



# LARGO ALL'INNOVAZIONE

**16MILIONI**

PER ASSUMERE  
RICERCATORI  
E PROMUOVERE  
NUOVE TECNOLOGIE



La **REGIONE ABRUZZO**  
ha pubblicato il bando su  
**[www.regione.abruzzo.it/xeuropa](http://www.regione.abruzzo.it/xeuropa)**  
sezione news e avvisi

# Link

STILI, CULTURA, SOCIETÀ



Iggy Pop, 2002 © Antoine Le Grand / Modds Agency



## LIBRO DA COLLEZIONE

### Ritratti che sorprendono

Un caleidoscopio di ritratti straordinari, questa è **Antoine Le Grand: Portraits**, prima monografia del fotografo francese. Il suo nome è presente anche nella preziosa collector's edition che include la fotografia firmata e numerata (tiratura limitata a 15 copie più tre prove d'artista) di un **magnetico Iggy Pop**; in libreria da febbraio 2017, si può già ordinare sul sito di **Damiani Editore** ([damianieditore.com](http://damianieditore.com)).



**MANI D'ARTISTA**

Alessandro  
Comaschi, capo  
pasticciere  
della Martesana  
di Sesto San  
Giovanni (Mi), con  
il Babbo Natale  
rock creato  
per «Panorama».



# Il panettone si è montato la testa

Architettonico, colorato, sfarzoso, biologico. Il dolce simbolo del Natale è la nuova frontiera creativa della pasticceria italiana. Qui le migliori **«sculture»** realizzate rigorosamente a mano.

di Fiammetta Fadda

**A**ssaporare la morbidezza dorata della pasta, incontrando la resistenza dei canditi e la cedevolezza delle uvette, non è solo mangiare una fetta di panettone. È viaggiare attraverso secoli di storia italiana, dall'umiltà del «panaton» o «pani'tun», quel pane di frumento che solo a Natale i fornai milanesi erano autorizzati a cuocere per tutti, alle agiate tavole meneghine degli Anni Cinquanta, fino alla trionfale discesa a Sud grazie ad Angelo Motta, industriale e pasticcere, e all'approdo alle centinaia di gusti fantasia di oggi.

Ma non c'è farcia, che sia il mandarino tardivo di Ciaculli o il più pregiato cioccolato, che possa



## LE FASI CREATIVE

*foto di Roberto Caccuri*

Alessandro Comaschi all'opera nella pasticceria Martesana. Sotto, nella foto grande, il pasticciere con la sua brigata. **(1)** Inizia «rasando» il panettone per uniformarne la superficie. **(2)** Una colata di cioccolato bianco colorato di rosa lo trasforma nell'ampio ventre di Babbo Natale, che è sistemato **(3)** con cautela sugli stivali e sul piedistallo di pasta di cioccolato rossa e gialla spruzzata di colori alimentari. **(4)** A lato, attendono le decorazioni, preparate nei giorni precedenti, per aver modo di asciugare e sveltire la fase finale dell'opera. Le stelle che orneranno la giubba sono pronte, si nebulizza burro di cacao bianco e oro sulla chitarra in cioccolato. **(5)** Con delicatezza si sistemano le braccia e lo strumento. **(6)** Arrivano i tocchi finali: testa, orecchini, berretto, bracciale chiodato. Barba e baffi, in zucchero a velo e albumi, completano la decorazione.





rivaleggiare anche da lontano con il ritorno fulmineo alla felicità dei Natali dell'infanzia procurato da un panettone sormontato da Babbo Natale in slittino trainato da renne di pasta di cioccolato, oppure da re magi di glassa spruzzata d'oro fino, o da villaggi sotto nevicate di zucchero a velo.

Un'emozione riservata a momenti speciali perché la decorazione è la branca più alta dell'arte del dolce. Ci vogliono propensione naturale per il disegno e la scultura, conoscenza tecnica impeccabile, mani da chirurgo, fantasia. Tutto ciò, per secoli, appannaggio esclusivo della Francia.

Da noi, provengono da quella scuola i super specialisti, costosissimi, degli hotel di lusso e delle pasticcerie in grado di permetterseli. Fino a cinquant'anni fa, non c'era ricca famiglia meneghina che non fosse disposta a spendere una piccola fortuna dal milanese Sant'Ambroeus per il primo panettone decorato con Babbo Natale creato da Luciano Vismara.

«Poi è passato di moda» dice Iginio Massari, allenatore della squadra italiana che ha vinto la recente coppa del mondo di pasticceria, sublime «lievitista» e virtuoso delle decorazioni rigorose e impeccabili che escono dalla sua pasticceria Veneto, a Brescia. Ma non gli dispiace poi tanto perché «sono dei mangiatempo colossali. E anche se venduti al triplo dei panettoni artigianali, producono una perdita secca».

