



circle

Dynamic Luxury Magazine

NUMERO 42

WATER DI EDWARD BURTYNSKY

AMERYACHTS FOR WHALES

BELLA STRADA SAINT-TROPEZ

VIP LOUNGE 2021 SALONE NAUTICO GENOVA

IL SENSO DELLA MATERIA PER FONDAZIONE GIORDANO

A diver is shown from the back, swimming upwards in a deep blue underwater environment. Bubbles are rising from the diver's fins. The diver is wearing a dark wetsuit and a diving mask. The overall mood is serene and peaceful.

BLUE MIND

AMER YACHTS, A BETTER WORLD.

blue mind noun [U] /blu:ˈmaɪnd/

a calm state of mind caused by being close to water, for example when looking at the ocean or swimming or stay on board on Amer Yachts.

#evolutionarybiology #neuroimaging #neurophysiology #bluemind #amygdala #prefrontalcortex

Courtesy of Dr. Wallace J Nichols

amer

—YACHTS—



94



100



120

www.ameryachts.com





Il lusso si dà appuntamento con lo yachting

Visitate lo Yachting Festival in maniera privilegiata con il nostro programma VIP :
Trasferimento in elicottero, visita agli yacht, accesso al club VIP...

vipcannes@reedexpo.fr

7 - 12 SETTEMBRE 2021

CANNES - VIEUX PORT & PORT CANTO

YACHTING FESTIVAL



CANNES

IL PIÙ GRANDE SALONE NAUTICO IN ACQUA D'EUROPA



BARCHE A MOTORE
VIEUX PORT



BARCHE A VELA
PORT CANTO

www.cannesyachtingfestival.com

VILLA DEL GOLFO

LIFESTYLE RESORT



VIVERE IL MOMENTO,
SEMPRE, COME UN LUSO
INDISPENSABILE.

CANNIGIONE, SARDEGNA (+39) 0789 892091

WWW.HOTELVILLADELGOLFO.COM



9 AGENDA

Il senso di Burtynsky per l'acqua

12 NATURE

La natura che racconta di noi

20 ART

La creatività per la sostenibilità del pianeta

24 YACHT

Eco-leader al timone

32 YACHT

Sulla scia dell'onda elettrica

36 DESIGN

Contaminazioni di stile

40 LIFESTYLE

Il senso della materia

46 VIP LOUNGE

La cultura che vede lontano

54 LIFETIME

Slow green, la bellezza della Natura

58 LIFESTYLE

I blend della tradizione

64 LIFESTYLE

La Bella Strada di Saint-Tropez

68 LIFESTYLE

Il fascino della vela

72 PLEASURE

La vera storia del Pan deï Palais

76 LIFESTYLE

Aldilà del tempo e delle mode

82 NOIR

Bianca e nera

88 LIFESTYLE

Parigi Hausmanniana

94 LIFESTYLE

L'arte magica della distillazione

98 TASTE

The tunnel, la scienza nel piatto

103 ENGLISH COVER

104 ENGLISH TRANSLATION

112 COLOPHON/ADDRESSES

RED SQUIRREL EVENTS

CORTINA SUMMER PARTY



**L'evento gourmet più glamour
dell'estate ampezzana!**

un picnic sull'erba ai piedi delle Tofane, dove i migliori chef, ristoranti ed enoteche del territorio locale offriranno una degustazione delle loro specialità per trascorrere un pranzo immersi nella natura.

