MAGAZINE

MARZO-APRILE 2026 Anno XIX N°107



NARDELLI
Le nuove collezioni della maison del gioiello

ISCHIA
L'eleganza che non fa rumore

NUSCO
Non solo porte ma promesse di qualità

ERCOLANO
La città sospesa tra lava e luce

PEPE MASTRO DOLCIERE
La tradizione che evolve

VINCENZO FERRERA

Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play

roberto cavalli







LA PRIMA IMPRESSIONE
DIRETTO DA ANTONETA ALAMAT KUSIJANOVIĆ
CAPITOLO I. L'ARRIVO

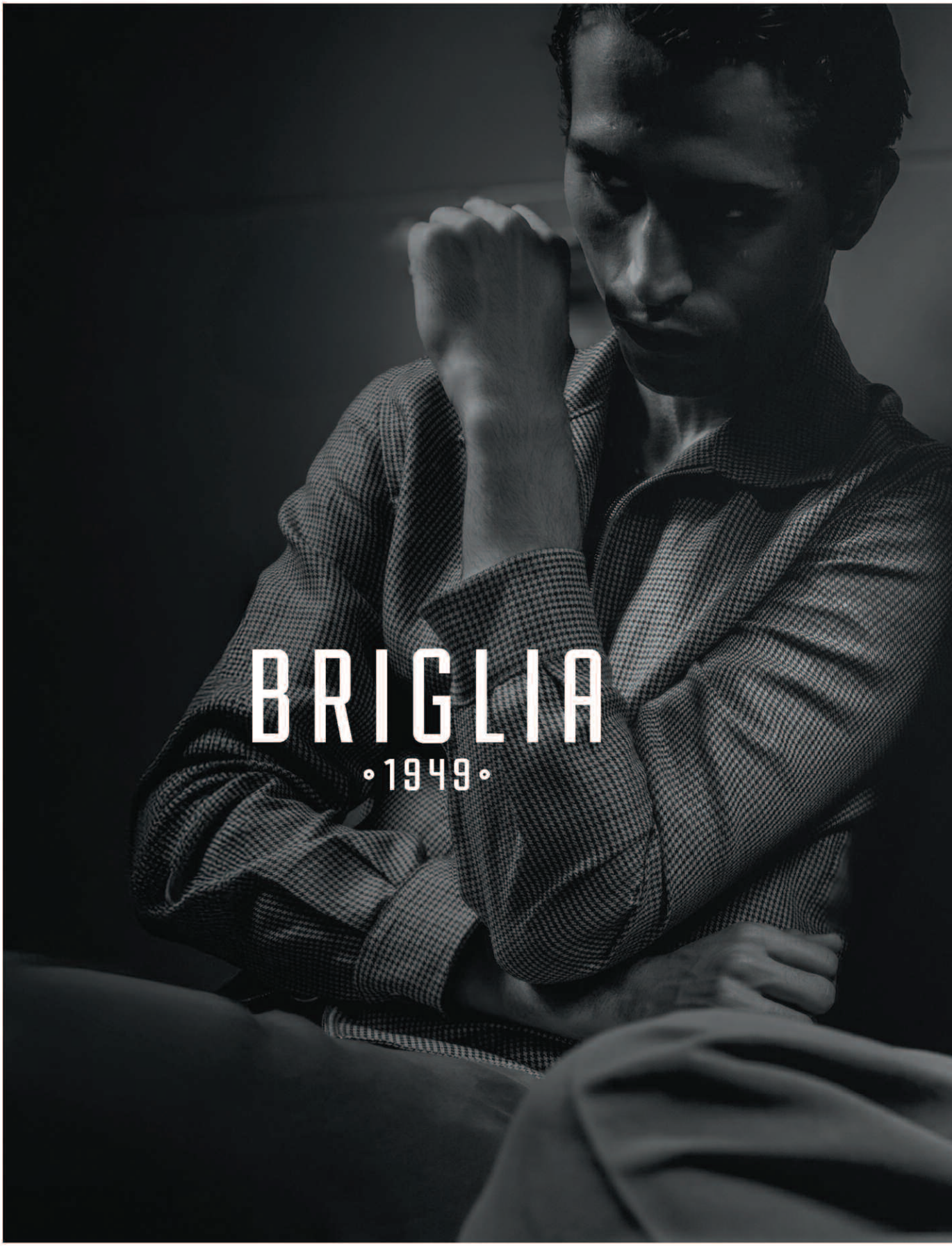




ferragamo.com

FERRAGAMO

FIRENZE


BRIGLIA
•1949•

adverbage.com

IN COPERTINA



Vincenzo Ferrera
ph Alessandro Rabboni

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:

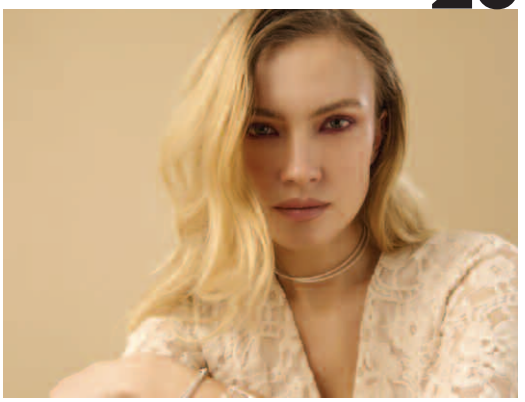
Studio Legale
Avvocati Maione
via Stazio n.3 - Napoli
www.avvocatimaione.it
info@avvocatimaione.it
ph 081 7144537



L'Editore
Maurizio Aiello



Il Direttore Responsabile
Ilaria Carloni



20

46





52

SOMMARIO



20 ***Nardelli Gioielli***
LE NUOVE COLLEZIONI DELLA MAISON DEL GIOIELLO SALVIO NARDELLI: "ARTIGIANI DEI PREZIOSI"
DI FRANCESCA RASPAVOLO

32 ***Vincenzo Ferrera***
L'ARTE DI ESSERE VERI
DI ILARIA CARLONI

46 ***Nusco***
NON SOLO PORTE MA PROMESSE DI QUALITÀ
DI FRANCESCA RASPAVOLO

52 ***Pepe Mastro Dolciere***
LA TRADIZIONE CHE EVOLVE,
TRA IDENTITÀ ARTIGIANALE E VISIONE CONTEMPORANEA

32

TUDOR









BLACK BAY 58

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 FATTI DI TORINO
DI FABRIZIO CARLONI

16 ***Bellezza***
PROTESI GLUTEE
DI IVAN LA RUSCA

26 ***Ercolano***
LA CITTÀ SOSPESA TRA LAVA E LUCE
DI LUISA ARMENDA

40 ***Ischia***
L'ELEGANZA CHE NON FA RUMORE
DI LUISA ARMENDA

58 ***Luigi Barone***
IL GUSTO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
DI DAVIDE MILONE

64 ***Il Prof. Francesco Corcione***
"È PIÙ IMPORTANTE INSEGNARE A PESCARE
PIUTTOSTO CHE REGALARE QUALCHE PESCE A QUALCUNO"
DI ILARIA CARLONI

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

68 ***L'estate di Msc a Napoli***

70 ***I'M Model***
ROMINA COVINO

76 ***Tecnologia***
NASCONDERE IL SUBWOOFER
DI LUCA PASQUARELLA

78 ***Stefania Demetra***
DIETRO LE QUINTE DELLA DERMOPIGMENTAZIONE

81 ***Protagonisti***
DIAGNOSTICA LABORATORI CAMPANIA
DI ALESSANDRA CARLONI

85 ***Professionisti al top***
STRATO FEVOLA
DI ALESSANDRA CARLONI

88 ***Sanremo 2026 parla napoletano***

90 ***Fotonotizie***

92 ***Gay-Odin***
PROIETTATA VERSO IL FUTURO GRAZIE
ALLE NUOVE GENERAZIONI

94 ***Grande successo del Galà dei Delfini d'Argento 2025***

98 ***"Maestà" la nuova collezione di Salvatore Pappacena***

100 ***Al Nauticsud confermata la flessione della nautica da diporto***

102 ***Exclusive Preview Cayenne***
IL FUTURO ELETTRICO PORSCHE DEBUTTA A NAPOLI


Chopard



104



108



114



112



118



122



126

SOMMARIO

104 ***AZ Investigation tra servizi investigativi, ristorazione e ospitalità***

108 ***Pierpaolo Pagliano festeggia 40 anni tra stile, musica e amicizie d'eccellenza***

112 ***Defender Trophy Night***
UN SIMBOLO DI LIBERTÀ E POTENZA RACCONTATO IN UNA CORNICE D'ECCELLENZA

114 ***Festa di 18 anni all'insegna delle serie tv***

118 ***Roberto Cavalli Eyewear***
L'ESTETICA SERPENTINE INCANTA NAPOLI IN UN'ESCLUSIVA NOTTE FIRMATA DE RIGO

122 ***Birthday party per Lorenza Correale***

126 ***Music party per Bernardo Amodio***


TAGLIATORE
Villa Igiea - Palermo, Sicily
tagliatore.com


S.T DUPONT
PARIS
presso
Sisimbro
1959
Via San Pasquale a Chiaia, 74 - 75 -76 - Napoli

L'Opinione

I FATTI DI TORINO



DI FABRIZIO CARLONI

I disordini di Torino culminati nel tentativo di linciaggio di un agente della Polizia di Stato da parte dei partecipanti alle proteste per la chiusura di un centro sociale radicale, sollevano ancora una volta varie domande. In particolare, viene sollecitato l'interrogativo sul perché ad una lunga lista di provvedimenti proclamati dalle parti politiche che costituiscono la maggioranza, non siano seguiti i fatti.

Nel caso particolare ci si domanda per quale ragione in relazione alla questione sicurezza, non si sia fornita alle forze di polizia più che i mezzi che appaiono tutto sommato sufficienti, la giusta filosofia operativa. In buona parte la replica potrebbe coinvolgere il soggetto non trascurabile rappresentato dalla Magistratura. Riassumendo, perché chi ci governa non ha reso efficace l'operato dei Carabinieri, della Pubblica Sicurezza, della Guardia di Finanza, che devono sottostare ai desiderata della folla inferocita, come accaduto all'agente di Torino, senza potersi difendere ricorrendo ad una fermezza proporzionata all'offesa subita? Perché di fronte ad un gruppo debordante di malavitosi che ne stanno mettendo in pericolo la vita, il membro delle Forze dell'Ordine non può mettere mano alla pistola per usarla in maniera almeno dissuasiva?

Perché il governo di un personaggio carismatico e di conseguenza come la Meloni per praticità di comportamenti non accetta il rischio di dover rintuzzare in maniera decisa le condotte di una parte rappresentativa della Magistratura? Perché a parte i seguiti come l'ennesimo "Decreto Sicurezza" il Primo Ministro non affronta in maniera maschia il Capo dello Stato? Tanto perché l'alto interlocutore dia un autorevole segnale a chi continua a mettere in dubbio il sacrosanto diritto di difendere la propria casa od azienda o la divisa con atteggiamenti legali che vengono sistematicamente messi in discussione con grave perdita di credibilità per la Repubblica.

Perché le Forze dell'Ordine in conformità con quanto accade in altri apparati dello Stato devono essere condizionate da organismi statuali che con puntualità continuano a sanzionare chi cerca di applicare ai propri comportamenti il senso comune ed i principi della democrazia? Cosa sarebbe successo al poliziotto di Torino che alla terza martellata avesse estratto la pistola per dare un colpo di avvertimento alla canea scatenata?

Perché tutta l'opera dei rappresentanti dello Stato è gravemente compromessa dalla vischiosità delle regole d'ingaggio e dalla burocrazia? Chi è tra chi legge che veda tutti i giorni rispettate le norme del Codice Penale, di quello della Strada e di quello Civile in maniera costruttiva? Quanti sono i quartieri cittadini ed i paesi foranei in cui intorno alle caserme siano rispettate le regole almeno basilari del vivere civile? Come è possibile che i commercianti dei mercati utilizzino spazio pubblico a discrezione lordando interi isolati nelle prossimità di caserme dei Carabinieri, della Guardia di Finanza o di commissariati di Pubblica Sicurezza?

Perché, come ha ampiamente documentato il coraggioso onorevole Borrelli molti dei garage pubblici di Napoli sono gestiti con arroganza ed a prezzi insostenibili? Perché fuori alla Reggia di Capodimonte od al Cardarelli e nelle prossimità degli altri ospedali collinari i parcheggiatori abusivi occupano senza timore gli spazi pubblici?

Perché il cittadino a modo ogni volta che segnala deve essere intimorito e depistato da agenti e militari che chiedono di trasformare l'informazione spesso preziosa in denunce alla Procura della Repubblica? Anche quando il fatto segnalato si svolge sotto gli occhi di tutti?

Perché nel contenimento della teppaglia che trova un facile pretesto nelle manifestazioni, non si impiegano in maniera proficua agenti o militari in borghese che possano isolare i peggiori facinorosi per poi catturarli o che possano individuare tra i travisati chi si macchia di gravi reati?

Perché il Ministro degli Interni invece di lamentarsi ostentando poche decine di individui denunciati non organizza perché gli uomini alle sue dipendenze non finiscano in massa negli ospedali?

Perché i responsabili delle stazioni e dei commissariati non vengono chiamati a dare conto del malaffare spicciolo che pervade i quartieri e le immediate vicinanze dei presidi affidati?

Perché a Via Toledo, a Napoli, i commercianti stranieri vendono propri prodotti con i marchi contraffatti a 300 metri dalla sede comunale?

Riassumendo, viene da chiedersi perché un governo vincente, guidato da un bel personaggio costituito da Giorgia Meloni non riesca ad unire ai risultati ottenuti in campo internazionale quelli su un campo altrettanto delicato costituito dall'ordine interno. Perché ai militari di "Strade Sicure" non si fornisce il potere di poter agire in maniera fattiva ed efficace alla salvaguardia dello Stato di cui indossano le divise? ■

carloni.f2@gmail.com

Perché chi ci governa non ha reso efficace l'operato dei Carabinieri, della Pubblica Sicurezza, della Guardia di Finanza, che devono sottostare ai desiderata della folla inferocita, come accaduto all'agente di Torino, senza potersi difendere ricorrendo ad una fermezza proporzionata all'offesa subita?

Bellezza

PROTESI GLUTEE LA CHIRURGIA RIESCE DOVE LA PALESTRA NON ARRIVA



Negli ultimi anni la chirurgia estetica dei glutei ha conosciuto una crescente popolarità. Tra le diverse tecniche disponibili, le protesi glutee rappresentano una soluzione efficace e duratura per chi desidera aumentare il volume, migliorare la forma.

DOTT. IVAN LA RUSCA

Ammettiamolo: passare ore in palestra a fare squat è lodevole, ma a volte la genetica ha semplicemente altri piani. Se il volume desiderato non arriva nonostante l'impegno, la chirurgia estetica offre una soluzione definitiva: le protesi glutee (o gluteoplastica additiva).
Negli ultimi anni la chirurgia estetica dei glutei ha conosciuto una crescente popolarità. Tra le diverse tecniche disponibili, le protesi glutee rappresentano una soluzione efficace e duratura per chi desidera aumentare il volume, migliorare la forma.
A differenza del Brazilian Butt Lift (BBL), che utilizza il grasso autologo che nel tempo tende a riassorbirsi e crea irregolarità, la gluteoplastica utilizza protesi in gel di silicone che sono sicure, resistenti e durano tutta la vita. Rispetto alle protesi mammarie queste sono più rigide, progettate appositamente per sopportare la pressione del peso corporeo e il movimento dei muscoli glutei.
Le protesi glutee sono indicate per persone con glutei naturalmente piatti o poco sviluppati, che hanno perso volume a causa di dimagrimenti importanti o che desiderano un risultato stabile nel tempo e non raggiungibile con l'esercizio fisico.
Dopo anni durante i quali la chirurgia dei glutei veniva effettuata con tecnica intramuscolare, oggi la migliore tecnica prevede l'inserimento delle protesi interamente sottomuscolo. Ciò comporta notevoli vantaggi come ad esempio la riduzione delle complicanze e dei tempi chirurgici, una maggiore sicurezza per il paziente, oltre alla possibilità di svolgere l'intervento in day surgery senza ricovero. L'anestesia di solito è spinale, non si impiegano drenaggi, i tempi di recupero sono veloci e le cicatrici sono contenute nella regione interglutea e di solito sono poco visibili.



I risultati sono immediati: al tatto la percezione è quella di un gluteo naturale ma tonico come quello di una persona molto allenata. Come ogni intervento chirurgico, è fondamentale per la buona riuscita affidarsi a uno specialista in Chirurgia Plastica che operi in strutture certificate.
Ci sono volumi che nessun numero di ripetizioni in palestra potrà mai creare. Le protesi glutee intervengono esattamente lì: dove finisce la risposta muscolare e inizia il desiderio di una curva perfetta. Permettono di ridefinire le forme in modo armonioso e naturale. Si tratta di un intervento sicuro, personalizzato e sempre più evoluto, capace di valorizzare la silhouette e rafforzare la fiducia in sé stessi. ■



REINVENTING THE CONCEPT OF TAILORING
SARTORIO STORE



Tavolo Shangai, sedie Sofia, vetrina Cross

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



RIFLESSI®

DESIGNED AND MADE IN ITALY





L'anno d'oro di NARDELLI

Le nuove collezioni della maison del gioiello Salvio Nardelli: "Artigiani dei preziosi"

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Da oltre cinquant'anni, Nardelli Gioielli realizza "tesori di affetti e ricordi, simboli scintillanti", creando gioielli che uniscono Haute Joaillerie, design unico e preziose materie prime. Fondata nel 1975 nel cuore del Borgo Orefici di Napoli, la maison offre diverse linee di alta gioielleria: sogni d'oro da indossare, tutti personalizzabili secondo i desideri del cliente.
Come spiega Salvio Nardelli, figlio del fondatore Domenico, che guida l'azienda insieme ai fratelli Giovanni e Sara: "Creare un gioiello è come dare vita a un sogno. È un processo che richiede abilità, talento e una grande passione per l'arte della gioielleria. Tutto inizia con un'idea, una visione che prende forma nella mente dell'artista".

