IVg!

MAGAZINE

MAGGIO-GIUGNO 2026 Anno XIX N°108

CAMOMILLA ITALIA
Uno stile di vita

CAPRI
L'isola che seduce il mondo

RIFLESSI
Abitare con stile

COMICON
Numeri da record per l'edizione 2026

KIMBO
Il caffé di Napoli all'America's Cup

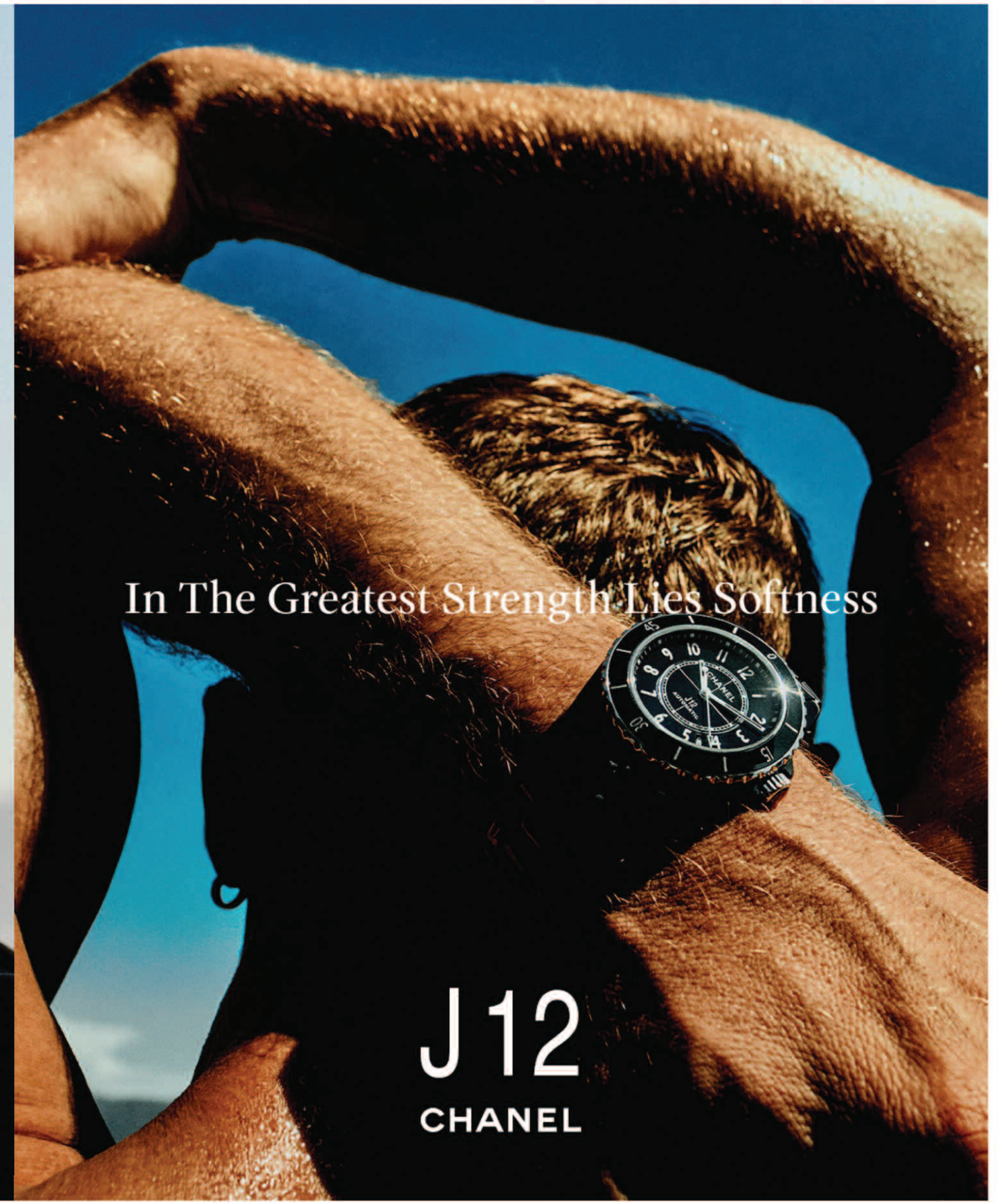
MATTEO PAOLILLO

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play



MONETTI

ALTA OROLOGERIA E GIOIELLERIA



Via dei Mille

monettiorologi.com

Via Santa Brigida, 60
TEL 081.5523867




PHILIPP PLEIN
EYEWEAR





LA PRIMA IMPRESSIONE
DIRETTO DA ANTONETA ALAMAT KUSIJANOVIĆ
CAPITOLO VI. COLAZIONE A MEZZOGIORNO





FERRAGAMO

FIRENZE

IN COPERTINA



Matteo Paolillo
ph Erica Fava

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
Boccia Industria Grafica spa
Salerno (SA)

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



32



56





62

SOMMARIO



20 ***Camomilla Italia***
UNO STILE DI VITA
DI FRANCESCA RASPAVOLO

32 ***Riflessi***
ABITARE CON STILE
DI FRANCESCA RASPAVOLO

46 ***Matteo Paolillo***
UMANISTA, EMPATICO E ALTAMENTE SENSIBILE
DI ILARIA CARLONI

56 ***Kimbo***
IL CAFFÉ DI NAPOLI ALL'AMERICA'S CUP
DI FRANCESCA RASPAVOLO

62 ***Giuseppe Ferrigno***
DALLA BOTTEGA AL DIGITALE
DI ILARIA CARLONI

46

TUDOR









BLACK BAY 54

BORN TO DARE

MONETTI

ALTA OROLOGERIA E GIOIELLERIA

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

i'M MAGAZINE

SOMMARIO

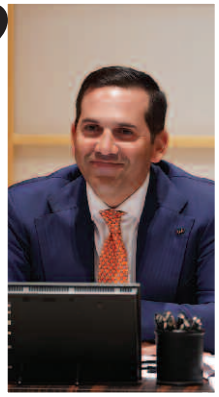






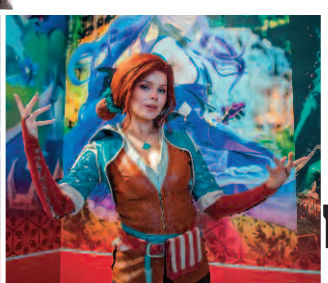












15 *L'opinione*
IL REFERENDUM
DI FABRIZIO CARLONI

16 *Bellezza*
L'ARCHITETTURA INVISIBILE:
IL SEGRETO DEI FILI DI TRAZIONE PER UN VISO SENZA TEMPO
DI IVAN LA RUSCA

26 *Capri*
L'ISOLA CHE SEDUCE IL MONDO
DI LUISA ARMENDA

38 *Cristo Velato*
IL MISTERO SCOLPITO CHE INCANTA NAPOLI
DI LUISA ARMENDA

66 *Pasquale Palamaro*
IL MARE, SENZA COMPROMESSI
DI DAVIDE MILONE

70 *Il Prof Massimo Mariconda*
LE NUOVE FRONTIERE DELL'ORTOPEDIA TRA TECNOLOGIA
E RIABILITAZIONE PRECOCE
DI ILARIA CARLONI

72 *A scuola di makeup con Benedetta Riccio*

74 *MSC Crociere conquista il cuore (e il palato) dei napoletani*

78 *I'M Model*
MARIA TERESA GAETA

84 *Tecnologia*
NIENTE CAVI, NIENTE ATTESE: LA SALA RIUNIONI
CHE FINALMENTE VI ASPETTA
DI LUCA PASQUARELLA

86 *Stefania Demetra*
GLI ERRORI INVISIBILI CHE FANNO LA DIFFERENZA

89 *Professionisti al top*
ALIS
DI ALESSANDRA CARLONI

93 *Protagonisti*
GOLD TOWER LIFESTYLE HOTEL
DI ALESSANDRA CARLONI

96 *Fotonotizie*

100 *Guerri Napoli Tennis Cup*
MEDJEDOVIC VINCE IL TITOLO
DI MARIA GRAZIA CIOTOLA

104 *Comicon Napoli 2026*
NUMERI DA RECORD E UNO SGUARDO
GIÀ RIVOLTO AL FUTURO DELLA POP CULTURE

110 *Nasce 2F Auto*
NAPOLI SI ILLUMINA CON HYUNDAI H.O.M.E.

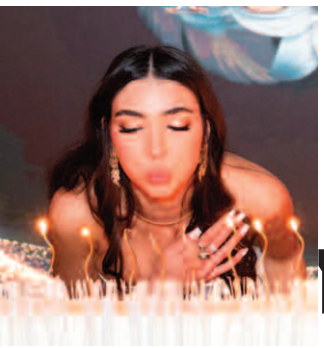

Chopard



112



116



126



130



120



134



140

SOMMARIO

112 *50 anni "surreali" per Marianna Colella*

114 *Roma musa ispiratrice dei gioielli di Ileana della Corte*

116 *Donne per le Donne*

120 *Enrica's 18th Happy Bday a Palazzo Petrucci*

122 *I 50 anni di Antonio De Santis con una festa indimenticabile*

126 *Futura, una serata dedicata alle donne che aprono la strada ad altre donne*

130 *Luisa Puglia festeggia i suoi 18 anni al Santalù*

134 *Una serata indimenticabile al Quartiere Generale*

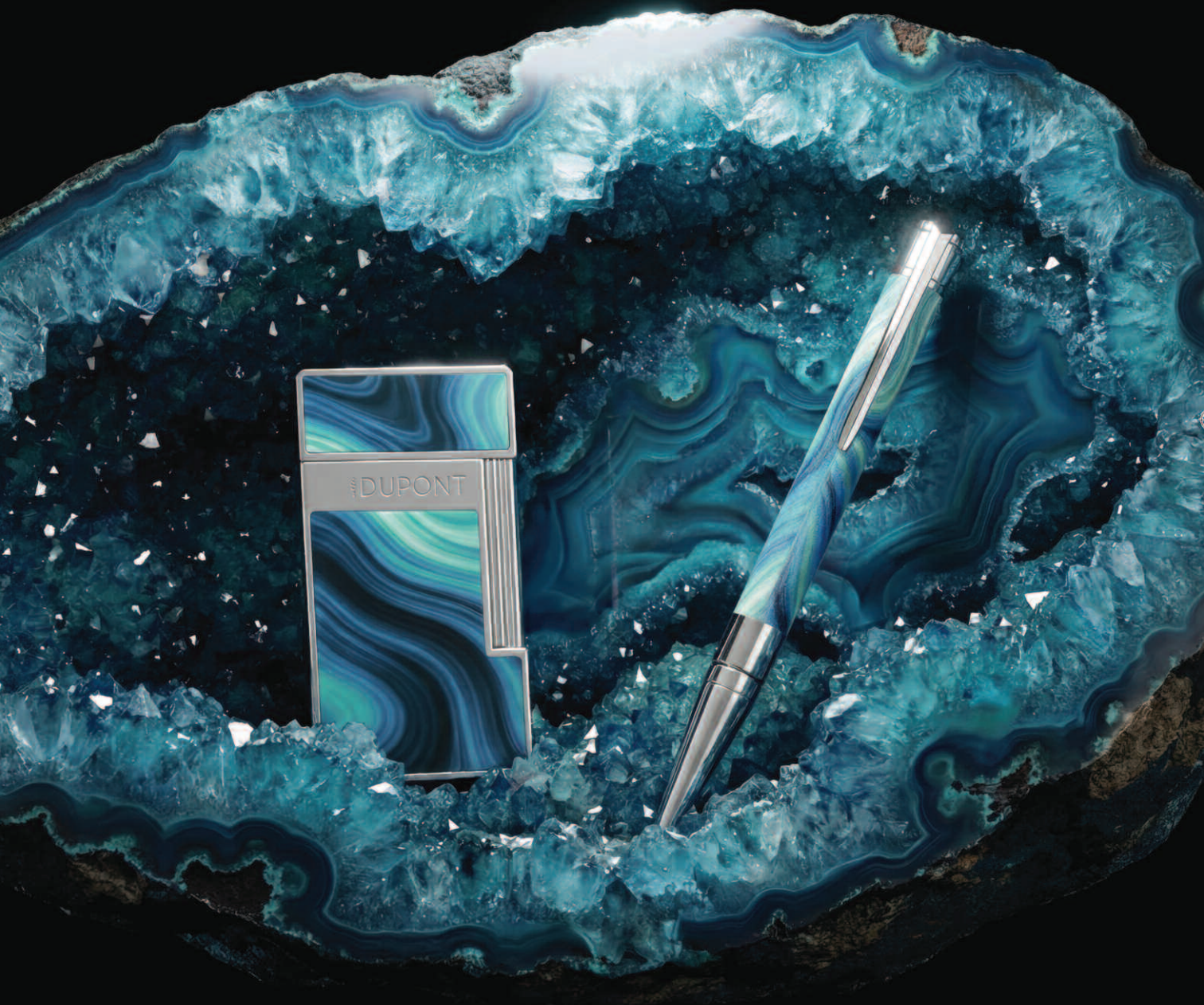
138 *A Pasqua le uova della ricerca di Airc firmate casa Ascione*

140 *Dinner party sulla terrazza Aiello firmato I Love Eventi*


roberto cavalli

S.T. DUPONT
PARIS

GEODE COLLECTION



presso Sisimbro 1959

Via San Pasquale a Chiaia, 74 - 75 -76 - Napoli

L'Opinione

IL REFERENDUM



DI FABRIZIO CARLONI

La vicenda del referendum costituzionale di marzo scorso come tanti altri fenomeni sociali ed avvenimenti, affonda le radici in un passato lontano. Una delle tante scelte che furono indispensabili per mescolare le carte e cominciare una nuova era che desse uno scossone alla cultura oscurantista che inibiva la piena partecipazione di Eva alla vita civile, fu quella di promulgare la legge 66 del 9 febbraio 1963 che apriva alle donne la carriera di magistrato. Sembrerà assurdo ma fino a quella data, a dispetto dell'articolo 51 della nostra Carta fondativa che prevedeva l'accesso alla professione pubblica su base paritetica, nella prassi si considerava che maternità ed emotività rendessero infatti sconsigliabile l'utilizzo del gentil sesso nella amministrazione statale e del parastato.

Fu grazie a questa legge che la pratica venne superata e le prime candidate presero servizio nel Ministero della Giustizia nel successivo 1965. Parliamo di tempi diversi dai nostri e la sacralità della funzione di magistrato era ritenuta un tabù inscalfibile in cui i saltelli al ritmo di "Bella ciao" sarebbero stati ritenuti del tutto indecorosi, irriverenti ed indecenti.

Comunque, quello che avvenne fu il ricambio generazionale con l'avvicendamento dei nuovi vincitori di concorso che presero il posto gradatamente dei loro colleghi anziani che erano stati nominati sotto il Fascismo di cui avevano assorbito la cultura e la pratica delle leggi. Ciò che poi in quegli anni fu determinante nel passaggio di testimone con la vecchia guardia, oltre alla cooptazione delle donne, fu l'avvento della prima associazione, Magistratura Democratica, fondata nel 1964. Sul cotto l'acqua bollita fu l'epocale rivoluzione del 1968 con l'avvento dei principi progressisti e rivoluzionari che portarono con loro la lotta armata.

Gli anni Ottanta e Novanta furono poi quelli in cui si distinsero i comportamenti compassati e credibili di magistrati come Giovanni Falcone, Paolo Borsellino e Rosario Livatino che sembrò potessero riportare la categoria a cui appartenevano agli antichi splendori etici e dottrinali; purtroppo, tutti e tre furono trucidati. Ci fu poi la stagione di Mani pulite negli anni Novanta del secolo scorso che attaccò i partiti dell'Arco Costituzionale scardinando la Prima Repubblica con i suoi padri fondatori ed i loro figli politici.

La fondazione di altre correnti come il Movimento per la Giustizia Articolo 3 formato con una costola di Magistratura Democratica, Unicost centrista e moderata, Magistratura Indipendente di matrice conservatrice, tutte operanti nell'ambito di ANM (Associazione Nazionale Magistrati), non servì ad arrestare la tendenza con gli anni Duemila al processo di radicalizzazione del conflitto tra l'organo di giurisdizione e la politica che esprimeva la Seconda e la Terza Repubblica.

Con l'entrata in campo in Italia di Silvio Berlusconi il conflitto tra la funzione giudiziale ed i partiti assurse a livelli precedentemente mai visti; in quest'ambito non sembra suggestiva la domanda che si faceva Berlusconi sul come la sua vita caratterizzata da una presenza marginale della giustizia dal momento in cui aveva scelto di costituire il suo partito fosse diventata invasiva e pericolosissima.

Tornando al referendum sulla legge che avrebbe rivoluzionato l'organizzazione della magistratura l'errore che è sembrato irrimediabile è stato quello di dare alla votazione un carattere di scelta partitica. Inutili sono stati tutti i tentativi (male articolati?) di dimostrare che ai fini dell'obiettività dei giudizi fosse indispensabile scindere l'attività della componente requirente da quella giudicante; cosa prevista dalla quasi totalità dei Paesi evoluti e democratici.

Altro aspetto che il governo della Meloni non è stato in grado di spiegare adeguatamente era l'urgenza di stabilire un processo che prevedesse la responsabilizzazione dei magistrati per quanto riguarda i non rari errori giudiziari. Invano le Destre ed una parte minoritaria ma non trascurabile evidentemente della popolazione hanno cercato di stabilire che i magistrati come i medici, gli avvocati ed i geometri dovessero rispondere in sede civile, penale e disciplinare degli errori fatti nell'ambito della propria attività; evitando che i giudici ed i pubblici ministeri per i propri abbagli potessero far riferimento ai denari pagati dai cittadini con le tasse.

Un mio carissimo zio, fratello di mio padre, orfano di guerra, si laureò nel 1962 in Legge alla Sapienza di Roma con 110 e lode e per le pressioni dei familiari partecipò al concorso per magistrati risultando tra i primissimi a livello nazionale. Nonostante il dolore che la madre gli dimostrò, rifiutò la prestigiosa posizione e per tutta la vita costruì la sua carriera di avvocato diventato apprezzato nel foro romano. Aveva avuto la preveggenza di capire che la magistratura stava cambiando e non gli piaceva l'idea di partecipare rinunciando alla sua libertà personale e professionale.

carloni.f2@gmail.com

Il referendum costituzionale di marzo affonda le radici in un passato lontano. Una delle tante scelte che furono indispensabili per mescolare le carte e cominciare una nuova era che desse uno scossone alla cultura oscurantista che inibiva la piena partecipazione di Eva alla vita civile, fu quella di promulgare la legge 66 del 9 febbraio 1963 che apriva alle donne la carriera di magistrato.

Bellezza

L'ARCHITETTURA INVISIBILE: IL SEGRETO DEI FILI DI TRAZIONE PER UN VISO SENZA TEMPO



Il segreto della freschezza a 50 anni non è aggiungere volume, ma riportare al proprio posto la pelle che si è rilassata. I fili di trazione in silicone funzionano come una sottile, tecnologica impalcatura che risolleva e sostiene i tessuti dall'interno.

DOTT. IVAN LA RUSCA

C'è un momento, davanti allo specchio, in cui non è una ruga in più a darci fastidio, ma la linea della mascella che sembra farsi meno netta, lo zigomo che pare aver ceduto alla forza di gravità, quell'aria stanca che non va via nemmeno dopo 8 ore di sonno profondo. Intorno ai cinquant'anni ci sentiamo nel pieno delle nostre energie, ma il viso sembra voler procedere ad un ritmo diverso…

Se un eccessivo uso dei filler ci spaventa perché temiamo di "gonfiarci" troppo, se non abbiamo ancora tanta pelle in eccesso tale da giustificare un lifting chirurgico, allora siamo candidati ideali per quelli che sono diventati la nuova ossessione di chi vuole vedersi più fresco senza stravolgersi: i fili di trazione in silicone.

Il segreto della freschezza a 50 anni, infatti, non è aggiungere volume, ma riportare al proprio posto la pelle che si è rilassata. I fili di trazione in silicone funzionano come una sottile, tecnologica impalcatura che risolleva e sostiene i tessuti dall'interno. A differenza dei classici fili riassorbibili che svanivano in pochi mesi, la versione in silicone offre una stabilità che sfida il tempo, perché sostengono i tessuti per anni. Questi fili sono elastici, assecondano il nostro sorriso e le nostre espressioni, garantendo la più totale naturalezza: si appare riposati e freschi senza alcun effetto "finto". Mentre i fili sostengono meccanicamente la pelle, stimolano anche la produzione di collagene permettendo alla pelle di rigenerarsi dall'interno.