RIFUGIO SOCREPES
26 AGOSTO 2021 | ORE 12:30

DRESS CODE: PIC NIC TIROLESE



Il Senso di Burtynsky per l'acqua

Margherita Celia Bertolotti

Nasce tutto da lì. Il concept legato alla sostenibilità e alla vita. L'acqua fonte di energia vitale stabilisce le specie viventi del pianeta. Si presenta nelle più svariate forme e dimensioni: liquida, ghiacciata, tempestosa, trasparente, colorata, tumultuosa... Inquinata. Raccontano così le immagini della galleria fotografica, delle prime pagine di questo numero, scattate dal celeberrimo fotografo internazionale, lo spaccato di vita contemporaneo che denuncia, attraverso composizioni artistiche, lo stato di salute dell'ambiente, modificato dalle nostre abitudini. Residui plastici, come meduse fluttuanti, forme di alberi galleggianti tracciate da reflui di oleodotti, forme che affascinano e irretiscono come i canti delle sirene. Sorgono così progetti di Cantieri navali come GruppoPermare, che, con "AmerYachts for Whales", tutela la salute dei mari e delle specie marine dei cetacei, e presenta nuovi scafi e yacht equipaggiati da motori elettrici, per navigare nel silenzio di acque protette, contemplando la natura. Anche i cantieri più performanti identificano le nuove formule sostenibili lanciando il progetto di E Regatta, che replica in acqua l'ormai conosciuta Formula E. Dimensioni e progetti diversi, dove il denominatore comune diventa l'ambiente da vivere con nuova consapevolezza.



S[n]

61° SALONE
NAUTICO

Genova, 16 - 21 settembre 2021

La nautica ha il suo punto fermo.
Anche nel 2021.

I biglietti sono in vendita esclusivamente su salonenautico.com



salonenautico.com



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti



Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale



CONFINDUSTRIA
NAUTICA

I SALONI
NAUTICI



THE OCEAN RACE
GENOVA THE GRAND FINALE 2022-23

GENOVA
1991-2021



Camera di Commercio
Genova



La Natura che racconta di noi

Marie Gillet

EDWARD BURTYNSKY È CONSIDERATO UNO DEI FOTOGRAFI E ARTISTI CONTEMPORANEI PIÙ COMPLETI AL MONDO. LE SUE RAPPRESENTAZIONI DI PAESAGGI INDUSTRIALI GLOBALI RAPPRESENTANO DA OLTRE QUARANT'ANNI LA SUA DEDIZIONE A TESTIMONIARE, CON AUDACE BELLEZZA, L'IMPATTO DELL'UOMO SUL PIANETA. Le sue fotografie fanno parte delle collezioni di importanti musei di tutto il mondo, tra cui la National Gallery of Canada, il Museum of Modern Art e il Guggenheim Museum di New York, il Museo Reina Sofia di Madrid, la Tate Modern di Londra e il Los Angeles County Museum of Art in California.

Le immagini dell'artista esplorano l'impatto collettivo che la nostra specie sta determinando sulla superficie del pianeta; un'ispezione dei sistemi umani che abbiamo imposto sui paesaggi naturali. Burtynsky è nato nel 1955, di origini ucraine, a St. Catharines, nell'Ontario, in Canada.

“LA NATURA PLASMATA DALL'INDUSTRIA È UN TEMA PREDOMINANTE NEL MIO LAVORO”, SPIEGA. “Ho impostato la rotta per intersecare una visione contemporanea delle grandi epoche ed evoluzione dell'uomo: dalla pietra, ai minerali, al petrolio, al trasporto, al silicio, e così via. Per rendere visibili queste idee, cerco soggetti ricchi di detta-



Cerro Prieto Geothermal Power Station, Baja, Mexico, 2012

gli e di scala, ma aperti nel loro significato. CANTIERI DI RICICLAGGIO, RESIDUI DI MINIERA, CAVE E RAFFINERIE SONO TUTTI LUOGHI CHE SONO AL DI FUORI DELLA NOSTRA NORMALE ESPERIENZA, EPPURE PARTECIPIAMO ALLA LORO PRODUZIONE QUOTIDIANAMENTE. La visione precoce dei siti e delle immagini dello stabilimento della General Motors della sua città natale ha contribuito a formare lo sviluppo del suo lavoro fotografico. Le sue immagini, dal delta del fiume Colorado in Arizona alle acque del Fiume Giallo in Cina, alla centrale geotermica Cerro Prieto in Messico, sono intese come metafore sul dilemma della nostra esistenza. CERCANO UN DIALOGO TRA ATTRAZIONE E REPULSIONE, SEDUZIONE E PAURA. “SIAMO ATTIRATI DAL DESIDERIO, DALLA POSSIBILITÀ DI VIVERE BENE, MA SIAMO CONSAPEVOLI, CONSCIAMENTE O INCONSCIAMENTE, CHE IL MONDO STA SOFFRENDO PER IL NOSTRO SUCCESSO”. Secondo il pensiero di Burtnysky, la dipendenza dalla natura per ottenere le risorse finalizzate al nostro consumo e la preoccupazione per la salute del pianeta, ci pone in una scomoda contraddizione. Le immagini di questa galleria fotografica diventano luoghi di riflessione dei nostri tempi.