Siete reduci da una delle fiere del gioiello più importanti a livello internazionale negli Emirati Arabi. Com'è andato l'evento? Quali indicazioni arrivano dai grandi buyer del settore orafo?
Abbiamo esposto le nuove collezioni davanti a 75.000 visitatori. È stato un momento importante: inizia una nuova stagione dell'oro e dei diamanti, con tante sfide da vincere. Come ogni anno, i nostri clienti sono tornati a trovarci per scoprire le novità e darci spunti preziosi per lo sviluppo dei nostri design.

Quali sono i trend del momento nel mondo dei preziosi?
I gioielli più richiesti presentano linee semplici e uno stile classico reinterpretato in chiave moderna. In Italia, il cliente cerca tradizione e innovazione, mentre all'estero vanno per la maggiore i gioielli di design, come la linea Sunsation. Tra i best seller c'è anche la collezione Chain, con maglie tempestate di diamanti intrecciate l'una nell'altra. Tutti i gioielli Nardelli sono inoltre versatili e adatti a ogni gusto e preferenza.

Il comparto Nardelli Uomo funziona o è ancora la donna la prima compratrice di gioielli?
Il segmento maschile rimane in crescita. Per l'uomo proponiamo gioielli importanti, dai classici bracciali tennis a modelli più moderni con simboli. Gli uomini sono clienti più difficili da convincere, ma il nostro vasto assortimento li soddisfa senza dubbio.

Come nascono i vostri gioielli?
È una vera magia: si parte da un'idea, un disegno, uno schizzo. Il maestro orafo trasforma metalli e gemme preziose in un gioiello elegante e raffinato, curando ogni dettaglio con precisione maniacale. Mano a mano che prende forma, ogni gemma è incastonata perfettamente e ogni curva è rifinita con attenzione. Il risultato è un gioiello unico, dove passione, dedizione e arte si fondono in un capolavoro di eleganza e raffinatezza.

Come riuscite a fronteggiare il rincaro dell'oro e il caro argento? Come si sono adattate le collezioni alla corsa pazza dei prezzi?
L'oro resta un bene rifugio e la domanda elevata fa salire i prezzi. Il settore oggi si rivolge soprattutto a una nicchia di clienti facoltosi, più attenti e selettivi. Le nostre collezioni si sono adattate a questa realtà: puntiamo a gioielli importanti e di grande impatto, pensati per la



"Dopo mezzo secolo di attività e successi, l'azienda continuerà a creare gioielli in linea con i gusti del consumatore italiano. Allo stesso tempo, guardiamo a nuovi mercati internazionali che ci cercano e ci apprezzano, con un focus particolare su Medio Oriente, Arabia Saudita e Kuwait.


SHOP AT FRACOMINA.COM
FRACOMINA





> *Il settore oggi si rivolge soprattutto a una nicchia di clienti facoltosi. Le nostre collezioni si sono adattate a questa realtà: puntiamo a gioielli importanti e di grande impatto, pensati per la fascia medio-alta e per attrarre clienti di alto profilo.*

fascia medio-alta e per attrarre clienti di alto profilo.

E allora cosa proponete per la fascia economica?
Per chi cerca qualcosa di più accessibile, abbiamo creato la linea "Elli's", dallo stile giovane e ideale per regali e occasioni speciali. Nella collezione Illusion, ad esempio, combinando diamanti di piccola caratura creiamo l'effetto di un diamante più grande: giochiamo sulle forme più che sul peso, senza rinunciare ai nostri prodotti iconici, come i punti luce.

Qual è il gioiello più importante creato da Nardelli?
Tra i pezzi più prestigiosi c'è un collier rigido a girocollo, dallo stile estremamente lussuoso e scenografico, realizzato interamente in diamanti di tagli diversi, assemblati in modo armonico. Tuttavia, il mercato più soddisfacente resta sempre l'Italia, dove collaboriamo con molti rivenditori ufficiali fissi da quasi 50 anni.

Com'è andato San Valentino?
Molto richiesti sono stati i gioielli a tema simbolico, con cuori in vari design, e i gioielli personalizzati con nomi o iniziali delle persone amate. La novità è che non sono stati acquistati solo per la propria amata o il proprio amato, ma anche per figli e figlie, perché San Valentino celebra l'amore in tutte le sue forme, espressione di un sentimento universale.

Qual è il futuro di Nardelli Gioielli?
Dopo mezzo secolo di attività e successi, l'azienda continuerà a creare gioielli in linea con i gusti del consumatore italiano. Allo stesso tempo, guardiamo a nuovi mercati internazionali che ci cercano e ci apprezzano, con un focus particolare su Medio Oriente, Arabia Saudita e Kuwait. ■


WWW.AMINARUBINACCI.IT
Amina Rubinacci
NAPOLI CAPRI MILANO ROMA VERONA



ERCOLANO

La città sospesa tra lava e luce

DI **LUISA ARMENDA**



Ercolano si svela lentamente, quasi con pudore. È una bellezza silenziosa, stratificata nel tempo, che appare tra la pietra scura del Vesuvio e il blu del Golfo di Napoli. Un luogo dove il tempo si è fermato.
Camminare tra gli Scavi di Ercolano significa entrare in un'altra dimensione, dalle case raccolte, i legni carbonizzati, le pareti ancora decorate che raccontano una storia domestica d'altri tempi. Una vita quotidiana narrata così bene da essere commovente.
Il Vesuvio non è solo sfondo, ma presenza. Lo si avverte nei colori, nella materia, nel carattere deciso del territorio. Salire verso il cratere è un'esperienza quasi sacra.
Fuori dagli scavi, Ercolano conserva un'eleganza unica ma mai ostentata, fatta di ville settecentesche, come Villa Campolieto e il Miglio d'Oro, resi-

denze luminose che raccontano un altro tempo di splendore, affacciate su giardini geometrici e prospettive teatrali. Qui il glamour è architettonico, rigoroso, sorprendentemente contemporaneo.
C'è poi una Ercolano più segreta, attuale: le strade che salgono verso la collina, i balconi pieni di piante, i bar dove il caffè è ancora un rito importante.
Ercolano è inseparabile dal Vesuvio. Dal centro si raggiunge facilmente il Parco Nazionale, salendo lungo sentieri che cambiano colore a ogni curva. Arrivare al cratere regala una vista improvvisa sul golfo, ampia e luminosa, che ripaga ogni fatica. Scendendo verso il mare, il viaggio continua lungo il Miglio d'Oro, tra le grandi ville vesuviane del Settecento. Villa Campolieto, con la sua scalinata ellittica e la terrazza aperta sul paesaggio, è una tappa imprescindibile: elegante, teatrale, sorprendentemente moderna. Un luogo perfetto per comprendere il volto più aristocratico di Ercolano. Per una pausa, basta allontanarsi di poco dai percorsi principali. Un caffè bevuto in centro, una passeggiata tra le strade che salgono verso la collina, una sosta al mercato locale per cogliere i profumi del territorio.
A Ercolano, come in ogni angolo della Campania, il viaggio passa prima di tutto dal palato. La terra vulcanica ai piedi del Vesuvio regala prodotti che sono un'esperienza sensoriale: dal pomodorino giallo di Ercolano, dolce e delicato, perfetto per condire un piatto di pasta o esaltare la cucina di mare, alla salsa di pomodoro artigianale. Non lontano, sulle pendici del vulcano, cresce il celebre Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, piccolo e carnoso, la cui storia è legata ai terrazzamenti di terreno che sfidano la pendenza e il tempo: un condimento ideale per piatti semplici e memorabili. E poi →



Fuori dagli scavi, Ercolano conserva un'eleganza unica ma mai ostentata, fatta di ville settecentesche, come Villa Campolieto e il Miglio d'Oro, residenze luminose che raccontano un altro tempo di splendore, affacciate su giardini geometrici e prospettive teatrali. Qui il glamour è architettonico, rigoroso, sorprendentemente contemporaneo.





ROCCA

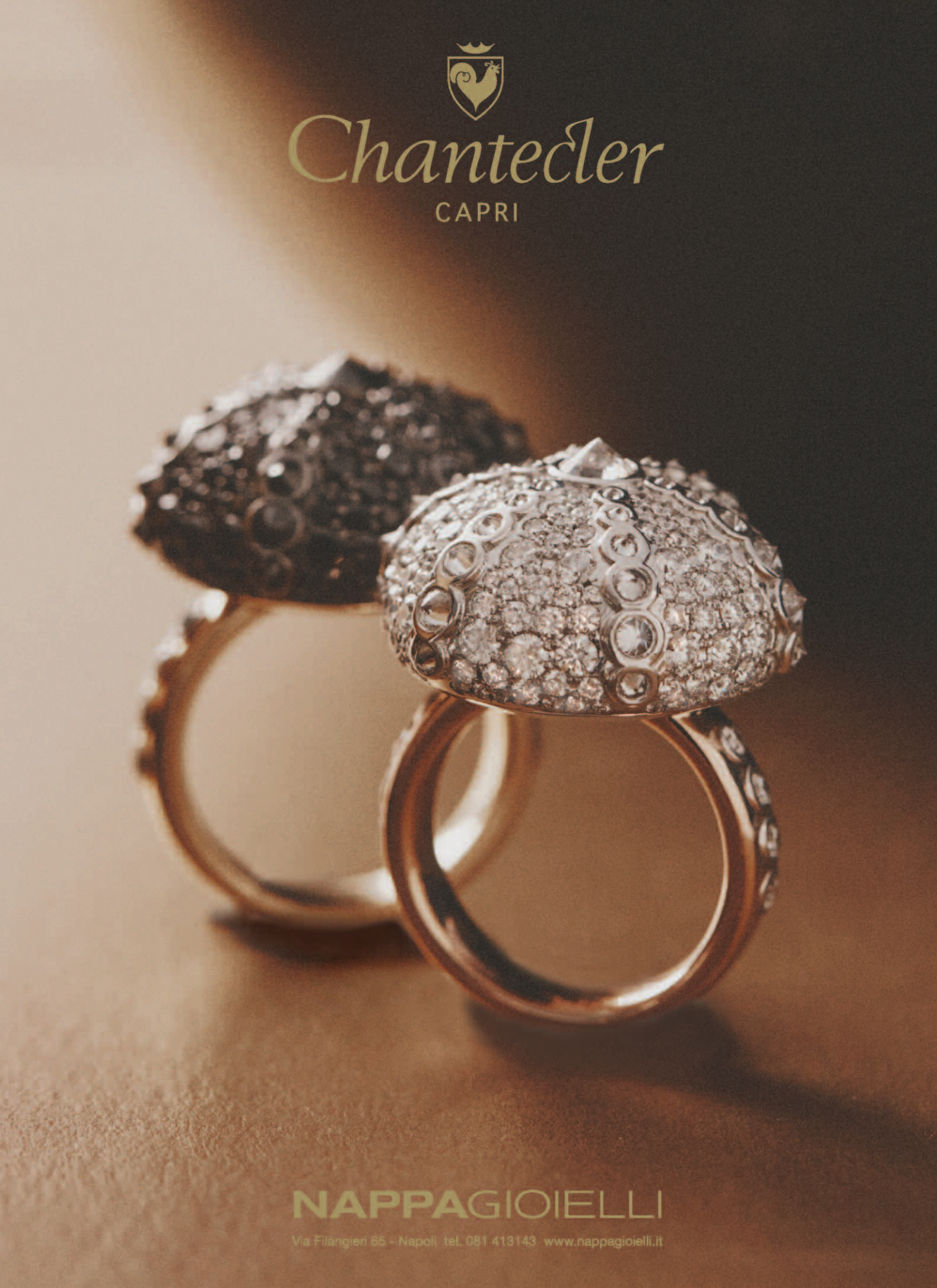
THE BEST LUXURY EXPERIENCE

Via Filangieri 15 bis | Napoli | rocca1794.com

Scendendo verso il mare, il viaggio continua lungo il Miglio d'Oro, tra le grandi ville vesuviane del Settecento. Villa Campolieto, con la sua scalinata ellittica e la terrazza aperta sul paesaggio, è una tappa imprescindibile: elegante, teatrale, sorprendentemente moderna. Un luogo perfetto per comprendere il volto più aristocratico di Ercolano.

ci sono i vini: il Lacryma Christi del Vesuvio, bianco, rosso o rosé, coltivato su suoli minerali che gli conferiscono note peculiari. Va stappata al tramonto, accompagnandola con antipasti di mare o un tagliere di formaggi e salumi locali. Il territorio regala anche frutta e ortaggi intensi, e perfino la melannurca campana, la "regina delle mele" della tradizione, che affonda le radici nell'epoca romana, che si può trovare anche in molti dolci della casa. A Ercolano, mangiare significa celebrare radici antichissime, in una convivialità, però, sempre contemporanea. ■




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

VINCENZO FERRERA

L'arte di essere veri

DI **ILARIA CARLONI**
FOTO DI **ALESSANDRO RABBONI**

In un tempo in cui l'immagine spesso corre più veloce della sostanza, Vincenzo Ferrera si muove in direzione contraria. Nessun orpello, nessun artefatto, nessuna frase studiata per compiacere o piacere. La sua cifra è la verità. Una verità asciutta, a tratti spiazzante, che attraversa il suo modo di stare in scena e, prima ancora, il suo modo di stare al mondo.
Ferrera non insegue l'apparenza, e men che meno la forma - nonostante sia un uomo di grande fascino - non si rifugia nell'estetica del personaggio perfetto, né di quella dell'attore bello. Cerca la verità nelle storie, il dolore, le contraddizioni, le crepe. Come quelle che ci sono nella sua anima e che non cela, parlandone con grande onestà. Senza filtri, senza disagio. L'autenticità è la sua essenza, e la mette in ogni ambito della sua vita. In questa conversazione si "spoglia" con una semplicità disarmante, quasi infantile, che fa da contraltare alla complessità della sua anima, piena di malinconie e nodi mai sciolti.

Vincenzo, in cosa sei impegnato in questo periodo?
Il 4 marzo su RaiPlay è uscita la sesta stagione di "Mare Fuori" con una ventata di new entry di giovanissimi, sconosciuti, ma molto talentuosi. Beppe continua a essere una figura fondamentale per loro, va avanti con le sue fragilità e la storia con la direttrice. Ci saranno grandi addii e nuove storie. A giugno iniziamo a girare la settima stagione.

C'è stata anche una fiction che ti ha visto in un ruolo del tutto nuovo. Ce ne parli?
Ho interpretato un medico nella fiction "Morbo K". La Rai mi ha dato per la prima volta la possibilità di fare un protagonista, un lavoro faticoso ma molto intenso. Peraltro l'ho girato un anno fa durante la perdita dei miei genitori, che sono morti a distanza di



Vincenzo Ferrera. Nato a Palermo il 21 aprile 1973. Dopo trent'anni in teatro di Carlo Cecchi, Servillo e Martone, ha recitato nelle fiction "Gli angeli di Borsellino", "Un papà quasi perfetto", "Il capo dei capi", "Il giovane Montalbano" e di recente nella miniserie Rai "Morbo K". Tra i suoi ruoli più importanti quello dell'educatore Beppe nella serie "Mare fuori" di cui inizieranno a girare la settima stagione a giugno.

pochi mesi, quasi come si fossero messi d'accordo. È stato catartico questo lavoro per me, perché ho interpretato un medico e mio padre era un neurologo. E durante le riprese è morto. È stato uno spartiacque che mi ha cambiato.

Il dolore è confluito in questo ruolo?
Questo lavoro ti mette nelle condizioni di donare il tuo dolore agli altri mettendolo a servizio del ruolo che interpreti. Sembra strano da dire, ma quasi cinicamente lo "sfrutti". Sfrutti ogni anfratto della tua vita per immedesimarti in un personaggio e quando succede un grande lutto, non puoi non trarne un "vantaggio" in termini di intensità e pathos.

La recitazione, quindi, serve a tirar fuori?
La recitazione è terapeutica da questo punto di vista. Tutti noi attori abbiamo un'anima nera, un motivo nascosto per cui scegliamo di fare questo mestiere. Mio padre era un neurologo e in ambito neurologico si usa il teatro per persone che hanno un disagio. Noi attori siamo tanti disagiati che attraverso il teatro e l'arte tentano di liberarsi e di vedere la vita a colori, che altrimenti avremmo visto in bianco e nero.

Quando hai capito che volevi fare questo lavoro?
Fino ai diciott'anni pensavo di fare il medico come mio padre, e lo avrei fatto anche bene. Non sono di quegli attori che dicono "non avrei mai potuto fare altro". È stata questione di vocazione, che è arrivata come una chiamata. I miei genitori erano un po' freddi e anaffettivi ed io avevo bisogno di un affetto che mi mancava e il teatro è diventato la mia famiglia.

Loro hanno appoggiato la tua scelta?
Non c'è genitore che possa appoggiare una scelta come quella di fare l'attore, un mestiere pieno di bocciature, fatto di compromessi e di tanti no.

Tuo figlio Lorenzo ha velleità artistiche?
Mio figlio Lorenzo non ci pensa proprio. Forse sarà lui a seguire le orme del nonno.

Che "educatore" sei con Lorenzo?
Ovviamente sono migliore nel ruolo di Beppe in "Mare Fuori". Chi fa l'attore non c'è mai, quindi non potrei dirti che sono stato un padre perfetto, sono stato un padre molto assente. Non me la sento di deresponsabilizzarmi dicendo che ho dato poco tempo ma di qualità, perché il tempo

→

"Ti tocca a un certo punto essere orfano. Anche se non ci sentivamo quasi mai, non poter più dire mamma o papà per sempre è qualcosa che a me pesa. Solo ora ne capisco il valore."







Penso di essere un uomo simpatico che rende leggera la vita degli amici, ma sono anche molto macerato, sono un uomo che non ha sciolto i suoi nodi. Vivo di grandi malinconie e fatico a essere felice. Lo sono con gli altri, ma io con me stesso non lo sono, nonostante ogni giorno cerchi un motivo per esserlo.

è importante anche nella quantità. Questo mestiere richiede dedizione e forse non bisognerebbe sposarsi o avere figli, ma io che sono un dipendente affettivo, non avrei mai potuto.

Prima che morissero i tuoi genitori sei riuscito a chiarirti con loro?
Fino all'ultimo, poco prima che morisse mia madre, ho cercato di rimediare, ma non si è mai soddisfatti. Si può solo perdonare. Ti tocca a un certo punto essere orfano. Anche se non ci sentivamo quasi mai, non poter più dire mamma o papà per sempre è qualcosa che a me pesa. Solo ora ne capisco il valore.