L'inserimento di questi fili è un lavoro di alta precisione che "regala" zigomi sollevati con dolcezza, un profilo mascellare più netto e scattante, un "foxy eye" naturale senza effetto artificiale ed un collo a prova di bacio. L'inserimento richiede tempi brevissimi,



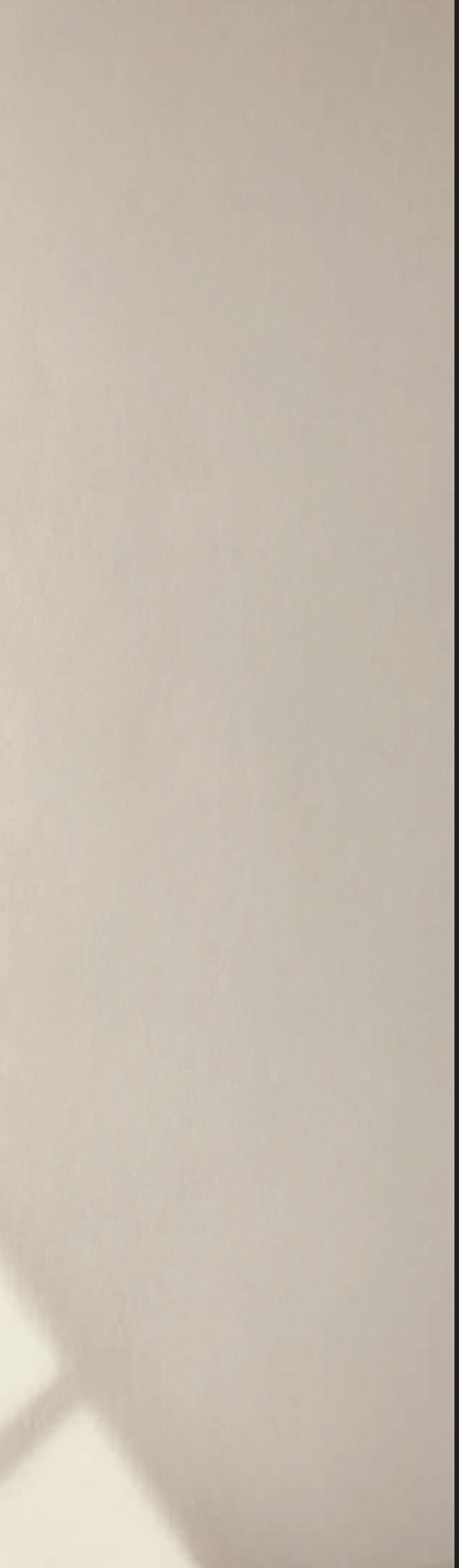
niente anestesia generale, niente cicatrici solo qualche piccolo punto di ingresso quasi invisibile e la libertà di tornare a sfoggiare il miglior sorriso già dopo pochissimi giorni.

La forza di gravità è un fatto, ma lo stile con cui decidiamo di sfidarla è una scelta. Scegliere i fili di trazione non significa voler dimostrare 20 anni, significa voler dimostrare i propri 50 con la miglior luce possibile. ■


TAGLIATORE
Villa Igiea - Palermo, Sicily
tagliatore.com


BRIGLIA
•1949•





CAMOMILLA ITALIA

Uno stile di vita

Nuova collezione primavera-estate per "donne vere". Il direttore vendite: "Femminilità autentica"

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

"Non imponiamo taglie, ma proponiamo stile. Lavoriamo per offrire capi che facciano sentire ogni donna a proprio agio nel proprio corpo, valorizzandone la femminilità autentica". Ilaria Sorrentino, Direttore vendite di Camomilla Italia, racconta la filosofia del brand, punto di riferimento nel panorama del fashion retail italiano.

È un momento storico dinamico e complesso per la moda, qual è la sfida principale che sta affrontando Camomilla Italia?
Senz'altro mantenere l'autenticità in un mercato estremamente frammentato e veloce. Siamo un marchio leader nel womenswear che non si limita a vendere abbigliamento, ma propone uno stile di vita: ci proponiamo come l'alleato quotidiano di ogni donna grazie ad un prodotto che coniuga versatilità, qualità e un'identità italiana distintiva.

Nuova collezione Primavera/Estate: a cosa si ispira?
Per la nuova stagione abbiamo puntato su libertà e innovazione: l'Ufficio Stile ha lavorato per interpretare i trend contemporanei senza subirli, creando capi che si adattano alla personalità di chi li indossa e che durino nel tempo. La vera missione di Camomilla Italia è vestire le donne reali. Questa stagione avremo tessuti leggeri, tagli che valorizzano la silhouette senza costringerla e una palette cromatica che richiama i colori della terra e dell'estate. Sarà un guardaroba dinamico, capace di passare con disinvoltura dall'impegno professionale al tempo libero. Le linee



Per la nuova stagione abbiamo puntato su libertà e innovazione: l'Ufficio Stile ha lavorato per interpretare i trend contemporanei senza subirli, creando capi che si adattano alla personalità di chi li indossa e che durino nel tempo. La vera missione di Camomilla Italia è vestire le donne reali.

Archivio e Laboratorio sono i caposaldi della collezione.

In che modo l'ascolto delle esigenze delle donne influenza il processo creativo delle collezioni?
L'ascolto è nel nostro dna: il processo creativo parte dalle nostre Consulenti di Stile nei negozi, che sono le nostre "antenne" sul territorio. Raccogliamo i feedback reali delle clienti per capire come cambiano le loro esigenze di comfort e vestibilità. Proprio per la progettazione di questa collezione abbiamo coinvolto un gruppo selezionato di store manager che hanno collaborato con l'ufficio stile portando il punto di vista delle loro clienti.

Come si sta muovendo l'azienda verso una moda più consapevole e attenta all'ambiente?
La moda è un settore ad alto impatto. Per questo abbiamo intrapreso un percorso concreto verso la sostenibilità: innanzitutto produciamo meno e meglio, selezionando fornitori virtuosi, ottimizzando i processi produttivi per ridurre gli sprechi e utilizzando packaging ecologici. La nostra ricerca sui materiali si focalizza sempre più su tessuti naturali, su fibre nobili e tecniche a basso impatto ambientale. La sostenibilità per noi non è un traguardo, ma un cammino di miglioramento continuo che coinvolge ogni fase della filiera.

Si parla molto di "Retail Esperienziale". In che modo i vostri punti vendita riescono a trasformare l'acquisto in un'esperienza?
Nei nostri oltre 200 punti vendita, l'acquisto è solo l'atto finale di una relazione, il cuore resta il contatto

→



Ilaria Sorrentino


Sartorio
REINVENTING THE CONCEPT OF TAILORING
SARTORIO.STORE

umano, l'empatia. Le nostre addette alla vendita sono vere consulenti che ascoltano, consigliano e accompagnano: la tecnologia non può sostituire il valore umano. Infatti entrare in un negozio Camomilla Italia vuol dire regalarsi un momento di benessere e di valorizzazione personale. Lavoriamo anche sulla costruzione di "esperienze" anche attraverso l'organizzazione di eventi in store riservati alle nostre clienti più fedeli in partnership con professionisti e aziende di vario tipo.

La vostra rete franchising è una delle più forti e diffuse in tutta Italia. Qual è il segreto?
Entrare nel mondo Camomilla Italia non vuol dire soltanto aprire un negozio. Significa far parte di un ecosistema costruito su fiducia, condivisione e strumenti reali di supporto. Il nostro franchising è per chi vuole mettersi in gioco nella moda senza affrontare i costi e i rischi di un investimento tradizionale. Nessuna fee di ingresso, nessuna royalty, merce in conto vendita con ritiro a fine stagione, progettazione e formazione curate direttamente dal brand. Un modello "chiavi in mano", agile e sostenibile, in cui ogni affiliato è seguito passo dopo passo. Dietro a tutto questo c'è una filosofia precisa: ridurre gli ostacoli economici e offrire strumenti concreti per crescere. Chi sceglie Camomilla Italia entra in una famiglia imprenditoriale che mette la persona al centro del progetto.

Parliamo di un'iniziativa rivoluzionaria: il Progetto WOW. Come nasce l'idea di trasformare le vostre dipendenti in imprenditrici?
Il Progetto WOW (Women On Work) è la nostra risposta concreta al gender gap. È un'iniziativa di cui andiamo fierissimi e che ha già conseguito diversi premi e segnalazioni a livello istituzionale: è un cambio di paradigma, un nuovo modello di leadership inclusiva, fondato sulla fiducia, la responsabilizzazione e la valorizzazione delle competenze femminili, superando le tradizionali strutture gerarchiche. Attraverso questa iniziativa, Camomilla Italia seleziona le collaboratrici più intraprendenti e le accompagna in un percorso di crescita che le trasforma da dipendenti a imprenditrici. Oggi gestiscono con successo circa 30 punti vendita. Forniamo loro formazione tecnica, coaching e supporto commerciale, dimostrando che l'imprenditorialità femminile è una leva potente di cambiamento sociale e culturale.

Qual è il futuro di Camomilla Italia?
Innovazione digitale e intelligenza artificiale: li useremo per migliorare l'efficienza senza mai perdere la nostra "anima". Continueremo a viaggiare e a confrontarci con il mondo per restare un punto di riferimento stilistico. L'obiettivo è crescere ancora, sia in Italia che all'estero, restando fedeli ai valori che ci hanno reso un "Marchio Storico": responsabilità sociale, centralità della cliente e quell'eccellenza artigianale che il mondo ci invidia. ■



Innovazione digitale e intelligenza artificiale: li useremo per migliorare l'efficienza senza mai perdere la nostra "anima". Continueremo a viaggiare e a confrontarci con il mondo per restare un punto di riferimento stilistico. L'obiettivo è crescere ancora, sia in Italia che all'estero, restando fedeli ai valori che ci hanno reso un "Marchio Storico".


E. MARINELLA
NAPOLI
emarinella.eu



CAPRI

L'isola che seduce il mondo

DI **LUISA ARMENDA**



Capri non è solo un'isola: è un mito che si rinnova ogni estate. Un luogo dove il glamour incontra la natura più spettacolare, e dove ogni esperienza è incorniciata da una scenografia indimenticabile. Ci sono luoghi che rappresentano Capri in tutto il mondo e che ognuno, almeno una volta, deve vivere e immortalare. La Grotta Azzurra è pura magia: una cattedrale naturale dove la luce trasforma il mare in un blu irreale. I Faraglioni, simbolo dell'isola, emergono come sculture monumentali e sono il punto perfetto per foto da copertina. Poi c'è la Passeggiata del Pizzolungo, che porta lontano dalla folla verso una Capri più selvaggia, e il Monte Solaro, il punto più alto, da cui l'isola sembra galleg-

giare tra cielo e mare. Imperdibili anche le ville storiche, come quelle dell'imperatore Tiberio, e angoli culturali come Villa San Michele o la Certosa di San Giacomo, che raccontano la Capri più intima e artistica.

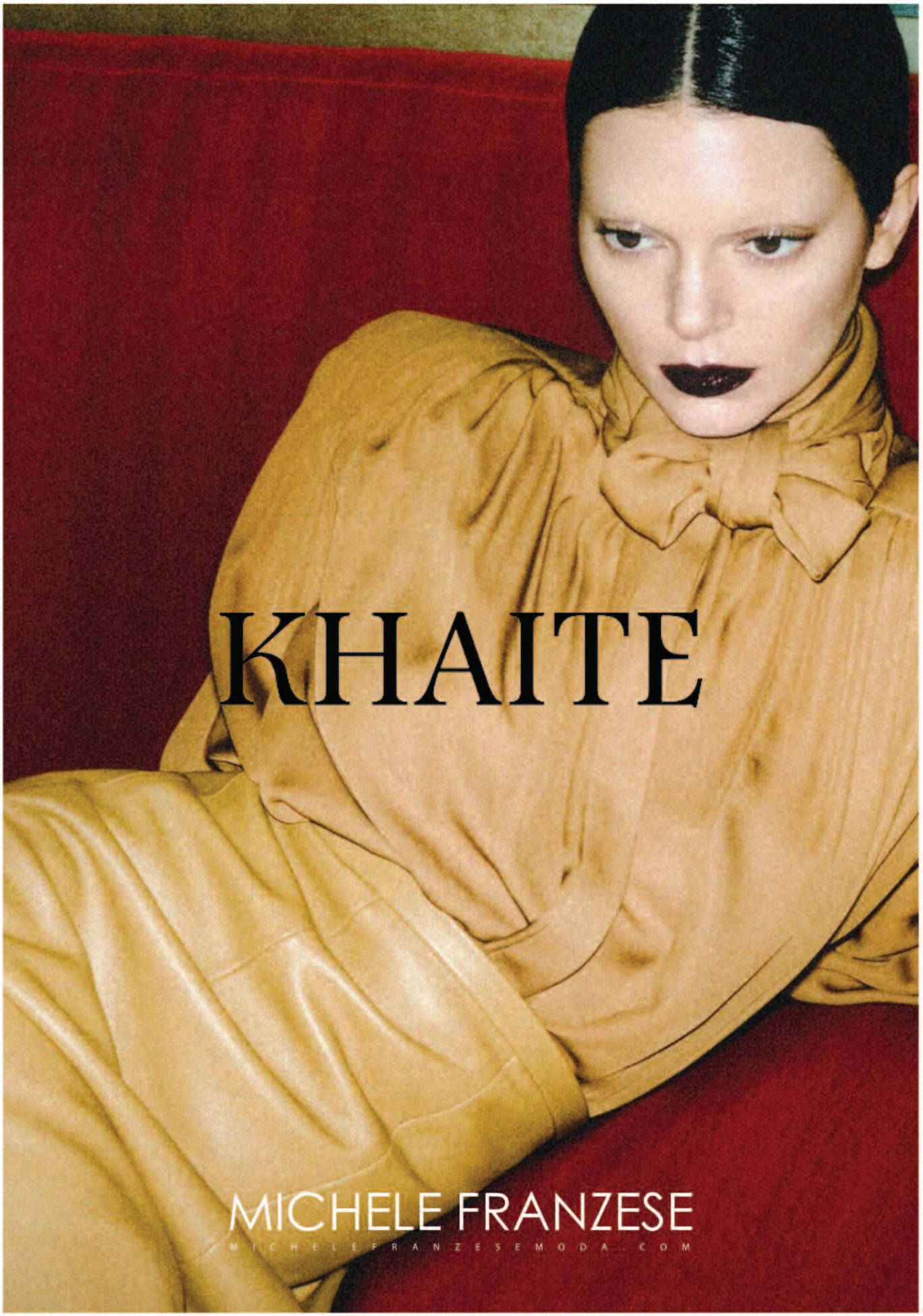
Andare a Capri per i più facoltosi, significa alloggiare in hotel da sogno, che fanno parte dell'esperienza glamour. Il leggendario Hotel Quisisana è il cuore pulsante dell'isola, luogo iconico di star internazionali che si possono trovare ai suoi tavolini all'esterno all'ora dell'aperitivo, come inseriti in un quadro d'autore. Il Capri Palace (oggi Capri Palace Jumeirah) è sinonimo di lusso sofisticato, con spa e ristoranti stellati come Zuma, mentre il Caesar Augustus domina dall'alto con viste spettacolari su tutta la baia. O l'hotel Mamela, dove il lusso si fonde con la semplicità e l'accoglienza dei suoi proprietari, i fratelli Maresca.

Mangiare a Capri è un'esperienza sensoriale. Da Paolino, famoso per le tavolate sotto gli alberi di limoni, è considerato il ristorante dei vip per eccellenza. Aurora è un'istituzione storica dove è facile incrociare celebrità, mentre Il Riccio unisce alta cucina, vista mozzafiato sul mare e divertentissimi show dei camerieri. E poi c'è La Fontelina, beach club iconico ai piedi dei Faraglioni: qui il pranzo diventa un rituale chic tra mare cristallino e lettini a righe blu.

Capri è da sempre rifugio di star internazionali. Dopo le 18, quando il sole cala e gli yacht iniziano a illuminarsi, il jet set sbarca sull'isola. La passeggiata classica parte dalla Piazzetta, attraversa Via Camerelle (cuore dello shopping di lusso) e arriva fino al Quisisana. Il locale che ha cer-



Ci sono luoghi che rappresentano Capri in tutto il mondo e che ognuno, almeno una volta, deve vivere e immortalare. La Grotta Azzurra è pura magia: una cattedrale naturale dove la luce trasforma il mare in un blu irreale. I Faraglioni, simbolo dell'isola, emergono come sculture monumentali e sono il punto perfetto per foto da copertina.


KHAITE
MICHELE FRANZESE
MICHELEFRANZESEMODA.COM



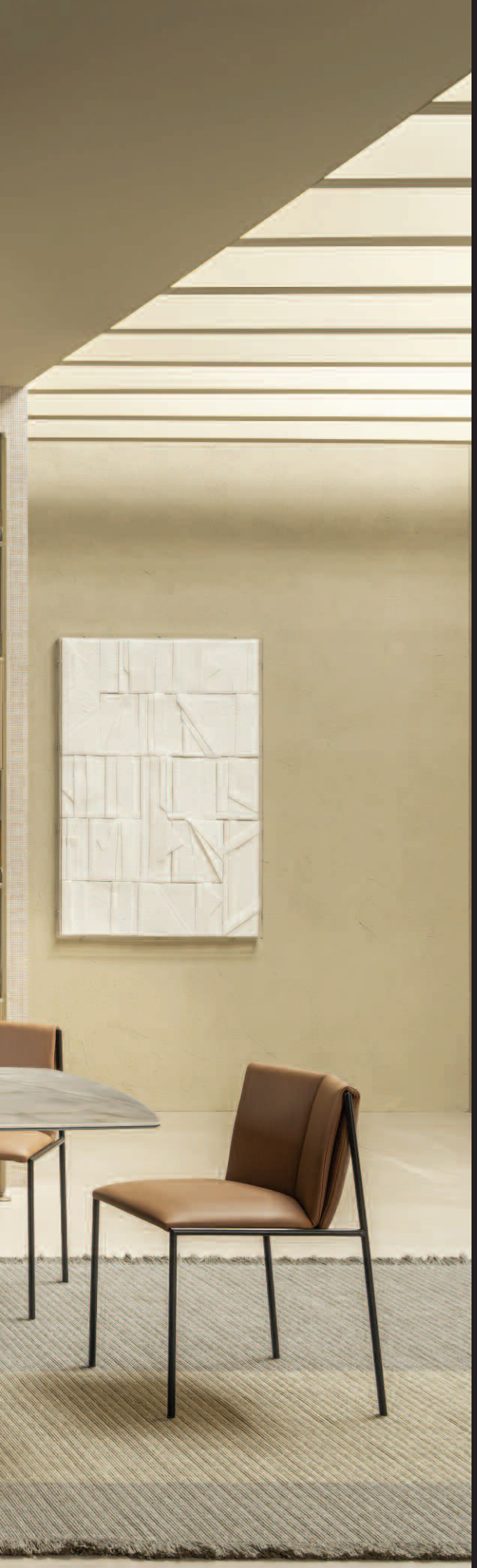
La Passeggiata del Pizzolungo porta lontano dalla folla verso una Capri più selvaggia. Imperdibili anche le ville storiche, come quelle dell'imperatore Tiberio, e angoli culturali come Villa San Michele o la Certosa di San Giacomo, che raccontano la Capri più intima e artistica.

tamente visto più star nazionali ed internazionali, è certamente la Taverna "Anema e Core" per le notti senza fine, tra musica e balli. L'Anema e Core più che un locale, è un'esperienza: musica dal vivo, tavoli che diventano piste da ballo, brindisi che si susseguono fino a notte fonda e che hanno come protagonisti, mescolati tra i comuni mortali, star internazionali, imprenditori, artisti, tutti uniti dallo stesso desiderio di vivere Capri senza freni. Tra yacht ormeggiati a Marina Piccola, aperitivi in Piazzetta e cene sotto le stelle, Capri continua a incarnare un'idea di lusso senza tempo. Non si limita a stupire: seduce. E forse è proprio questo il suo segreto: Capri non è mai solo una destinazione. È un'esperienza da vivere almeno una volta nella vita. ■




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





RIFLESSI

Abitare con stile

Il brand di interior design presenta Urban Oasis. Nuova boutique a Napoli e sponsor degli Azzurri

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Una nuova boutique in via Morelli, una partnership strategica con il Napoli calcio e l'ultima innovativa collezione per rivoluzionare il mondo dell'abitare. Dal 1990 Riflessi arreda le case degli italiani con eleganza, qualità e innovazione, rendendo l'interior design una scelta etica, estetica e di stile.

Lo store di via Domenico Morelli, secondo negozio monomarca a Napoli, è uno spazio di 230 metri quadrati su due livelli, progettato dall'architetto e interior stylist Bruno Tarsia con un allestimento raffinato, caratterizzato da texture naturali e una palette di tonalità nude e beige che avvolgono pareti, pavimenti e arredi. Il progetto si ispira alle cromie della storica facciata esterna di Riflessi e si arricchisce di materiali ricercati come il gres effetto resina, la moquette e la boiserie in rafia che dialogano con le collezioni, vere protagoniste dello spazio, pensato per regalare ai visitatori un'atmosfera ancora più calda e luminosa come la città di Napoli.