Fino all'arrivo dagli Usa del cake design, con cui manovrando sugar gun, ball tool e stampini a espulsione, tutti si possono sentire premiati pasticceri decoratori. «Se io fossi un panettone mi offenderei» taglia corto Massari. Sdegno condiviso da altri grandi cultori dello «stile italiano», che garantisce, insieme alla pasta perfettamente alveolata, di assaporare con delizia l'intero addobbo modellato a mano libera. Come succede con le creazioni degli Antoniazzi, a Ba-

## Geometrico

Iginio Massari, il maestro pasticciere che a Brescia ha fatto per l'arte del dolce quello che Gualtiero Marchesi ha fatto per la cucina, è l'autore della delicatissima decorazione geometrica. [iginiomassari.it/pasticceria-veneto](http://iginiomassari.it/pasticceria-veneto)



Karmén Tansella

## Istituzionale

Nonna Carla, la più celebrata creatrice di panettoni decorati di Roma, spesso richiesti dal Quirinale, predilige coperture eleganti come questa in cioccolato fondente pregiato e ciliegie candite. [web.tiscali.it/nonnacarla](http://web.tiscali.it/nonnacarla)

# optima

## IL FUTURO È SEMPLICE

**1** **LUCE  
GAS  
TELEFONO  
INTERNET**

### TUTTO-IN-UNO

E SAI PRIMA  
QUANTO PAGHI

- ✓ **BOLLETTA UNICA  
MENSILE**
- ✓ **CANONE UNICO  
SU MISURA**
- ✓ **UNICO  
INTERLOCUTORE**

**OPTIMAITALIA.COM**





## Festoso

La pasticceria dei fratelli Imera a San Cataldo (Cl), una delle migliori del Sud Italia, ogni anno fa vetrina con soggetti festosi e infantili come questo Babbo Natale appena sceso dal camino.  
**Telefono 0934 586875**



gnolo San Vito, in provincia di Mantova, o di Picchio, indirizzo di riferimento per quanti, a Loreto, hanno il dente dolce, che innescano una lotta tra la gola e il dispiacere di rovinare il piccolo capolavoro.

Ma le nuove leve sono più eclettiche. A Milano, alla pasticceria Martesana, dove dal 1966 il panettone si fa con la ricetta originale, Alessandro Comaschi, 33 anni, fratello di Davide, recente vincitore del World chocolate master, non ha complessi. Perché, «anche se mai coprirei una torta con due centimetri di pasta sostenuta da fil di ferro, riconosco che il cake design ha portato molta freschezza di idee». Così dai 700 metri quadri del laboratorio, escono anche creazioni che fanno alzare il sopracciglio a qualche vecchietta. Come nel caso del Babbo Natale rock creato per *Panorama*.

Meno facile immaginare una specialista del décor come Anna Sartori, laureata in agraria, naturopata, e studiosa dei principi di alimentazione cinese. I dolci della pasticceria di famiglia a Saronno, devono rispettare il «rapporto di scambio energetico col cibo, che è insieme fisico, emotivo, intellettuale e spirituale». Chi per esempio scegliesse il panettone Christmas Emo-



## Naturale

Dietro ai dolci di Anna Sartori a Erba (Co) c'è una profonda filosofia di ricerca del benessere e rispetto della natura. Non a caso in questa giocosa creazione la renna è protagonista.  
**pasticceriasartori.it**



## Giocoso

Tra poco compirà quarant'anni la Pasticceria Picchio, luogo di bontà a tutto tondo a Loreto (An), che ha come missione la «creazione di sensazioni». Questo giocoso panettone riporta note e parole di «Tu scendi dalle stelle».  
**pasticceriapicchio.com**

tion, sappia che in ogni fetta sperimenterà l'incrocio mistico di tre impasti differenti: cuore di cacao, pan speciale, copertura di veneziana, sormontati da una folla di personaggi incantati.

Se ne vendono pochi, ma la forza economica del richiamo fiabesco è enorme.

Se ne sono accorti, anche a Sud, ricco di artigiani eccellenti, presenti in forza a Milano a Re Panettone, il maxi-evento dedicato al tipico dolce meneghino,





## Elegante

La seconda generazione dei maestri pasticceri Antoniazzi, a Bagnolo San Vito, Mantova, coltiva la passione per la decorazione elegante. Come in questo panettone con copertura classica. [antoniazzi.biz](http://antoniazzi.biz)

dove sono state vendute e assaggiate 15 tonnellate di panettoni artigianali. «I milanesi hanno apprezzato molto il panetun terrone», se la ride Giovanni Imera, della Caffetteria che porta il suo nome a San Cataldo. «Guarda un po' dove siamo arrivati, dicevano: è più buono il vostro». Lui, che ha seguito i corsi di decorazione nelle scuole specialistiche, di soggetti superguarniti ne fa solo una ventina. Ma se degli altri ne vende più di tremila, è a quelli che attribuisce il merito.