Cosa ti hanno lasciato come valore?
Beh loro si amavano molto, anzi amavano più la coppia del resto, infatti sono andati via insieme. Quindi mi hanno trasmesso questo senso di appartenenza per cui io provo quasi invidia perché ancora non l'ho provato.

Teatro o tv?
Vengo da trent'anni di teatro, venticinque di Carlo Cecchi, Servillo, Martone. La mia vita è assolutamente il teatro, la porta del camerino a cui bussano e ti danno i cinque minuti. "Mare Fuori" è arrivato a 48 anni come una stella cometa e ne approfitto, ma so che tutto può finire e ritorno al mio primo amore.

Prossimi progetti teatrali?
Devo venire a Napoli al teatro San Ferdinando, forse a ottobre per la commedia "Uscita di emergenza" con Nando Paone. Un'ora e mezza di commedia filosofica sulla vita.

Come vivi questa notorietà?
In maniera molto blindata. Alla mia età non ti fai fottere da questa roba. Oggi la notorietà è roba un po' da tutti, oggi ti riconoscono, domani ti dimenticano, siamo tutti sostituibili. Non è come negli anni '60 in cui la notorietà ti rendeva immortale.


LIU JO

Il successo rende le relazioni più facili?
Sicuramente rende le relazioni più facili, soprattutto quando interpreti un ruolo positivo. Oggi alla facoltà per diventare educatori si presentano in tanti grazie al ruolo di Beppe.

Beppe ti somiglia?
Beppe mi somiglia molto, ci sono personaggi che ti sono congeniali. Ho beccato questa chiave e ho portato me stesso. I ragazzi li abbraccio, li bacio, come fossero figli miei ma semplicemente perché io sono così.

C'è stato di recente un ruolo invece molto distante dai tuoi valori. Lo hai fatto volentieri?
A Natale è uscita una commedia con Laura Chiatti e Marco Bocci "Se fossi te" in cui ero un marito fedifrago, calcolatore, molto diverso da me. Mi ha fatto molto piacere fare un ruolo negativo, ma sarà un unicum, perché purtroppo in Italia si resta molto vincolati dai propri occhi buoni. Non capiscono, invece, che da un attore con gli occhi buoni, può venir fuori il più cattivo dei personaggi.

Che uomo sei a parte la evidente bontà d'animo?
Penso di essere un uomo simpatico che rende leggera la vita degli amici, ma sono anche molto macerato, sono un uomo che non ha sciolto i suoi nodi. Vivo di grandi malinconie e fatico a essere felice. Lo sono con gli altri, ma io con me stesso non lo sono, nonostante ogni giorno cerchi un motivo per esserlo.



"Di una donna mi seduce la testa. Quando una donna mi fa ridere ed è estremamente intelligente, per me diventa la più bella del mondo."

Cosa desideri per il futuro?
Tutti i miei desideri per il futuro sono legati a mio figlio. Io già ho vinto perché campo di questo mestiere, ma tutto ciò che mi auguro è che Lorenzo viva a lungo e bene. È il più grande regalo che ti fanno i figli: quello di toglierti qualunque forma di narcisismo e di insegnarti l'amore incondizionato.

A proposito di narcisismo. Che rapporto hai con il tuo aspetto?
A me non importa proprio infatti dell'aspetto, sono ancora uno che si fa i video dal basso.

E di una donna cosa ti seduce?
Di una donna mi seduce la testa. Quando una donna mi fa ridere ed è estremamente intelligente, per me diventa la più bella del mondo.

Cosa diresti al te di trent'anni fa?
Gli direi "Te lo avevo detto!" perché ero l'unico che credeva in me e posso dire di avercela fatta.■



GAZZARRINI



GAZZARRINI.COM



ISCHIA

L'eleganza che non fa rumore

DI **LUISA ARMENDA**



Ischia non si visita, si vive, con lentezza. Qui il glamour è semplicità, essenza, verità: quello del mare che cambia colore durante il giorno, delle terme che fumano all'alba, dei pranzi che diventano pomeriggi, degli eventi con star hollywoodiane che a Ischia si sentono a casa.
Il primo incontro è quasi sempre con il Castello Aragonese, sospeso tra cielo e acqua. Lo si raggiunge a piedi, lasciandosi alle spalle Ischia Ponte, e si sale lentamente. Dall'alto, l'isola si svela verde, luminosa, ferma nel tempo.
Ischia non a caso, è anche un'isola curativa. Le sue acque termali, conosciute da secoli, sono parte del paesaggio quanto le spiagge. Ci si immerge nelle piscine naturali dei grandi parchi termali, tra giar-

dini mediterranei e vista mare, oppure si sceglie l'esperienza più autentica e selvaggia di Sorgeto, dove l'acqua calda sgorga direttamente tra le rocce e si mescola al mare. Qui il concetto di spa diventa primitivo, essenziale, naturale.

Quando si cerca l'esclusività, invece, si va a Sant'Angelo. Niente auto, solo vicoli chiari, buganvillee e un'eleganza unica. È il luogo dei caftani leggeri, dei sandali portati a piedi nudi, degli aperitivi infiniti che si confondono con la cena. Sedersi a un tavolo vista mare, con il rumore delle onde sotto i piedi, è uno di quei piccoli lussi della vita.

Poi c'è Forio, davanti alla Chiesa del Soccorso. Bianca, sospesa sul mare, fatta apposta per osservare il tramonto. Ci sono luoghi inaspettati come i Giardini La Mortella, un rifugio botanico dove si alternano piante esotiche e terrazze panoramiche.

Le spiagge ve ne sono per tutti i gusti: lunghe e intense come i Maronti, intime come San Montano, dorate e perfette al tramonto come Citara. In genere sempre accompagnate da un pranzo informale, rigorosamente a base di pesce, limone e vino bianco freddissimo. A tavola, Ischia si racconta: il coniglio all'ischitana, i crudi di mare, i pomodori che sanno di orto. È una cucina semplice, mediterranea, che resta nella memoria. A differenza di altre isole italiane rinomate, a Ischia non si "sfoggia" nulla, non si ostenta, nonostante sia meta degli eventi più famosi, come l'Ischia Global Fest, a cui partecipano star internazionali, che sull'isola si muovono come a casa propria. Non è un caso se Ischia, nel tempo, è diventata un luogo del cuore



Le spiagge ve ne sono per tutti i gusti: lunghe e intense come i Maronti, intime come San Montano, dorate e perfette al tramonto come Citara. In genere sempre accompagnate da un pranzo informale, rigorosamente a base di pesce, limone e vino bianco freddissimo. A tavola, Ischia si racconta: il coniglio all'ischitana, i crudi di mare, i pomodori che sanno di orto.


CAMOMILLA
italia
Eleganza dal 1974
camomillaitalia.com | info franchising 800.895.895



Ogni anno vi si svolgono eventi che trasformano l'isola in un set internazionale a cielo aperto. Star italiane e internazionali scelgono Ischia per la sua capacità rara di unire bellezza e discrezione, mondanità e silenzio. Tra festival, proiezioni sotto le stelle e notti che sembrano scritte da una sceneggiatura, Ischia continua a muoversi sul confine perfetto tra realtà e cinema. Un luogo indimenticabile senza tempo.

per il cinema. L'isola ha ospitato set, registi, attori ed eventi legati al cinema e a famosi premi.
Negli hotel affacciati sul mare, tra questi il Miramare e Castello di Ischia Ponte, si incontrano attori, registi e produttori che amano quel luogo ameno, lontano dal rumore e dalla continua esposizione.
Ogni anno vi si svolgono eventi che trasformano l'isola in un set internazionale a cielo aperto. Star italiane e internazionali scelgono Ischia per la sua capacità rara di unire bellezza e discrezione, mondanità e silenzio. Tra festival, proiezioni sotto le stelle e notti che sembrano scritte da una sceneggiatura, Ischia continua a muoversi sul confine perfetto tra realtà e cinema. Un luogo indimenticabile senza tempo. ■



PORSCHE



Long story fast.

THE NEW 911. THE ONE AND ALWAYS.

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

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

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





NUSCO

Non solo porte ma promesse di qualità

Il colosso dell'abitare annuncia prodotti hi-tech

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Nusco, colosso campano di porte e finestre, il primo franchising del settore a essere quotato in borsa: da 60 anni leader del mercato, oggi Nusco conta inoltre 1000 rivenditori multimarca e 57 franchising e punta al medio Oriente. Ce ne parla l'ing. Matilde Durante, senior manager del gruppo.

Com'è andato l'anno passato e quali sono le prospettive per il 2026, considerando l'attuale scenario economico?
Il 2025 è stato un anno di profonda maturazione: abbiamo scelto di investire sulla solidità del nostro posizionamento. Non abbiamo guardato alla contrazione del mercato come a un limite, ma come a un'opportunità per distinguersi attraverso la qualità. I risultati ci hanno dato ragione: la fiducia che i partner e i clienti finali continuano a riporre nel nostro brand è il segnale che la direzione intrapresa è quella corretta. Per il 2026, la nostra prospettiva è carica di un ottimismo consapevole. Il mercato si sta polarizzando: da un lato la ricerca del risparmio a ogni



Il 2025 è stato un anno di maturazione: abbiamo scelto di investire sulla solidità del nostro posizionamento. Non abbiamo guardato alla contrazione del mercato come a un limite, ma come a un'opportunità per distinguersi attraverso la qualità. I risultati ci hanno dato ragione: la fiducia che i partner e i clienti finali continuano a riporre nel nostro brand è il segnale che la direzione intrapresa è quella corretta.

costo, dall'altro la richiesta di soluzioni di valore, capaci di durare nel tempo e di valorizzare l'architettura domestica. È in questa seconda fascia che Nusco giocherà la sua partita principale, portando il nostro modello di design italiano in nuovi contesti geografici, con crescita dei volumi e rafforzamento della redditività attraverso l'eccellenza operativa. Vogliamo che Nusco sia percepita come un porto sicuro per chi cerca affidabilità e stile in un mondo in continuo mutamento.

Parlando di prodotto, quali sono i nuovi materiali e le soluzioni innovative per design e edilizia?
L'innovazione, per come la intendiamo noi, non è un esercizio di stile tecnologico, ma una risposta concreta ai nuovi modi di abitare. La casa è diventata il centro nevralgico della nostra vita e il serramento non è più solo una chiusura, ma un elemento di arredo che definisce l'atmosfera e il comfort di un ambiente. La nostra ricerca si sta muovendo verso un'estetica della leggerezza: materiali che permettano di ridurre gli ingombri visivi, massimizzando l'ingresso della luce naturale, che consideriamo il vero lusso del benessere contemporaneo. Stiamo lavorando molto sull'integrazione di materiali diversi, come il legno e l'alluminio, cercando però di esaltarne la purezza e la sostenibilità. Non ci interessa la tecnologia che complica, ma quella che semplifica. Il nostro obiettivo è creare prodotti 'senza tempo', che non passino di moda dopo una stagione. Questo significa investire in finiture materiche che al tatto e alla vista restituiscano una sensazione di pregio e artigianalità, anche se prodotte con i più moderni processi industriali. Innovare oggi significa saper leggere i desideri di chi vive la casa, offrendo soluzioni eleganti, silenziose e rispettose dell'ambiente.

Un pilastro fondamentale della vostra strategia è la Nusco Academy.
È il cuore pulsante della nostra identità aziendale: per noi la formazione non è un accessorio, ma la base su cui poggia la credibilità del marchio. L'Academy nasce dalla necessità di creare una cultura condivisa tra tutti gli attori della nostra filiera: dai dipendenti ai rivenditori, fino ai posatori. Non vendiamo solo una porta o una finestra, ma una promessa di qualità che deve essere mantenuta in ogni fase, dalla consulenza iniziale all'installazione finale. Investire nell'Academy significa garantire che ogni punto vendita Nusco sia un centro di eccellenza. Formiamo i nostri partner affinché siano in grado di guidare il cliente in una scelta consapevole, spiegando il valore dei materiali e l'importanza delle prestazioni. Ma l'Academy è anche un luogo di scambio: ascoltiamo chi sta sul campo per capire come evolve il gusto e quali sono le criticità concrete del cantiere.



NARDELLI

Sunsation

nardelligioielli.it

Qual è la sua visione per il futuro dell'azienda? Dove vede la Nusco tra cinque o dieci anni?
Vedo una Nusco che ha saputo mantenere le sue radici ben salde nel territorio, pur diventando una realtà sempre più globale e riconosciuta, un'azienda che sia diventata il punto di riferimento assoluto per il 'vivere bene'. La mia visione è quella di un brand che non si limita ai serramenti, ma che firma un intero concetto di habitat. Vogliamo essere pionieri della sostenibilità applicata, arrivando a un modello di produzione totalmente integrato con l'ambiente, dove ogni risorsa viene valorizzata al massimo e ogni spreco eliminato. Puntiamo a un'espansione dei nostri showroom che non saranno più semplici spazi espositivi, ma veri atelier della progettazione, dove la tecnologia digitale aiuterà il cliente a visualizzare il proprio sogno abitativo in modo emozionale. Vogliamo essere ricordati come coloro che hanno reso le case degli italiani, e non solo, posti più belli e sicuri dove costruire la propria vita.

Che ricordo ha di Mario Nusco, il fondatore e qual è l'eredità più importante che ha lasciato?
Mario Nusco aveva la straordinaria capacità di vedere oltre l'orizzonte, di anticipare i cambiamenti senza mai perdere il contatto con la realtà del lavoro quotidiano. La sua eredità più importante è un insegnamento etico: il valore del lavoro come strumento di crescita per tutta la comunità. Ci ha insegnato che non esiste successo se non è condiviso con chi ti sta accanto. Portare avanti il suo nome oggi significa onorare quel coraggio che lo ha portato a trasformare una visione artigianale in una realtà industriale quotata. Mi ha lasciato il senso della responsabilità verso le centinaia di famiglie che lavorano con noi e l'amore per il dettaglio che fa la differenza. Mario Nusco diceva sempre che una porta è la prima cosa che tocchi quando entri in una casa e l'ultima quando esci; per lui era un simbolo di accoglienza e protezione. ■



“Per il 2026, la nostra prospettiva è carica di un ottimismo consapevole. Il mercato si sta polarizzando: da un lato la ricerca del risparmio a ogni costo, dall'altro la richiesta di soluzioni di valore, capaci di durare nel tempo e di valorizzare l’architettura domestica.



Ing. Matilde Durante


POLICE
ZAC EFRON
AUDACITY WANTED.





Giuseppe Pepe

PEPE MASTRO DOLCIERE

La tradizione che evolve, tra identità artigianale e visione contemporanea

Ai piedi dei Monti Lattari, nel cuore dell'Agro Nocerino-Sarnese, esiste un luogo in cui la pasticceria non è soltanto produzione, ma racconto quotidiano di passione, ricerca e famiglia. È qui che prende vita la storica realtà guidata dai maestri Giuseppe e Prisco Pepe, oggi punto di riferimento per gli amanti della grande pasticceria artigianale in Italia e all'estero.
Entrare nel punto vendita significa immergersi in un universo fatto di profumi, colori e gesti che raccontano una storia lunga decenni, iniziata ormai più

di trent'anni fa con una visione capace di coniugare tradizione e contemporaneità. La pasticceria non è soltanto laboratorio produttivo, ma luogo di accoglienza, esperienza e relazione con il cliente, dove ogni dettaglio, dall'esposizione dei prodotti al servizio, contribuisce a costruire un'identità riconoscibile e coerente. «Per noi la pasticceria è prima di tutto un atto di responsabilità verso chi entra qui ogni giorno», racconta il maestro Giuseppe Pepe. «Ogni prodotto che esce dal laboratorio porta con sé il nostro nome e la nostra storia. Non possiamo permetterci compromessi: qualità, rispetto delle materie prime e coerenza sono i valori che guidano ogni scelta».

Accanto alla produzione quotidiana di mignon, torte moderne, monoporzioni e specialità stagionali, il cuore dell'attività resta rappresentato dai grandi lievitati, simbolo dell'identità aziendale. Se il Natale ha consacrato negli anni il panettone Pepe come eccellenza riconosciuta, la Pasqua rappresenta oggi un momento altrettanto centrale, con colombe artigianali che nascono dallo stesso lievito madre vivo, custodito e rinnovato quotidianamente. Le colombe pasquali firmate Pepe Mastro Dolciere sono il risultato di processi lunghi e complessi, dove il tempo diventa ingrediente fondamentale: lunghe lievitazioni naturali, selezione rigorosa delle materie prime, lavorazioni manuali e attenzione costante durante tutte le fasi produttive. Classiche o creative, rappresentano la sintesi tra memoria e innovazione che caratterizza la filosofia dei due maestri.

«Il grande lievitato è una scuola di vita», spiega il maestro Prisco Pepe. «Ti insegna l'attesa, l'umiltà, la precisione. Non puoi forzarlo, devi ascoltarlo. È questo che cerchiamo di trasmettere anche



Le colombe pasquali firmate Pepe Mastro Dolciere sono il risultato di processi lunghi e complessi, dove il tempo diventa ingrediente fondamentale: lunghe lievitazioni naturali, selezione rigorosa delle materie prime, lavorazioni manuali e attenzione costante durante tutte le fasi produttive. Classiche o creative, rappresentano la sintesi tra memoria e innovazione che caratterizza la filosofia dei due maestri.