edwardburtnysky.com





Oil Spill #4, Oil Skimming Boat, Near Ground Zero, Gulf of Mexico, June 24, 2010





Ölfusá River #1, Iceland, 2012





Phosphor Tailings Pond #2, Polk County, Florida, USA, 2012



La creatività per la sostenibilità del Pianeta

Antonella Grosso

LA CREATIVITÀ COME MOTORE DELLA LUCE UMANA. L'ARTE STESSA È IL MESSAGGIO. SOPRATTUTTO QUELLA POETICA ED EVOCATIVA DI MARCO NEREO ROTELLI CHE CREA FORME DI CONSAPEVOLEZZA. «NON È SOLO ESTETICA, L'ARTE È ETICA», Afferma. UN MONITO PER RIFLETTERE SUL PIANETA.

I libri in marmo riciclato, progettati su richiesta dell'architetto Celia Stefania Centonze per una biblioteca privata a Londra, ed esposti nel padiglione di San Marino all'ultima Biennale di Venezia visibili fino a novembre, sono soltanto la prima pietra di un lungo percorso che vedrà l'artista Marco Nereo Rotelli protagonista a Palazzo Reale di Milano e all'Università Statale per il prossimo Salone del Mobile di settembre.

I libri in marmo sono stati un invito a ripensare a un'economia circolare e diventano essi stessi metafora di un libro aperto, scritto con pigmenti puri, sempre un materiale naturale, che racconta una visione sostenibile dell'arte e dell'architettura.



NOMINISQVE
MEMORIAM
SEMPITERNAM

un
labirinto
d'armadio
→

immagini
un
terrore
d'ogni
colore

non
conosce
hol
lo

immagini
la
musica
mentre
la
sua
voce

immagini
le
parole
e
note
le
parole
e
note

San
Giovanni
→

nella
mente

ES
+
SE

IN / OUT
PASSATY/
FUTURO

→
GLIFI
BUSH
MAN

IL PROGETTO ESPOSITIVO DEI LIBRI DI MARMO DI CARRARA, CREATI IN ESCLUSIVA, PER IL BORGO D'ARTE E IL MARINA DI PORTO ROTONDO, CHE ANDRANNO ANCHE IN ALTRI LUOGHI, DA CORTINA D'AMPEZZO E IN ALCUNE PRESTIGIOSE MARINE, RACCHIUDONO L'IDEA DELL'ARTISTA, IL LAVORO DEGLI ARTIGIANI E I VERSI DONATI DA FAMOSI POETI: IL CINESE YANG LIAN, IL POETA ARABO ADONIS E GLI ITALIANI MAURIZIO CUCCHI E PATRIZIA CAVALLI. La profondità della parola poetica arriva al cuore e alla mente degli uomini e fa riflettere.

«Nel mio rapporto con il mare, che amo, perché sono nato d'acqua, essendo veneziano, cerco di riportare a galla i sentimenti. Ona dopo ona, desidero esprimere, con parole e versi, la consapevolezza che l'amore per il mare significa rispetto».

Come ha dimostrato con l'installazione realizzata l'anno scorso a Portofino che invitava le persone ad uscire da quel luogo, per attraversare un ponte nuovo ed entrare in una grande sfera dove si mettevano in luce i problemi dell'inquinamento e delle plastiche presenti nei nostri mari. «Oggi tutto è a rischio, i problemi climatici sono ovunque e ovviamente anche l'arte deve fare la sua parte», ammette Rotelli.