Tutti superprofessionisti. E tra loro una fuoriclasse, una battitrice libera che ha deciso di non avere neppure più il negozio, ma quando la regina Elisabetta è venuta in visita in Italia, il Quirinale, il dolce, lo ha chiesto a lei. Come fanno celebrità di ogni tipo, da cinquant'anni a questa parte. A Roma Paola Santillo, alias Nonna Carla, è una sorta di nome in codice quando si vuole regalare uno di quei panettoni bassi, infiocchettati di rosso, fatti solo col buono più buono, decorati con marron glacé, cioccolatini e quanto suggerisce liberamente la fantasia di una donna colta, senza spocchia, con le mani di fata, rubata al ricamo sui capi di alta moda. Naturalmente, chi ne ha il coraggio, il panettone può decorarselo in casa: per esempio seguendo il tutorial di Mikiko, cake design di Bologna. Sono solo ottanta passaggi. Auguri. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## UN AMARONE SCATENATO

**Molto sottovalutata dalle principali guide enologiche,** l'azienda agricola Monte Zovo ci ha sorpreso per la eccellente qualità dei suoi vini rossi. La Casa è vecchia di quasi un secolo, ma come accade spesso in Italia il passaggio delle generazioni (in questo caso, nella famiglia Cottini fino a Diego e ai suoi figli Michele e Mattia) l'ha portata a progressivi miglioramenti fino all'eccellenza dei prodotti principali. S'intenda: Monte Zovo ha 140 ettari vitati e produce un milione di bottiglie, ma evidentemente riesce a coniugare quantità e qualità. Abbiamo assaggiato in anteprima tre vini che saranno messi in vendita a partire dal prossimo gennaio. Abbiamo assaggiato per due volte l'Amarone del 2012: bevibile, signorile, quasi giocoso per come può esserlo un vino di grande corpo. Abbiamo attinto alla seconda bottiglia quattro giorni dopo l'apertura e, sembra incredibile, è qui che l'Amarone ha dato il meglio di sé: come una danza di folletti che si scatena nella quiete di una casa dormiente mentre tutto tace. Sorprendente il Valpolicella: raffinatissimo, uno dei migliori Valpolicella di base mai

assaggiati per equilibrio e signorilità. Più austero e autorevole il Valpolicella Ripasso. **Info@montezovo.it**



### PREZZI INDICATIVI

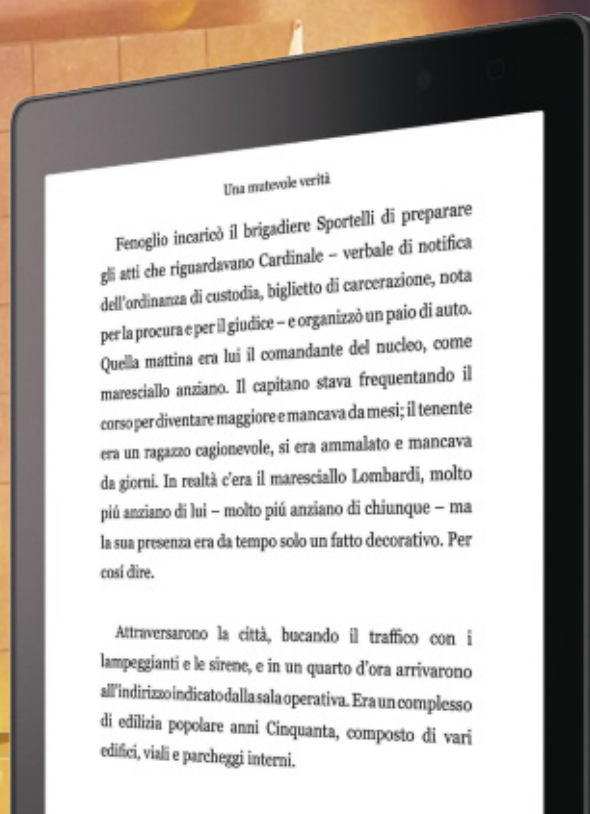
Monte Zovo Amarone della Valpolicella 2012	€ 50/60
Monte Zovo Valpolicella Ripasso Doc Superiore 2014	€ 20/25
Monte Zovo Valpolicella 2014	€ 15/18

# Regala UNA STORIA A NATALE

kobo aura

ORA A SOLI **99€**

ANZICHÉ 119€



Offerta disponibile solo per gli eReader Kobo Aura, dal 3 dicembre 2016 al 24 dicembre 2016. L'offerta non può essere abbinata ad altre offerte o promozioni e non può essere usata per regolare gli importi pagati su acquisti precedenti. Kobo si riserva il diritto di modificare o porre fine a questa offerta in qualsiasi momento.