Camiciamoci

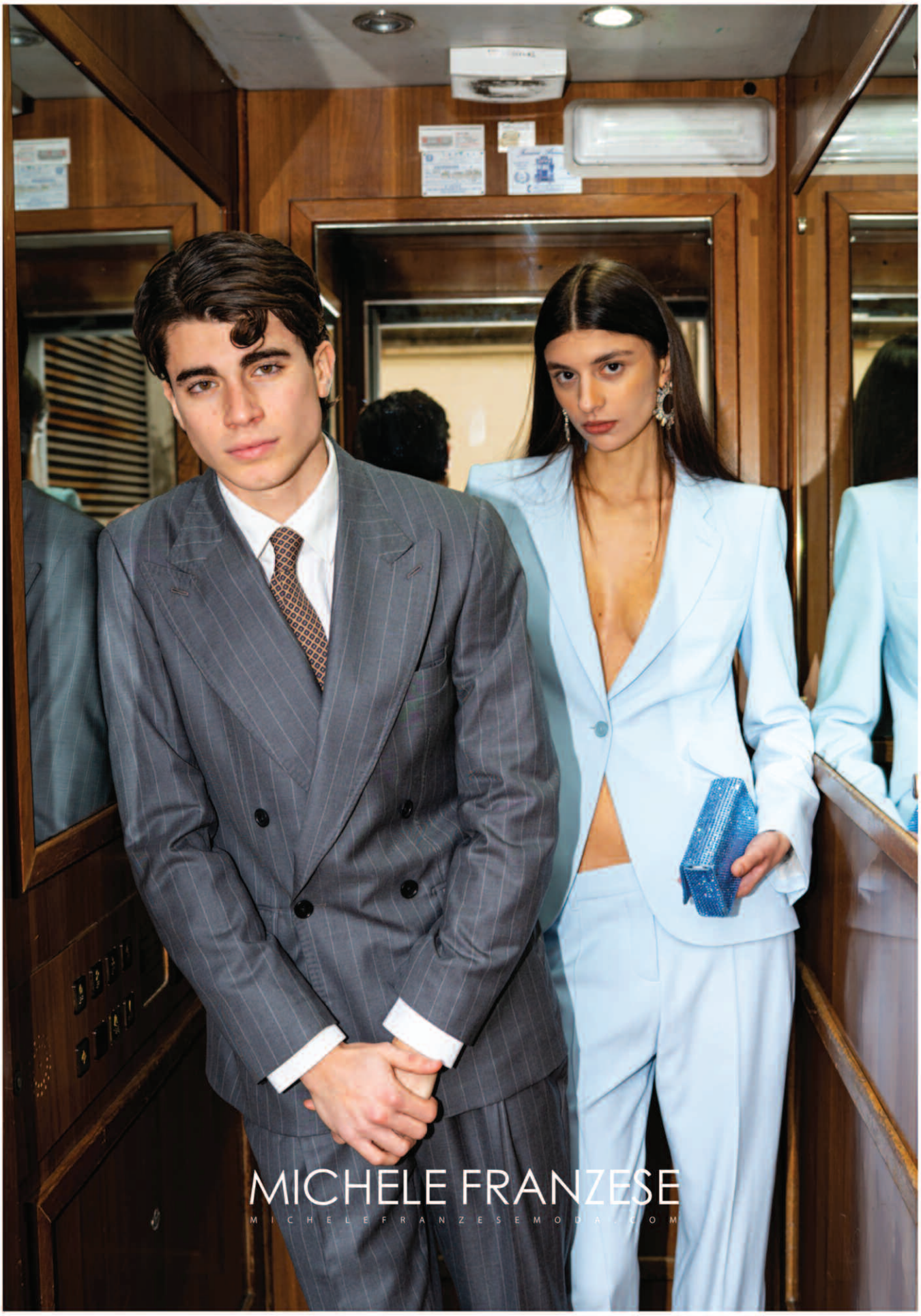
NAPOLI

camiciamoci.com



Entrare nel punto vendita significa immergersi in un universo fatto di profumi, colori e gesti che raccontano una storia lunga decenni, iniziata ormai più di trent'anni fa con una visione capace di coniugare tradizione e contemporaneità. La pasticceria non è soltanto laboratorio produttivo, ma luogo di accoglienza, esperienza e relazione con il cliente, dove ogni dettaglio, dall'esposizione dei prodotti al servizio, contribuisce a costruire un'identità riconoscibile e coerente.

ai nostri collaboratori: il rispetto per un prodotto vivo che cambia ogni giorno e che richiede sensibilità ed intelligenza prima ancora che tecnica».
Proprio il team rappresenta uno dei pilastri della crescita aziendale. La pasticceria conta oggi una squadra affiatata di professionisti che condividono valori, metodo e visione, permettendo di sostenere numeri importanti senza rinunciare all'artigianalità. Giuseppe e Prisco Pepe dividono le responsabilità operative tra laboratorio, sviluppo prodotto, organizzazione interna e relazioni esterne, mantenendo però entrambi una presenza costante nelle fasi produttive più delicate.
Accanto alla produzione, negli ultimi anni si è sviluppata anche un'intensa attività di ricerca e innovazione, con nuove linee di prodotti, collaborazioni con aziende del settore e progetti che ampliano l'offerta mantenendo saldo il legame con la tradizione. L'obiettivo è chiaro: evolvere senza perdere identità. «Innovare non significa cambiare per moda», conclude il maestro Giuseppe Pepe. «Significa migliorare restando fedeli a ciò che siamo. La nostra forza è la storia, ma la nostra responsabilità è il futuro».
Con l'arrivo della Pasqua, il laboratorio torna a vivere uno dei momenti più intensi dell'anno. Le colombe artigianali e le uova di Pasqua iniziano a prendere forma, i profumi degli impasti invadono gli spazi e il punto vendita si prepara ad accogliere clienti provenienti da tutta Italia, confermando ancora una volta come Pepe Mastro Dolciere non sia soltanto una pasticceria, ma un luogo in cui il tempo, la famiglia e la passione continuano a trasformarsi in emozione.■


MICHELE FRANZESE
MICHELEFRANZESEMODA.COM



Luigi Barone

Il gusto tra tradizione e innovazione

DI **DAVIDE MILONE**



Executive chef della raffinata Villa Diamante, a Napoli, Barone è uno di quei professionisti capaci di trasformare la tradizione gastronomica italiana in un linguaggio contemporaneo, fatto di equilibrio, consapevolezza e visione. La sua cucina non alza mai la voce, ma lascia il segno. Racconta il territorio senza retorica, lavora sulla qualità delle materie prime e sceglie l'innovazione solo quando serve davvero: per migliorare, alleggerire, rispettare.

Ci sono chef che inseguono le tendenze e altri che preferiscono dare loro una direzione. Luigi Barone appartiene a questa seconda categoria. Executive chef della raffinata Villa Diamante, a Napoli, Barone è uno di quei professionisti capaci di trasformare la tradizione gastronomica italiana in un linguaggio contemporaneo, fatto di equilibrio, consapevolezza e visione. La sua cucina non alza mai la voce, ma lascia il segno. Racconta il territorio senza retorica, lavora sulla qualità delle materie prime e sceglie l'innovazione solo quando serve davvero: per migliorare, alleggerire, rispettare.

Villa Diamante

Affacciata sul Golfo di Napoli è una cornice iconica. Ma è dietro i fornelli che prende forma l'identità del luogo. Qui Barone firma una proposta gastronomica pensata per eventi, cene d'autore e →





Barone firma una proposta gastronomica pensata per eventi, cene d'autore e percorsi sensoriali che vanno oltre la semplice esperienza conviviale. La sua cucina si muove tra radici mediterranee e tecnica contemporanea, con una particolare attenzione alla salubrità, alla sostenibilità e all'equilibrio dei sapori.

percorsi sensoriali che vanno oltre la semplice esperienza conviviale. La sua cucina si muove tra radici mediterranee e tecnica contemporanea, con una particolare attenzione alla salubrità, alla sostenibilità e all'equilibrio dei sapori.

Eventi, contaminazioni e riconoscimenti

Negli anni, Luigi Barone è diventato uno dei protagonisti più apprezzati degli eventi enogastronomici campani. Dalle cene gourmet a tema fino ai progetti di valore sociale come "Villa Diamante Sapori & Salute", evento benefico ideato in qualità di presidente dell'APCI Napoli.

Importanti anche le collaborazioni sul territorio, tra cui la serata gastronomica al Joia di Sant'Antimo. In questo contesto allo chef è stata conferita la Fascia dell'Ordine di Auguste Escoffier, uno dei riconoscimenti più prestigiosi del panorama enogastronomico internazionale.

La cucina come responsabilità sociale

Nel carcere di Secondigliano, a Napoli, Barone ha contribuito alla realizzazione di percorsi formativi dedicati alla cucina e alla pizzeria per i detenuti, con l'obiettivo di offrire competenze reali e spendibili nel mondo del lavoro.Tra laboratori, corsi pratici e attività dedicate all'arte della pizza napoletana, la cucina diventa strumento di riscatto, disciplina e dignità.

Oltre il piatto.

Per Luigi Barone, cucinare non significa soltanto creare sapori, ma costruire relazioni, responsabilità e futuro. È una cucina che parla alle persone prima ancora che al palato. ■



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

DAL PENSIERO ALL'OPERA

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

NOIBESTUDIO.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





VEGA RESTAURANT CARINARO,
Viale della Logistica snc, Carinaro (CE)

VEGA RESTAURANT FRATTAMAGGIORE,
Corso Durante 161, Frattamaggiore (NA)



Il Prof. Francesco Corcione

"È più importante insegnare a pescare piuttosto che regalare qualche pesce a qualcuno"

DI **ILARIA CARLONI**

Chirurgo di fama internazionale, Francesco Corcione è uno dei massimi interpreti della chirurgia endoscopica e mini invasiva italiana. Professore con una lunga carriera alla Federico II di Napoli, direttore di unità di Chirurgia Generale e Oncologica Mininvasiva e protagonista di eventi chirurgici in diretta con centri di eccellenza in Europa, Asia, Africa e America, Corcione è riconosciuto non solo per le sue competenze tecniche, ma anche per l'impegno nella formazione delle nuove generazioni di medici e nell'innovazione metodologica. In questa intervista racconta i percorsi che hanno trasformato l'endoscopia, l'importanza della tecnologia e della didattica in sala operatoria, e la visione di una chirurgia che guarda al futuro con responsabilità e umanità.

Professor Corcione, quando ha capito che la chirurgia sarebbe stata la sua strada?
Sono nato nel Cavone di Piazza Dante, dove mio padre aveva un'attività commerciale di Vini e Olii, la cosiddetta cantina. Lui mi diceva sempre "Vorrei tanto che questo mio camice nero, diventasse bianco su di te". Ed io a cinque anni, imitavo i medici e visitavo il torace per gioco ai miei genitori. Poi, a quattordici anni ci fu la svolta: accompagnai i miei genitori a un intervento di asportazione di un'ulcera duodenale di mia nonna. Eravamo nella sala d'attesa, quando uscì questo chirurgo tutto bardato con in mano lo stomaco di mia nonna facendo vedere che aveva tolto "il male". Lì si accese dentro di me il fuoco sacro della professione chirurgica.

Dopo tanti anni di carriera, cosa la motiva ancora ogni giorno a entrare in sala operatoria?
Ho fatto mio un detto della marineria inglese che dice "Non smetto di navigare quando divento vecchio, ma divento vecchio quando smetto di navigare". Quindi spero di navigare il più possibile per non invecchiare, continuando la mia attività chirurgica, professionale, congressuale, e continuo a trasmettere i miei interventi dalla sala operatoria in tutto il mondo. Finché avrò la forza di mantenere questi ritmi continuerò, il giorno in cui capirò che da dieci sto scendendo a nove, otto, stopperò.

Lei è considerato un punto di riferimento internazionale nella chirurgia: quali sono le innovazioni più importanti che ha sviluppato?
Tutto è iniziato quando il Professor Califano, mio direttore, mi spedì dal chirurgo francese Jean Rives, dove ho conosciuto un nuovo mondo. Quando sono tornato in Italia ero l'unico a fare interventi di laparocele ed ernia con la rete. La mia fama è cominciata per questa innovazione. Un altro momento importante della mia carriera è stato quando agli inizi dell'89 un mio amico francese, Palot, mi chiamò dicendomi che a Lione c'era un medico che faceva colecisti per via laparoscopica, così mi prese un appuntamento. Sono stato tra i primi al mondo a vedere questi interventi nuovi, che allora si facevano con strumenti molto spartani. Ne fece tre davanti a me. Tornando in albergo, mi sentì deluso perché mi sembrava una chirurgia lunga, troppo difficile, ma il giorno dopo andai a trovare i pazienti ed erano in condizioni perfette. Quindi pensai che fosse miracoloso e quando tornai mi lanciai subito con le aziende che producevano strumenti e iniziai a mettere in pratica questa nuova tecnica.

Come si gestisce il peso delle decisioni quando in gioco c'è la vita delle persone?
È una questione etica legata all'esperienza, al decisionismo. Ci sono momenti in cui devi decidere se andare a destra o sinistra, se assumerti responsabilità che possono portarti in tribunale pur di tentare una soluzione, o non rischiare. Sono situazioni borderline. Io sono abituato a scegliere sempre quello che è meglio per il paziente, infischiandomene del resto.

Cosa prova in sala operatoria?
Quando sono in sala operatoria ho una freddezza di cui io stesso mi meraviglio, riesco a controllare ogni emozione. Poi vedo una dedica dei miei figli o nipoti e mi commuovo.

Che effetto le fa essere rappresentato su un murales nel cuore di Napoli, accanto a figure simbolo come San Gennaro e Maradona?
Avere la propria foto accanto al Santo Patrono è una cosa unica. Tutti questi riconoscimenti sono parte del senso della mia vita, l'altra parta la ho a casa.

Che messaggio vorrebbe lasciare ai suoi nipotini che eventualmente volessero seguire le sue orme? Suo nipote Raffaele, a soli nove anni, già dice di voler fare il chirurgo…
Aggiornarsi continuamente, stare al passo con la tecnologia, cercare sempre innovazioni ma con approccio critico, cioè valutare se possano essere efficaci. Non fermarsi mai, non essere mai chiusi nel proprio alveo e soprattutto, sacrificarsi.

La sua vita è stata molto sacrificata da questa professione/missione. Come ha fatto a conciliare con l'essere un buon marito e un buon padre?
Ho lavorato incessantemente, mia moglie Rosaria ha dovuto seguire lei i figli in tutto. Il mio obiettivo era dare tempo di qualità, la domenica mi dedicavo totalmente a loro senza distrazioni.



"Ho fatto mio un detto della marineria inglese che dice "Non smetto di navigare quando divento vecchio, ma divento vecchio quando smetto di navigare". Quindi spero di navigare il più possibile per non invecchiare, e per navigare continuo la mia attività chirurgica, professionale, congressuale.

Sua moglie Rosaria è stata fondamentale. Cosa sente di dirle?
Rosaria è stata per me insostituibile. È stata la mia forza e lo è ancora. Forza morale, propulsiva, propositiva, difensiva. Mi ha sempre spinto ad andare e mi ha sempre protetto le spalle. La famosa frase "Dietro a un grande uomo c'è sempre una grande donna, per me è perfetta". Un esempio della sua forza e generosità è quando doveva nascere mia figlia Annalisa ed io scoprì che mio padre aveva un tumore al rene incurabile. Decisi di portarlo a fare una visita in Francia, ma mi dispiaceva lasciarla perché doveva partorire proprio in quei giorni. Lei, senza esitare disse: "non ti preoccupare che a partorire ci penso io".

È molto amato anche dai suoi due figli, Carlo e Annalisa. Qui sul muro c'è una bellissima dedica di Annalisa bambina che dice tutto di lei come padre…
"Auguri caro guscio. Caro papà tu sei come un albero di Natale chiamato Franco, io sono una pallina chiamata Annalisa. Caro papà tu mi sostieni per non farmi cadere in un cielo nero". Mi commuovo ancora a leggerla, e per me è la più grande vittoria. Il senso di tutto. ■

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

PRIMER

Un prodotto pensato per preparare la pelle al make-up

Il primer è un prodotto pensato per preparare la pelle al make-up, creando una base ideale per i prodotti successivi. Si applica alla fine della skincare, quindi dopo la crema idratante e il contorno occhi, ma prima del fondotinta. I tipi di primer che troviamo in commercio sono: idratante, matte, levigante, illuminante e colorato. È importante ricordare però che il primer non sostituisce la crema idratante: questa va sempre applicata prima della base trucco e del fondotinta proprio per prevenire la disidratazione del fondotinta.

PRIMER IDRATANTE

Questo è il primer pensato per preparare la pelle al make-up, per migliorare l'aspetto e soprattutto per aiutarla a rimanere più idratata e nutrita durante la giornata. Il primer idratante può essere utilizzato anche da solo per dare alla pelle un aspetto più compatto, uniforme e curato.

PRIMER MATTE (OPACIZZANTE)

Questa tipologia di primer è particolarmente adatto a chi ha una pelle oleosa ed ha la necessità di creare una base trucco leggera e idratante allo stesso tempo, senza però ostruire i pori. È ideale per opacizzare istantaneamente la pelle e perfezionarne la grana. Assorbe il sebo in eccesso avendo come risultato un incarnato liscio, vellutato e morbido.

PRIMER LEVIGANTE

Ideale per opacizzare istantaneamente la pelle e perfezionarne la grana. Minimizza i pori dilatati ed è consigliato soprattutto per le pelli mature.



PRIMER ILLUMINANTE

Prepara e illumina l'incarnato grazie alle microperle che catturano e riflettono la luce. Rende l'incarnato luminoso e levigato. Può essere anche miscelato al fondotinta ma è sconsigliato per chi soffre di acne.

PRIMER COLORATO

Questo primer è quello correttivo. Ottimo per uniformare l'incarnato e correggere le discromie lievi. Può essere verde per coprire i rossori, lilla per illuminare gli incarnati grigi e spenti, pesca per valorizzare gli incarnati olivastri.



www.benedettariccio.it - info@benedettariccio.it



INFISSI IN PVC NUSCO

Sostenibilità, design e tecnologia

Gli infissi in PVC Nusco garanticono isolamento termico da casa passiva e massima versatilità. Perfetti per nuove costruzioni e ristrutturazioni. Per chi vuole il massimo.