Lo store di via Domenico Morelli, secondo negozio monomarca a Napoli, è uno spazio di 230 metri quadrati su due livelli, progettato dall'architetto e interior stylist Bruno Tarsia con un allestimento raffinato, caratterizzato da texture naturali e una palette di tonalità nude e beige che avvolgono pareti, pavimenti e arredi.

E, proprio per rimarcare il legame indissolubile con il territorio, Riflessi annuncia orgogliosa la collaborazione con la squadra del Napoli Calcio. I creativi di Riflessi Lab hanno sviluppato per la Lounge dello stadio Maradona un progetto di interior design su misura destinato ad accogliere partner, vip e tifosi in uno spazio esclusivo e contemporaneo, un ambiente ideale per vivere i momenti che precedono e seguono la partita, ma anche per incontri di lavoro e appuntamenti di networking.
Occasioni d'uso varie, tutte sintetizzate nelle nuove collezioni, al debutto alla Milano Design Week nel flagship store di Corso di Porta Romana 5, una delle vie più nevralgiche della capitale lombarda, sono stati presentati i mobili del futuro, sempre più sartoriali e personalizzati: una nuova gamma di sedute, evolute e hi-tech: tavoli extralarge con top fino a 6 metri, espressione di una personalizzazione sempre più ampia e consapevole: finiture metallizzate in champagne perlato applicate anche ai legni.

Sedie

Tra le proposte più rappresentative c'e' Archimede, firmata da CarlesiTonelli Studio, con un'originale apertura a "V" nello schienale, in tre configurazioni materiche - un'inedita pelle o tessuto, cuoio e con schienale intrecciato in corda nautica - che ne esaltano la vocazione residenziale e contract. Al debutto la sedia Bea, dotata di sistema Flex che permette


isaia.it
ISAIA
NAPOLI

una leggera flessione controllata dello schienale. Ci sono poi Simona e Morena che puntano su un comfort avvolgente, possibile grazie all'imbottitura in schiuma di poliuretano flessibile stampato a freddo: Simona ha un design che gioca con la morbidezza, amplificata dallo schienale aggiuntivo; Morena, generosa, invita a rilassarsi e a perdersi in un morbido abbraccio. Completa l'offerta Panarea, una nuova interpretazione sartoriale con schienale in legno rovere tinto noce, abbinato a una struttura in metallo verniciato champagne perlato. Per le varianti, ci sono la poltroncina Nova Relax, interamente rivestita da un tessuto pregiato e tattile, e la Vela Large, ampia ed avvolgente. Le nuove cartelle rivestimenti includono una pelle innovativa, dalle incredibili proprietà, firmata Gruppo Mastrotto; lo smacchiabile Posillipo leggermente goffrato ed il velluto opaco Ponza rafforzano la dimensione custom del brand. Tessuti e pelli diventano strumenti di progetto, capaci di coniugare estetica, manutenzione e durata nel tempo.

Tavoli

Anche la categoria tavoli si conferma fra gli interpreti più scenografici della customizzazione del brand. C'è Living extralarge, un tavolo multifunzione e plug-and-play con top a botte da 5 metri in ceramica Silver Root White con 4 fuochi integrati nel piano. Si prosegue con Neos: il telaio si trasforma in bordo e si raccorda con le gambe in fusione di alluminio, modellate con una tridimensionalità fluida e scultorea priva di spigoli. Ancora ci sono il nuovo Bistrot - disponibile in due altezze e caratterizzato da una base in metallo plissé champagne, pensato per ambienti contemporanei e dinamici e i tavolini Kyro, in versione big e small, con basi con effetto cannettato. A chiudere il catalogo, Kono dalle linee grafiche, e la nuova consolle Opera, con basamento in cristallo curvato. ■



Per rimarcare il legame indissolubile con il territorio, Riflessi annuncia orgogliosa la collaborazione con la squadra del Napoli Calcio. I creativi di Riflessi Lab hanno sviluppato per la Lounge dello stadio Maradona un progetto di interior design su misura, destinato ad accogliere partner, vip e tifosi in uno spazio esclusivo e contemporaneo.





ROCCA

THE BEST LUXURY EXPERIENCE

Via Filangieri 15 bis | Napoli | rocca1794.com



CRISTO VELATO

Il mistero scolpito che incanta Napoli

DI **LUISA ARMENDA**



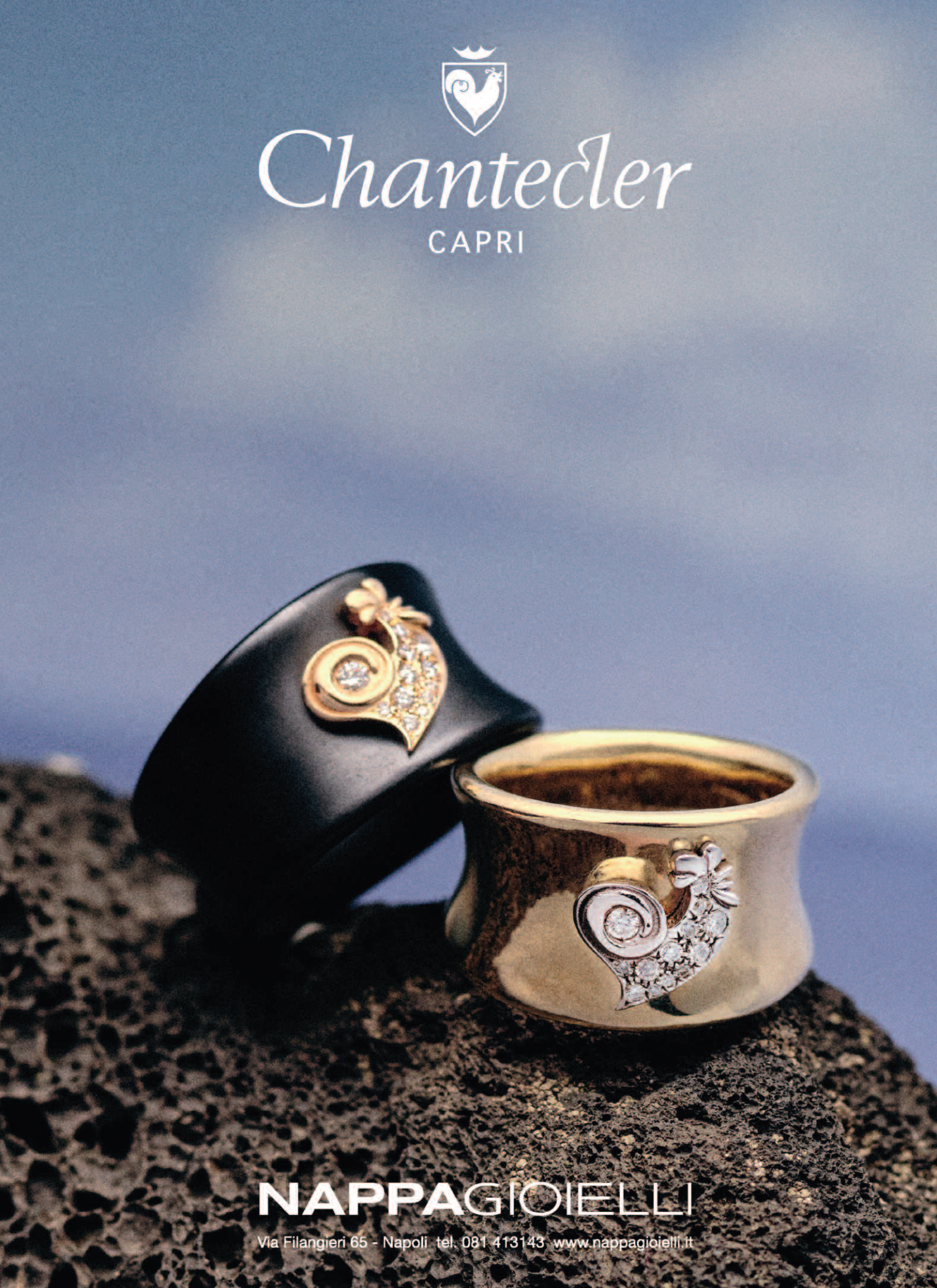
Nel cuore di Napoli, tra vicoli carichi di storia e silenzi che sanno di sacro, esiste un'opera capace di fermare il tempo e lasciare i visitatori senza fiato. Il Cristo Velato non è solo una scultura: è un'esperienza emotiva, un incontro intimo con la bellezza più pura e con il mistero. Entrare nella Cappella Sansevero è come varcare una soglia invisibile tra realtà e meraviglia. Le luci soffuse accarezzano il marmo, creando un'atmosfera sospesa, quasi irreale. E poi, improvvisamente, lui appare. Disteso, immobile, perfetto. Il Cristo Velato. Ma dietro questa perfezione c'è la mano - e la storia - di un artista straordinario, Giuseppe Sanmartino, scultore napoletano attivo nel XVIII secolo, che non era inizialmente il primo scelto per realizzare l'opera. Subentrò al progetto quasi inaspettatamente, ma riuscì a trasformarlo in un capolavoro assoluto. La sua formazione si inserisce nella grande tradizione barocca napoletana, fatta di

teatralità, pathos e una ricerca quasi ossessiva del dettaglio realistico. Sanmartino era noto per la sua capacità di "ammorbidire" il marmo, di renderlo vivo, vibrante. Nelle sue opere, la materia perde peso e rigidità, diventando pelle, tessuto, respiro. Con il Cristo Velato raggiunge il punto più alto della sua carriera: non solo per la tecnica impeccabile, ma per la profondità emotiva che riesce a trasmettere. Accanto a lui, nella storia dell'opera, si staglia la figura enigmatica del principe Raimondo di Sangro, committente illuminato e visionario, che contribuì a creare quell'aura di mistero che ancora oggi circonda la scultura. Le leggende sull'alchimia e sulla trasformazione del velo non fanno che amplificare il fascino di un'opera già perfetta. Questo capolavoro è infatti celebre per un dettaglio che lascia senza fiato: il velo. Un velo di marmo, eppure così sottile, così trasparente da sembrare vero. Aderisce al corpo di Cristo con una delicatezza incredibile, rivelandone i lineamenti, le ferite, l'espressione serena e struggente allo stesso tempo. Si dice che non sia solo arte, ma quasi magia. Per secoli ha circolato la leggenda che il velo non sia stato scolpito, ma trasformato alchemicamente dal principe Raimondo di Sangro, mente brillante e misteriosa della Napoli illuminista. Realtà o mito, poco importa: ciò che conta è l'emozione che si prova davanti a questa perfezione. Osservando il Cristo Velato, il tempo si ferma. Ogni dettaglio è impressionante: le vene appena accennate, le pieghe del sudario, la quiete dell'uomo dopo il dolore subito. È una bellezza rara, silenziosa, divina per la sua perfezione. Intorno, la Cap-



Si dice che non sia solo arte, ma quasi magia. Per secoli ha circolato la leggenda che il velo non sia stato scolpito, ma trasformato alchemicamente dal principe Raimondo di Sangro, mente brillante e misteriosa della Napoli illuminista.




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

Dietro questa perfezione c'è la mano - e la storia - di un artista straordinario, Giuseppe Sanmartino, scultore napoletano attivo nel XVIII secolo, che non era inizialmente il primo scelto per realizzare l'opera. Subentrò al progetto quasi inaspettatamente, ma riuscì a trasformarlo in un capolavoro assoluto. La sua formazione si inserisce nella grande tradizione barocca napoletana, fatta di teatralità, pathos e una ricerca quasi ossessiva del dettaglio realistico. Sanmartino era noto per la sua capacità di "ammorbidire" il marmo, di renderlo vivo, vibrante.

pella Sansevero custodisce altri capolavori, ma è impossibile distogliere lo sguardo da lui. È il centro silenzioso di tutto, il cuore pulsante di un luogo che unisce arte, fede e mistero in modo unico al mondo. Visitare il Cristo Velato non è una semplice tappa turistica. È un momento che si imprime nella memoria e che torna, anche a distanza di tempo, con la stessa intensità. ■




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



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



MATTEO PAOLILLO

Umanista, empatico e altamente sensibile

DI ILARIA CARLONI
FOTO DI ERICA FAVA
STYLING SAMANTA PARDINI
GROOMING ASIA PINNA
LOCATION THE ROME EDITION
UFFICIO STAMPA GIUSEPPE CORALLO
ABITO ETRO

Attore, musicista e autore, Matteo Paolillo si racconta senza filtri tra successo, identità e inquietudini contemporanee. Dal boom di Mare Fuori alla scrittura del libro "2045", riflette su un mondo sempre più guidato dai numeri e sempre meno dalle relazioni umane, mantenendo al centro la sua personale ricerca artistica e interiore.

Come hai vissuto il successo improvviso e la notorietà?
È una vita sempre sottoposta all'approvazione degli altri, ma ci ho fatto i conti, mi sono abituato. Non mi è pesato perché è stata in ogni caso una benedizione, però ovviamente ha fatto sì che dovessi gestire in maniera diversa la mia vita…

Quanto conta il lavoro di squadra nel tuo percorso artistico?
Anche se io sono molto deciso nelle scelte, questo lavoro non si può fare da soli, è un lavoro di squadra ed io ne ho una validissima.

Che idea hai del mondo di oggi?
Il mondo oggi funziona molto in base ai numeri. Tutto è numerabile. Grazie al successo ho potuto capire chi mi vedeva come un moltiplicatore e chi semplicemente come persona.



Matteo Paolillo. È un attore e musicista italiano nato il 6 ottobre 1995 a Salerno. È diventato noto al grande pubblico grazie al ruolo di Edoardo Conte nella serie TV Mare Fuori, uno dei successi più seguiti degli ultimi anni. Tra i lavori più recenti c'è il film "Io+Te", il biopic "Solo se canti tu", nel quale interpreta il cantante Gigi D'Alessio.
Ha scritto "2045", il suo romanzo d'esordio pubblicato nel 2024 dalla casa editrice Solferino.
Il suo primo album importante è "Come Te" uscito nel 2023, disco che contiene canzoni molto amate come "Origami all'alba" e "'O Mar For".
Nel 2024 ha pubblicato anche l'EP Edo - Ultimo Atto, dedicato al personaggio di Edoardo Conte di "Mare Fuori". Nel 2025 è uscito anche il singolo "Sotto la pelle", che segna una nuova fase della sua carriera musicale.

È difficile trovare amicizie sincere in questo ambiente?
L'amicizia è molto rara proprio perché disinteressata.

Ci sono anche aspetti positivi nella notorietà?
Ci sono ovviamente molti lati positivi perché ci sono tante persone che altrimenti non avrei conosciuto…

A che punto sei nel tuo percorso personale?
Sono a un buon punto, ma manca ancora tanto nella ricerca di me stesso.

Che infanzia hai avuto e quanto ha influito su di te?
Sono stato un bambino sereno, senza traumi. I miei genitori avevano un negozio di fiori ed ho sempre avuto l'esempio di mia madre che curava i fiori. Quindi è molto forte dentro di me il valore della cura verso gli altri esseri viventi.

Come immagini il futuro?
Apocalittico (ride ndr). Non amo pensare al futuro perché mi preoccupa, quindi tendo a vivere nel presente.

Cosa ti preoccupa del futuro?
Siamo in un'epoca molto decadente in cui soprattutto l'arte è inflazionata e non ha il valore catartico che dovrebbe avere, ossia di elevare l'uomo. Non c'è più critica, ma commento. Non vince ciò che ha più valore, ma vince quello che fa più numeri. Mi fa molta tristezza l'indifferenza per quello che succede intorno.

A proposito di futuro, hai scritto un libro, "2045". Ce ne parli?
È vedendo questo andazzo che ho scritto questo libro. Ci sono due protagonisti che si muovono in un mondo sempre più tecnologico ed in questo racconto mi domando cosa significhi essere umani in un contesto del genere.

Che rapporto abbiamo oggi con la tecnologia e le relazioni umane?
Ci sono tante cose automatizzate che fanno perdere l'interazione

→

"Il mondo oggi funziona molto in base ai numeri. Tutto è numerabile. Grazie al successo ho potuto capire chi mi vedeva come un moltiplicatore e chi semplicemente come persona."

ABITO MSGM





ABITO EMPORIO ARMANI

Siamo in un'epoca molto decadente in cui soprattutto l'arte è inflazionata e non ha il valore catartico che dovrebbe avere, ossia di elevare l'uomo. Non c'è più critica, ma commento. Non vince ciò che ha più valore, ma vince quello che fa più numeri. Mi fa molta tristezza l'indifferenza per quello che succede intorno.

umana, siamo sempre più soli perché questo è funzionale al consumismo. Ma l'uomo è un animale sociale e quindi da solo sta male.

Hai preso parte ad un film spagnolo, "Idoli, fino all'ultima corsa". Che esperienza è stata?
Mi è piaciuto molto lavorare con una troupe spagnola ed un cast internazionale. È stato tutto molto stimolante, dal lavorare con Claudio Santamaria, all'indossare la tuta di MotoGp, montare una moto di quel tipo. Poi io parlo molto bene lo spagnolo.

Che rapporto ha la tua famiglia con il tuo successo?
La mia famiglia è stata contenta ma la vive in maniera molto tranquilla perché io sono lo stesso di sempre.

Che legame hai con il tuo territorio?
Amo molto viaggiare, ma più viaggi più ti rendi



conto che dove vivi è il posto più bello del mondo. Io sono di Salerno, ma il mio posto del cuore è la Costiera Amalfitana.

Che ruolo ha la fede nella tua vita?
Ho una mia fede, ma preferisco non parlarne, è qualcosa di troppo intimo e rischierei o di essere frainteso, o deludente nelle risposte.

Che esperienza è stata il film "Io più te"?
Il personaggio che ho interpretato, è un uomo molto sensibile, lontano da quello che avevo fatto finora. Mi ha dato quindi la possibilità di toccare corde profonde in cui mi ritrovo.

Quanto è stato difficile uscire dal ruolo di Mare Fuori?
La difficoltà per allontanarmi da quel ruolo, è stata proprio trovare progetti diversi con cui dimostrare che sapevo fare anche altro.



"I miei genitori avevano un negozio di fiori ed ho sempre avuto l'esempio di mia madre che curava i fiori. Quindi è molto forte dentro di me il valore della cura verso gli altri esseri viventi."

Matteo musicista. A quale progetto musicale sei più legato?
Il disco a cui sono più legato è "Mar for" perché mi ha cambiato la carriera musicale.

Come sta evolvendo il tuo rapporto con la musica?
Mi sono allontanato dal rap, ho sperimentato altre forme e forse ho trovato la mia dimensione. Il rap è molto autoreferenziale, mentre con la recitazione devi abbandonare l'ego per dar spazio ad altre personalità. Questa dicotomia mi stava stretta, così ho cercato nuove forme espressive.

C'è qualcosa che senti ti ferisce?
Ho sempre sofferto la mancanza di sensibilità delle persone. Sto leggendo un libro che mi sta aiutando molto, si chiama "Persone altamente sensibili". Esserlo non è facile.■



PORSCHE



La Porsche tra i SUV.

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

Vieni a scoprirla al Centro Porsche Napoli.

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

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


XII
LIU·JO
VI
LIU·JO


LIU JO APP B2B
Android
iOS



KIMBO

Il caffé di Napoli all'America's Cup

DI **FRANCESCA RASPAVOLO**

Si scrive Kimbo, si legge Napoli. E viceversa. Massimiliano Scala - Head of Marketing di Kimbo dal 2024 - racconta il futuro dell'azienda napoletana, dalla classica "tazzulella 'e cafe" ai moderni Specialty Coffee, passando per un appuntamento storico: la Coppa America a Napoli.

Kimbo caffè ufficiale della 38esima Louis Vuitton America's Cup che si terrà a Napoli nel 2027: cosa rappresenta questa partnership?
È una scelta importante: abbiamo colto questa occasione per legarci al trofeo sportivo più antico al mondo e di gran lunga uno degli eventi sportivi più prestigiosi. Una manifestazione che coniuga tradizione e innovazione, eccellenza e ricerca, proprio come fa Kimbo con il suo caffè. Saremo Official Coffee della America's Cup in tutte le occasioni, a partire già dalla tappa preliminare di maggio a Cagliari: offriremo il nostro caffè, animeremo gli spazi con eventi e attività di engagement con i consumatori. Cagliari sarà un occasione per dare spazio non solo al brand Kimbo, ma anche a La Tazza d'Oro, la torrefazione di Sardegna per eccellenza dal 1938, che è nel nostro brand portfolio da oltre 15 anni. In questo modo potremo offrire al pubblico della tappa di Cagliari non solo le qualità più apprezzate di Kimbo, ma potremo far conoscere al pubblico nazionale e internazionale anche il gusto del caffè più apprezzato a Cagliari.