 **MONDADORI**  
STORE

 **kobo**  
OPEN UP



# L'obiettivo di girare il mondo

In Pakistan, India, Thailandia e a New York: il grande fotografo **Steve McCurry** svela i luoghi che ama. E il suo motto preferito: vai più lontano che puoi.

di Stefania Vitulli

**U**no dei passaggi più toccanti di *Il mondo di Steve McCurry*, il libro appena pubblicato da Mondadori in cui uno dei più famosi fotografi del mondo si racconta a Gianni Riotta, è legato all'11 settembre e al crollo delle Torri. Come spesso accade ai grandi geni della narrazione, fotografica o verbale, McCurry era nel luogo giusto per raccontare: «Quando le torri crollarono sotto i miei occhi, era chiaro che non ci sarebbero stati superstiti... Agenti di polizia, pompieri, infermieri si ostinavano a far qualcosa, come se non si arrendessero e io, come loro, provavo a far qualcosa e scattavo». Così, per 30 anni: McCurry non ha fatto che esserci e scattare, in tutto il mondo conosciuto.

**Che cosa porta sempre con sé?**

Il mio passaporto.

**Nel tempo il suo equipaggiamento è cambiato?**

Quando, nel 1979, passai clandestinamente il confine afgano avevo una tazza di plastica. Un coltellino svizzero. Due macchine fotografiche. Quattro lenti. Una borsa di pellicole.

**E oggi qual è la sua lista per un viaggio?**

Abiti. Un paio di cappelli. Un buon paio di scarpe comode. Vitamine. Un libro. Il laptop, il cellulare, la macchina fotografica. Una o due lenti. Un caricabatterie.

**Qualcosa che ha amato e non esiste più?**

La pellicola Kodachrome. La migliore mai esistita, il

**NELLA GRANDE MELA** Washington square park, uno dei luoghi di New York più amati da Steve McCurry.



**SINGOLARI CORTOCIRCUITI**  
In Thailandia, il Farang ses, uno dei ristoranti dove per McCurry si trova la cucina francese al suo massimo.

mio pilastro per 30 anni.

**Il suo talismano?**

Una pietra vulcanica speciale che mi ha regalato un amico alle Canarie.

**Lei vive a New York. Quali sono i luoghi della città che ama di più?**

Greenwich village, Soho, Washington square park, Union square park, Central park, Grand central terminal.

**Il suo viaggio ideale?**

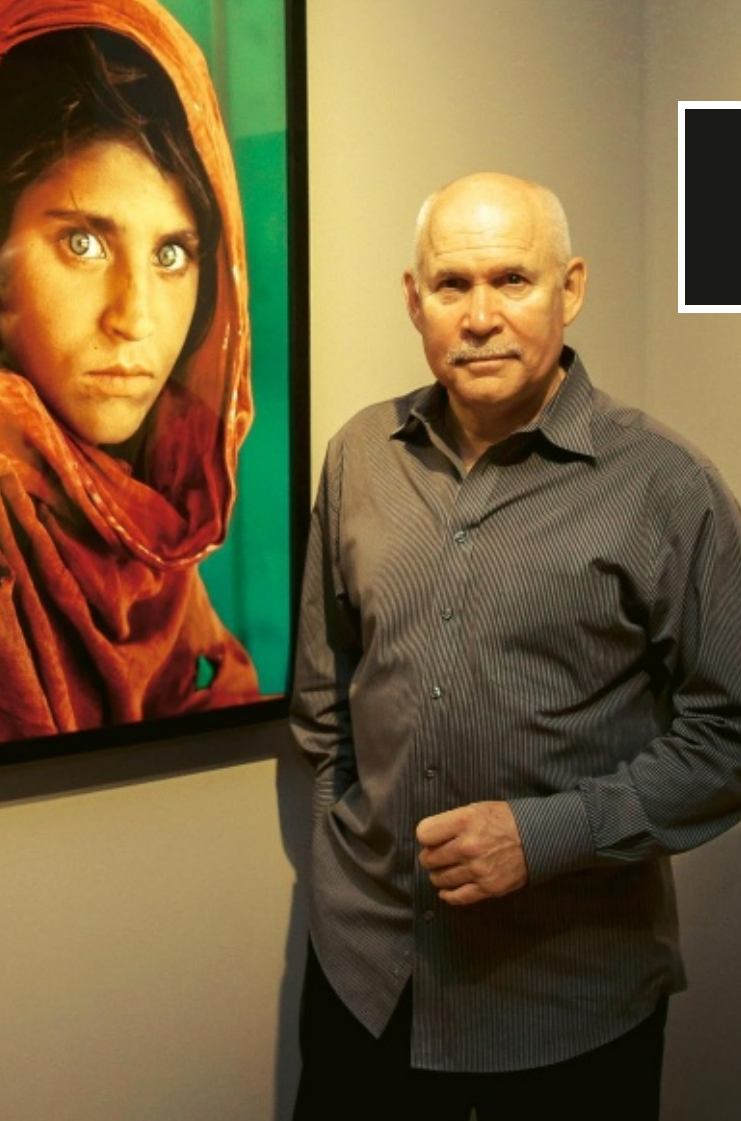
In Asia, tutta. Adoro l'architettura, le lingue, persino come la gente si adorna. È così particolare e unica, il risultato di culture che risalgono a migliaia di anni fa. E su tutto, due cose: l'esercito di terracotta di Xian, le sculture di soldati e cavalli sepolti con il primo imperatore della Cina. E tutte le statue hindu e buddhiste, in India.