Trasmittanza termica media **Uw = 0,96 W/m²K**
Attenuazione termica media **fino a 46db**
Permeabilità all'aria **Classe 4**
Tenuta all'acqua **Classe 9A**
Resistenza al vento **Classe B5**
Resistenza all'effrazione **Classe RC 2**

CE Certificazione CE

10 Garanzia 10 anni

nuscospa.com

NUSCO
il primo franchising di porte e finestre in Italia

L'estate di **MSC** *a Napoli*



L'offerta MSC per l'estate 2026 da Napoli si presenta particolarmente ricca e diversificata, con itinerari pensati per soddisfare ogni tipo di viaggiatore. Dalle mete culturali del Mediterraneo occidentale alle affascinanti destinazioni dell'area orientale, le tre navi offriranno esperienze complete tra città d'arte, spiagge suggestive e intrattenimento a bordo, confermando Napoli come uno dei principali porti di partenza per le crociere estive. Da qui, infatti, salperanno con cadenza settimanale, MSC World Europa, ogni lunedì, MSC Divina il giovedì, e MSC Meraviglia il sabato, per tutta la stagione estiva. MSC World Europa, lasciato il porto di Napoli, approderà a Messina, da cui ci si può recare alla più nota Taormina, una cittadina situata nei pressi dell'Etna. La tappa successiva della crociera è La Valletta, piccola capitale dell'isola di Malta. La città fortificata fu fondata nel XVI secolo dai Cavalieri di San Giovanni ed è nota per i musei, i palazzi e le chiese in stile barocco e le meravigliose spiagge bagnate da un mare limpido e cristallino. In seguito, la nave attraccherà nel porto di Barcellona, la capitale della Catalogna, celebre per l'arte, l'architettura e la movida notturna, un luogo magico dove movida e cultura si fondono insieme per un intrattenimento adatto ad ogni fascia d'età. La città annovera tra i suoi monumenti simbolo la basilica della Sagrada Família, gli stravaganti edifici progettati da Gaudí, Park Güell e le Ramblas, ma anche luoghi simbolo della movida quali la spiaggia della Barceloneta e il quartiere del barrio Gotico, famoso per i loro vicoli stretti, pieni di bar, pub e locali notturni. Lasciata Barcellona la MSC World Europa farà in seguito tappa a Marsiglia, città portuale del sud della Francia, da cui si può facilmente giungere in Provenza, famosa per la bellezza e la varietà dei suoi paesaggi. L'ultima tappa del viaggio prevede che la nave faccia sosta a Genova, capoluogo ligure, caratterizzato dalle sue stradine strette e dal mare mozzafiato. La nave tornerà poi a Napoli. L'itinerario di MSC Meraviglia prevede come prima tappa Livorno, che consente di raggiungere facilmente mete quali Pisa e Firenze, la città di Dante e di Lorenzo il Magnifico, dove poter ammirare monumenti grandiosi come il Campanile di Giotto, il Duomo progettato dal Brunelleschi, il palazzo della Signoria e musei di livello mondiale come la Galleria degli Uffizi. La nave approderà poi a Marsiglia, nel sud della Francia, crocevia di migrazioni e commercio sin dalla sua fondazione a opera dei Greci nel 600 a.C. Da Marsiglia MSC Meraviglia procede poi in direzione di Barcellona, la cosmopolita capitale della Catalogna, dove cultura e divertimento si fondono insieme. Lasciata Barcellona, dopo un giorno di navigazione in cui si potrà godere di tutto l'intrattenimento offerto a bordo della nave, MSC Meraviglia farà porto a La Goulette, in Tunisia. Dalla cittadina costiera si può agevolmente raggiungere la capitale Tunisi, edificata sulle ceneri dell'antica Cartagine, famosa per le meravigliose spiagge di sabbia bianca e il mare cristallino, i mercati caotici e colorati e i cibi dai sapori speziati. La tappa successiva della crociera è Palermo, capoluogo della Sicilia. La città offre una grande varietà di attrazioni, che spaziano dai monumenti, quali la Cattedrale e il palazzo dei Normanni, alle spiagge di fine sabbia bianca come la famosissima Mondello, fino ad arrivare ai classici cibi della cultura culinaria palermitana. Lasciata la Sicilia, la nave farà rientro a Napoli. MSC Divina offrirà ai propri ospiti itinerari settimanali nel Mediterraneo Orientale. La prima tappa è Mykonos, l'isola più famosa delle Cicladi. Qui si verrà rapiti dalla bellezza delle spiagge, dal mare cristallino e dalla sua aria cosmopolita, che la rende vibrante e ipnotica. La nave farà poi rotta verso la Turchia, con prima tappa a Kusadasi, perla della costa turca, da cui si potrà scegliere di recarsi alle antiche rovine di Efeso, per ammirare uno dei siti archeologici più affascinanti del mondo. MSC Lirica salperà poi verso la nuova destinazione di Marmaris, cittadina affacciata sull' Mar Egeo, nella cosiddetta "Costa turchese" della Turchia, nella parte sudoccidentale del paese. Quest'ultima offre una combinazione unica di storia, cultura, bellezze naturali e divertimenti senza fine. Al termine della tappa MSC Divina farà rientro a Napoli. ■

L'offerta MSC per l'estate 2026 da Napoli si presenta particolarmente ricca e diversificata. Dalle mete culturali del Mediterraneo occidentale alle affascinanti destinazioni dell'area orientale, le tre navi offriranno esperienze complete tra città d'arte, spiagge suggestive e intrattenimento a bordo, confermando Napoli come uno dei principali porti di partenza per le crociere estive.

KIMBO®
il Caffè di Napoli

UN AUTENTICO BARISTA NAPOLETANO. OVUNQUE TU SIA.



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

*Questo marchio non è di proprietà di Kimbo

i'M model

made in Naples





ROMINA COVINO

Ha 17 anni, ed è una studentessa di Liceo classico. Fa la modella da quando aveva 14 anni, conciliando studio e lavoro con grande responsabilità. Ha studiato per quattro anni recitazione e nel 2022 ha partecipato al Social World Film Festival e da lì è iniziata la sua esperienza della moda. Pochi mesi dopo, ha vinto il concorso nazionale Miss Blu Mare.

FOTO DI **PEPE RUSSO**

Lavora per diversi brand nazionali e internazionali e dopo il diploma al liceo classico, si trasferirà a Milano per continuare il percorso da modella. Ma non vuole tralasciare gli studi, infatti desidera iscriversi all'università per studiare Criminologia, che è una disciplina che la incuriosisce molto. Ama mettersi in gioco e intraprendere sempre esperienze nuove. Non la spaventa ciò che non conosce, ma anzi la stimola.







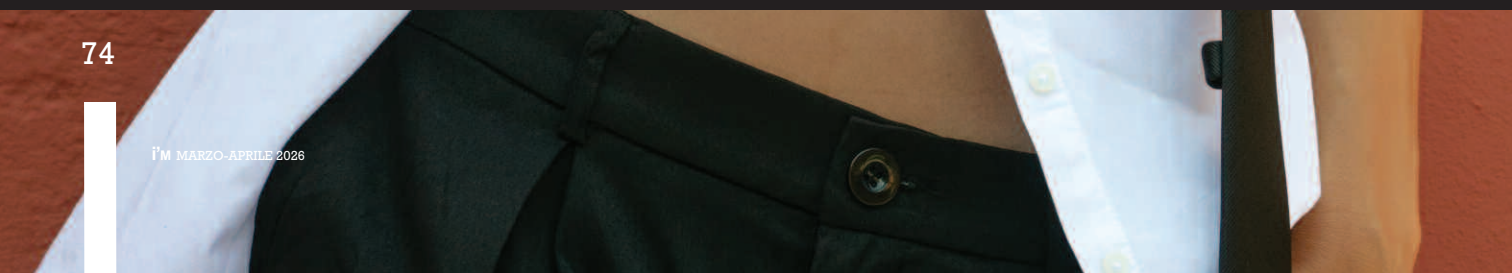
Una crociera MSC è pensata per offrirti il meglio: intrattenimento di alto livello per tutte le età, spettacoli in stile Broadway, musica dal vivo e un servizio impeccabile. Con oltre 250 destinazioni, tra cui l'esclusiva Ocean Cay MSC Marine Reserve, ogni viaggio unisce scoperta, relax e momenti speciali da condividere.

Quando il meglio della vacanza è ***previsto,*** la magia arriva ***inaspettata.***

MSC BEST HOLIDAY EVER



Il suo motto è "Ama prima te stessa", perché "credere in sé stessi, anche quando gli altri non lo fanno, è il primo passo per costruire il proprio futuro", dice. Pratica danza con grande dedizione e crede molto nell'impegno fisico e mentale, consapevole che per raggiungere i propri obiettivi sia necessario sacrificio e costanza. Questo senso del dovere gli è stato trasmesso dai genitori, che le hanno insegnato a non mollare mai. Una frase che le dicono sempre è "Non dimenticare mai da dove provieni". "Dico sempre con orgoglio che vengo da una famiglia umile di grandi lavoratori e tutto quello che ho, me lo sono guadagnata da sola, sempre col supporto della mia famiglia" afferma Romina.



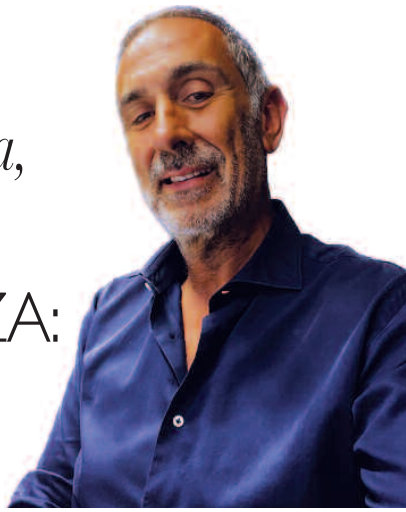
junglelink.it | ph. Antonio Aragona



DALCUORE

napoli

Nascondere il subwoofer: quando il suono resta, ma l'impianto scompare



UNA RISPOSTA AD OGNI ESIGENZA: LE SOLUZIONI SARTORIALI

DI LUCA PASQUARELLA

Immaginate di entrare in un ambiente elegante, pulito, perfettamente armonico. Nessun diffusore a terra, nessun oggetto tecnico in vista, nessun elemento che disturbi l'equilibrio architettonico. Poi parte la musica… e lo spazio prende vita. Il suono è pieno, profondo, fisico. Si percepisce nel corpo prima ancora che nell'orecchio.

È proprio questo l'effetto che si ottiene quando il subwoofer è progettato nel modo corretto: non come un accessorio da aggiungere alla fine, ma come parte integrante dell'ambiente.

Molti pensano al subwoofer solo come a un grande box da posizionare da qualche parte nella stanza. In realtà, nelle soluzioni più evolute, il subwoofer può scomparire completamente: può essere integrato in un controsoffitto, nascosto dietro una parete attrezzata, collocato in un vano tecnico o addirittura inserito in arredi progettati su misura. Quello che resta visibile è solo il risultato sonoro.

In questo modo la tecnologia diventa davvero invisibile nella quotidianità, preservando l'estetica degli ambienti e mantenendo la coerenza progettuale degli spazi. Si crea un equilibrio perfetto tra prestazione acustica e design: tutta la profondità e la presenza delle basse frequenze, senza alcun ingombro visivo.

Ma ciò che rende davvero efficace questo tipo di soluzione non è soltanto il prodotto utilizzato, bensì il modo in cui viene progettata. Ogni installazione nasce da un confronto con il cliente e da uno studio dell'ambiente reale: dimensioni della stanza, materiali, disposizione degli arredi, uso prevalente dell'impianto. Per quanto riguarda il prodotto, il brand che preferisco perchè conta su in altissimo impegno in ricerca e sviluppo è Sonance. Il Sonance PowerPipe Subwoofer è pensato per ottenere basso profondo senza un subwoofer a vista. Ho avuto la possibilità di ascoltarlo in anteprima all'ISE 2026 a Barcellona. Ne sono rimasto innamorato. Come si vede nella foto dell'exibit, il modulo resta occultato (in un mobile o vano tecnico) e sposta grandi volumi d'aria attraverso un flex tube accordato, che rafforza la gamma bassa intorno ai 35 Hz per musica e home cinema. Il cabinet sealed in alluminio migliora



rigidità e controllo, riducendo risonanze indesiderate. A differenza delle soluzioni standard, che spesso costringono a compromessi estetici o tecnici, il nostro approccio parte sempre dal contesto e dalle esigenze specifiche. Ogni ambiente reagisce in modo diverso alle basse frequenze, per questo dimensioniamo posizione, volume tecnico e tipologia di subwoofer in base allo spazio reale. Possiamo progettare soluzioni discrete per il rinforzo musicale di un living, oppure sistemi più strutturati per sale cinema private, scegliendo potenza, tipologia di caricamento e integrazione con l'impianto audio esistente. La serie di sub PowerPipe inoltre integra diversi accessori che permettono di mascherare l'uscita del flex tube.

Qualità costruttiva e affidabilità nel tempo

Utilizziamo componenti professionali, materiali robusti e soluzioni collaudate, garantendo un funzionamento stabile, silenzioso e controllato. L'installazione viene eseguita con attenzione a ogni dettaglio e restiamo sempre disponibili per assistenza e ottimizzazioni future. Per noi la qualità non è solo prestazione sonora, ma anche continuità del servizio. Come si può intuire, i subwoofer invisibili incarnano perfettamente quella filosofia di tecnologia sartoriale di cui parlo spesso: sistemi progettati per migliorare l'esperienza quotidiana senza occupare spazio visivo. Personalmente trovo sempre affascinante osservare la reazione dei clienti quando ascoltano per la prima volta un ambiente in cui il suono è profondo ma l'impianto non si vede. È in quel momento che si capisce davvero quanto la progettazione possa fare la differenza.

In conclusione, continuare a sviluppare soluzioni su misura è il nostro modo di distinguerci in un mercato dove molti prodotti sono pensati per adattarsi agli spazi, mentre noi preferiamo adattare la tecnologia alle persone e agli ambienti. Quando l'audio viene integrato con sensibilità progettuale, non invade lo spazio ma lo valorizza, rendendolo più accogliente, più immersivo e più vivo.





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.■



DIETRO LE QUINTE DELLA DERMOPIGMENTAZIONE

COSA C'È DIETRO UN RISULTATO NATURALE

Quando si osservano delle sopracciglia ritoccate, si vede solo il risultato finale. In realtà dietro c'è un grande lavoro. La scelta del pigmento, ad esempio, non è mai casuale: ogni pelle ha un sottotono diverso e reagisce in modo diverso, quindi valuto bene colore, spessore cutaneo, eventuali discromie e stile di vita del cliente.

Prima di iniziare, studio la morfologia, le proporzioni e le espressioni del viso. Non esiste una "moda" valida per tutte: esiste la forma giusta per quel viso specifico.

La dermopigmentazione moderna si è evoluta rispetto al tatuaggio tradizionale: oggi i pigmenti sono studiati per il viso e si attenuano gradualmente nel tempo.

Fondamentale è il colloquio iniziale: ascolto la cliente, le sue aspettative, chiarisco dubbi e spiego cosa è realistico ottenere. E sì, a volte dico anche no, quando la richiesta è eccessiva e produrrebbe un risultato disarmonico o volgare. Per me la priorità è sempre il rispetto del viso e della sua naturalezza, perché dietro un risultato elegante c'è sempre una scelta consapevole e ben indirizzata dal professionista.

La bellezza vera, infatti, non è mai ostentata, ma è quella discreta dove il ritocco, se c'è, non prevale sulla naturalezza, ma la valorizza soltanto. ■



instragram: stefania.demetra





“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

cuori di Sfogliatella®

PERCHÈ LE NOSTRE SFOGLIATELLE

sono così buone?

Perchè la nostra sfoglia è lavorata a mano e con farine italiane.

Perchè abbiamo il cuore più grande: 100 gr di bontà.



Perché utilizziamo solo nocciole accuratamente selezionate.

PERCHÈ C' È TUTTA L' INNOVAZIONE

nelle nostre mani.

WWW.CUORIDISFOGLIATELLA.IT

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



Giuliano de Leo

DIAGNOSTICA LABORATORI CAMPANIA

Eccellenze al servizio della salute

DI **ALESSANDRA CARLONI**

In un panorama sanitario in continua evoluzione, Diagnostica Laboratori Campania si distingue come una rete integrata di servizi clinici che riunisce i migliori laboratori e professionisti nell'ambito diagnostico regionale. Un modello fondato su qualità, innovazione, attenzione alla persona, costruito su una strategia di lungo periodo. Il punto di forza della rete risiede nella capacità di integrare competenze scientifiche e umane, tecnologia all'avanguardia e clima familiare. "L'eccellenza diagnostica non si acquisisce di colpo, ma attraverso un lavoro di lunga lena fatto di rigorose procedure di qualità, aggiornamento scientifico continuo e senso di responsabilità verso il territorio", spiega il Dott. Salvatore Scognamiglio, uno dei fautori del progetto Diagnostica Laboratori Campania. La mission della rete di laboratori è quella di garantire l'affidabilità del dato diagnostico, affiancando il paziente dalla prenotazione al ritiro del referto. Valori questi, che accomunano l'operato di tutti i centri che hanno aderito all'iniziativa. "Non ci limitiamo a elaborare dati, ma interpretiamo i reali bisogni delle persone, in collaborazione con i clinici", spiega ancora, evidenziando come digitalizzazione e processi certificati consen-



Salvatore Scognamiglio

L'ambizione di questo polo di eccellenze è essere "un partner per restare in salute", un hub in cui la tecnologia di ultima generazione è messa al servizio della serenità delle persone. In questa direzione si inserisce il lavoro di Giuliano de Leo: "Stiamo lavorando a un'espansione della rete che sia sostenibile e coerente con il modello che abbiamo costruito"

tano risposte rapide senza compromessi sulla qualità. Qualità e sostenibilità ambientale non sono accessori, ma parte integrante dell'identità di Diagnostica Laboratori Campania: "Garantiamo la massima precisione dei referti in tempi brevi, ma riduciamo al minimo gli sprechi, ciò ci rende competitivi e responsabili verso le future generazioni", sottolinea il Dott. Salvatore Scognamiglio, che racconta di un progetto che ha fatto dell'innovazione tecnologica un investimento strategico, con attenzione a ridurre l'impatto sull'ambiente e a salvaguardare la dimensione umana. "Il paziente non è un numero di prenotazione, ma una persona, e ciò impone ascolto, consulenza e accompagnamento nella lettura degli esiti degli esami diagnostici", conclude. L'obiettivo condiviso è rendere Diagnostica Laboratori Campania non solo la rete più grande, ma quella più affidabile, come spiega Giuliano de Leo, responsabile dell'area sviluppo del progetto Diagnostica Laboratori Campania, che ci parla di espansione e visione futura: l'ambizione di questo polo di eccellenze è essere "un partner per restare in salute", un hub in cui la tecnologia di ultima generazione è messa al servizio della serenità delle persone. In questa direzione si inserisce il lavoro di Giuliano de Leo: "Stiamo lavorando a un'espansione della rete che sia sostenibile e coerente con il modello che abbiamo costruito", spiega. "L'obiettivo è crescere mantenendo standard elevati, sia dal punto di vista organizzativo sia da quello clinico-diagnostico. Un ruolo centrale è riservato anche all'innovazione tecnologica e al potenziamento delle dotazioni strumentali. "Investire in apparecchiature diagnostiche di ultima generazione significa migliorare l'accuratezza degli esami e ridurre i tempi di risposta per i pazienti", evidenzia de Leo.