Massimiliano Scala

Kimbo e Napoli, Kimbo a Napoli: qual è il legame dell'azienda con la città?
Siamo un'azienda storica napoletana, nata negli anni Cinquanta in un piccolo bar-pasticceria della Sanità, trasformato in società per azioni nel 1963 dai fratelli Elio, Francesco e Ge-

rardo Rubino: oggi, 60 anni dopo, siamo Napoli nel mondo ma con una visione globale e una presenza importante in circa 100 paesi del mondo. Tra le novità di questi ultimi mesi c'è il progetto Antica Miscela: è la nostra miscela originale del 1963, recuperata dagli archivi di Kimbo, un caffè 100% Arabica tostato alla napoletana. Lo proponiamo in formato macinato, in cialde e in capsule, e presto anche nelle migliori caffetterie. È il nostro modo di tornare alle radici ma con modernità, partendo dall'heritage di Kimbo per abbracciare il futuro.

Cos'è la "tostatura alla napoletana"?
La tostatura è la cottura del caffè, una fase cruciale per la creazione dell'espresso: ogni caffè è fatto da diverse origini miscelate insieme per portare in tazza gli aromi, il corpo, il gusto, insomma gli aspetti sensoriali del caffè. Le diverse origini che compongono la miscela, vengono tostate alla "napoletana": una tostatura scura che richiede qualche secondo in più di cottura rispetto alla tostatura chiara e che viene eseguita dai maestri tostatori di Kimbo: il risultato è una tazza molto complessa, dolce ma con un retrogusto leggermente amaro e persistente, e sentori che vanno dal cioccolato, alla nocciola e alla frutta secca. La tostatura napoletana è una delle tecniche di cottura più difficili, della quale siamo particolarmente esperti e orgogliosi.

Da pausa al bar a momento di relax casalingo: com'è cambiato il caffè nell'era digitale e quale sarà la sua evoluzione?
Oggi il mercato italiano è in fase di transizione, da consumo domestico in moka stiamo passando sempre più ai sistemi monoporzionati, con delle differenziazioni geografiche: al Sud si preferisce gustare il caffè in cialde compostabili. Si tratta di un estrazione espresso molto vicina a quella del bar. Il nostro prodotto in cialde compostabili ha un peso di 7,3 grammi proprio per ottenre un caffè intenso e cremoso. Al Centro-Nord invece sono più apprezzate le capsule, le più diffuse sono quelle compatibili con le macchine Nespresso. Tra queste, noi prediligiamo la capsula in alluminio, la migliore in termini di estrazione: restituisce sapori, odori e aromi e combatte l'ossigenazione del



Gerardo Evangelista, Paola Rubino, Oscar Farinetti, Mario Rubino, Luca Amabile e Alessandra Rubino

"Siamo un'azienda storica napoletana, nata negli anni Cinquanta in un piccolo bar-pasticceria della Sanità, trasformato in società per azioni nel 1963 dai fratelli Elio, Francesco e Gerardo Rubino: oggi, 60 anni dopo, siamo Napoli nel mondo ma con una visione globale e una presenza importante in circa 100 paesi del mondo.





harmontblaine.com

harmont&blaine
junior



> *Abbiamo una squadra di 8 coffee specialist in giro per il mondo: sono esperti, educatori, trainer che girano per i bar Kimbo, assistono i baristi per assicurarsi che ogni singolo espresso sia perfetto: in pratica questi professionisti insegnano a fare il caffè sempre in linea con la qualità attesa e richiesta dai consumatori.*

prodotto, facendo in modo di non irrancidire il caffè. Su questo aspetto investiamo tanto. Ma stiamo scommettendo molto anche sul caffè i grani: meno "comodo" di un monoporzionato ma sicuramente più sostenibile. E, con la tecnologia di oggi delle macchine bean-tocup da casa, dà la possibilità di dosare la quantità di caffè e realizzare anche delle gustose bevande a base latte.

Cosa prevede il nuovo piano industriale di Kimbo?
Puntiamo molto sull'estero che oggi rappresenta quasi il 30% del nostro fatturato. Abbiamo una linea Specialty, la linea "Sapiente, Master roaster from Napoli" che, unisce insieme Arabica Specialty e Fine Robusta. Attraverso un percorso di ricerca sviluppato nei nostri laboratori qualità abbiamo creato tre nuove miscele, Mistero, Incanto e Stupore, che sono disponibili online dal 2025 e presto saranno offerte in bar e ristoranti di qualità: è una produzione artigianale, non industriale, che facciamo sempre negli stabilimenti di Melito. Presto sarà attiva, infatti, nel nostro insediamento industriale anche una microroastery, una piccola torrefazione artigianale che apriremo anche alle visite del pubblico. Sapiente è stato un lancio-scommessa che ci sta dando risultati positivi, in particolare in Inghilterra e negli Usa, dove hanno sede le nostre consociate.

Come garantite la qualità del prodotto al bar?
Abbiamo una squadra di 8 coffee specialist in giro per il mondo: sono esperti, educatori, trainer che girano per i bar Kimbo, assistono i baristi per assicurarsi che ogni singolo espresso sia perfetto: in pratica questi professionisti insegnano a fare il caffè sempre in linea con la qualità attesa e richiesta dai consumatori. Attività di education che viene guidata dal nostro Kimbo Training Center, unico centro SCA (Specialty Coffee Association) e LAGS (Latte Arte Grading System) del Centro-Sud Italia e partner di Gambero Rosso Academy. Centro di formazione aperto anche ai consumatori, con i corsi di coffee lover e ABC del caffè.

Quanti caffè prende al giorno?
Dipende…Tra i 4 e i 5 al giorno, a seconda del lavoro o del nervosismo. Ma diciamo che devono essere almeno tre entro la mattinata, altrimenti non carburo! ■


NARDELLI
gioielli per amore
nardelligioielli.it



Giuseppe Ferrigno

Dalla bottega al digitale: la nuova visione di **Giuseppe Ferrigno**

Il presepe oltre il Natale: il sogno di una nuova arte

Crescere con un cognome come Ferrigno significa nascere dentro una storia che profuma di tradizione, arte e identità. Per Giuseppe Ferrigno, quinta generazione di una delle dinastie più celebri dell'arte presepiale napoletana, questo patrimonio è stato allo stesso tempo un privilegio e una sfida. Se da adolescente lo viveva come un'eredità ingombrante, quasi una gabbia, oggi ne riconosce il valore profondo, trasformandolo in un linguaggio personale e contemporaneo. Il suo primo ricordo ha la delicatezza di un rito: il momento in cui, bambino, il padre gli affida il Bambinello da collocare nel presepe. Un gesto simbolico che racchiude già tutto - la trasmissione di un sapere, la fiducia, il passaggio di testimone. E proprio nella figura del padre, Marco Ferrigno, Giuseppe trova la sua guida più forte: disciplina, dedizione e una visione chiara che hanno reso grande il nome di famiglia. Del nonno Giuseppe conserva invece un'eredità più emotiva, fatta di racconti e riconoscimenti indiretti: "Mi dicono che nella gentilezza gli somiglio, ed è l'orgoglio più grande". Il vero punto di svolta arriva in modo inatteso, trasformando una delusione personale in energia creativa. È lì che Giuseppe decide di entrare attivamente nell'azienda, iniziando a modellare non solo pastori, ma anche una nuova idea di presepe. Un'arte che, lontana dall'essere confinata al Natale, si rivela per lui una rappresentazione viva della realtà, capace di evolversi e dialogare con il presente.
Ed è proprio sul dialogo tra tradizione e innovazione che si gioca la sua partita più ambiziosa. Per Ferrigno, la tradizione non è mai obsoleta - al contrario, acquista fascino con il tempo. A cambiare deve essere il linguaggio: quello della comunicazione, oggi inevitabilmente digitale. I social diventano così una vetrina globale, capace di portare l'arte di San Gregorio Armeno oltre i confini locali, aprendola a nuove generazioni e nuovi sguardi. Una strategia condivisa con il padre, che ha saputo fidarsi e mettersi in



Marco e Giuseppe Ferrigno

Il suo primo ricordo ha la delicatezza di un rito: il momento in cui, bambino, il padre gli affida il Bambinello da collocare nel presepe. Un gesto simbolico che racchiude già tutto - la trasmissione di un sapere, la fiducia, il passaggio di testimone. E proprio nella figura del padre, Marco Ferrigno, Giuseppe trova la sua guida più forte: disciplina, dedizione e una visione chiara che hanno reso grande il nome di famiglia.



È sul dialogo tra tradizione e innovazione che si gioca la sua partita più ambiziosa. Per Ferrigno, la tradizione non è mai obsoleta - al contrario, acquista fascino con il tempo. A cambiare deve essere il linguaggio: quello della comunicazione, oggi inevitabilmente digitale. I social diventano così una vetrina globale, capace di portare l'arte di San Gregorio Armeno oltre i confini locali, aprendola a nuove generazioni e nuovi sguardi. Una strategia condivisa con il padre, che ha saputo fidarsi e mettersi in gioco, rafforzando un rapporto che oggi è anche complicità e amicizia.

gioco, rafforzando un rapporto che oggi è anche complicità e amicizia.

Lo sguardo di Giuseppe è proiettato lontano. Sogna una scuola che porti il suo nome, un luogo in cui l'arte presepiale possa diventare non solo mestiere, ma anche opportunità sociale, strumento di riscatto e crescita. Immagina mostre internazionali, contaminazioni, persino una bottega nel metaverso. Perché il presepe, nella sua visione, è un'arte a 360 gradi, capace di parlare a tutti, ovunque.

Tra i progetti più sentiti, c'è anche quello di valorizzare il patrimonio umano rappresentato dal padre: un "tesoro vivente" da raccontare attraverso video e nuovi formati, per trasmettere un sapere che rischierebbe altrimenti di restare confinato alla bottega. A chi sogna di intraprendere questa strada, Giuseppe non offre scorciatoie: servono pazienza, passione e la forza di ignorare i giudizi esterni. Perché, in fondo, il suo percorso lo dimostra chiaramente: l'innovazione più autentica nasce sempre da una radice profonda. E se dovesse definirsi con una sola parola, non ha dubbi: innovazione. Una parola che, nel suo caso, non significa rottura con il passato, ma evoluzione consapevole. Un ponte tra ciò che è stato e ciò che ancora può diventare. ■


Camiciamoci
NAPOLI
camiciamoci.com



Pasquale Palamaro

Il mare, senza compromessi

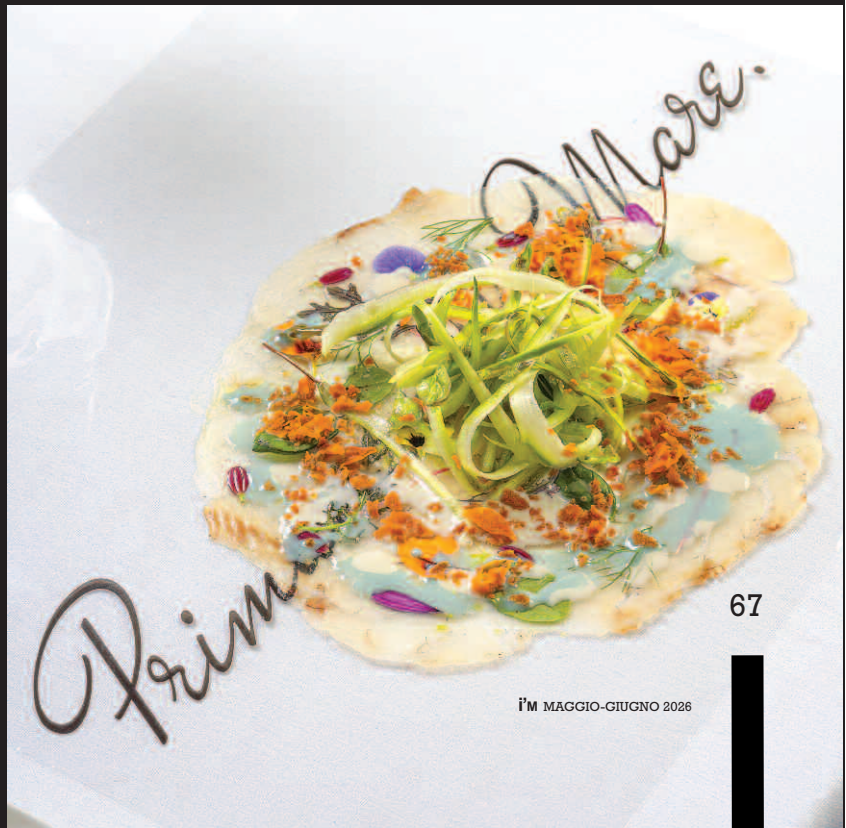
DI **DAVIDE MILONE**





Pasquale Palamaro rappresenta una delle espressioni più autentiche e raffinate della cucina contemporanea del Sud Italia. Nato sull'isola di Ischia, ha costruito nel tempo un'identità gastronomica profondamente legata al mare, alla memoria e alla materia prima del suo territorio. Oggi è executive chef del ristorante Indaco, situato all'interno del celebre hotel Regina Isabella. Qui ha conquistato e mantenuto una stella Michelin, diventando uno dei punti di riferimento della cucina campana d'autore. Ma ridurre il suo lavoro a un riconoscimento sarebbe limitante: la sua è una ricerca continua, quasi poetica, sul rapporto tra uomo e mare. All'Indaco di Ischia la cucina di Palamaro continua a evolversi come un linguaggio sempre più definito e identitario. Un percorso che lo ha portato a una scelta netta: mettere il mare al centro assoluto della propria visione gastronomica. Una direzione maturata dopo il 2020, quando lo chef ha deciso di ridurre le contaminazioni per concentrarsi su una cucina di mare creativa, profondamente legata al Tirreno e al territorio ischitano. "Ho riconosciuto me stesso e ciò che volevo raccontare", spiega Palamaro. Da allora la sua cucina non è più una somma di influenze, ma una dichiarazione precisa: il mare come origine e destino del piatto. La sua cucina si distingue per una forte impronta identitaria. Il mare non è solo una fonte di ingredienti, ma una vera e

Per Palamaro non esiste un ingrediente preferito. "È come con i figli: si amano tutti allo stesso modo". Ma il filo conduttore resta il gusto, più dell'immagine. "Un piatto si ricorda per il sapore, non per come appare".



propria narrazione. Nei suoi piatti si ritrovano profumi salmastri, consistenze delicate e contrasti studiati con precisione. Il pesce, sempre protagonista, viene trattato con rispetto assoluto, esaltato senza mai essere coperto. Lavorare a Ischia significa accettare la stagionalità come struttura, non come limite. Nei mesi di apertura dell'Indaco, la disponibilità dei prodotti è definita e vincolata alla stagione. "Il primo ostacolo è la nostalgia di ciò che non posso utilizzare", racconta. Ma è proprio da qui che nasce il metodo: stessi ingredienti, ogni anno nuovi, reinterpretati attraverso contrasti e tecniche differenti.

Per Palamaro non esiste un ingrediente preferito. "È come con i figli: si amano tutti allo stesso modo". Ma il filo conduttore resta il gusto, più dell'immagine. "Un piatto si ricorda per il sapore, non per come appare". La bellezza resta importante, ma solo se accompagnata da coerenza gustativa. La tecnica non è virtuosismo, ma uno strumento di rispetto: un grande prodotto, se lavorato male, non può dare un grande piatto. Il percorso dello chef è segnato da esperienze formative importanti, che hanno contribuito a definire una visione contemporanea e identitaria. Palamaro lavora da anni con i pescatori dell'isola, valorizzando specie spesso sottovalutate come lucer-



Palamaro lavora da anni con i pescatori dell'isola, valorizzando specie spesso sottovalutate come lucertola di mare, boghe e lampuga. Una visione che mette in discussione la distinzione tra pesce povero e pregiato.La sostenibilità, nel suo lavoro, non è un'etichetta, ma una pratica quotidiana.

tola di mare, boghe e lampuga. Una visione che mette in discussione la distinzione tra pesce povero e pregiato. La sostenibilità, nel suo lavoro, non è un'etichetta, ma una pratica quotidiana: rispetto dei cicli naturali, attenzione alla pesca e riduzione degli sprechi. Un approccio che rafforza il legame con il territorio e contribuisce a costruire un ecosistema gastronomico autentico. Fuori dalla cucina, Palamaro resta cuoco in ogni momento. Le idee nascono ovunque, nella vita quotidiana. Il piatto perfetto non esiste: ciò che esiste è un equilibrio in continua evoluzione tra acidità e grassezza, tecnica e istinto. Mangiare da lui non è semplicemente un'esperienza culinaria, ma un viaggio sensoriale. I suoi piatti sono pensati per coinvolgere tutti i sensi, dalla vista al gusto, passando per profumi e consistenze. È una cucina che invita a rallentare, ad ascoltare, a lasciarsi trasportare. In un'epoca in cui l'alta cucina rischia talvolta di diventare esercizio di stile, Pasquale Palamaro mantiene una direzione chiara: emozionare attraverso la verità del prodotto e la profondità delle radici. Senza compromessi. ■







eles

di Ester Gatta

Via Giosuè Carducci, 46
80121 Napoli

Eles Napoli



Il Prof Massimo Mariconda

Le nuove frontiere dell'ortopedia tra tecnologia e riabilitazione precoce

DI **ILARIA CARLONI**

Dalla formazione "federiciana" fino alla guida dell'Unità Operativa Complessa e del Dipartimento di Trauma ed Emergenze, il professore racconta un percorso professionale intrecciato con l'evoluzione stessa dell'ortopedia moderna. In questa intervista, uno sguardo approfondito sulle innovazioni più significative degli ultimi anni, sulla gestione delle fragilità come l'osteoporosi e sul valore, oggi più che mai imprescindibile, del rapporto umano in medicina.

Professore, può raccontarci brevemente il suo ruolo presso il Policlinico di Napoli e le principali aree di attività della sua équipe
Professionalmente, nasco Federiciano. Infatti, ho conseguito laurea e specializzazione in Ortopedia presso l'Università di Napoli Federico II, frequentando la Clinica Ortopedica come allievo interno fino al 1989, sotto la direzione del Prof. Milano. Successivamente, ho trascorso 12 anni presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro, facendo ritorno a Napoli nel 2001. Da allora ad oggi ho sempre lavorato presso il Policlinico Federico II di Napoli in Clinica Ortopedica, prima come ricercatore, poi come Professore Associato ed infine come Professore Ordinario, ruolo che ricopro tuttora. Sono stato Direttore della Scuola di Specializzazione in Ortopedia e Traumatologia fino al febbraio 2026 ed attualmente ricopro il ruolo di Direttore sia dell'Unità Operativa Complessa di Ortopedia e Traumatologia e sia del Dipartimento Assistenziale di Stroke, Emergenze Chirurgiche e Trauma del Policlinico Federico II di Napoli.

Negli ultimi anni, quali sono state le innovazioni più significative in ortopedia?
L'Ortopedia e la Traumatologia, come tutte le branche mediche e chirurgiche, è una disciplina in continua evoluzione tecnologica. Nell'ultimo decennio, l'introduzione massiccia della robotica e dell'intelligenza artificiale ha inciso in modo particolare sulla nostra disciplina. A titolo di esempio, presso l'UOC di Ortopedia del Policlinico Federico II, tra le prime in Italia, è stato istallato un robot chirurgico di ultima generazione per la protesica di anca e ginocchio. La diffusione crescente

della chirurgia artroscopica e mininvasiva rappresenta un'altra innovazione estremamente significativa in Ortopedia e Traumatologia che, grazie alla maggior precisione ed atraumaticità, si riflette positivamente sulla ripresa funzionale postoperatoria del paziente.

Quanto hanno inciso le nuove tecnologie (robotica e intelligenza artificiale) nella pratica clinica quotidiana?
L'impianto di artroprotesi di anca e ginocchio con l'assistenza del robot realizza livelli di personalizzazione e di precisione nettamente superiori alle tecniche tradizionali. Tutto ciò si traduce positivamente sulla ripresa funzionale dopo l'intervento che consente spesso la dimissione precoce dall'ospedale. Solo pochi anni fa un paziente sottoposto ad intervento di protesi di anca o di ginocchio rimaneva ricoverato in ospedale per 7-10 giorni, mentre oggi, grazie alla robotica ed alle tecniche mininvasive, può già camminare il giorno dopo l'intervento ed essere dimesso dopo 3-4 giorni.

Come sono cambiate le tecniche chirurgiche per le fratture del femore rispetto al passato?
Il femore prossimale e l'anca sono sedi frequentissime di frattura da fragilità, specialmente nelle donne in età avanzata, che sono spesso affette da osteoporosi, condizione che riduce la resistenza meccanica delle ossa, esponendole a lesioni anche in seguito a traumi di lieve entità. La frattura del femore prossimale rappresenta un'urgenza perché il trattamento chirurgico tempestivo (entro 48 ore) consente di prevenire le complicazioni legate all'allettamento prolungato ed all'immobilità. Il miglioramento delle tecniche chirurgiche e soprattutto di quelle anestesiologiche consente oggi di operare anche i grandi anziani con frattura di femore, contribuendo talvolta a salvargli la vita, il che era impensabile solo pochi anni fa. Anche in questi casi, un intervento chirurgico rapido, atraumatico e preciso consente spesso di mettere subito in piedi questi pazienti, abbreviando notevolmente l'allettamento e la durata dell'ospedalizzazione.