**Il posto del mondo che la incanta ogni volta?**

Il quartiere degli artigiani a Mandalay, Burma. Intaglio del marmo, lavorazione della lacca, colate di bronzo, creazione di lamine d'oro: mentre cammini



**AMARCORD**  
Un rullino di pellicola Kodachrome, ora introvabile, «partner» ideale delle sue foto.



## BIOGRAFIA

**STEVE MCCURRY**, 66 anni, è considerato uno dei fotografi più importanti del secondo dopoguerra. Tra i premi, la Robert Capa gold medal, il National press award e, per la prima volta nella storia, quattro World press photo. La sua foto più famosa è *Ragazza afghana*, scattata a Peshawar, in Pakistan. Electa ha appena pubblicato *Leggere*: foto di persone immerse nei libri - o nei giornali - con prefazione di Paul Theroux.



## EMOZIONANTE

**L'esercito di terracotta di Xian, una visita che non dimenticherà.**

## AVVENTUROSO

**Nel 1979, passando clandestinamente il confine afgano, aveva un coltellino svizzero.**



## IL COLORE DEL CUORE

**L'antico quartiere di Jodhpur in India, con il suo blu speciale.**

Sime Photo, Reuters, Alamy (3), Shutterstock, AFP

per le strade, gli artigiani creano oggetti usando tecniche che hanno attraversato generazioni.

### **La città che consiglia sempre di visitare?**

Kolkata, cioè Calcutta. Per l'architettura coloniale e per la ricchezza culturale, nel cinema e nella letteratura.

### **Il colore che attrae il suo sguardo?**

Il blu di Jodhpur, in India. I quartieri antichi della città sono dipinti in una sfumatura speciale che ho ritrovato, e di recente, solo a Chefchaouen, in Marocco.

### **I personaggi che la ispirano?**

Henri Cartier-Bresson, Elliott Erwitt, Walker Evans, Dorothea Lange, André Kertész, August Sander, Paul Strand: i più grandi fotografi di ogni tempo.

### **La frase che si ripete spesso?**

«Vai più lontano che puoi. Diventa straniero in terra straniera. Conquista l'umiltà». È dello scrittore Paul Theroux, uno dei miei compagni di viaggio preferiti.

### **L'hotel dove si rilassa meglio?**

Il resort Dhara Dhevi Chiang Mai, in Thailandia. Lo

amo perché ti trasporta in un'altra dimensione temporale, con la sua architettura thai e le rarissime collezioni di arte buddhista dell'Asia del sud. E ha anche una delle migliori spa al mondo.

### **Un menu irresistibile?**

Sono stato in Francia e a Parigi infinite volte, ma a Dhara Dhevi, in Thailandia, c'è il miglior ristorante francese del mondo: il Farang ses.

### **E con quale vino accompagna i piatti?**

Un buon pinot nero. A parte che è uno dei più grandi vini rossi in assoluto e che abbassa il colesterolo, mi fa sempre pensare alla frase di Benjamin Franklin: «Il vino è la continua prova che Dio ci ama e ama vederci felici».

### **La domanda più importante: la sua foto preferita?**

*Hyères, Francia, 1932* di Henri Cartier-Bresson. Un esempio straordinario di composizione: l'uomo in bicicletta che entra in scena per una frazione di secondo completa l'inquadratura mentre dà alla foto il senso del movimento.



## LA PASSIONE

**Il pinot nero, uno dei rossi più apprezzati dal fotografo.**

■  
© RIPRODUZIONE RISERVATA





# Questa coppia non *invecchia*

Sono famosi per i due pensionati che litigano sulla panchina. Ma nella realtà **Ale e Franz** vanno d'amore e d'accordo da 21 anni. E ora festeggiano *Zelig*.

di Stefania Berbenni

**F**orse sono troppo perbene. Forse sono un po' dei secchioni del palcoscenico. Forse, fa specie che in tempi di rapporti fluidi facilmente distruttibili, loro due stiano insieme da oltre 20 anni. Il risultato è che non è semplice intervistare Ale e Franz, al secolo Alessandro Besentini e Francesco Villa, rispettivamente 45 e 49 anni. In scena, i ruoli sono distinti, facili da acchiappare: il caustico e il tonto, il cinicone rissoso e il precisino pedante, l'interessante e il bello. Fuori scena è Franz a tenere il pallino, quasi fosse lui il maschio alfa della coppia. Ma ogni tanto, Ale entra a gamba tesa, con una battuta sagace, con il guizzo del non omologato. E allora, da

dove partire? Dalla partenza...