L'espansione futura della rete punta a renderla sempre più moderna e integrata. Una crescita che guarda al futuro, ma che resta saldamente ancorata ai valori che hanno dato origine al progetto. Diagnostica Laboratori Campania guarda al domani puntando su crescita e innovazione, affermandosi come punto di riferimento nella diagnostica del nostro territorio. ■

Con un ricondizionato Apple fai felice chi ami, fai felice il pianeta.

Nei nostri negozi Juice e su juice.it trovi i migliori ricondizionati Apple, certificati R-Store.

100% solo parti originali Apple

Garanzia di 2 anni



Ti aspettiamo nei nostri store!

Napoli: Via Luca Giordano 19b, Via Chiaia 226

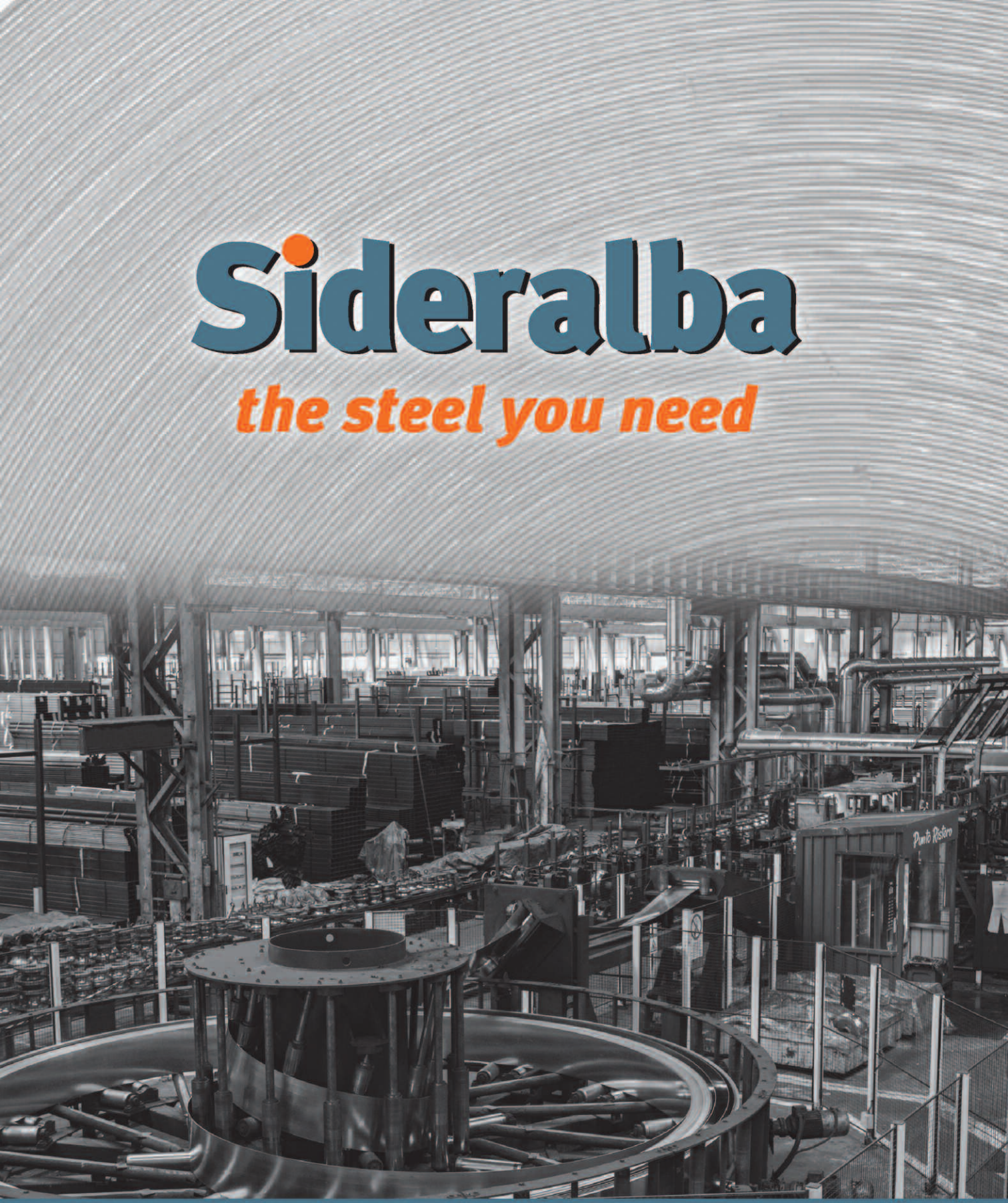
juice.it

Juice

Ricondizionati Apple

Sideralba

the steel you need



GRUPPO RAPULLINO

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



Strato Fevola

Strato Fevola

Tra formazione, leadership e visione strategica

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Presidente di Efip e private banker nel cuore di Napoli, Strato Fevola incarna una doppia anima professionale: quella del formatore appassionato e quella del manager abituato a governare numeri, persone e scenari complessi. Dopo quasi trent'anni di carriera, continua a leggere il cambiamento come una sfida quotidiana, con lo sguardo rivolto alle nuove generazioni di consulenti finanziari.

C'è una domanda che, più di altre, accompagna il percorso professionale di Strato Fevola: presidente o private banker? La risposta, oggi, sembra propendere per il primo ruolo. Alla guida di Efip, Fevola ha costruito un progetto formativo nel quale ha riversato tutta la sua passione per l'economia e la finanza, trasformando l'esperienza maturata sul campo in un patrimonio da condividere con chi intende intraprendere la professione di consulente finanziario. Efip si occupa della preparazione di coloro che desiderano abilitarsi alla professione, percorso che prevede l'iscrizione all'Organismo di vigilanza e tenuta dell'Albo unico dei Consulenti Finanziari (OCF). La scuola accompagna i candidati verso il superamento dell'esame di abilitazione, fornendo strumenti tecnici, metodo e consapevolezza. Ma la visione di Fevola va oltre la semplice preparazione teorica. Il percorso formativo si articola in due momenti distinti: una prima fase dedicata allo studio delle materie necessarie al superamento dell'esame e una seconda fase di practical training, orientata alla dimensione concreta della professione. È qui che entrano in gioco le logiche operative, le dinamiche relazionali e le soft skills che definiscono il consulente finanziario moderno. Attraverso casi reali, simulazioni e condivisione di esperienze, teoria e pratica si fondono, restituendo agli studenti una



La visione di Fevola va oltre la semplice preparazione teorica. Il percorso formativo si articola in due momenti distinti: una prima fase dedicata allo studio delle materie necessarie al superamento dell'esame e una seconda fase di practical training, orientata alla dimensione concreta della professione. È qui che entrano in gioco le logiche operative, le dinamiche relazionali e le soft skills che definiscono il consulente finanziario moderno. Attraverso casi reali, simulazioni e condivisione di esperienze, teoria e pratica si fondono, restituendo agli studenti una prospettiva autentica del mestiere.

prospettiva autentica del mestiere. Parallelamente all'impegno accademico, Fevola ricopre il ruolo di Group Manager e Private Banker presso un primario istituto bancario nel cuore di Chiaia, a Napoli. La sua attività quotidiana si svolge in via Filangieri, dove coordina un team di circa venti consulenti finanziari, sede che gestisce patrimoni per quasi due miliardi di euro. Un volume che rappresenta una vera e propria cassaforte nel centro cittadino e che supera di gran lunga, in termini di masse amministrate, quello delle filiali tradizionali della zona. Alla base di questi risultati, secondo Fevola, vi è un modello fondato su efficienza, trasparenza e contenimento dei costi. Non una presunta superiorità individuale, ma una struttura organizzativa capace di valorizzare competenze diffuse e di garantire un servizio coerente con le esigenze di una clientela evoluta. La giornata di un private banker - racconta Fevola - è scandita da un aggiornamento continuo. Le informazioni che influenzano i mercati non hanno cadenza giornaliera, ma oraria: tassi d'interesse, dati sull'occupazione, andamento del PIL, tensioni geopolitiche e dinamiche tecniche dei mercati finanziari. Essere un buon consulente significa saper interpretare questi input e tradurli in scelte coerenti con i portafogli in gestione, nel rispetto degli obiettivi e del profilo di rischio del cliente. In questo mestiere, l'assenza prolungata equivale a una perdita di connessione con la realtà economica. I paradigmi mutano costantemente e l'aggiornamento rappresenta una condizione imprescindibile. La collaborazione con numerosi asset manager contribuisce a mantenere elevato il livello di competenza e di informazione, in un contesto che richiede lucidità e prontezza decisionale.

Accanto alla dimensione tecnica, Fevola attribuisce grande valore alla leadership. Il suo approccio manageriale si fonda sull'immedesimazione e sulla valorizzazione dei talenti. Guidare un team significa rappresentarlo nelle iniziative, nei successi e nelle difficoltà quotidiane, offrendo un esempio concreto di impegno e dedizione.

Dopo quasi trent'anni di carriera, Fevola considera il proprio percorso tutt'altro che concluso. Il confronto continuo con il tessuto professionale e imprenditoriale gli ha insegnato che l'evoluzione è una costante. Napoli – osserva - sta vivendo una fase di trasformazione profonda, segnata da un processo di internazionalizzazione sempre più evidente. Un cambiamento che richiede capacità di lettura, adattamento e visione.

È proprio in questa prospettiva che si ricompone la sua doppia identità. L'esperienza maturata nella gestione patrimoniale e nella guida di un team trova sintesi nella missione formativa di Efip: formare professionisti in grado non solo di comprendere il cambiamento, ma di guidarlo con competenza, responsabilità e passione.■


Il momento più importante nella location perfetta
PALAZZO SAN TEODORO
Dove l'esclusività incontra la grande bellezza
RIVIERA DI CHIAIA 281 NAPOLI • 3316038117 • PALAZZOSANTEODOROEVENTI.IT







Sanremo 2026 parla napoletano

Napoli domina il Festival di Sanremo e si conferma capitale dell'arte contemporanea







L'Ariston si è tinto d'azzurro: al Festival di Sanremo ha dominato Napoli e la sua identità. L'ultima edizione della storica kermesse della RAI, ha segnato un punto di svolta simbolico e culturale: vittoria a Sal Da Vinci, secondo posto per Samurai Jay, originario di Mugnano in provincia di Napoli, e – colpo di scena in diretta – proclamazione di Stefano De Martino come successore di Carlo Conti alla direzione artistica del Festival di Sanremo 2027. Un trionfo che ha il sapore del Sud, ma soprattutto quello di una Napoli che oggi detta linguaggi, estetiche e visioni. La vittoria di Sal Da Vinci è stata letta come il ritorno della grande melodia napoletana in chiave contemporanea. Un artista che affonda le radici nella tradizione partenopea, ma che ha saputo parlare a un pubblico trasversale, mescolando teatralità, sentimento e modernità con un linguaggio universale. Il suo successo non è solo personale: è il riconoscimento di una scuola musicale che da sempre influenza la canzone italiana, da Napoli al resto del Paese. Al secondo posto si è classificato Samurai Jay– espressione di una Napoli più urbana e sperimentale – che ha dimostrato quanto la città sia capace di muoversi tra generi e contaminazioni. Se Sal Da Vinci rappresenta il ponte con la tradizione, Samurai incarna la metropoli globale, multiculturale, capace di dialogare con sonorità internazionali senza perdere identità. Oltre a loro, ci sono stati altri protagonisti napoletani come LDA, portavoce della nuova generazione pop; Aka7even, con il suo crossover tra urban ed elettronica; Luchè con la canzone "Labirinto". Durante la quarta serata, c'è stata anche la presenza divertente di Alessandro Siani che ha portato sul palco cuore, ironia e quella narrazione dell'anima partenopea che parla a tutti. Il momento più sorprendente è arrivato in diretta, quando Stefano De Martino è stato annunciato come futuro conduttore e direttore artistico del Festival 2027, raccogliendo idealmente il testimone da Carlo Conti. Un'investitura che ha il sapore di un cambio generazionale. De Martino, volto televisivo ormai consolidato, rappresenta una nuova idea di spettacolo: più fluida, più pop, più connessa ai linguaggi digitali. La sua nomina è stata accolta come un segnale chiaro: il Festival guarda avanti, e lo fa con un'anima dichiaratamente napoletana. Non si tratta solo di musica. Negli ultimi anni Napoli è diventata un laboratorio culturale permanente. Dalla scena musicale urbana alle arti visive, dal teatro sperimentale al cinema indipendente, la città si è imposta come uno dei poli creativi più vivaci d'Europa. Il trionfo sanremese sembra essere la punta dell'iceberg di un movimento più ampio: Napoli non è più solo custode di una gloriosa tradizione, ma protagonista dell'arte contemporanea italiana.■

Dabliu.eu

Piatto dell'anno

Best Top Great Awards of the Universe



Palazzo Petrucci®

NAPOLI

www.palazzopetrucci.it

#PiattiNonParole





Kimbo Training Center primo LAGS Certification Point del Sud Italia

Il Kimbo Training Center diventa il primo e unico LAGS Certification Point del Sud Italia, offrendo percorsi di certificazione internazionale per la Latte Art. Situato tra Scampia e Melito di Napoli, il centro dispone di aule teoriche, postazioni pratiche e un bar professionale per esperienze formative immersive. La formazione 2026 include il Corso Kimbo Barista con certificazione SCA, il Corso Kimbo Brewing per metodi di estrazione e analisi sensoriale, il Corso Kimbo Latte Art LAGS e progetti dedicati alle scuole alberghiere. Nascono inoltre nuove esperienze come Kimbo Yoga & Coffee, Kimbo Beauty Experience e Coffee & Food Pairing con esperti del settore. Sotto la guida di Francesca Capolongo e Nadia Imperiale, il centro si propone come punto di riferimento culturale e formativo del caffè, con percorsi pratici e certificazioni riconosciute. Tutti gli aggiornamenti e le iscrizioni sono disponibili sul sito ufficiale Kimbo.



Il restauro del trono di **Palazzo Reale**





Il trono di Palazzo Reale a Napoli, realizzato in legno di conifera con decorazioni in pioppo e tiglio, è stato restaurato conservando i due strati di doratura preesistenti e rimuovendo le ossidazioni tramite laser e tecniche chimiche, con stuccatura e ritocchi riconoscibili e reversibili; la seduta, lo schienale e la pedana, gravemente compromessi, sono stati sostituiti con tessuti contemporanei, mentre le passamanerie sono state riprodotte e applicate con cucitura, salvaguardando gli elementi originali ove possibile; i tessili della sala del Trono, compresi tappeti, mantovane e baldacchino, sono stati puliti, consolidati e dotati di nuova fodera, seguendo il principio del minimo intervento per garantire la conservazione, rallentare il degrado e permettere la fruizione museale.

Napoli premiata come "Best LibertyCity 2025"

Una nuova prestigiosa onorificenza è stata conferita alla città di Napoli per il suo impegno nella tutela e valorizzazione del patrimonio architettonico in stile Liberty. L'Associazione culturale nazionale Italia Liberty ha assegnato alla città partenopea il riconoscimento "Best LibertyCity 2025", giunto alla sua decima edizione e dedicato alle città italiane che meglio conservano e promuovono il patrimonio storico legato al periodo Liberty. La cerimonia si è svolta alla presenza del presidente dell'Associazione Italia Liberty, Andrea Speziali, che ha consegnato ufficialmente il premio nelle mani del sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi. Nel suo intervento, Speziali ha sottolineato come Napoli si sia distinta per la qualità artistica dei suoi edifici e per l'impegno istituzionale nella loro cura, citando in particolare esempi significativi nei quartieri di Chiaia, Vomero e Posillipo, con edifici come Palazzo Mannajuoli e Palazzina Velardi.