Quanto è importante oggi l'imaging avanzato nella riuscita degli interventi?
L'imaging avanzato è uno dei punti cardine dell'innovazione tecnologica in Ortopedia. La pianificazione preoperatoria assistita dal computer è ormai indispensabile in chirurgia protesica ma anche in traumatologia perché consente di prevedere, con ottima approssimazione, e regolare di conseguenza la posizione definitiva dell'impianto nello scheletro del singolo paziente. In casi complessi, è possibile realizzare modelli tridimensionali grazie alla processazione di immagini TAC individuali del paziente, ottenendo anche modelli in resina da stampante 3D su cui è possibile simulare l'atto chirurgico e l'impianto di una protesi o di un altro mezzo di sintesi. Presso l'UOC di Ortopedia del Policlinico, utilizziamo quotidianamente queste tecnologie, essendo anche dotati di un laboratorio per la stampa 3D.

Che ruolo avranno le terapie biologiche (cellule staminali, fattori di crescita)?
Non si può non citare, tra le tecniche più recenti, il diffuso impiego sempre più diffuso dell'Ortopedia rigenerativa. Grazie all'impiego delle cellule staminali autologhe, è oggi possibile ottenere significativi miglioramenti del dolore e della funzionalità articolare di anca, ginocchio ed altre articolazioni, ritardando in alcuni casi la necessità di dover ricorrere ad una protesi. I fattori di crescita di derivazione piastrinica, ottenuti dalla centrifugazione del plasma del paziente, possono svolgere un ruolo importante, specialmente nella patologia tendinea e nella guarigione di ferite ed ulcere cutanee croniche.



"Nell'ultimo decennio, l'introduzione massiccia della robotica e dell'intelligenza artificiale ha inciso in modo particolare sulla nostra disciplina. A titolo di esempio, presso l'UOC di Ortopedia del Policlinico Federico II, è stato istallato un robot chirurgico di ultima generazione per la protesica di anca e ginocchio.

Che consiglio darebbe ai giovani medici che vogliono specializzarsi in ortopedia?
Come professore universitario, penso che i giovani che approcciano la nostra disciplina debbano farlo con entusiasmo, sfruttando l'enorme quantità di informazioni e di tecnologia oggi disponibili. Fermo restando che ogni disciplina chirurgica è un'arte manuale, ritengo che oggi gli specializzandi in Ortopedia godano, rispetto al passato, di un notevole incremento delle opportunità formative che possono migliorarne sensibilmente la capacità tecnica e la professionalità. In un periodo di estrema implementazione della medicina biotecnologica e della comunicazione mediatica, è però fondamentale ricordare che l'Ortopedico rimane un medico e che nessuna innovazione può sostituire la capacità di relazionarsi empaticamente con il paziente. Dal punto di vista educazionale, cono comunque molto ottimista perché penso che abbiamo contribuito a formare nuove leve di ortopedici estremamente capaci e preparati. ■

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

BODY GLOW

È una tecnica che valorizza la pelle rendendola più luminosa, uniforme e visivamente levigata. Si ottiene attraverso una corretta preparazione della pelle e l'utilizzo di prodotti illuminanti applicati nei punti strategici del corpo. In questo tutorial vedremo, passo dopo passo, come creare un effetto naturale ed elegante, ideale soprattutto nella stagione estiva.

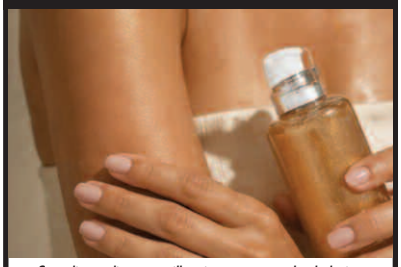


STEP 1



Prepara la pelle con uno scrub delicato e applica una crema idratante: una base liscia rende il glow più uniforme e luminoso. La preparazione della pelle migliora resa e durata dei prodotti shimmer.

STEP 2



Stendi un olio secco illuminante o una body lotion shimmer su gambe, braccia e décolleté con movimenti ampi e uniformi. I body shimmer moderni uniscono luce e idratazione.

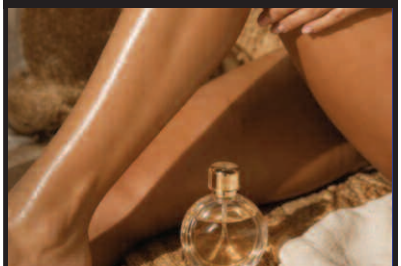


STEP 3



Intensifica la luce nei punti strategici: clavicole, spalle, tibie e centro delle gambe, dove il riflesso valorizza di più il corpo e definisce le linee.

STEP 4



Lascia asciugare qualche minuto prima di vestirti per un finish più pulito e duraturo. Completa il look con profumo estivo e pelle radiosa effetto vacanza.

www.benedettariccio.it - info@benedettariccio.it


DS
DE SIMONE®
Napoli, since 1918
GIOIELLI E PIETRE PREZIOSE
76A, Piazzetta S.Caterina
T+39 081 403626
info@desimonegioielli.com
shop online
desimonegioielli.com

Il viaggio inizia a tavola: MSC Crociere conquista il cuore (e il palato) dei napoletani

Dal porto di casa alla scoperta del mondo: come MSC Crociere ha trasformato il viaggio in un'esperienza gourmet tra radici mediterranee e suggestioni internazionali.

Per noi napoletani, il viaggio non è mai solo una questione di chilometri, ma di sapori. Prima ancora di preparare le valigie, la scelta della vacanza perfetta passa inevitabilmente per una domanda fondamentale: "Come si mangia?". Oggi, l'offerta gastronomica è diventata un asset decisivo nella scelta della partenza e, per chi salpa dal porto di Napoli, la risposta d'eccellenza si trova a bordo delle navi MSC Crociere. Quest'estate, l'offerta della Compagnia è particolarmente ricca, permettendo ai viaggiatori di imbarcarsi direttamente da casa su navi straordinarie come MSC World Europa, MSC Meraviglia e MSC Divina, trasformando la navigazione in un'esperienza gourmet sospesa tra radici mediterranee e suggestioni internazionali.

Il Sapore di Casa e l'Eccellenza Italiana

Il segreto di questo successo risiede in una radicata cultura della buona tavola che parla direttamente al cuore del viaggiatore partenopeo, regalando l'equilibrio perfetto tra la sicurezza dei sapori di casa e l'ebbrezza della scoperta. Sotto la guida rigorosa di Luca Cesarini, Corporate Speciality Chef di MSC Crociere, la qualità non è mai un compromesso, ma il punto di partenza, privilegiando materie prime eccellenti che sappiano esprimere l'identità territoriale.

A bordo trionfa la freschezza: basta pensare alla pizza preparata a regola d'arte o alla mozzarella prodotta quotidianamente a bordo, un sapore che porta l'esatta essenza della Campania in mare aperto. Ma l'omaggio alle radici non si ferma alla sola tradizione locale, espandendosi per abbracciare l'intera identità mediterranea.

MSC World Europa e l'alta cucina internazionale

L'apice di questa evoluzione gastronomica, dove le atmosfere internazionali si fondono con la tradizione, si tocca a bordo di MSC World Europa. La nave si configura come un vero ecosistema del gusto grazie ai suoi tredici punti di ristoro diversificati. In questo contesto, l'offerta premium trova la sua massima espressione nei sei ristoranti tematici, tra cui spicca per innovazione lo Chef's Garden Kitchen.

Qui, lo chef stellato svedese Niklas Ekstedt porta a bordo un'etica incentrata sul concetto di "farm-to-ocean", modernizzando la cucina attraverso l'uso di antiche tecniche nordiche di cottura che esaltano la stagionalità e l'essenza delle materie prime.

Ma l'eccellenza culinaria si estende in tutti gli angoli della nave. Nei vari ristoranti di bordo, infatti, i crocieristi possono lasciarsi sedurre da piatti d'autore eccezionali, come il trancio di pesce spada alla griglia con patate allo zafferano e salsa alla senape integrale, oppure osare con la crocchetta di prosciutto e formaggio Manchego, che gioca su contrasti di consistenze esaltati da un aioli al peperone rosso. Anche i classici vengono rivisitati con un tocco contemporaneo, come dimostra il petto di pollo arrosto con prosciutto crudo e mozzarella, bilanciato dalla leggerezza di un jus al vino bianco.

Un Dolce Orizzonte tra i Preferiti di Bordo

Proprio come un lungo itinerario che, dopo aver esplorato porti lontani e sapori decisi, sente il bisogno di una sosta rinfrescante, il pasto trova la sua naturale evoluzione nel momento del dolce: non si tratta di una semplice interruzione, ma di una conclusione perfetta che chiude il cerchio dell'esperienza a tavola.

A confermarlo sono le preferenze degli stessi viaggiatori: tra i piatti in assoluto più amati e richiesti dai crocieristi spicca, infatti, la crostata al cioccolato e lamponi, resa intrigante da una vellutata crema allo zenzero. È un dolce studiato appositamente per essere raffinato e mai stucchevole: l'intensità del cioccolato richiama la ricchezza delle portate precedenti, mentre l'acidità dei frutti e la sfumatura speziata dello zenzero bilanciano i sapori chiudendo il pasto con grande eleganza.

Che siate alla ricerca della rassicurante tradizione o pronti a nuove contaminazioni creative, la tavola di MSC Crociere si conferma la vera destinazione del viaggio. Perché in fondo, per un napoletano, la felicità è proprio questo: un orizzonte infinito da guardare, rigorosamente con il piatto giusto davanti. ■

Il Piatto dell'Estate



A dimostrare questa vocazione per i sapori italiani più riconoscibili e amati è il piatto che svetta nella classifica dei preferiti dai crocieristi MSC per l'estate: un profumatissimo risotto agli asparagi e zucchine. Arricchito da una vellutata crema al Parmigiano Reggiano e dalla croccantezza delle briciole di mandorle tostate, questo piatto conferma come l'alto di gamma della ristorazione della Compagnia si orienti con decisione verso l'esaltazione dei grandi classici del Belpaese.





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.



NOISESTUDIO.IT DESIGN

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

L'azienda offre spazi moderni e funzionali per:

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

progettati per garantire efficienza, flessibilità e massima operatività.

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

SCOPRI DI PIÙ

maricanholding.it

Marican®

gruppocanciello.it



SCOPRI I SERVIZI ESCLUSIVI VEGA LUXURY SCAN ME

vegaluxury.it





vega RESTAURANT

RESTAURANT BISTROT CAFÈ PASTRIES





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

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

i'M model

made in Naples

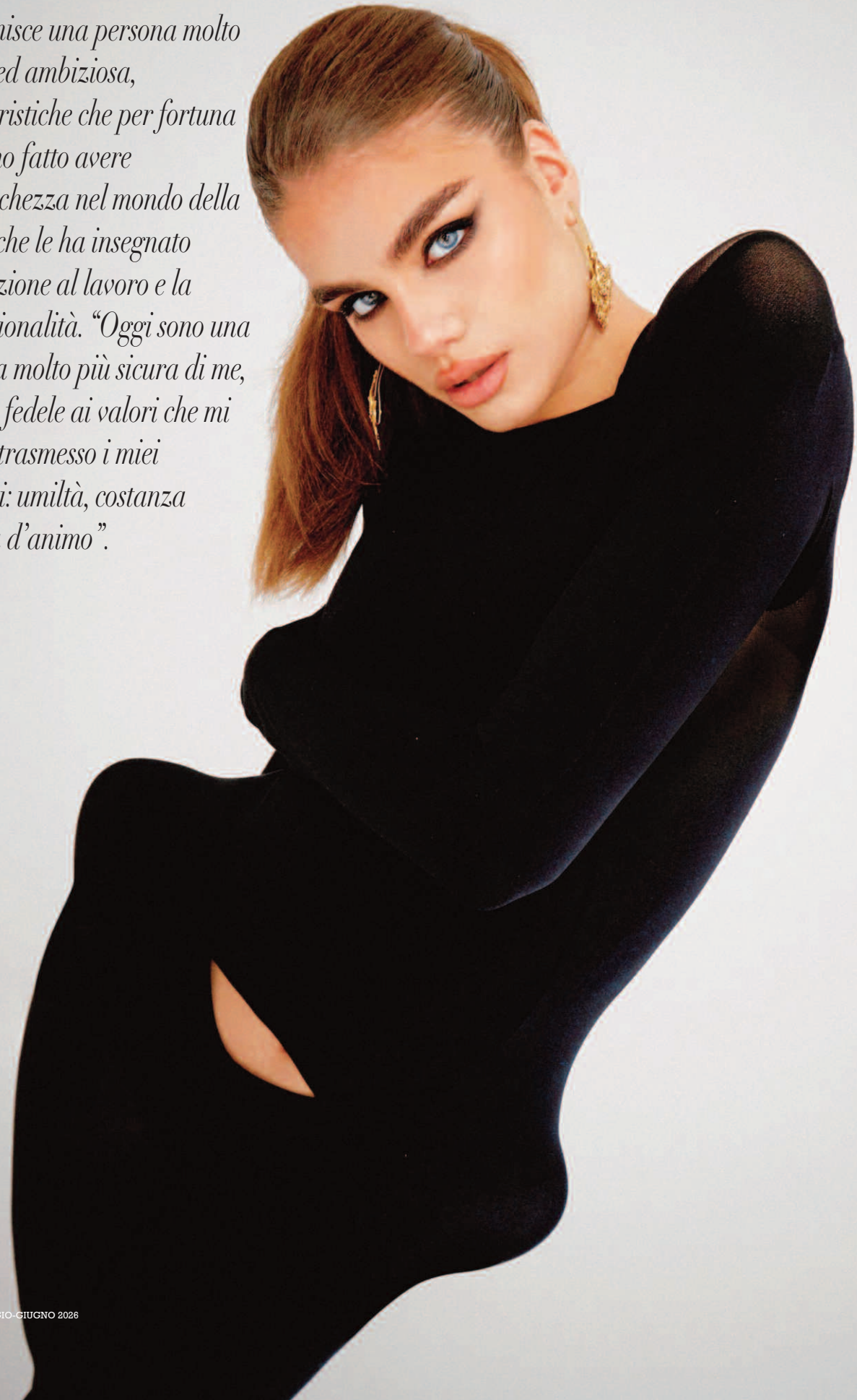


MARIA TERESA GAETA

FOTO DI **PASQUALE PEZZELLA**

Ha 22 anni e frequenta il quarto anno di Architettura ad Aversa. Lavora come modella da 10 anni, ha iniziato a 12, spinta da suo padre che voleva aiutarla a superare la sua grande insicurezza. Questo lavoro l'ha cambiata molto come persona, facendola crescere e maturare molto in fretta. Oggi la sua priorità è di realizzarsi come architetto, pur senza mai abbandonare il lavoro di modella che resta una grande passione.

Si definisce una persona molto decisa ed ambiziosa, caratteristiche che per fortuna le hanno fatto avere dimestichezza nel mondo della moda, che le ha insegnato la dedizione al lavoro e la professionalità. "Oggi sono una persona molto più sicura di me, sempre fedele ai valori che mi hanno trasmesso i miei genitori: umiltà, costanza e bontà d'animo".







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



Nella vita ha tante ed altre passioni, come l'arte in tutte le sue sfaccettature, leggere ed ascoltare musica anni '70. "Crescere in fretta mi ha portato anche a vivere un'età diversa rispetto alla mia anagrafica e quindi ad avere gusti diversi dai miei coetanei".

FOTO DI **MEGA DIANA**

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

Tecnologia

Niente cavi, niente attese: la sala riunioni che finalmente vi aspetta



UNA RISPOSTA AD OGNI ESIGENZA: LE SOLUZIONI SARTORIALI

DI LUCA PASQUARELLA

Immaginate questa scena: il cliente arriva, si siede, apre il suo laptop — Mac, Surface, ThinkPad, non importa — e in pochi secondi il suo schermo compare sul grande display della sala. Nessuno cerca il cavo HDMI nel cassetto, nessuno scarica app dell'ultimo minuto, nessuno dice "aspetta, ho il mio adattatore in borsa". La riunione inizia. E inizia bene.

È una scena che dovrebbe essere normale. Eppure, ancora oggi, nelle sale riunioni di moltissime aziende italiane, i primi dieci minuti di ogni meeting vengono divorati da una liturgia frustrante: trovare il cavo giusto, capire quale ingresso è attivo, chiamare l'IT perché il WiFi del display non va. È un furto di tempo mascherato da problema tecnico. In realtà è un problema di progettazione.

Quando mi trovo a progettare una sala riunioni per un cliente, la prima domanda che faccio non è "quanti schermi vuoi?" ma "chi porterà il proprio dispositivo?". Perché oggi la risposta è sempre la stessa: tutti. Il BYOD - Bring Your Own Device, portate il vostro dispositivo - non è più una tendenza, è la realtà di come le persone lavorano. Il laptop è diventato lo strumento principale, personale, configurato su misura. Chiedergli di "collegarsi al sistema" con un cavo trovato in un cassetto è come chiedere a un chirurgo di operare con bisturi presi a caso da un armadio.

La risposta sartoriale che ho trovato più convincente sul mercato lavora su due livelli complementari. Il primo è quello fisico, cablato, integrato nel tavolo: qui il protagonista è Ochno, un sistema di origine svedese che incarna perfettamente la nostra filosofia del "tutto invisibile, tutto funzionante". Ochno integra nel piano del tavolo un connettore Usb-C singolo che fa tutto insieme: carica il laptop fino a 100W, trasmette il video in 4K verso i display della sala, gestisce audio e dati, e commuta in modo intelligente tra il sistema di videoconferenza fisso - Teams Room, Google Meet - e il dispositivo del visitatore. Un solo gesto: appoggi il cavo USB-C e la sala ti riconosce. Il laptop comincia a caricarsi, lo schermo si accende con



la tua presentazione, il microfono della sala è pronto. Senza toccare nulla altro.
Il secondo livello è quello wireless, e qui Barco ClickShare resta a mio avviso il riferimento più solido del settore. Con il ClickShare Button - una piccola chiavetta Usb che si conserva in sala - oppure direttamente da app, chiunque può iniziare a condividere il proprio schermo in meno di sette secondi. Sette secondi: il tempo di un respiro profondo. ClickShare supporta qualsiasi sistema operativo, qualsiasi piattaforma di conferencing, e nei modelli più recenti - ClickShare Hub Pro - è già certificato per Microsoft Teams e si integra con le barre audio Sennheiser TeamConnect di riferimento. Il risultato è una sala che funziona sia per il meeting interno in piena autonomia, sia per l'ospite esterno che vuole condividere la sua schermata senza installare niente.
Quando li combiniamo insieme - Ochno per la connessione fisica e ClickShare per la libertà wireless - otteniamo qualcosa di molto potente: la sala che accoglie chiunque, con qualsiasi dispositivo, in qualsiasi scenario. Il tavolo offre ricarica e connessione stabile. Il sistema wireless offre libertà totale di movimento. Il display principale - tipicamente un pannello 4K da 86 pollici o un videoproiettore laser - mostra tutto con qualità impeccabile. E il cliente, seduto di fronte a noi, vede una sala pulita, elegante, senza grovigli di cavi sul tavolo, senza telecomandi misteriosi.
La tecnologia nella sala riunioni deve togliere attrito, non aggiungerlo. Ogni secondo perso a "far funzionare" la tecnologia è un secondo sottratto alla conversazione, alla relazione, alla sostanza del lavoro. Quando progettiamo questi ambienti, il nostro obiettivo non è riempire la sala di schermi e dispositivi: è fare in modo che la tecnologia sparisca, che diventi parte invisibile del rituale professionale, come la luce giusta o una sedia comoda. Il Byod ben progettato non è un'opzione tecnica - è un atto di rispetto verso chi entra in quella stanza.



Ogni secondo perso a "far funzionare" la tecnologia è un secondo sottratto alla conversazione, alla relazione, alla sostanza del lavoro.

In questa rubrica ad ogni uscita parlerò di "Soluzioni Sartoriali" che abbiamo sviluppato per coniugare gli aspetti che ritengo più importanti affinché 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 Technologies srl in via Orazio 138/A Napoli.■



IL TRUCCO PERMANENTE OLTRE L'APPARENZA

GLI ERRORI INVISIBILI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Nel trucco permanente, il risultato non è mai solo estetico, ma un equilibrio tra tecnica, visione e studio del volto. Spesso, proprio ciò che non si vede determina la riuscita di un trattamento.

In un contesto dominato dall'immediatezza, è facile aspettarsi un risultato definitivo fin da subito. Ma il trucco permanente è un processo: il pigmento si trasforma, si stabilizza e si armonizza con la pelle nel tempo. Solo dopo alcune settimane si ottiene un effetto più naturale e armonico.