## Il primo incontro?

**Franz.** Nel '94 a scuola di recitazione. Abbiamo presto fatto coppia.

## Non in senso biblico, naturalmente.

**F.** Tanta gavetta, spettacolini, fino ai provini allo *Zelig* di Milano, il locale. E una sera c'erano quelli della Gialappa's fra il pubblico. Ci hanno preso per *Mai dire gol*. E da lì è partito tutto.

## Uno interista, Ale, l'altro, milanista.

## All'ultimo derby siete andati insieme?

**F.** No, siamo stanchi, abbiamo anche una certa età e poi di questo Milan io non mi fido...

**Ale** Sì, però, una volta eravamo allo stadio insieme, ma ognuno nella propria

curva. Adesso preferisco stare a casa senza milanisti intorno!

## Avete avuto la crisi del settimo anno tipica di molti matrimoni?

**A.** Noi abbiamo già superato tre volte il sette. Sono 21 anni che stiamo insieme.

## Mai una tensione, una lite forte?

**A.** Ci siamo separati tutti e due nella vita privata...

**F.** ... ma noi due resistiamo.

**In queste sere, siete su Canale 5 per i 20 anni di *Zelig*. Non è che voi siete solo «quelli di *Zelig*», troppo identificati con lo show tv?**

**F.** Abbiamo anche voluto esserlo. È stato come un patto reciproco: noi non ci siamo inflazionati malgrado ci abbia

## L'EVENTO

Ale, (a sinistra, nella foto) e Franz, sul palco di *Zelig event*. Al centro, i due conduttori Michelle Hunziker e Christian De Sica. Quattro le puntate: 1, 9, 15 e 22 dicembre su Canale 5. Nella pagina accanto, Alessandro Besentini (a sin.), 45 anni, e Francesco Villa 49.



chiamato chiunque, anche recentemente. E per *Zelig* i nostri personaggi sono stati una costante.

**A.** Abbiamo dato, abbiamo avuto.

**In tv fino al 22 dicembre siete di nuovo i due vecchietti litigiosi per *Zelig event*. E si rivede la mitica panchina: quando è apparsa nella vostra vita?**

**F.** Noi proviamo le scene e se una ci piace la teniamo. La panchina ci piace.

**Spunti comici dall'attualità?**

**A.** Il muro del Messico è una barzelletta, peraltro è per un po' muro, un po' rete metallica da tagliare con il tronchesino... Donald Trump è un grande comico. Quasi quasi mando via Franz: suona bene «Ale e Trump», no?

**F.** Anche «Ale e trans».

«Il muro del Messico è una barzelletta: Donald Trump è un grande comico»

**Vi vedete anche fuori dal lavoro?**

**A.** Lavoriamo quasi sempre. Stiamo insieme tanto. Quasi sempre.

**E bevete grappa o è una leggenda?**

**Ale.** Grappa, tequila... quando abbiamo fatto lo *Zelig tour*, alla fine dello spettacolo si usciva e finivamo tutti ubriachi. Adesso ci siamo calmati.

**A che cosa state lavorando?**

**F.** Due spettacoli: siamo in giro con *Tanti lati-latitanti* e ad aprile portiamo al Teatro Strehler di Milano, un omaggio a Giorgio Gaber e a Enzo Jannacci, *Nel nostro piccolo*.

**Pensate di assomigliare ai due?**

**F.** Gaber ti faceva riflettere su politica, società, sul conformismo, su chi siamo.

**A.** E Jannacci cantava di un barbone che muore sotto i cartoni. Sembrava un clown e invece era una mente lucida. Siamo diversissimi, ma il modo di approcciare la satira sociale e di costume è simile.

**F.** Nei nostri sketch parliamo di solitudine, di diversità, malattie mentali, incomunicabilità.

**A.** Ci ridiamo sopra, anche con i due vecchietti sulla panchina, però alla fine cerchiamo di dire delle cose.

**Insomma, siete due intellettuali travestiti da comici?**

**F.** Facciamo gli scemi e siamo anche volgari, talvolta. Diciamo che siamo dei finti intellettuali. Di certo, siamo dei goliardi puri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VISTO PER VOI  
di Claudio Trionfera