ALL'UNIVERSITÀ STATALE DI MILANO, IN OCCASIONE DEL PROSSIMO SALONE DEL MOBILE, MARCO NEREO ROTELLI PRESENTA "FALSO E AUTENTICO". «COSÌ COME CREAVO QUEI LIBRI IN MARMO RICICLATO, CREO QUESTA CASA IN TERRA CRUDA, COME LE CASE IN AFRICA FATTE CON FANGO E STERCO CHE SONO AD ALTO RISCHIO DI ESTINZIONE PERCHÉ I CAMBIAMENTI CLIMATICI CREANO REATTIVITÀ NELLA TERRA E QUESTE CASE, CHE ESISTONO DA MILLENNI, SONO A RISCHIO DI SCIOGLIMENTO. La mia, a forma di obice, ha una dimensione estetica molto forte. Desidero dare un'anima alle case. Sto cercando di mettere interno ed esterno sullo stesso piano: all'interno, c'è un'anima opposta a quella esterna, una dimensione totalmente tecnologica, immersiva e digitale, dove tutte le comunicazioni sono dedicate allo stato di crisi del Pianeta. ENTRARE IN "FALSO AUTENTICO", SARÀ COME ENTRARE NEL MITO, NELL'ARCHETIPO, PER RITROVARSI NELL'INFINITO DIGITALE. "TROVATE OGNI SPERANZA, O VOI CHE ENTRATE", DIREBBE DANTE SE FOSSE IN VITA. SE L'ARTE SI CONFRONTA CON I TEMI FONDAMENTALI DELL'ESISTENZA, si percepisce la necessità di abbandonare il logocentrismo che da sempre accompagna l'artista e di approvare l'idea dell'incontro, della composizione (non contaminazione) tra linguaggi.

Un intreccio continuo tra dentro e fuori, linguaggio e linguaggio, per arrivare a un pensiero che porta lo stato dell'essere in allerta, sospeso in un senso di stupore.

NELLO STESSO TEMPO, A PALAZZO REALE, NELLA SALA DELLE CARRIATIDI, IL SALOTTO DI MILANO, ROTELLI CREA EXPERIRI, LO SPETTACOLO DELL'ARTE, UNA MOSTRA-EVENTO DOVE UNISCE ENERGIE DIFFERENTI ATTRAVERSO CONNESSIONI CULTURALI MIRATE A RIFLETTERE SUL MOMENTO CHE STIAMO VIVENDO. PARTECIPERANNO I GRANDI POETI ADONIS, YANG LIAN, IL REGISTA FRANCO PIAVOLLI, che negli anni 70 girò Pianeta Azzurro dedicato alla natura, musicisti come Roberto Cacciapaglia, scienziati che presenteranno grafici sugli stati di crisi del mondo. «Il collante di tutto è la mia figura fatta di molti», spiega Rotelli, «PERCHÉ IL DESIDERIO È COMUNICARE GLI ALTRI CON IL PROPRIO SAPERE PER REALIZZARE COSÌ UN'OPERA COLLETTIVA. PERCHÉ SOLO ASSIEME SI PUÒ CREARE UN NUOVO ORIZZONTE SOSTENIBILE.

marconereorotelli.it

YACHT



Eco-leader al timone

Chiara Cantoni



Ph Courtesy of Tethys Research Institute



Hanno premiato le sue barche, l'impegno dalla parte della sostenibilità, il coinvolgimento con il territorio. Ora, il podio dei vincitori lo guadagna per quella leadership imprenditoriale illuminata che neppure la pandemia ha saputo mettere in ombra. «PER PUNTARE SEMPRE, CON LA SUA AZIENDA, SULLA QUALITÀ, L'INNOVAZIONE E IL SERVIZIO POST VENDITA. PER LA CONCRETEZZA DELL'ARTIGIANATO TRADIZIONALE DEL PRODOTTO UNITA A UN FORTE SPIRITO DI SPERIMENTAZIONE E PER ESSERSI SAPUTA ADATTARE NEL SUPPORTO A UNA CLIENTELA SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE». COSÌ BARBARA AMERIO, ALLA GUIDA DEL GRUPPO PERMARE, TRIONFA A LE FONTI AWARDS, CATEGORIA INNOVAZIONE & LEADERSHIP, COME CEO DELL'ANNO PER IL 2020 NELLA CANTIERISTICA NAVALE, portando a casa l'ambito riconoscimento conferito alle eccellenze tricolore in diversi settori dell'economia. «Un premio non scontato, perché la competizione oggi è altissima e la corsa a migliorare il prodotto sempre più ardua. I tempi stanno cambiando rapidamente e questa