Anche la scelta del colore è tutt'altro che marginale. Ogni pelle reagisce in modo diverso e ignorarne il sottotono può portare a viraggi indesiderati. La competenza sta nel prevedere l'evoluzione, non nel fermarsi all'impatto iniziale.

Le tendenze, poi, non sempre rispettano le reali esigenze del viso. Sopracciglia troppo grafiche o contorni eccessivi possono funzionare nell'immagine, ma non nella quotidianità. Il trucco permanente efficace è quello che accompagna l'espressione, senza sovrastarla.

Fondamentale è la consulenza: è lì che si costruisce il risultato, attraverso analisi, ascolto e progettazione. Senza questo passaggio, ogni intervento perde direzione. Infine, è importante ricordare che non è davvero "per sempre". Il colore evolve, il viso cambia, e proprio questa trasformazione permette di mantenere il risultato armonico nel tempo.

Il vero obiettivo non è trasformare, ma valorizzare. Perché la forma più autentica di bellezza è quella che rende la persona riconoscibile ogni giorno. ■



instragram: stefania.demetra



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


1 9 7 3
MAGNO
Solo prelibatezze
CHAMPAGNE
LAMOUREUX
Jean-Jacques
PRODUIT DE FRANCE
CHAMPAGNE
LAMOUREUX
Jean-Jacques
CUVÉE GABIN
ZERO DOSAGE
MAGNO
CAVIALE
BELUGA
www.magnofood.com
@magnoluxuryfood
@magnoluxuryfood



Guido Grimaldi

Alis

Il futuro della logistica

DI **ALESSANDRA CARLONI**

La logistica non fa rumore, ma senza di lei tutto si ferma. È un ingranaggio da non sottovalutare, per il suo carattere decisivo. È proprio in questa dimensione che si muove ALIS, L'associazione Logistica dell'Intermodalità Sostenibile, la realtà associativa di riferimento per l'intero comparto della logistica, del trasporto e dei servizi alle imprese, in Italia e in Europa. Con la guida del Presidente, Guido Grimaldi, e del Direttore Generale, Marcello di Caterina, riunisce e rappresenta mondi diversi, facendoli dialogare: imprese di logistica, società di autotrasporto, compagnie armatoriali, ferroviarie e aree, aziende fornitrici di servizi, porti, aeroporti, scuole, università e centri di ricerca. Il valore aggiunto di ALIS risiede nella capacità di fare sistema tra oltre 2500 operatori diversi, creando sinergie concrete lungo tutta la filiera del trasporto e della logistica. "In un contesto complesso, aiutiamo le aziende a ridurre inefficienze e cogliere opportunità, trasformando esigenze comuni in istanze dirette ai decisori pubblici, volte a sostenere il comparto con programmi, incentivi e semplificazioni", spiega il Presidente, Guido Grimaldi, che sottolinea che la promozione e l'integrazione tra trasporto marittimo, aereo, ferroviario e stradale è un elemento centrale della politica di ALIS. Ma la logistica oggi non è più solo spostare merci da un punto A a un punto B, è sostenibilità, è innovazione, è capacità di adattarsi. Il tema ambientale, ad esempio, non è più rinviabile. Ridurre l'impatto dei trasporti e puntare sull'intermodalità è una priorità concreta, non uno slogan, come spiega il Presidente: "Abbiamo ottenuto risultati concreti grazie alla diffusione dell'intermodalità e del trasporto sostenibile nella sua accezione più ampia, riducendo significativamente le emissioni di CO_2. Lo shift modale dalla gomma al

→



Il tema ambientale, ad esempio, non è più rinviabile. Ridurre l'impatto dei trasporti e puntare sull'intermodalità è una priorità concreta, non uno slogan, come spiega il Presidente: "Abbiamo ottenuto risultati concreti grazie alla diffusione dell'intermodalità e del trasporto sostenibile nella sua accezione più ampia, riducendo significativamente le emissioni di CO_2. Lo shift modale dalla gomma al mare e al ferro è già una realtà consolidata.

mare e al ferro è già una realtà consolidata. Le prossime sfide riguardano sicuramente la capacità di essere competitivi e forti anche in una situazione geopolitica così difficile che incide direttamente sull'import-export". Allo stesso tempo, c'è tutta la partita della digitalizzazione: meno burocrazia, processi più snelli, sistemi più efficienti. E poi c'è un altro nodo, forse meno visibile, ma fondamentale: quello delle competenze: servono percorsi formativi in linea con le esigenze del mercato. Anche su questo ALIS sta facendo la sua parte, coinvolgendo scuole, ITS e università. La vera priorità è investire nella formazione di nuovi professionisti capaci di gestire le frontiere più avanzate dell'innovazione digitale. La tecnologia è già disponibile, ma servono figure specializzate in data analysis, cybersecurity, intelligenza artificiale e sistemi logistici integrati. Parallelamente, bisogna rafforzare il dialogo tra imprese, università e centri di ricerca. Solo così la digitalizzazione potrà tradursi in reale efficienza e competitività. A tutto questo mira ALIS, che ha reso la formazione un pilastro centrale della propria attività associativa. Attraverso ALIS Academy si promuovono solide sinergie con ITS, scuole, università e centri di formazione, sviluppando programmi mirati per i giovani. L'obiettivo è ridurre concretamente il mismatch tra competenze richieste e quelle disponibili, rendendo al contempo il settore più attrattivo e competitivo. Investire sui talenti per il presidente Grimaldi significa "creare valore duraturo". Non a caso, dalla nascita di ALIS ad oggi, sono oltre 10.000 i nuovi assunti nelle aziende del comparto. "Ogni giovane che entra nel mondo del lavoro rappresenta per noi non solo un risultato, ma una responsabilità e una grande soddisfazione". Si chiude così il messaggio di Guido Grimaldi: investire nei giovani significa investire nel futuro del settore e ALIS lo fa, con forza e visione.■



“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.

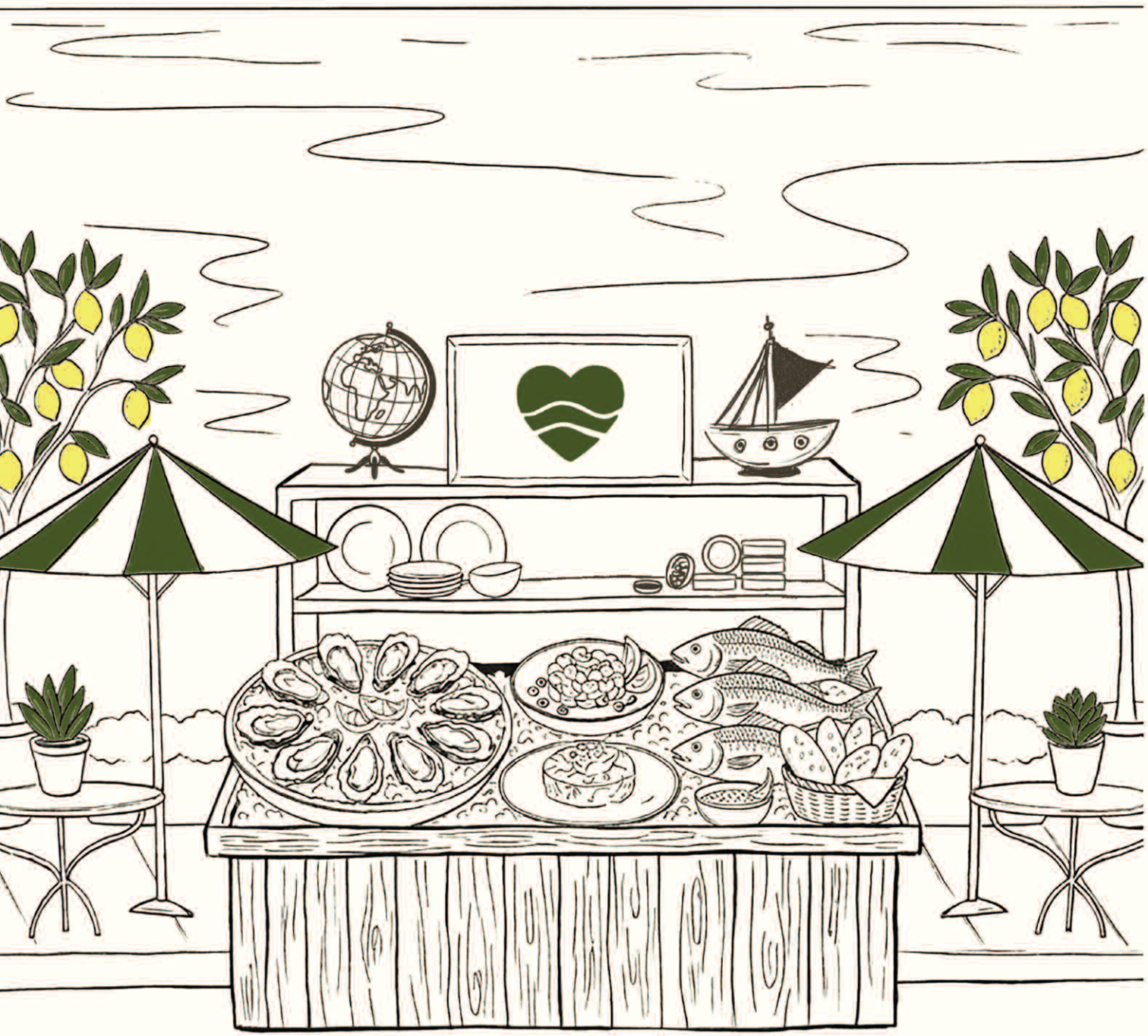
CITTÀ DEL VESUVIO

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

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Le ECCELLENZE dal MONDO

PROTAGONISTE AL TUO EVENTO



TEL +39 392 48 20 532

I ♥ veventi



Carlo Pugliese

GOLD TOWER LIFESTYLE HOTEL

Il progetto che ha cambiato il volto di Gianturco

DI **ALESSANDRA CARLONI**

Nel cuore di Gianturco, storica area industriale di Napoli Est, dove per decenni capannoni e insediamenti produttivi hanno disegnato il volto della periferia orientale, oggi sorge uno dei più significativi esempi di rigenerazione urbana applicata all'ospitalità: il Gold Tower Lifestyle Hotel, nato dalla visione imprenditoriale di Carlo Pugliese, CEO e proprietario della struttura, insieme alle sorelle, Anna e Roberta, al padre, Pasquale e alla moglie, Alessia.

L'idea prende forma nel 2019, quando Carlo Pugliese e la sua famiglia fanno una scelta importante: acquisire una vecchia struttura industriale dismessa e sottoporla a un'imponente opera di ristrutturazione, con l'obiettivo di trasformarla in un innovativo hotel di lusso. "Una scelta coraggiosa", spiega il CEO di Gold Tower, "in una zona tradizionalmente lontana dai circuiti turistici cittadini, ma che si è rivelata vincente". A soli tre anni dall'inaugurazione, il Gold Tower è divenuto un punto di riferimento per ospitalità, eventi e congressi del capoluogo partenopeo.

Il progetto interpreta pienamente la filosofia "Lifestyle", offrendo agli ospiti un'esperienza esclusiva,



Il progetto interpreta pienamente la filosofia "Lifestyle", offrendo agli ospiti un'esperienza esclusiva, intima e appagante. Le camere coniugano comfort e raffinatezza, impreziosite da design ricercato, arredi eleganti e una cura minuziosa dei dettagli. Emblema dell'offerta luxury è la Executive Wellness Suite, novanta metri quadrati pensati per accogliere l'ospite in un'atmosfera sofisticata e contemporanea.

intima e appagante. Le camere coniugano comfort e raffinatezza, impreziosite da design ricercato, arredi eleganti e una cura minuziosa dei dettagli. Emblema dell'offerta luxury è la Executive Wellness Suite, novanta metri quadrati pensati per accogliere l'ospite in un'atmosfera sofisticata e contemporanea.

Ma il successo del Gold Tower non si fonda soltanto sulla bellezza degli spazi: "al centro vi è una squadra che considero parte essenziale della riuscita del progetto", spiega Carlo Pugliese, che desidera riconoscere pubblicamente il valore dei suoi collaboratori: Ciro Montuoro e Michele Muoio, responsabili del marketing e della comunicazione, con un ruolo chiave nel coordinamento delle attività interne; Giovanni Pietrangeli, capo ricevimento e riferimento trasversale della struttura; Rossella Scognamiglio, figura centrale nell'offerta benessere; Giancarlo Lo Giudice, Executive Chef; Roberto Sgura, maître; Giuseppina Schiavullo, responsabile Booking & Eventi; Emanuela Scognamiglio, responsabile Terrazza Ramè; Carmine Tufo, capo manutentore; Manuela Esposito, governante. "Il Gold Tower Lifestyle Hotel non sarebbe la realtà che è oggi senza di loro". L'hotel ospita due ristoranti, aree dedicate al wellness, spazi per meeting e una grande sala polifunzionale che ogni venerdì si anima con un format ideato dallo stesso Carlo Pugliese che ce lo racconta così: ""Che canzone sei?" è nato dalla mia passione per la musica ed è un appuntamento che unisce cena, musica dal vivo, karaoke e performance artistiche, in un'atmosfera di grande spensieratezza". Forte anche l'area congressuale della struttura, per la sua posizione strategica, facilmente raggiungibile dall'aeroporto senza affrontare il traffico cittadino. Il Gold Tower Lifestyle Hotel rappresenta oggi un esempio virtuoso di come coraggio imprenditoriale, innovazione e valorizzazione delle risorse umane possano trasformare una periferia industriale in una nuova meta dell'ospitalità di qualità, restituendo a Gianturco una centralità inedita nel panorama urbano napoletano. ■

ForteVillage
SARDINIA

One of a Kind






WORLD TRAVEL AWARDS WINNER 2025
World's Leading Resort

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

fortevillage.com + 39 070 9218818 holiday@fortevillage.com

Il **Maggio** dei Monumenti 2026



Nel 2026 il Maggio dei Monumenti torna a Napoli con la sua XXXII edizione, in programma fino al 2 giugno. La rassegna propone oltre 200 appuntamenti gratuiti tra visite guidate, spettacoli, concerti e aperture straordinarie di luoghi storici, coinvolgendo tutte le municipalità cittadine. Il tema di quest'anno, legato ai colori e alla luce ("Ebbra di luce, folle di colori"), invita a riscoprire la città attraverso percorsi artistici e culturali diffusi. Tra gli eventi principali spicca il concerto finale del 31 maggio alla Rotonda Diaz, che celebra Napoli con musica e performance dal vivo.

Maximall Pompeii, un concorso tra shopping e musica



Maximall Pompeii lancia un concorso tra shopping e musica (1° maggio - 14 giugno): con una spesa minima di 20 euro si accede all'instant win con premi immediati, tra cui gift card, gadget e biglietti per il live sold out di Geolier. In parallelo, un'attivazione esperienziale "canta e vinci" permette di partecipare a un'estrazione finale per ulteriori biglietti. Un'iniziativa che unisce acquisto, intrattenimento e coinvolgimento.

Kiton dedica viale Ciro Paone ad Arzano

In occasione della Festa dei Lavoratori, Kiton annuncia con particolare emozione la nuova intitolazione di Viale Ciro Paone, già Viale delle Industrie, un gesto simbolico che nasce nel segno del lavoro e della riconoscenza verso colui che ha saputo costruire e trasmettere i valori della qualità, della passione e della tenacia. La scelta del luogo assume un significato particolarmente profondo: quello che oggi diventa Viale Ciro Paone, per anni Viale delle Industrie, rappresenta un asse storico dello sviluppo produttivo del territorio. È qui che, nel 1991, il fondatore di Kiton scelse di trasferire la sede dell'azienda ad Arzano, dando avvio a un percorso di crescita che ha contribuito in modo determinante alla qualificazione industriale ed economica dell'area. Nel tempo, il complesso si è ampliato con nuovi opifici, coinvolgendo e valorizzando sempre più persone del territorio.



Gigi D'Alessio, maratona di concerti alla Reggia



Gigi D'Alessio torna protagonista in Campania nel 2026 con una grande maratona di concerti alla Reggia di Caserta (Piazza Carlo di Borbone) a giugno. Le date confermate sono 8, 9, 11, 12, 14, 16, 17, 18, 20 e 21 giugno 2026. I biglietti sono disponibili sui circuiti ufficiali come TicketOne.



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

38TH AMERICA'S CUP NAPLES, ITALY

Kimbo nominato caffè ufficiale della Louis Vuitton 38ª America's Cup



Kimbo, iconico marchio napoletano del caffè e ambasciatore dell'autentico espresso italiano nel mondo, è stato scelto come Official Coffee della Louis Vuitton 38ª America's Cup di Napoli. La partnership prenderà il via a maggio 2026 a Cagliari, accompagnando le prime fasi della competizione, e proseguirà fino alla Finale prevista per luglio 2027 a Napoli, città ospitante della 38ª edizione. In qualità di Official Coffee, Kimbo porterà il suo aroma, il rito e l'eccellenza dell'espresso napoletano nel cuore della competizione, affiancando con la sua energia atleti, team, partner e ospiti lungo tutto il percorso dell'evento.
Mario Rubino, Chairman di Kimbo, nell'esprimere il suo apprezzamento per l'opportunità offerta dalla partnership, ha dichiarato: "L'America's Cup a Napoli è un'occasione irripetibile per un'azienda napoletana come la nostra. Esserne Official Coffee è motivo di grande orgoglio non solo per Kimbo ma, credo, anche per tutti i napoletani. La nostra città ha una forte vocazione marittima e una cultura fondata su passione, artigianalità, eccellenza. I nostri valori rispecchiano pienamente quelli dell'America's Cup, competizione radicata in una ricca tradizione ma sempre proiettata verso il futuro. Questa partnership rappresenta un passo importante per rafforzare la presenza globale di Kimbo, e ci offre l'opportunità di esprimere l'autentica esperienza del caffè napoletano in tutto il mondo."

Il **Noisy Naples Fest** accende l'estate partenopea



L'estate napoletana si arricchisce finalmente di un evento musicale atteso e necessario: il Noisy Naples Fest. Due giornate all'insegna della grande musica animeranno la Mostra d'Oltremare, trasformando la città di Napoli in un punto di riferimento per gli amanti dei live. Le date da segnare sono il 23 e 24 luglio, quando saliranno sul palco artisti di fama internazionale e nazionale. A guidare la line-up saranno i Franz Ferdinand e i Kasabian, due nomi iconici dell'indie e alternative rock mondiale. Accanto a loro, una selezione di artisti che hanno segnato la scena musicale degli ultimi decenni: dagli energici Skunk Anansie al sound elettronico dei Planet Funk, passando per realtà consolidate come i Subsonica e i Bluvertigo. Il festival si propone non solo come una rassegna musicale, ma come un vero e proprio momento di aggregazione culturale, capace di attirare pubblico da tutta Italia e oltre.

Concerti a Napoli a giugno: tutti i grandi eventi da non perdere

Giugno 2026 si preannuncia come un mese esplosivo per la musica live a Napoli. Dopo un maggio più raccolto e "indoor", l'estate entra nel vivo con i grandi concerti negli stadi, trasformando la città in uno dei principali poli musicali d'Italia. Il cuore di tutto sarà lo Stadio Diego Armando Maradona, pronto ad accogliere migliaia di fan per una line-up davvero impressionante. Si parte con uno degli artisti più iconici della scena napoletana: Liberato il 5 giugno. Un evento attesissimo, soprattutto per l'atmosfera unica che i suoi concerti riescono a creare. Eros Ramazzotti il 13 giugno, grande classico della musica italiana, capace di unire generazioni diverse. Max Pezzali il 19 giugno: nostalgia, hit intramontabili e un pubblico che canta ogni sua parola. Tiziano Ferro il 23 giugno: uno degli artisti più amati, pronto a emozionare con la sua voce e i suoi testi.



Geolier il 26, 27 e 28 giugno. Tre date consecutive per uno degli artisti più forti del momento: un vero e proprio evento nella città.
Con questa concentrazione di eventi, Napoli si conferma una delle capitali italiane dei concerti estivi. Giugno diventa il mese perfetto per vivere la città tra musica, energia e notti indimenticabili.Che tu sia fan del pop italiano, del rap o delle sonorità più intime, c'è almeno un concerto che vale la pena segnare in agenda.