BIOM-I

Il tuo Microbiota

IL TUO MICROBIOTA

Per un corretto stile di vita

BIOM-I

Analisi del Microbiota Intestinale/Vaginale/Endometriale

Info: +39 329 423 8349

DLC
Diagnostica Laboratori Campania



Gay-Odin

Proiettata verso il futuro grazie alle nuove generazioni

DI **ILARIA CARLONI**

Dal 1894 Gay-Odin attraversa la storia di Napoli con sei generazioni. La prima bottega aprì in via Chiaia e difficilmente i fondatori Isidoro Odin e Onorina Gay avrebbero immaginato un percorso così lungo. Oggi quella stessa bottega, restaurata nel rispetto dei fregi originali, ha riaperto restituendo ai visitatori il fascino di un luogo che custodisce memoria e profumo di cacao. Non è solo una riapertura, ma la continuità di una fabbrica storica che ha saputo crescere senza smarrire la propria identità artigianale. Accanto alla tradizione si afferma una visione contemporanea con l'ingresso della sesta generazione: Francescopaolo Schisa e Giuseppe Maglietta. Il loro contributo non rappresenta un semplice avvicendamento familiare, ma un'integrazione concreta di competenze e linguaggi nuovi. Con un approccio imprenditoriale e digitale accompagnano il brand verso un dialogo più aperto e dinamico, attraverso collaborazioni mirate e una comunicazione coerente con il presente. Francescopaolo, figlio di Massimo Schisa e Sveva Maglietta, laureato in Economia e Management con Master alla Bocconi, dopo tre anni presso la boutique di consulenza strategica milanese the RoS srl, è rientrato in azienda portando competenze manageriali strutturate e una visione orientata alla crescita sostenibile. Il suo legame con Napoli è sempre rimasto centrale, testimoniato dall'impegno in iniziative sociali, dedicate ai talenti under 35 e alla valorizzazione del territorio. Al suo fianco Giuseppe, laureato in Tecnologie Alimentari e già presidente dell'associazione studentesca Uniagraria, ricopre da oltre quattro anni il ruolo di Responsabile Qualità. Con solide competenze in sicurezza alimentare e sistemi di controllo garantisce presidio tecnico e continuità produttiva. Suo padre Davide Maglietta è parte integrante della produzione, confermando la dimensione familiare come elemento strutturale dell'azienda. La sinergia tra competenze manageriali e know-how produttivo si traduce in progetti concreti. Ne è esempio la partnership con Annuccia, con una capresina al fondente in edizione limitata a sostegno della Fondazione Santobono Pausilipon, iniziativa che unisce qualità e responsabilità sociale. Tra le collaborazioni più significative, quella con NSSedicola per i 2500 anni di Napoli e con il brand fashion Saman Loira (ph. Alessandra Mustilli), che ha realizzato un "abito Foresta" ispirato all'iconico cioccolato, presentato alla Fashion Week milanese. Con la sesta generazione Gay-Odin è approdata anche su TikTok, raccontando il dietro le quinte della produzione attraverso contenuti autentici. Non si tratta di inseguire le tendenze, ma di raccontare il mestiere. Lo stesso gruppo ha inoltre presentato il brand come caso studio all'Università Suor Orsola Benincasa e come challenge allo IULM, coinvolgendo gli studenti nello sviluppo di nuove idee. La crescita non passa da un'espansione indiscriminata né dalla produzione di massa. Manualità e artigianalità restano centrali. Tradizione, competenza e visione si incontrano così in una nuova fase della storia Gay-Odin: se il passato ne ha costruito il mito, oggi ne costruisce la continuità. ■



Dal 1894 Gay-Odin attraversa la storia di Napoli con sei generazioni. La prima bottega aprì in via Chiaia e difficilmente i fondatori Isidoro Odin e Onorina Gay avrebbero immaginato un percorso così lungo. Oggi quella stessa bottega, restaurata nel rispetto dei fregi originali, ha riaperto restituendo ai visitatori il fascino di un luogo che custodisce memoria e profumo di cacao.













Grande successo del Galà dei **Delfini d'Argento 2025**







Ancora una volta Bluduemila - Associazione Italiana a Sostegno dello Sport - con l'obiettivo di trasmettere i Valori di Vita alle nuove generazioni, ha celebrato presso il glorioso Tennis Club Napoli il tradizionale appuntamento con le Eccellenze del territorio. Tantissimi gli amici che hanno posato davanti al banner dell'evento, per lo scatto-ricordo di Edoardo De Campora, prima di gustare l'aperitivo negli eleganti saloni del Circolo. Ad accoglierli, il presidente di Bluduemila Marco del Gaiso con la moglie Pia, coadiuvati dalle "Blu-Girls" e dalla conduttrice della serata Serena Albano. Delfino d'Argento Sport & Sociale a Stefano Lanfranco, presidente di "Scugnizzi a Vela"; Delfino d'Argento Napolinelmondo alla regista e produttrice Stella Leonetti. Delfino d'Argento "Giurista & Gentiluomo" è andato a Raffaele De Luca Tamajo, socio storico e già vice presidente del T.C. Napoli, insignito del per la brillantissima carriera accademica e professionale nel campo giuslavoristico. É stata poi la volta di Lia Rumma, tra le più apprezzate galleriste del mondo, che ha ricevuto il Delfino d'Argento "Una Vita per l'Arte", per poi concludere in allegria con l'assegnazione a Gino Rivieccio del Delfino d'Argento alla Carriera. Tra i numerosi ospiti, la presidente di Canale8 Lilli Albano, il direttore responsabile de Il Denaro Federica Cigala, Edo e Annamaria Curcio, la maestra di casa del T.C. Napoli Marinì Ajello, Lucia Abbamonte, Marco e Maria Grazia Leonetti, Manuel Pasca e Riccarda Rodinò di Miglione, Eugenio e Cristina Leonetti, Antonio Scioscia e Marika Rocco di Torre Padula, Sergio e Lucia Avallone, Domenico e Adele Orabona, Renato Rossi e Daniela Natale, Olindo Preziosi e Fabrizia Satta Flores, Michele e Paola Miranda, Aldo e Rossana Migliardi, Massimo e Marina Calò, Enzo e Gemma Cappello, il più longevo presidente della F.I.N. Paolo Trapanese con la figlia

→


LET
EXPO
Il punto d'incontro per chi
muove il mondo
La fiera di riferimento per i trasporti, la logistica,
i servizi alle imprese e la sostenibilità
10 - 13 Marzo 2026 | Veronafiere, Verona
PER INFO | info@letexpo.it - www.letexpo.it
follow us:













Maria, Raffaele e Teresa Russo, il campione mondiale di powerlifting Andrea Quarto con la moglie Sonia, Giancarlo e Nadia Ragusa, Antonio Scioscia e la scrittrice Alessandra D'Antonio, Franco Alberto e Caterina Mottola, il presidente della LILT Adolfo Gallipoli, Gino de Laurentiis e Letizia Maione, Mario e Teresa Falanga, Vincenzo e Clelia Pepe, Alberto De Nardi e Maura Letizia, il giornalista sportivo Marco Lobasso, Francesco Mollo e Francesca Maffei, Nico Serao e Nicòl del Gaiso, Roberto Donatella e Roberto Maria Lino, Pietro Marzano e Fabiana Montefusco, Roberto e Danila Deitinger, Paolo Loconte e Patrizia Fiorucci, la giornalista de Il Roma Laura Caico e Carlo De Rita, Antonio Iodice Denza con Nicoletta Auricchio, Jacopo Peruzzi e Mara Scopetta, Delia Frediani, Francesco Russo e Chiara Verde, il vice presidente del T.C. Napoli Achille Lauro e Titti Troianiello, Fulvio e Rossella Fiorillo, Aurelio Scotti e Fulvia Pastore, Carmelo ed Annamaria Bongiorno, Alberto Coppo ed Emilia Pontillo, Nando e Maria Luminoso, Sergio Scopetta e Stefania del Gaiso, il Past-president del T.C. Napoli Ninni Serra e Mena Bove, Antonio Coviello e Serena Serao, Vincenzo del Gaiso e Maria Luisa Zecca, Saverio Cicala e Adele Vairo, Pasquale Pilla e Claudia Buffolano, Adriano Morelli con Rossella Zitiello, Fulvio e Antonella Cosconati, Aldo e Anna Pezza, Ciro e Carmensita Ranaulo, Antonio Fullin con l'attrice Marina Tagliaferri, Giorgio Areni e Donatella Solidone, Lorenzo e Cristina Calò, Bruno Cimmino e Giancarlo degli Uberti, Marcello De Luca Tamajo e Micca Falco, Giuseppe Fiordiliso e Imma di Saja, Tommaso De Rita e Flavia Visco, Carlo Fiorentino e Daniela Natale, Roberto Lauro e Rosaria Morra, Antonio Lepore e Rosaria Cantangelo, Ennio Marsella e Maria Romano, Riccardo Teano e Gabriella Amodio, Luciano Tranquillo e Ersilia Capone. ■

CENTRO AUGUSTO

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

RISONANZA MAGNETICA APERTA: LIBERTÀ E COMFORT.



CONVENZIONATI CON:

Previmedical® Servizi per la Sanità Integrativa

UniSalute SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE

PosteWelfare Servizi

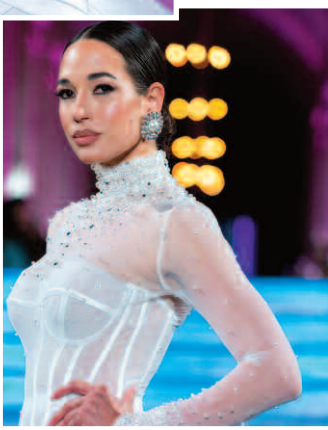
Via Giacomo Leopardi 60 – Napoli

CHIAMA ORA: 0812391131









"Maestà" la nuova collezione di Salvatore Pappacena




Straordinario successo di pubblico e sold-out di presenze in entrambe le sfilate della serata di presentazione di "Maestà", la nuova collezione 2026 di abiti da sposa e da cerimonia di Salvatore Pappacena. La presentazione, avvenuta nel suggestivo scenario del Salone Margherita di Napoli, condotta da Veronica Maya, ha confermato lo stilista casertano come uno dei principali protagonisti dell'alta moda italiana. Pappacena ha conquistato il pubblico presente, con l'artista Valentina Stella in prima fila fra i tanti, con le sue creazioni esempio di arte e talento, stile ed eleganza, ricercatezza dei particolari e cura maniacale dei dettagli. "Le mie spose - ha detto Pappacena - regnano nel mio cuore come sovrane di un'epoca vittoriana. Custodiscono amori e moti di coscienza nelle complesse gabbie metalliche che animano le loro vesti, esattamente come i sentimenti animano i loro cuori. Paniers gonfi di maestosità che un tempo erano sotto struttura dell'abito oggi appaiono in bella vista e sottolineano la silhouette di una donna altèra e regale. Una donna che, attraverso il proprio abito vuol dire: 'Io sono, Io amo, Io posso'. Ogni singolo elemento di questa mia collezione racconta più che mai il sapere artigianale che da sempre custodisco nel mio atelier e mi rende fiero. Ho fortemente voluto conferire ad ogni abito quell'alone di mistero che accompagna sempre la vera grandezza. Ogni abito della collezione è una promessa di bellezza senza tempo, che consentirà alla magnificenza di ciascuna di riecheggiare nel tempo e nello spazio, per sempre. Perché la vera Maestà non ha bisogno di orpelli ma di capolavori che la consacrino all'eternità".■



MaxiMall
POMPEII

Il centro che hai sempre desiderato

— SHOPPING —
140 Negozi

— FOOD —
30 Ristoranti

— EXPERIENCE —
Eventi e Cinema

Via Plinio, 56 - Torre Annunziata (NA) | A3 Uscita Torre Annunziata Sud - Boscoreale | maximall-pompeii.it

















Al **Nauticsud** *confermata la flessione della nautica da diporto*

Anche il salone internazionale di Napoli si inchina alla flessione di mercato, registrata in tutte le fiere di settore in Europa, della nautica da diporto. Dopo nove giorni di esposizione il Nauticsud evidenzia una forte contrazione, sia per le presenze di visitatori, sia per i numeri di imbarcazioni vendute. Afina, che organizza il salone in collaborazione con Mostra d'Oltremare, è pronta al cambio di data della fiera, spostandola ad ottobre già dal 2026. Ora spetta alla Mostra d'Oltremare difendere il brand di proprietà della S.p.A. della fiera più longeva del proprio calendario fieristico. "La soluzione è unica per consentire al salone la sopravvivenza: spostare il Nauticsud ad ottobre per consentire ai cantieri produttori di avere più tempo a disposizione per costruire le imbarcazioni e lavorare con un pacchetto commissioni già definito" - spiega Gennaro Amato, presidente di Afina. "Inoltre, in caso di permute si ha più tempo per rivendere l'usato. Anche il compratore avrà i suoi vantaggi: maggiori garanzie di ricevere l'imbarcazione in tempo per godersi la stagione estiva, più tempo per pagare l'acquisto effettuato e risparmiare, in caso di permuta, il rimessaggio e la manutenzione invernale" continua Amato. Al 52° Nauticsud il sogno di acquisto si è così trasformato in un incubo-ormeggi, che però l'Amministrazione comunale è pronta a cancellare. Il Sindaco Manfredi sembra intenzionato a recepire la necessità del mercato esercitando, grazie alla quota maggioritaria dell'amministrazione comunale nella MdO SpA, l'intenzione del cambio di data del Salone. Certamente questa edizione del Nauticsud non passerà alla storia per i numeri, ma potrebbe rappresentare un cambio di rotta importante per l'intera economia territoriale. L'eventuale edizione numero 53, ad ottobre, potrebbe avere anche un valore aggiunto con il ritorno di cantieri costruttori di barche tra i 15 e 20 metri che hanno abbandonato Napoli proprio per il poco tempo di realizzazione di eventuali commesse. ■







NAP 2021

GOLD TOWER

LIFESTYLE HOTEL

★ ★ ★ ★









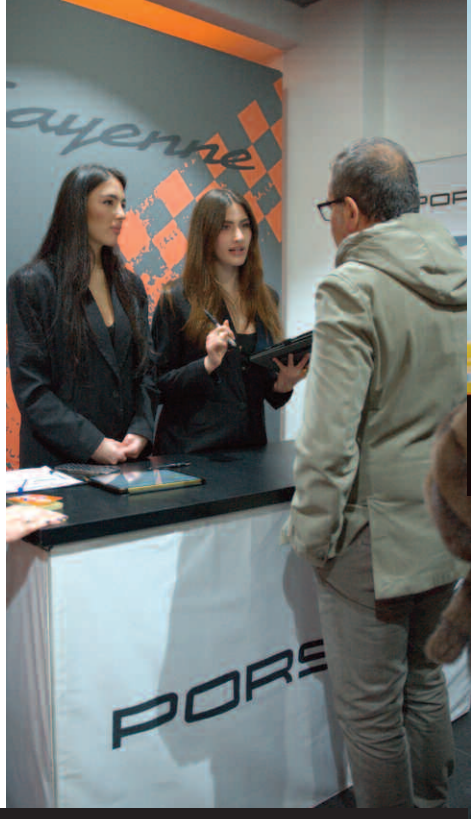
Non chiamatelo solo hotel

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









Exclusive Preview Cayenne

Il futuro elettrico Porsche debutta a Napoli













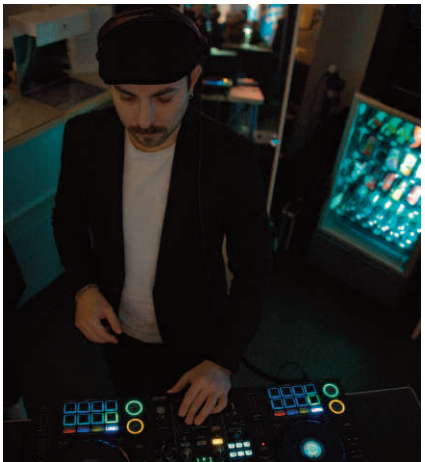


Il Centro Porsche Napoli ha accolto clienti e ospiti selezionati per un'Exclusive Preview dedicata alla nuova Cayenne elettrica, trasformando la presentazione in un'esperienza immersiva fatta di emozione, tecnologia e stile Porsche. In un'atmosfera elegante e coinvolgente, la serata ha visto protagoniste la nuova Cayenne elettrica e la Cayenne Turbo, presentate in anteprima esclusiva. Il racconto del futuro elettrico del marchio è stato accompagnato da un DJ set firmato da Emotion Wave Events, con la selezione musicale lounge e dinamica di Antonio Mansi, e da un aperitivo curato da Leonessa Catering, che ha reso la serata un momento di autentica condivisione. Momento centrale dell'evento è stato l'intervento di Marco Iannotta, product expert di Porsche Italia, che ha accompagnato gli ospiti in un racconto tecnico ed emozionale, capace di trasmettere la visione Porsche dell'elettrico: prestazioni senza compromessi, innovazione continua e un DNA sportivo che evolve, senza mai perdere la propria identità. Al termine della presentazione, le vetture sono state svelate, permettendo agli ospiti di avvicinarsi, osservare i dettagli e dialogare con gli esperti Porsche, vivendo da vicino l'emozione di una nuova generazione di Cayenne. Al termine dello speech, le vetture sono state ufficialmente svelate, offrendo a tutti la possibilità di osservarle da vicino e approfondire dettagli e curiosità con gli esperti presenti. Questo momento di condivisione ha consolidato l'evento come una vera e propria esperienza immersiva nel mondo Porsche. Il lancio ufficiale della nuova Cayenne elettrica è previsto nei prossimi mesi. In attesa di questo importante debutto, il Centro Porsche Napoli è a disposizione di clienti e appassionati per consulenze personalizzate, approfondimenti dedicati e per iniziare fin da ora a immaginare il proprio futuro elettrico firmato Porsche. ■



















i'M party

AZ Investigation tra servizi investigativi, ristorazione e ospitalità

Un party che racconta un ecosistema imprenditoriale





Al Momah Club in via dei Mille si è svolto un evento che ha catalizzato l'attenzione di imprenditori, professionisti e rappresentanti istituzionali: un appuntamento esclusivo firmato AZ Investigation, leader nazionale nel settore investigativo da oltre cinquant'anni. A presenziare, oltre 250 ospiti tra collaboratori, partner, intenditori del mondo imprenditoriale e politico e dipendenti provenienti dalle sedi che l'azienda ha sparse in modo capillare su tutto il territorio italiano: Napoli, Roma, Milano, Bari e Trieste.

AZ Investigation si distingue per un ampio portfolio di attività: investigazioni aziendali e private, indagini patrimoniali e prevenzione frodi, controllo dell'assenteismo e verifica dell'affidabilità del personale, due diligence, bonifiche ambientali e cybersecurity, attività di intelligence e risk management. Un ecosistema operativo che nel tempo ha costruito una reputazione solida grazie alla guida del presidente Antonino Restino, figura chiave dell'imprenditoria campana. Durante la serata si è brindato anche alle attività parallele guidate da





Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

Laboratorio Ambientale Varelli



COMPETENZA SCIENTIFICA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

Il Laboratorio Ambientale Varelli nasce con l'obiettivo di offrire **analisi ambientali** affidabili e accessibili per chi desidera conoscere e tutelare la **qualità dell'ambiente** in cui vive o lavora. Dall'acqua all'aria, dal suolo ai materiali, accompagniamo il cliente in ogni fase con un percorso chiaro e trasparente.

Come funziona:

- **PRELIEVO DEL CAMPIONE**
- **ANALISI IN LABORATORIO**
- **REPORT DETTAGLIATO**
- **CONSULENZA DEDICATA PER LE AZIONI SUCCESSIVE**

Richiedi informazioni o una prima consulenza

www.laboratorioambientalevarelli.it

Laboratorio Ambientale Varelli
Dir. San. Dr. Antonio Monti
Viale Traiano, 323 - IS.38 80126 - Napoli
081 181 82 432
@ info@laboratorioambientalevarelli.it

Un punto di riferimento per il territorio che nasce dall'esperienza dell'**Istituto Diagnostico Varelli**, realtà sanitaria consolidata.
Rigore metodologico e supporto qualificato al servizio della tutela dell'ambiente e della salute.