## BENVENUTI NEL PRESEPE MULTIETNICO

*Che presepe vivente! Sull'isola inventata di Porto buio,* che in verità sta in

mezzo alle Tremiti, il Bambinello designato è cresciuto troppo e non ha sostituiti perché le nascite tra gli italiani, di là, si sono arenate da anni. Per trovarne un altro di misure accettabili il sindaco Cecco (Claudio Bisio, sotto) chiede, per così dire, un «prestito» alla comunità musulmana – peraltro dai paesani non proprio ben vista – capeggiata dall'amico d'una volta Marietto (Alessandro Gassman), diventato Bilal dopo la conversione all'Islam. In mezzo, suor Marta (Angela Finocchiaro), «ex» di entrambi prima di prendere i voti, contraria a rompere la tradizione. Fatto sta che le forme del presepe assumono costumi, simboli e colori inediti tra religioni mescolate, un Bambin Gesù musulmano, un ramadam cristiano e un sorpresa buddhista finale. In una commedia chiasiosa e multiethnica che Luca Miniero governa sulle stesse linee ispiratrici dei suoi *Benvenuti al Sud* e *Benvenuti al Nord* con un occhio all'antagonismo burlesco e bisticciante di Don Camillo-Peppone. Risultato fragrante e ricreativo, raffinato nelle immagini panoramiche da qualche prodezza prospettica d'inquadratura.



Gianni Florito

**NON C'È PIÙ RELIGIONE**

Regia

Luca Miniero

Uscita in Italia

7 dicembre



# *The* POWER *of* PISTACHIOS®



Con proteine, fibre e principi antiossidanti\*,  
i pistacchi americani sono lo snack preferito  
dai guru del fitness.

\* I pistacchi americani sono una fonte di proteine e fibre,  
oltre che di zinco, selenio, rame, manganese, riboflavina e  
Vitamina E, sei sostanze che aiutano a proteggere le cellule  
dallo stress ossidativo.

Scopri di più.  
**AmericanPistachios.it**



Cerca il marchio American  
Pistachio Growers.



«Io a *X Factor* ci sono andato per provarmi, per dimostrare, in primis a me stesso, di essere più forte dei pregiudizi che avevo nei confronti dei talent».

Lo racconta così, Giò Sada, il trionfo di un anno fa nello show musicale che ha lanciato Noemi, Francesca Michielin e Marco Mengoni. Una vittoria a sorpresa, celebrata con scelte artistiche, per certi versi opposte, a quelle dei vincitori delle edizioni precedenti. «Volendo cavalcare di corsa quel successo, avrei dovuto incidere un disco subito e magari partecipare a Sanremo. Invece, ho fatto con calma, e per il mio primo album, *Volando al contrario*, mi sono preso nove mesi» sottolinea alla vigilia della partenza del tour che lo porterà, tra le altre città, il 15 dicembre a Torino e il 16 a Firenze.

**Non tutti sanno che lei si è presentato a *X Factor* con un curriculum di 500 concerti in tutta Europa.**

Tutti autogestiti, organizzati da me e dal mio gruppo punk. Suonavamo per 100 euro a sera. Per tornare a casa con il

Dalla gavetta nei locali di mezza Europa al trionfo di *X Factor*. Storia di **Giò Sada**, artista on the road con grandi ambizioni.

di Gianni Poglio

furgone dovevamo vendere cd e magliette dopo gli spettacoli. In quegli anni abbiamo scoperto la comodità del pavimento come giaciglio. Dormivamo ovunque ci capitasse, spesso a casa di qualcuno che era venuto a vederci. La gavetta on the road è una lezione salutare per tutti. Ti insegna che le soddisfazioni arrivano dopo il duro lavoro. Senza scorciatoie.

**A proposito di avventure on the road, ha da poco condiviso un viaggio negli Stati Uniti con l'imprenditore-chef Joe Bastianich, chitarrista di talento e grande appassionato di rock.** Una meraviglia: per il Jack on Tour abbiamo organizzato una spedizione

lungo quella che è stata ribattezzata la music highway del Tennessee. Da Memphis, dove c'è la leggendaria casa-museo di Elvis Presley, a Nashville con la sua incredibile strada chiamata Music Row. Il paradiso per ogni musicista: lì ci sono decine di locali «open mic», ovvero dove chiunque può salire sul palco e suonare un paio di pezzi. Dalle cinque del pomeriggio a notte fonda. Abbiamo visto da vicino il volto dell'America profonda, quella che si è schierata con Donald Trump.

**Nell'era dei dischi-lampo realizzati in cameretta, lei si è preso 270 giorni per *Volando al contrario*. Una tempistica da anni Sessanta.**

Fare musica con il cuore è un lavoro artigianale. Richiede pazienza e passione.