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**



Guerri Napoli Tennis Cup

Medjedovic vince il titolo battendo in finale Altmaier

DI **MARIA GRAZIA CIOTOLA**
FOTO DI **EDOARDO DE CAMPORA**



























Il pupillo del grande Novak Djokovic ha conquistato Napoli e il torneo internazionale. Hamad Medjedovic è stato il vincitore dell'edizione 2026 della Guerri Napoli Tennis Cup, il challenger ATP 125 organizzato da Master Group Sport, in collaborazione con il Tennis Club Napoli. Non era il favorito ma il ventiduenne giocatore serbo ha ribaltato il pronostico nella finale per il titolo e ha battuto il top 50 del mondo, il tedesco Daniel Altmaier, 6-2 6-4. Per applaudire il talento sostenuto da anni da Djokovic c'era il







pienone sul campo centrale D'Avalos a dimostrazione che il tennis a Napoli tira sempre di più. Sarà l'effetto Sinner, sarà la bravura degli organizzatori, la bellezza esclusiva del circolo napoletano eppure il sold out per la finale era annunciato da tempo e così è stato.
La Guerri Napoli Tennis Cup 2026 va in archivio consolidando e migliorando i numeri record dell'edizione 2025, come spettatori e come presenze totali al club e nel villaggio antistante i campi di gioco, negli otto giorni di gara; anche a livello media la copertura è stata significativa con oltre cento accrediti concessi per l'evento. I numeri e il successo della Guerri Napoli Tennis Cup 2026 confermano l'evento tra i tornei della categoria Challenger 125 più importanti e seguiti del mondo, pronta per continuare l'ascesa nel calendario internazionale dell'ATP.
Anche l'aspetto glamour del torneo è cresciuto moltissimo, con l'area Vip sempre sold out durante tutte le serate del torneo, per la felicità dei campioni ospiti nei salottini di qualità del torneo. ■













LA REGGIA DESIGNER OUTLET



Scopri i privilegi e *ottieni il -10% di benvenuto!*

Inquadra
il QR code
e iscriviti.

Foto ottimizzata con Intelligenza Artificiale.



Comicon Napoli 2026

Numeri da record e uno sguardo già rivolto al futuro della pop culture

































Si è conclusa con numeri impressionanti la XXVI edizione di Comicon Napoli – International Pop Culture Festival, confermandosi ancora una volta come uno degli appuntamenti culturali più rilevanti non solo in Italia, ma anche nel panorama internazionale. Sono stati 183.000 i visitatori che, tra fumetti, cinema, serie TV, videogame, musica e molto altro, hanno animato gli spazi della Mostra d'Oltremare, sold out per tutta la durata dell'evento.

Oltre 480 ospiti da tutto il mondo, 520 espositori e più di 650 eventi hanno dato vita a un'edizione che ha saputo unire intrattenimento e contenuti di alto livello, distribuendosi in dieci aree tematiche: dal fumetto all'Asian culture, passando per il cinema, i videogiochi, la musica e le nuove forme di espressione urbana. A questi si sono aggiunti gli appuntamenti diffusi del Comicon Off e il programma Extra in Campania, contribuendo a trasformare l'intero territorio in un grande palcoscenico dedicato alla cultura pop.

Tra i momenti più memorabili, l'incontro con John C. McGinley, indimenticabile Dr. Cox di Scrubs, accolto con entusiasmo dal pubblico dell'Auditorium. Grande partecipazione anche per Caparezza, protagonista di un talk speciale all'Arena Flegrea insieme all'astronauta Luca Parmitano e al Magister dell'edizione 2026 Leo Ortolani,









in un dialogo originale tra spazio e immaginario pop.
Non sono mancati gli appuntamenti internazionali: dal panel dedicato alla serie From, agli incontri con figure chiave del mondo del fumetto e dell'animazione come Kazuhiko Torishima, storico editor di Dragon Ball, e il mangaka Makoto Yukimura, autore di Vinland Saga. Grande attenzione anche per il mondo dei videogame con la presenza di Troy Baker, iconica voce di The Last of Us, e del compositore Tomoyuki Tanaka, legato alla saga di Castlevania. Spazio anche alle produzioni italiane e ai nuovi talenti, con la partecipazione di Zerocalcare per un evento speciale firmato Netflix e la premiazione del Palmarès Comicon 2026, che ha visto trionfare Babbo dove sei? di Francesca Ghermandi come Miglior Fumetto. Ma Comicon non si ferma. Fino al 31 agosto, il festival prosegue con una mostra evento al Maschio Angioino: "Robert Crumb. Cattivi pensieri", dedicata a uno dei più influenti maestri del fumetto contemporaneo. Un'iniziativa che rafforza il legame tra













ISTITUTO DIAGNOSTICO VARELLI

L'avanguardia della Diagnostica Italiana



L'Istituto Diagnostico Varelli è, da oltre 40 anni, il punto di riferimento in Italia per la diagnostica avanzata e la genetica prenatale. Attraverso una rete di sedi distribuite sul territorio, con l'obiettivo di rendere i servizi diagnostici facilmente accessibili e omogenei per tutti i pazienti.

UNA **REALTÀ CONCRETA** AL SERVIZIO DEL PAZIENTE 365 GIORNI ALL'ANNO

- LABORATORIO DI ANALISI
- RADIOLOGIA
- POLIAMBULATORI
- CARDIOLOGIA
- PRELIEVI DOMICILIARI

- Diagnosi prenatale
- Genetica medica
- Genetica oncologica
- Diagnostica delle infertilità
- Microbiologia e virologia
- Citologia e istologia
- Autommunità
- Monitoraggio farmaci

Accuratezza, precisione e tempestività, grazie ad apparecchiature di ultima generazione



GRAZIE AL COLLEGAMENTO AL PORTALE VARELLI PUOI GESTIRE IN AUTONOMIA I TUOI REFERTI ED EVITARE CODE

DISPONIBILE SU Google Play

Scarica su App Store

CUP 0817672202
Centro Unico Prenotazione

info@istitutovarelli.it
prenotazioni@istitutovarelli.it

www.istitutovarelli.it





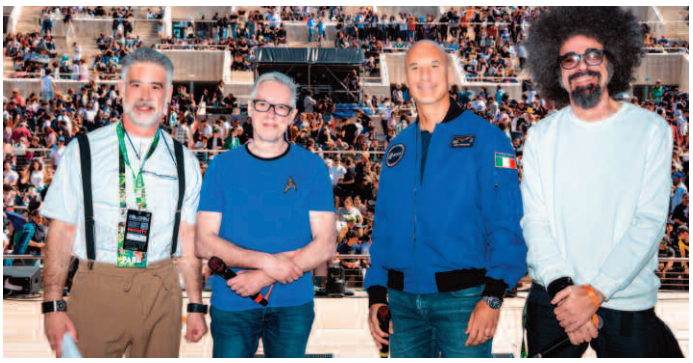








Sono stati 183.000 i visitatori che, tra fumetti, cinema, serie TV, videogame, musica e molto altro, hanno animato gli spazi della Mostra d'Oltremare, sold out per tutta la durata dell'evento. Oltre 480 ospiti da tutto il mondo, 520 espositori e più di 650 eventi hanno dato vita a un'edizione che ha saputo unire intrattenimento e contenuti di alto livello.







la manifestazione e la città di Napoli, sempre più centrale nella scena culturale italiana.

Nel frattempo, lo sguardo è già rivolto al futuro: la XXVII edizione di Comicon Napoli si terrà dal 29 aprile al 2 maggio 2027, mentre l'estate porterà la pop culture anche a Bergamo con una nuova edizione del Comicon.

A sottolineare il valore della manifestazione, anche l'impatto economico sul territorio, stimato in oltre 43 milioni di euro, e la capacità di coinvolgere centinaia di giovani professionisti e creativi. Comicon si conferma così non solo un festival, ma un vero e proprio laboratorio culturale, capace di generare comunità, opportunità e nuove narrazioni.

In un'epoca spesso dominata dalla dimensione digitale, Comicon Napoli continua a ribadire l'importanza dell'incontro dal vivo, della condivisione e della creatività. E forse è proprio questo il suo segreto: raccontare il presente, immaginando il futuro. ■

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











Nasce **2F Auto**

Napoli si illumina con Hyundai H.O.M.E.




Con l'apertura del nuovo showroom Hyundai è stata presentata ufficialmente 2F: la nuova realtà della mobilità nata dall'unione di due storiche eccellenze del settore, Gruppo Farina e Gruppo Ferrajoli. 2F nasce con l'ambizione di trasformare la sede Hyundai in un ecosistema integrato di mobilità: consulenza evoluta, servizi personalizzati, assistenza di qualità e tecnologia realmente utile. A confermare il peso dell'operazione è stata la presenza dei vertici europei e italiani di Hyundai Motor Company. Accanto a Giuseppe Farina e Luigi Ferrajoli erano presenti Xavier Martinet, President & CEO Hyundai Motor Europe, e Francesco Calcara, President & CEO Hyundai Motor Company Italy e President & CEO Genesis Italy. Il momento più atteso è stato il reveal del concept Hyundai H.O.M.E., pensato per superare definitivamente l'idea del classico "salone di vendita". Il nuovo showroom si presenta come uno spazio immersivo, dove tecnologia, emozione e relazione convivono in un'unica esperienza. L'evento è stato simbolicamente acceso attraverso il sistema V2L (Vehicle-to-Load): l'energia proveniente dall'auto ha alimentato i corner della serata. Un gesto altamente simbolico: la mobilità che genera nuova energia. Tre le aree protagoniste: Performance, con Hyundai IONIQ 5 N, espressione estrema del piacere di guida elettrico. Sostenibilità, con Hyundai INSTER e una collection realizzata con materiali riciclati e processi di upcycling. Tecnologia, con SPOT, il celebre robot quadrupede di Boston Dynamics. SPOT non è stato solo spettacolo: Hyundai utilizza questa tecnologia anche nei propri stabilimenti produttivi come Factory Safety Service Robot, a supporto di sicurezza e monitoraggio. Gran finale con l'unveiling della nuova Hyundai IONIQ 6 N Line. ■



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

IW Private Investments è una Rete di Private Banker di Intesa Sanpaolo Private Banking, la prima private bank italiana(1) e tra le prime nell'Area Euro con 425,4 miliardi di Euro di masse amministrate di cui 249,6 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 29%(2), largamente al di sopra dei requisiti normativi;
- una considerevole solidità finanziaria.

A garanzia della sicurezza dei propri clienti.

(1) Fonte: Magstat, indagine 2025. Ranking realizzato sui dati di stock al 31 dicembre 2024.
(2) Fonte: Fideuram - Intesa Sanpaolo Private Banking - Risultati consolidati al 31 dicembre 2025.

IW Private Investments

Private Banker



Dott. 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 2528523

Ufficio personale
Rampe Brancaccio, 8

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.

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

Banca del Gruppo INTESA SANPAOLO







i'M party

50 anni "surreali" per Marianna Colella

















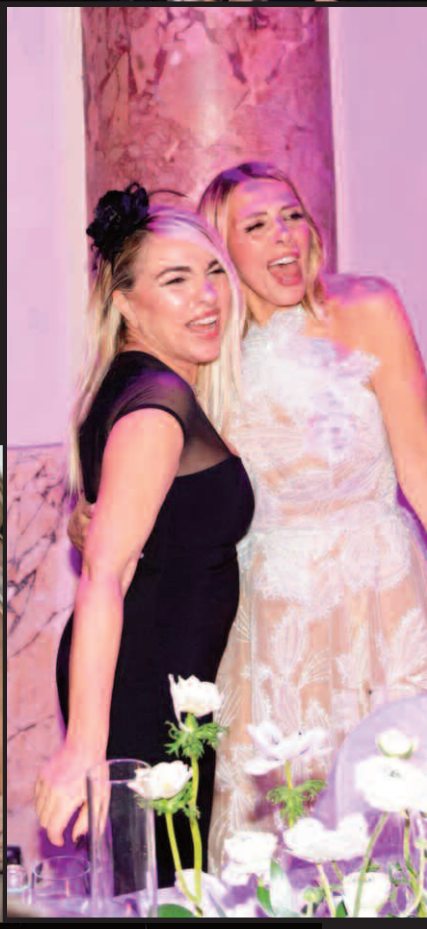


Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

Carismatica dirigente del gruppo di famiglia Capri srl, di cui fanno parte i brand Alcott e Gutteridge, Marianna Colella ha spento le 50 importanti candeline circondata dalla sua famiglia e dai suoi amici più cari al Salone Margherita. La sorella Veronica, con la regia di Raffaella Rocco ed Alessandra Iasiello di Ingreatco, ha voluto tanti momenti sorprendenti e colpi di scena per stupire Marianna ed il risultato è stata una festa studiata in ogni minimo dettaglio, che ha incantato per suggestioni ed atmosfera i tanti amici accorsi per celebrare questo mezzo secolo. Una cena surrealista dove ogni portata è stata scandita da un mood ben preciso. Declinato in atmosfera di luci, musica e mapping immersivo, outfit dei camerieri spettacolari e danzatrici sospese. Dopo un aperitivo nel colonnato, si sono spalancate le porte del teatro e gli invitati hanno preso posto in grandi tavoli semicircolari circondati da luccicanti luci color champagne. Tutto lasciava presagire un elegante, classica cena, ma è bastato poco perché l'intero ambiente si trasformasse in una nuvola grazie ad una impalpabile nebbia che ha avvolto i commensali. Due ballerine in tutù hanno iniziato a volteggiare su tessuti aerei e tutte le pareti sono state video mappate con un cielo candido. A ritmo di musica dolce e soave, cinquanta camerieri hanno sfilato con tuniche bianche e copricapo illuminati di nuvola: il risultato è stata una vera e propria magia di eterea sofisticazione. Il tempo di gustare le bontà proposte da Diego di Coco Loco e ci si è scatenati in pista con musica dal vivo e dj set di Marco Piccolo. Ma non è finita qui. La seconda portata è stata pura energia. Colori sgargianti, musica potente, e le ballerine vestite da ginnaste anni '80. Così come i camerieri. I muri sono stati video mappati con i simboli must anni '80/'90 e cover dei nostalgici magazine di quegli anni. Il setup per l'ultima portata è stato invece dolce come un mondo di caramelle. L'atmosfera ha toni pastello, e i camerieri hanno copricapo giganti di palloncini variopinti. Le ballerine erano vere e proprie caramelle sospese. Questa cena surrealista, intervallata da momenti di ballo e di discorsi emozionanti, è culminata nel momento della torta, anzi, delle torte! Marianna, dopo un romantico ballo con il suo papà Nunzio, presidente del gruppo Capri srl, che dall'anno prossimo aprirà anche le porte del hotel Palazzo Signano, ha visto una sfilata di torte portate da sua madre Anna Sorrentino, vicepresidente della holding, i suoi figli Andrea e Francesco, i suoi fratelli Salvatore, Veronica e Francesco, con i quali condivide la dirigenza del gruppo, e Giuliano Grassi, suo compagno di una vita. Un momento di felicità e sorrisi che aperto le danze fino a notte fonda. Tra i tanti amici accorsi, oltre la family Colella al gran completo, c'erano Antonio Pisani e la moglie Eleonora Piero ed Elena Perrelli ed Francesco e Giulia Izzo Daniela Barbaro e Ernesto Aruta, Nuccio e Giorgio De Liberti, Sole Cabris, Yaya Solobello, Arianna e Salvatore Zarlengo, Marcella Caruso, oltre ovviamente ad un nutrito gruppo di fedelissimi collaboratori della Capri srl. Tutti felici di festeggiare Marianna.























i'M party

Roma musa ispiratrice dei gioielli di **Ileana della Corte**

Ileana della Corte ha aperto le porte della sua maison per presentare alle sue clienti la collezione primavera estate 2026, ispirata a Roma. Tra chiacchiere, sorrisi e momenti di convivialità, la serata si è conclusa con grande entusiasmo, trasformandosi in un'esperienza coerente e immersiva, parte integrante del racconto del brand. Immaginate una passeggiata a Roma, nell'affascinante e prestigiosa zona dell'Appia Antica, tra l'esuberante natura, scorci della storia imperiale e una quiete suggestiva. In questo meraviglioso contesto, insolito e non turistico, lontano dal caos, ogni spunto è diventato per Carla della Corte, designer e imprenditrice della maison di gioielli partenopea, un disegno per ogni nuovo gioiello della collezione primavera estate 2026. La città eterna, scelta come seconda tappa del Grand Tour iniziato a Venezia con l'ultima collezione autunno inverno, concede le sue più raffinate suggestioni alla creazione delle due linee del brand: Silver & Metal e Gold & Diamond.









Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play

DOTT. Ivan LaRusca
CHIRURGIA PLASTICA

IL MIGLIOR RISULTATO È QUELLO CHE NON SI VEDE.



info: 081 0117801
www.ivanlarusca.it







i'M party

Donne per le Donne

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

















"Donne per le Donne", l'evento di raccolta fondi e sensibilizzazione promosso da KOMEN Italia - Comitato Campania che si terrà martedì prossimo (ore 19) a Palazzo Petrucci, nasce con l'obiettivo di promuovere la cultura della prevenzione e accendere i riflettori sui temi della salute femminile, con particolare attenzione ai percorsi di supporto e al benessere psicofisico delle donne che affrontano o hanno affrontato il tumore del seno. Gli ospiti sono invitati a partecipare con un tocco di rosa, simbolo internazionale della lotta ai tumori del seno e della vicinanza a tutte le donne impegnate in questo percorso. "I risultati già raggiunti dai nostri progetti dimostrano quanto sia fondamentale creare spazi di supporto e relazione per le donne che affrontano il tumore al seno, accompagnandole in un percorso di cura

che tenga conto anche del benessere psicologico ed emotivo. Questo evento, che ha riscosso grande interesse di istituzioni, professionisti e imprenditori è il primo dalla scomparsa di mio padre Riccardo che ha lasciato una comunità sensibile ai temi della prevenzione", dichiara Marzia Imperiali di Francavilla, Presidente del Comitato Campania di KOMEN Italia. «Questo evento rappresenta un momento di incontro, condivisione e sensibilizzazione, in cui solidarietà e partecipazione si uniscono per contribuire a iniziative di grande valore sociale» afferma Bianca Pesante Cocozza di Montanara, del comitato organizzatore dell'evento.


























RICKY
MARTIN
LIVE
PRE SHOW
JIMMY SAX
OPEN ACT
SAMURAI JAY
OPEN ACT
FRED DE PALMA
AFTER SHOW
GABRY
PONTE
RTL
102.5
21 GIUGNO
Sanpark
ADRIATIC LIVE ARENA
SAN BENEDETTO DEL TRONTO
IRONWALL
ALBA LOGISTICS
Fondazione
Rapullino
Gruppo
Rapullino
MEDITERRANEO
Italian Dry Gas
Sideralba
The steel you need
Sideralba
green
EMMEGI











i'M party

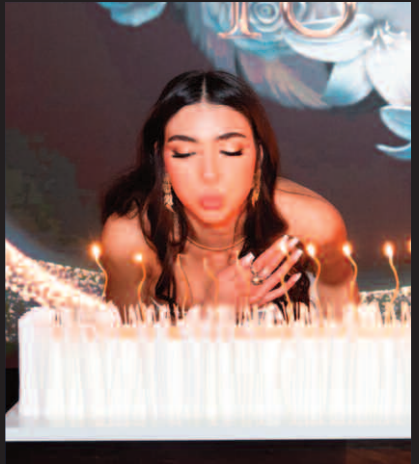
Enrica's 18th Happy Bday a **Palazzo Petrucci**









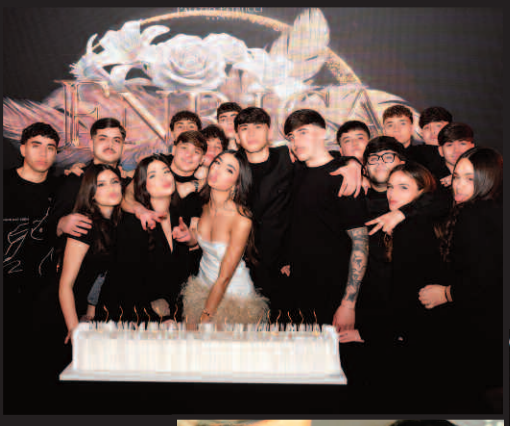


Disponibile su App Store

Disponibile su Google Play











Giocava in casa per i suoi 18 anni Enrica Trotta: non ha avuto dubbi nello scegliere il luogo migliore per il suo compleanno. Figlia dell'imprenditore Edoardo Trotta, proprietario del brand Palazzo Petrucci, ha festeggiato a mezzanotte del 2 aprile la sua entrata in società. Ad impreziosire la serata è stata l'eccellenza culinaria della casa: una selezione dei migliori finger food e specialità firmate dallo chef Lino Scarallo. Lo chef, che conosce Enrica dalla nascita e fa parte della famiglia seguendo il progetto di Palazzo Petrucci da quasi 20 anni, non poteva non accontentare la festeggiata e i suoi ospiti nella sua serata speciale da maggiorenne. Bellissima la torta per soffiare le 18 candeline e chiudere in bellezza la serata, con le amiche di sempre, Erika e Camilla in testa, e tutta la "gang". ■

















i'M party

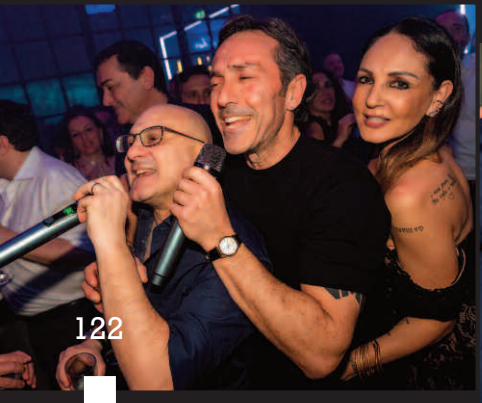
I 50 anni di Antonio De Santis con una festa indimenticabile