Restino, ormai veri pilastri del suo gruppo imprenditoriale: Magno Food è una di queste. Ad oggi è una realtà in forte crescita verticale, con cinque ristoranti e un bar attivi e con tre nuove aperture già in roadmap. All'interno di questo ecosistema prende forma anche il progetto Greeat, uno dei vertical più innovativi del gruppo che nasce con l'obiettivo di offrire soluzioni food veloci, fresche e orientate al benessere, con un modello scalabile che punta a diventare un riferimento nel fast–healthy di nuova generazione. A questo si affianca il segmento dell'hospitality con Well Suite, struttura ricettiva di alto livello presente a Napoli, Capri e Roma, con 40 camere pronte ad accogliere ospiti da tutto il mondo.

L'appuntamento al Momah non è stato solo una celebrazione: è stato un messaggio chiaro al mercato. Ha raccontato un'azienda storica che si rinnova, un presidente che costruisce futuro e una rete di attività che dialogano tra loro creando valore economico, culturale e territoriale.















I love eventi®

i 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

Pierpaolo Pagliano festeggia 40 anni tra stile, musica e amicizie d'eccellenza

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**

















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play













Nel rinomato locale Bruttini in Piazza Amedeo, si è svolta la festa per i quarant'anni di Pierpaolo Pagliano, un evento che ha riunito amici, professionisti e volti di spicco della scena cittadina. Ad accogliere gli ospiti all'ingresso, una gigantografia cartonata di Pierpaolo Pagliano, rivisitata nell'iconica immagine de Il Grande Gatsby. Un omaggio elegante e ironico al tema della serata, che ha fatto da sfondo all'intero evento e che ha saputo incarnare perfettamente la personalità e lo stile del brillante architetto. Alla console il Dj Alex Romeo, che ha accompagnato il pubblico con un sound coinvolgente e raffinato, mentre, direttamente da Capri, la presenza del travolgente Aurelio Fierro jr con la sua band ha infiammato il locale. Accanto al festeggiato, in prima linea, la sorella Floriana Pagliano, rinomata formatrice e imprenditrice del settore immobiliare e gli amici più cari: l'imprenditore























Mirko Catapano con la moglie Marta Carbonaro, il dottor Mizar Marano con la moglie Giusy Colella, gli imprenditori Vincenzo Ferrieri e Bernardo Amodio, il dottore Giuseppe Gigante, l'imprenditore Mirko Fammiano con la moglie Gabriella Maramaldi, le dottoresse Lucyene Esposito e Simona Severino, le architette Giorgia Aquilar e Giulia Napolitano, Roberto Basile con la moglie Teresa De Marco, Francesco Schioppa con la moglie Lorenza Vaglieco. ■

















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

IW Private Investments fa parte del gruppo Fideuram-Intesa Sanpaolo Private Banking, la prima private bank italiana(1) e tra le prime nell'Area Euro con 322,4 miliardi di Euro di masse amministrate di cui 202,5 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 14,8%(2), largamente al di sopra dei requisiti normativi;
- una considerevole solidità finanziaria.

A garanzia della sicurezza dei propri clienti.

(1) Fonte: Magstat, indagine 2022. Ranking realizzato sui dati di stock al 31 dicembre 2021.
(2) Fonte: Fideuram-Intesa Sanpaolo Private Banking - Risultati consolidati al 30 giugno 2022.

IW Private Investments

Private Banker



Fabio Cammarota

https://alfabeto.fideuram.it/fabio.cammarota

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
Tel. 081 2528554

Ufficio personale
Rampe Brancaccio, 8
Tel. 081 2528553

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.

Società del gruppo INTESA SANPAOLO







i'M party

Defender Trophy Night

Un simbolo di libertà e potenza raccontato in una cornice d'eccellenza



















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play






Il 12 febbraio 2026 nella cornice esclusiva del Riserva Rooftop, con il Golfo di Napoli a fare da sfondo, Autorally – Concessionario Ufficiale Jaguar Land Rover Napoli – ha celebrato alcuni dei momenti più significativi della storia recente del brand: l'arrivo della Defender Trophy a Napoli e la vittoria di Defender alla Dakar 2026. Una serata pensata come esperienza immersiva, capace di unire performance e raffinatezza, spirito off-road e atmosfera glamour. Ospiti selezionati, imprenditori, professionisti e appassionati del marchio hanno preso parte ad un evento che ha saputo raccontare non solo un successo sportivo, ma una vera filosofia. Protagonista assoluta, la Defender Trophy, arrivata in showroom come simbolo di un'eredità che attraversa generazioni. Durante la serata è stato ripercorso il viaggio iconico del modello: dalle leggendarie imprese della Camel Trophy, icona dell'avventura estrema, fino al recente trionfo alla Dakar Rally 2026 nella categoria Stock. Un racconto fatto di immagini, emozioni e memoria collettiva. Spazio anche all'innovazione, con un focus dedicato alla nuova Defender OCTA, la versione più potente e performante mai realizzata, espressione contemporanea di un DNA rimasto intatto nel tempo. Tra musica, luci soffuse ed un'esperienza gastronomica gourmet, la Defender Trophy Night si è trasformata in un perfetto equilibrio tra lifestyle e potenza, tradizione e modernità.

















i'M party

Festa di 18 anni all'insegna delle serie tv

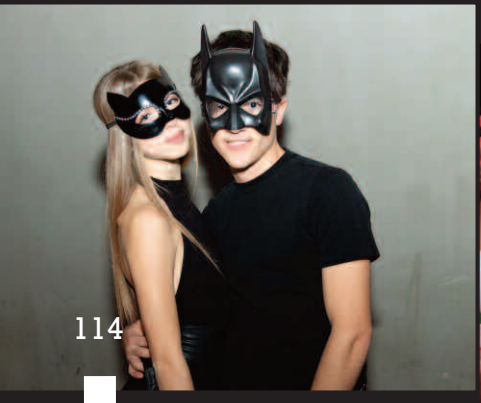
FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**











Un party all'insegna dei film e telefilm hollywoodiani, quello per i 18 anni di Riccardo Battaglia all'HBTOO. Il festeggiato ha chiesto a tutti gli invitati di aggregarsi in gruppi e/o coppie in modo da rappresentare personaggi di film o serie tv. La cosa ha riscosso grande successo e le idee sono state geniali: tra le più particolari il duo "Jurassic Park", il gruppo dei "puffi" (rigorosamente in costumi bianco celesti), il gruppo delle principesse Disney e gli svariati gruppi "Baywatch".

La serata è stata divertentissima tra musica del Dj Fabio Stingo, drink, e foto ricordo. Tra i presenti, oltre a papà Gianluca Battaglia, mamma Marianna e la sorella Margherita, c'erano: Claudia Amante, Fabrizia Trotta, Gianmarco Rossi, Riccardo Di Lorenzo, Tommaso Prota, Fabrizio Nasti, Alessandro Basile, France-

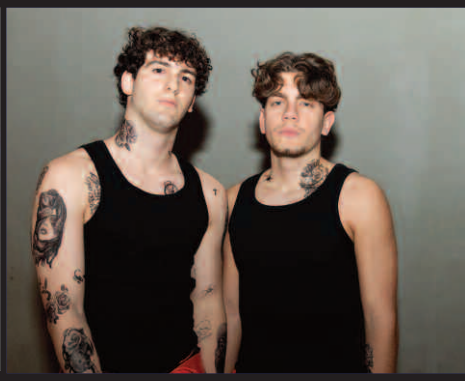
Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play


STAR
SECURITY
WWW.STARSECURITY.IT
STAR SECURITY
L'ARTE DI PROTEGGERE L'ARTE
Numero Verde
800587971









sco Serrao, Giovanni Caramiello, Filippo Papaleo, Cristina Magnotti, Elena Gimmelli, Francesco Serrao, Alessandro Nasti, Antonio De Magistris, Arnaldo Voghera, Riccardo Ambra, Giulio Manselli, Federico De Felice, Andrea e Candida Prota, Leonardo e Cristiana Impegno, Francesco e Mariangela Rossi, Francesco e Viviana Nasti, Monica Vitobello,Francesco Ferraro, Bruna Varriale, Mia Palma. ■













*Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta riferita a Volvo XC40 B3 Essential. Prezzo di listino € 41.250. Le immagini sono inserite a titolo indicativo di riferimento. Valori massimi nel ciclo combinato: consumo: 7,1 l/100 km. Emissioni CO_2: 159 g/km. Valori omologati in base al sistema di misurazione riferito al ciclo di prova WLTP, di cui al Reg UE 2017/1153. I valori ufficiali potrebbero non riflettere quelli effettivi, in quanto lo stile di guida ed altri fattori non tecnici possono contribuire a modificare il livello dei consumi. Presso ogni concessionario è disponibile gratuitamente la guida che riporta i dati di emissioni CO_2 dei singoli modelli redatta annualmente dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

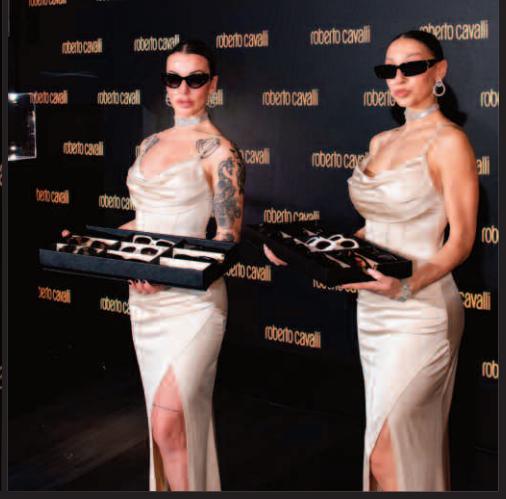
Autorally

NAPOLI - Via Reggia Di Portici
Tel. 081.7524144

SALERNO - Via Delle Calabrie, 49
Tel. 089.3061246

www.autorally.it







i'M party

Roberto Cavalli Eyewear

L'estetica Serpentine incanta Napoli in un'esclusiva notte firmata De Rigo

FOTO DI **MARCO ROSSI**

















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

















Nella cornice suggestiva di Palazzo Petrucci, sospesa tra il fascino senza tempo del Golfo e l'energia vibrante della città, De Rigo ha celebrato il lancio della nuova collezione Roberto Cavalli Eyewear SS26 "Serpentine". L'evento, svoltosi nella serata di domenica 18 gennaio, ha trasformato la venue in un manifesto di stile e audacia, dove l'eredità della Maison ha incontrato l'innovazione del design contemporaneo firmato De Rigo. Il lancio della collezione Serpentine ha coinvolto i più importanti account italiani del Gruppo in un'esperienza immersiva totale. Protagonista assoluta della serata è stata la nuova linea di occhiali da sole, un omaggio all'iconico simbolo del serpente che da sempre definisce il DNA della Maison. Attraverso geometrie sinuose, dettagli iconici e una maestria artigianale d'eccellenza, la collezione SS26 ridefinisce i canoni del glamour eyewear, posizionandosi come accessorio identitario per eccellenza.

Il percorso espositivo all'interno di Palazzo Petrucci è stato concepito come un dialogo costante tra realtà e visione creativa. Gli ospiti hanno potuto ammirare i nuovi modelli all'interno di un set-up sofisticato, arricchito dalla proiezione di video emozionali ad alto impatto che hanno saputo tradurre in immagini la potenza estetica della collezione. In linea con l'anima graffiante del brand, il dress code animalier ha reso i partecipanti parte integrante dell'installazione visiva, mentre un photocall dedicato ha permesso di in-







terpretare lo spirito Cavalli indossando le novità della stagione. La serata è proseguita con una raffinata standing dinner, momento in cui l'eccellenza della tradizione partenopea ha incontrato il lifestyle internazionale di De Rigo. Questa celebrazione non ha rappresentato solo il debutto di una collezione strategica, ma ha confermato la solidità del legame tra l'azienda e i suoi partner più prestigiosi, uniti dalla volontà di portare sul mercato un lusso senza compromessi e una creatività sempre pronta a stupire.



















ALYSANDY

emozioni a cinque stelle













lusso, gusto e ospitalità
dove inizia il mare di Ischia

MIRAMARE E CASTELLO
*****

HOTEL MAREBLU
*****



LA LAMPARA
PANORAMIC EXCLUSIVE RESTAURANT
CHEF CIRO GALISE

www.alysandyischia.com > booking: 081991333 | 081982555













i'M party

Birthday party per **Lorenza Correale**

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**











Nella splendida cornice di Posillipo, presso il rinomato locale Noro, si è tenuto il meraviglioso Christmas Gala Night, che ha segnato il debutto in società della meravigliosa Lorenza Correale, circondata dall'affetto della sua famiglia e da oltre cento amici. La giovane festeggiata, accompagnata dal papà Claudio, dalla mamma Ilaria e dai fratelli Giancarlo e Martina, ha accolto gli ospiti con un sorriso radioso, indossando un magnifico abito rosso. Tra i presenti non poteva mancare il fidanzato Maurizio Borrelli, con il quale Lo-

Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play


1973
MAGNO
Solo prelibatezze
CHAMPAGNE
LAMOUREUX
PRODUIT DE FRANCE
CHAMPAGNE
LAMOUREUX
CUVÉE GABIN
ZERO DOSAGE
MAGNO
CAVIALE
BELUGA
www.magnofood.com
@magnoluxuryfood
@magnoluxuryfood













renza ha spento le candeline sulla torta, simbolo del suo ingresso nella maggiore età. Accanto a lei, anche le sue amiche più care: Nicole Falanga, Giorgia Schisa, Lorenzo Colonna, Ruggiero Vitobello, Roberto Terenzio, Ludovica Mauriello, Alice Turano, Dora Finamore, Antonia Finamore, Aurora Bobolini, Matilde Curcio e Ginevra Danese. A condividere questo momento speciale anche gli affetti familiari più stretti, tra cui il nonno Sergio Iannuccilli con Rosanna Coscia e la zia Alessandra Iannuccilli. La serata è stata animata dalla musica coinvolgente del celebre dj Peppe Blasio, dagli immancabili scatti del fotografo Marco Baldassarre, da un'ottima cena curata dallo chef di Noro e da tanto divertimento. Anche gli adulti, tra cui gli amici di sempre Alessandro e Germana De Stefano, Nicola ed Elvira Annunziata, Fabiana e Umberto Micera, Paolo ed Ernesta Nagar, Francesco ed Adriana Forte, Domenico e Camilla Romano, Marco e Ilaria Losito, Barbara e Alex D'Aquino, Salvatore e Mariateresa De Stasio, hanno ballato e cantato insieme a Lorenza fino all'alba. Il locale Noro, con la sua atmosfera calda ed elegante, ha saputo creare l'ambiente ideale per una festa indimenticabile.















Villa Diamante

EVENTI • RICEVIMENTI • RISTORANTE

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

www.villadiamante.it







i'M party

Music party per **Bernardo Amodio**

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**








Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play























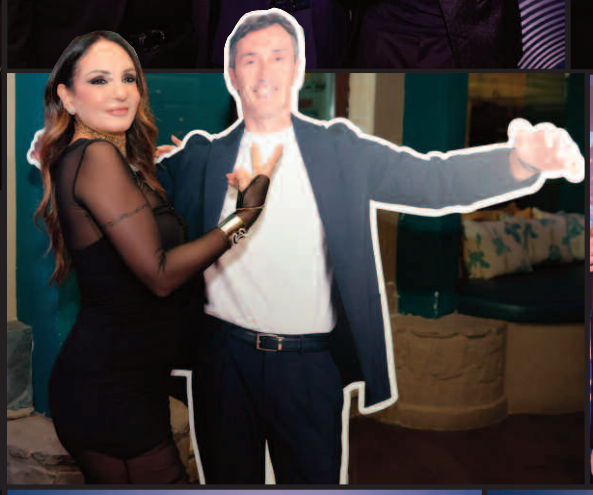
Bernardo Amodio ha festeggiato i suoi 50 anni con uno show affidato ad Aurelio Fierro ed ai Masterpiecegroup. La musica, infatti, è stata il filo conduttore di una serata di festa gestita magistralmente dalla manager producer Maddalena Liardo con l'animazione affidata alla Danart Show Production di Susy Puglia.
Bernardo ha festeggiato con gli amici di sempre, con la compagna Stefania Avallone, i figli Benedetta e Antonio, i genitori Antonio e Rita Amodio e la sorella Marianna con il marito Arturo Testa. Presenti anche Vincenzo Ferrara con la compagna Imma Laino, Peppe Nardelli, Marco e Nancy Ferrigno, Giuseppe e An-







napia Lettieri, Vincenzo Ferrieri, Mirko Fammiano, Mirko Catapano, Ciro Perrella, Tammaro e Imma Caso, Francesca Frendo, Fabrizia Lonardi, la consigliera Iris Savastano, Luca Improta Ciro e Grazia Veneruso, Marco Sommella, Angela Aloschi.





















Scaturchio

Napoli dal 1905

Il sapore della tradizione, dal 1905

Da generazioni, sulla vostra tavola



Giovanni Scaturchio
Napoli dal 1905

• Sede Storica •
PIAZZA SAN DOMENICO MAGGIORE, 19 NAPOLI
tel. 081 551 6944

• Chiaia •
PIAZZA AMEDEO 5
NAPOLI tel. 081 42 5543

• Vomero •
VIA LUCA GIORDANO,79
NAPOLI tel. 081 015 2765

• Certosa •
LARGO S.MARTINO,9
NAPOLI
tel. 081 1985 2788

• Castel Sant'Elmo •
VIA TITO ANGELINI, 20/A
NAPOLI
tel. 331 791 4847

• Stazione Centrale di Napoli •
FOOD HALL, PIANO BINARI,
INGRESSO CORSO NOVARA
tel. 081 335 3712

• Stazione Centrale di Roma •
VIA GIOVANNI GIOLITTI, 34
ROMA
tel. 06 6940 3005

SCATURCHIO.IT


Capri
'60
www.decristofaroshoes.com


www.decristofaroshoes.com
DECRISTOFARO
scarpe fatte a mano

GRIMALDI LINES

prenota

IN ANTICIPO

la tua prossima

ESTATE



Sicilia **Sardegna** **Spagna** **Grecia**



www.grimaldi-lines.com