**Che cosa le ha scritto Elio, via sms, dopo la vittoria a *X Factor*?**

«Bene, adesso che sei una rockstar, ricordati che non puoi svegliarti mai prima di mezzogiorno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Abbiamo restituito alla città i primi sei monumenti del progetto Monumentando

NAPOLI



FONTANA DEL CARCIOFO



OBELISCO DI PORTOSALVO



FONTANA DELLA MARUZZA



MONUMENTO AI CADUTI DEL MARE



FONTANA SPINA CORONA



FONTANE DEL SEGURO



*lumo* Outdoor  
pubblicità

MONUMENTANDONAPOLI.COM







**Caimi**  
Appendiabito Stella  
di Alessandro e  
Francesco Mendini  
in acciaio colorato.  
Semplice e prezioso.

€ 424

**Dedon**  
Si chiama  
Embrace Rocking  
la sedia  
a dondolo disegnata  
da Sebastian Herkner.  
Realizzata a mano,  
con le tradizionali  
tecniche a intreccio  
artigianali, la base  
è in teak.

€ 1.905



**Byredo**  
Profumate, ispirate  
alle veladoras,  
le candele votive  
dal forte valore  
simbolico.

€ 95

# Dieci giorni a Natale

Per tutta la famiglia,  
per coltivare la propria  
vanità, per giocare  
e anche per organizzarsi  
meglio. Le **idee regalo**  
da scartare con gioia.

di Antonella Matarrese e Marco Morello



**Georg Jensen**

Disegnata da Patricia  
Urquiola, la collezione  
per la casa chic:

caraffa grande € 245

caraffa piccola € 95

ciotola € 85



**Alidem**

Art à porter è l'idea regalo per  
una foto d'autore a tiratura limitata.

€ 100



**Venini**

Vasi ornamentali anni Trenta.  
Sia la coppa che il vaso costano

€ 585

**Gebrüder Thonet  
Vienna**

In edizione speciale,  
la seduta Lehnstuhl  
disegnata da Nigel  
Coates.

€ 3.050







**Disaronno**  
Griffata Etro la nuova  
bottiglia a tiratura  
limitata dell'amaretto  
italiano.  
**€ 11,99**



**Eight&Bob**  
Mémoires de  
Mustique è la nuova  
franganza della casa  
profumiera spagnola  
distribuita in Italia  
da Essences.  
100 ml  
**€ 130**



**Ballantyne**  
Elegante twin set  
con intarsio floreale  
rovesciato, cento per  
cento cachemire.  
**€ 1.560**



**Laura Urbinati**  
Gonna in seta  
elasticizzata con stampe  
floreali e bordo in pizzo.  
**€ 214**



**L'artisan Parfumeur**  
Violaceum è il profumo  
creato da Daphné Bugey  
che abbina la viola,  
cugina dell'iris,  
a un accordo di carota  
e zafferano.  
75 ml  
**€ 167**



**QC Terme**  
Sono cassette  
dei desideri e ognuno di loro  
contiene un trattamento  
benessere da personalizzare.  
A partire da  
**€ 248**



**Dom Pérignon P2**  
Champagne Vintage  
che si evolve passando  
da vari momenti  
di maturazione detti  
Plénitude.  
**€ 350**



**Giorgetti**  
Si chiamano Nagano gli sci  
performanti che ripropongono  
un'eleganza d'antan.  
**€ 2.381**





**Bianchi e Nardi**

Tracolla 1946  
in cocodrillo  
agatato lucido.

€ **9.450**



**Ferutdin Zakirov**

Derby maschile in cocodrillo  
lucido.

€ **4.900**



**Cilento 1780**

Pullover da uomo  
in cachemire con scollo  
a v in contrasto  
di colori.

€ **210**



**Parmeggiani**

Pochette in cocodrillo opaco  
della collezione Rainbow.  
Da dicembre in Rinascente a Milano.

A partire da  
€ **2.500**



**Angelo Nardelli**

Cappotto linea Cinquantuno  
in misto lana effetto pied de poule.

€ **418**



**Simonetta Ravizza**

Shopping bag Furrissima in visone.  
A partire da

€ **850**



**Grisport**

Polacchino Aguasport  
in pelle scamosciata con particolare  
trattamento antiacqua.

€ **75**





**Bowers & Wilkins**

Il diffusore Zeppelin Wireless ha un telaio in fibra di vetro che racchiude cinque altoparlanti per regalare un suono avvolgente.

€ **699**



**Ubtech**

Grazie a 16 motori il robot Alpha 1S può ballare, fare arti marziali o giocare a calcio.

€ **499**



**Samsung**

Firmato da Yvan Arpa, noto designer svizzero di orologi di lusso, il Gear S3 coniuga un look curato con il meglio della tecnologia.

€ **429**



**Apple**

L'iPhone 7 Plus resiste all'acqua, è velocissimo e ha una doppia fotocamera.

€ **939**



**Sony**

Le cuffie MDR-1000X non hanno fili e cancellano i rumori esterni.

€ **400**



**Nikon**

Il sensore da 16 megapixel, lo zoom ottico da 40x e l'estrema semplicità d'uso sono i punti di forza della Coolpix B500.

€ **319**



**Huawei**

Il Mate 9 vanta un design raffinato e una batteria capace di durare oltre due giorni.

€ **749**