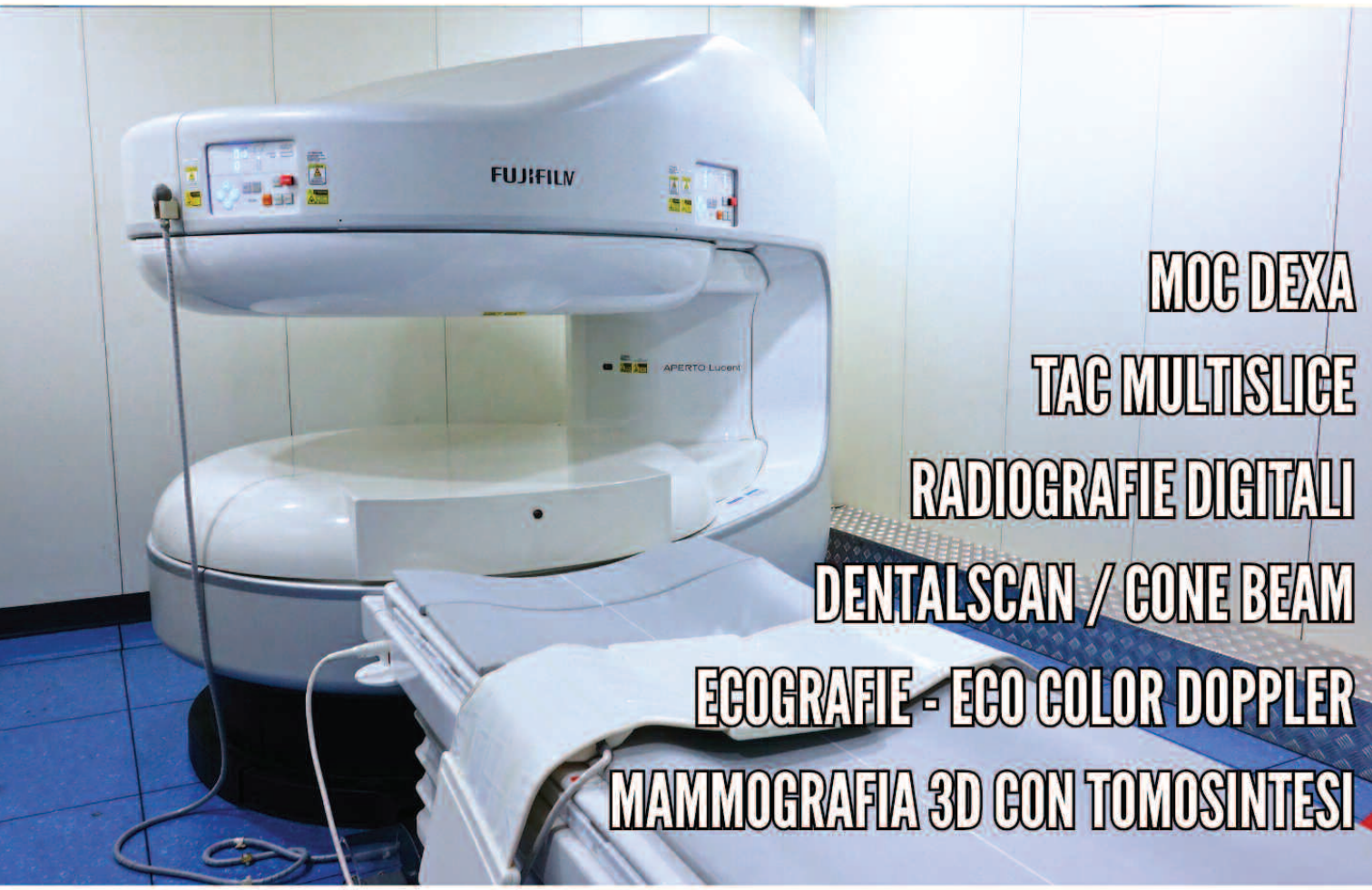
Napoli si accende di emozioni e sorrisi per un compleanno speciale: quello di Antonio De Santis, che ha celebrato i suoi cinquant'anni con il suo ormai iconico "DSA Party". La festa, tenutasi nella suggestiva location dei Quartieri Generali, è stata molto più di un semplice compleanno: un vero e proprio inno all'amicizia e alla condivisione. Al suo fianco, per tutta la serata, la moglie Claudia Maresca e le figlie Alice e Carlotta, che hanno accolto gli ospiti tra cui Fabio, Arturo, Bernardo, Pigi, Marcello e Carlone, insieme ai compagni dell'università e ai colleghi di lavoro, Immancabili gli amici di tutti i giorni Mauro Miriamo Ciro e Massimiliano. L'atmosfera, elegante e frizzante, è stata esaltata da un raffinato servizio di finger food e cocktail speciali, che hanno accompagnato gli ospiti per tutta la serata. A ren-

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

CENTRO AUGUSTO

DIAGNOSTICA PER IMMAGINI

RISONANZA MAGNETICA APERTA: LIBERTÀ E COMFORT.



MOC DEXA

TAC MULTISLICE

RADIOGRAFIE DIGITALI

DENTALSCAN / CONE BEAM

ECOGRAFIE - ECO COLOR DOPPLER

MAMMOGRAFIA 3D CON TOMOSINTESI

CONVENZIONATI CON:

Previmedical® Servizi per la Sanità Integrativa

UniSalute SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE

PosteWelfare Servizi

Via Giacomo Leopardi 60 – Napoli

CHIAMA ORA: 0812391131












dere l'evento ancora più coinvolgente, la direzione artistica del padrone di casa Enrico Schettino, che con la sua selezione musicale ha fatto ballare e cantare tutti, regalando momenti di pura energia. Al suo fianco, una cantante sofisticata e un gruppo di ballerine travolgenti hanno contribuito a creare uno spettacolo dinamico e coinvolgente. Gran finale con una splendida torta firmata Poppella, decorata con more e mirtilli, che ha suggellato una serata già ricca di emozioni.










PALAZZO SAN TEODORO
Eventi
Per sempre sì, nella location perfetta
RIVIERA DI CHIAIA 281 NAPOLI • 3316038117 • PALAZZOSANTEODOROEVENTI.IT








Futura, *una serata dedicata alle donne che aprono la strada ad altre donne*








Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play







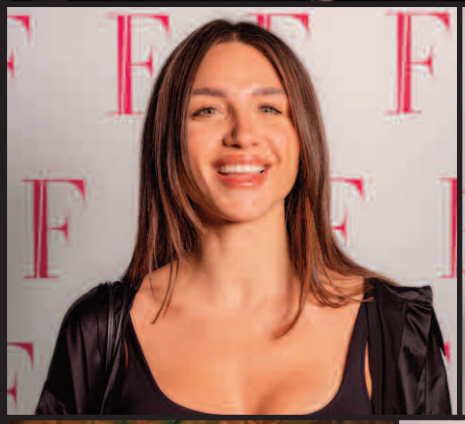






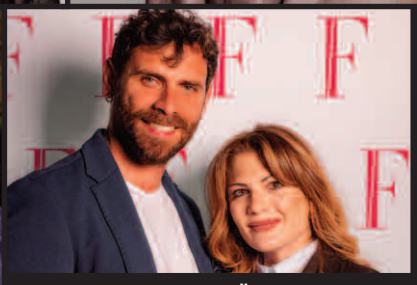


Si è svolto nella suggestiva cornice del Complesso Monumentale di Santa Maria La Nova di Napoli, l'evento "Futura", organizzato dalla rivista femminile settimanale F. Una serata esclusiva che ha riunito clienti, amici, volti noti e protagonisti del mondo dello spettacolo, tutti accomunati dal desiderio di celebrare l'empowerment femminile nel Sud Italia. Ad accogliere gli ospiti è stato il direttore Luca Dini, che nel corso della serata ha raccontato storie di "donne che aprono strade ad altre donne", tema centrale dell'evento e del numero speciale di F uscito in edicola lo scorso 15 aprile. Un racconto intenso e coinvolgente, capace di mettere in luce esperienze di coraggio, innovazione e solidarietà femminile. Madrina dell'evento è stata Caterina Balivo, presenza elegante e carismatica, che ha contribuito a rendere l'atmosfera ancora più



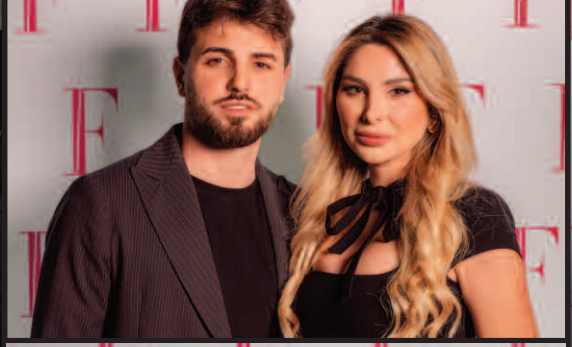


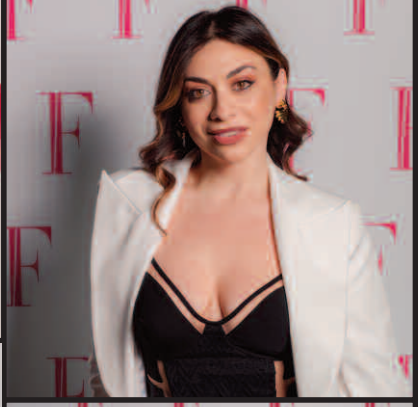






speciale. Tra incontri, sorrisi e momenti di condivisione, la serata si è confermata come un'occasione preziosa per ritrovarsi e celebrare insieme valori importanti. Gli ospiti accreditati hanno potuto gustare una raffinata cena buffet curata da Alba Catering, accompagnata da musica e DJ set a cura di Radio Yacht, che ha animato la serata con ritmo e leggerezza. L'evento è stato inoltre seguito dalle telecamere di LIKE de LA7, We Can Dance e dal social Fab!TheOfficial, a testimonianza del grande interesse mediatico.

























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







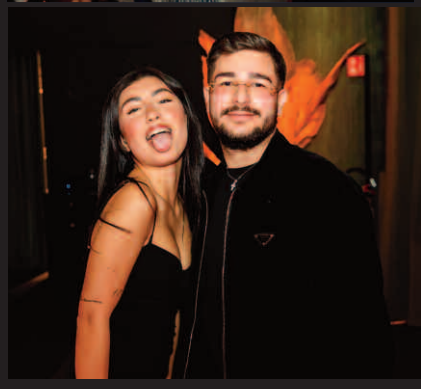

i'M party

Luisa Puglia festeggia i suoi 18 anni al Santalù

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**







Una serata elegante e ricca di emozioni ha segnato il debutto nella maggiore età di Luisa Puglia, che ha celebrato i suoi 18 anni nella suggestiva cornice del Santalù. Curati nei minimi dettagli gli allestimenti firmati da Verena Celardo, che hanno reso l'atmosfera raffinata e accogliente. Accanto alla festeggiata, i genitori Francesco Puglia e Maria Angela Arcella, insieme al fratello Umberto. Numerosi gli ospiti presenti, tra familiari, professionisti e amici di lunga data, che hanno condiviso con Luisa questo importante traguardo. Immanca-

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

ALIS

L'IMPATTO DEGLI SCENARI GEOPOLITICI SULLA LOGISTICA E SULLE FILIERE INDUSTRIALI

7 LUGLIO 2026 | MASSERIA LI RENI, MANDURIA (TA)



www.alis.it













bili anche il fidanzato Niccolò Petruolo e le amiche del cuore, protagoniste di momenti di gioia e complicità. Una festa indimenticabile, tra affetto, sorrisi e convivialità, che ha celebrato l'inizio di un nuovo capitolo nella vita della giovane festeggiata.















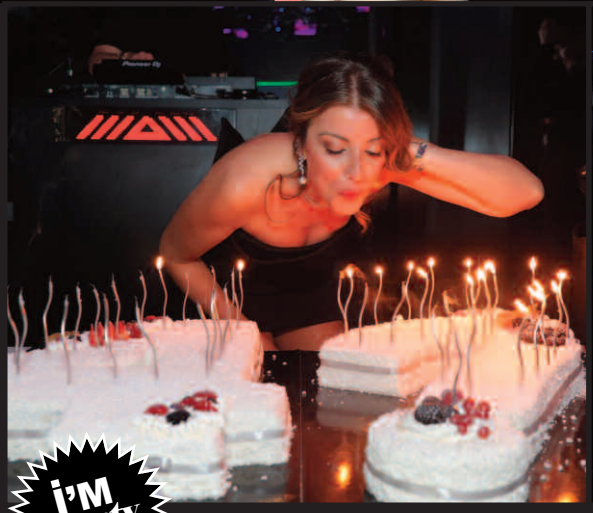


COCKTAIL • WINE • SUSHI • TAPAS FUSION

VIA DEGLI ARANCI, 109, 80067 SORRENTO

P&R | pubblierolando




i'M party

Una serata indimenticabile al **Quartiere Generale**

FOTO DI **MARCO BALDASSARRE**







Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

















Una cornice elegante e un'atmosfera ricca di emozioni hanno fatto da sfondo alla celebrazione dei 45 anni dell'Avv. Maria Rosaria Forte, festeggiati presso il Quartiere Generale insieme al marito, il Notaio Alessandro Zampaglione e a numerosi amici e affetti più cari. L'evento ha visto la partecipazione di tanti ospiti che hanno contribuito a rendere la serata calorosa e conviviale: Ines Mordente, Marcella Montemarano con Francesco Iaselli, Emilio Montemarano con Mariella Miranda, Giorgio e Bianca Cocozza di Montanara, Francesco ed Elisabetta Caracciolo di Torchiarolo, Enrico e Valentina Lucci, Antonio ed Enrica Cennamo, Erich Grimaldi con Ornella Girone, Luigi e Francesca Straniero, Luca Di Lorenzo con Roberta Maiello, Alessandro Limone con Raffaella Cicala, Stefano e Fabiola Sciarelli, Guido e Annalisa Marone, Mariangela Arcella, Alessandro Iuliano con Viviana D'Aponte. Grande protagonista della serata è stata anche la proposta gastronomica: la













torta e i dolci, realizzati dalla pasticceria Piterà in via San Pasquale, hanno conquistato gli ospiti con qualità e raffinatezza. L'organizzazione dell'evento, curata da Enrico Schettino, si è distinta per attenzione ai dettagli e impeccabile gestione, contribuendo alla perfetta riuscita della festa. Ad arricchire ulteriormente l'atmosfera, la musica dal vivo e l'intrattenimento: la voce di Gaia, le note del sax di Emanuele e il dj set di Maurizio Marengo hanno accompagnato gli ospiti durante tutta la serata, rendendo l'evento ancora più coinvolgente e memorabile. Un anniversario importante celebrato con eleganza e affetto, che resterà senza dubbio nel cuore della festeggiata e di tutti i presenti.













Da noi sempre in Prima Fila



PALAZZO PETRUCCI®
NAPOLI

MKCNF2026

PIATTINONPAROLE







i'M party

A Pasqua le uova della ricerca di **Airc** firmate casa **Ascione**









Si è rinnovato anche quest'anno a Napoli l'appuntamento con le Uova della Ricerca, iniziativa nata nel 2009 e promossa da Fondazione AIRC Comitato Campania per sostenere la migliore ricerca oncologica. In occasione delle festività pasquali sono state distribuite uova di cioccolato realizzate dalla ditta Mario Gallucci 1980 e impreziosite dalle tante sorprese firmate dalla Gioielleria Casa Ascione. Un dono speciale per garantire nuove risorse a ricercatrici e ricercatori che ogni giorno, grazie alla generosità dei tanti donatori AIRC, lavorano a progetti innovativi per la prevenzione, la diagnosi e la cura del cancro. "Un grande ringraziamento va a Giancarlo, Mauro e Giuseppe Ascione che, da oltre quindici anni, sono al nostro fianco con grande generosità - sottolinea Roberta Buccino Grimaldi, Presidente Comitato Campania Fondazione AIRC – Quello delle Uova della Ricerca è diventato un appuntamento atteso da moltissimi napoletani, un'occasione ulteriore per sostenere la missione di AIRC e per testimoniare la vicinanza ai nostri ricercatori. Anche grazie a eventi come questo, nel 2026 abbiamo potuto destinare ai migliori scienziati della Campania quasi 7 milioni di euro per il finanziamento di 58 progetti e 4 borse di studio". ■







Disponibile su App Store Google Play

Relais
Tenuta San Domenico



TRAVERSA DI VIA PROVINCIA GALATINA SANT'ANGELO IN FORMIS - CAPUA (CE)
INFO_ +39 0823995470 MAIL_TENUTASANDOMENICO@LIVE.IT

WWW.TENUTASANDOMENICO.IT







i'M party

Dinner party sulla terrazza **Aiello** *firmato* **I Love Eventi**















Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play










Consueto appuntamento sulla Terrazza Aiello col quale i coniugi Maurizio e Ilaria hanno inaugurato la stagione calda con un dinner party esclusivo sul loro terrazzo panoramico di via Tasso. L'occasione è stata festeggiare con due settimane di ritardo il compleanno di Ilaria ed offrire una cena speciale agli amici più cari. A deliziarli, uno show cooking per palati finissimi predisposto da I Love Eventi di Giovanni Napolitano e Simone Testa, catering del famoso ristorante Punto Nave. Il menù ha previsto Mezzo Pacchero ai gamberi rossi, "Piennolo" e spuma di mozzarella, Pinsa cantabrica con Acciughe marinate, olive, pomodoro semidry e zest di lime, Lobster roll, Panino di astice made in Usa, Tonno ai carboni affumicato su purea di patate, jous di tonno e tartufo grattato.
Per gli amanti della carne, la presenza esclusiva di Tavernetta Colauri di Rosario Morra, che ha














preparato picanha di bue galiziano, picanha di wagyu giapponese, Panino casareccio con burger di marchigiana, friarielli e provola, e deliziosi arrosticini abbruzzesi.
Per l'allestimento del terrazzo con pouf luminosi, Maurizio si è avvalso di G&G Party Service, mentre il barcatering come da sempre è stato affidato a "Bar in Movimento" dell'amico Francesco Cappuccio.
La cena è culminata in una torta circolare fatta di cerchi di profitteroles di vari gusti preparata dalla eccellente pasticceria Devivo di Pompei.
Una cinquantina gli amici presenti, tra i quali Luca Abete, Daniela Ioia con il marito Antimo Casertano, Carmine Recano con la moglie Donatella, Leonardo Massa con la moglie Daniela, Luca Di Lorenzo con la moglie Roberta Maiello, Michele Canciello con la moglie Roberta, Urbano













VOLVO

Volvo EX60

Per lunghi viaggi. E soste veloci.

100% Elettrica, con un'autonomia fino a 810 km,

con una singola ricarica.



Scoprila prima di tutti.

In un'anteprima esclusiva dove il design, la sicurezza e la sostenibilità si fondono in un'esperienza unica.

Unisciti a noi Domenica 7 Giugno 2026
dalle ore 19:00 in Via Reggia di Portici, 49 - Napoli

Conferma la tua presenza.
Scrivi a volvonapoli@autorally.it

Autorally

NAPOLI - Via Reggia Di Portici
Tel. 081.7524144

SALERNO - Via Delle Calabrie, 49
Tel. 089.3061246

www.autorally.it













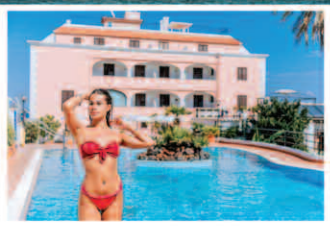
Bertoldi, Ivan Severino con la moglie Monica, Ida Fadigati e Fabrizio Caso, Anna Ferraioli, Alessandra Carloni, Tommaso Ricozzi, Marco Varelli, Paolo Terracciano con l'inseparabile amica Azzurra Avallone, Bruno Nardelli con la moglie Raffaella, Ciro Sorbino, Michele Carillo con la moglie Alessandra Ciccarelli, Sergio Di Sabato, Mario Fuduli, Alessandro Lukacs, Salvatore Decristofaro con la moglie Imen e Sergio Goglia, Benedetta Riccio, Annalisa Corcione e Raimondo Rossi, Maria Paola Belfiore e Matteo Limosani, Mirko Catapano.
Novità assoluta di quest'anno, un corner di degustazione di sigari presieduto dallo specialist Roberto Granato per il Club degli amici del sigaro Toscano.

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


Capri
'60
www.decristofaroshoes.com


www.decristofaroshoes.com
DECRISTOFARO
scarpe fatte a mano

GRIMALDI LINES

VIAGGIA TRANQUILLO

Prenota il tuo viaggio con Grimaldi Lines

SARDEGNA · SICILIA · SPAGNA · GRECIA · TUNISIA



www.grimaldi-lines.com