Stenella mar Ligure- Ph Courtesy of Tethys Research Institute

dote camaleontica del cantiere, capace di rispondere con grande flessibilità al nuovo, diventa un'arma vincente per essere all'altezza dei nostri agguerriti competitor», dice Amerio. «Mio padre ci ha insegnato ad adattarci e a intravedere anche nei momenti bui opportunità di crescita e miglioramento. DOPO IL PERIODO COVID, INFATTI, LANCIAMO LO SCAFO CON LA MOTORIZZAZIONE IPS PIÙ GRANDE AL MONDO, UNO YACHT ESTREMAMENTE AGILE, DI FACILE MANOVRABILITÀ, CHE SVELERÀ SPAZI AMPISSIMI SIA IN ESTERNO SIA NEL LAY-OUT INTERNO».

Innovazione e leadership, appunto: questo il binomio che proietta Permare all'avanguardia del diporto. «Per primi abbiamo applicato l'eco-design allo yachting, creando un grande rapporto di filiera basato sulla sostenibilità e credo che questo abbia aperto la strada a un nuovo approccio alla costruzione che anche altri stanno mettendo in pratica». UN APPROCCIO DIVENUTO UN MARCHIO DI FABBRICA CHE, DAL CANTIERE DI SAN-



REMO, HA FATTO IL GIRO DEL MONDO, CITATO COME CASE HISTORY IN NUMEROSI CONVEGNI E PREMI INTERNAZIONALI, MENZIONATO OLTRECONFINE COME ESEMPIO DI INGEGNO ITALICO E BEST PRACTICE AZIENDALE. UNA VOCE AUTOREVOLE, INSOMMA, PER IL CORAGGIO DI PUNTARE SENZA RISERVE SU UN PARADIGMA DI QUALITÀ SOSTENIBILE. «IN OCCASIONE DEL MONACO ENERGY BOAT CHALLENGE 2021 ABBIAMO PRESENTATO IL PROGETTO “AMERYACHTS FOR WHALES”, NATO DALLA COLLABORAZIONE CON LE BIOLOGHE MARINE BARBARA NANI E SABINA AIROLDI, per la costruzione di un'imbarcazione green full electric, in materiale riciclato e riciclabile, con potenzialità di applicazione a idrogeno per una seconda versione, destinato all'avvistamento dei cetacei e, contestualmente, a promuovere un nuovo modello di turismo esperienziale e consapevole nel Santuario Pelagos», racconta Amerio. Non un mezzo per il *whale watching* soltanto, dunque, ma uno scafo di ultima generazione, in grado di ridurre al minimo l'impatto ambientale e il di-



Grampo - Ph Pierantonio - Courtesy of Tethys Research Institute

sturbo per gli animali, fruibile da tutti, disponibile 12 mesi l'anno per la ricerca scientifica e come aula didattica, che funga da vera e propria piattaforma divulgativa nella creazione di centro internazionale sui cetacei, mirato a valorizzare la risorsa blu attraverso proposte di edutainment, turismo scolastico e attività di sensibilizzazione. PRESENTATO A BRUXELLES PER WOMEN 2017, NELL'AMBITO DELL'EVENTO TINNGO (TRANSPORT INNOVATION GENDER OBSERVATORY), L'AMBIZIOSO PROGETTO DI UNO SCAFO PER TUTTI, ADATTO A UN TURISMO NAUTICO DI GRANDE IMPATTO EMOZIONALE NEL SANTUARIO DEI CETACEI, SVELA A MONTE LA FORZA DI UN MODELLO COLLABORATIVO VIRTUOSO FRA DIVERSE AMMINISTRAZIONI DELL'IMPERIESE SULLA SCORTA DI UN OBIETTIVO CONDIVISO: FARE DI QUEL TRATTO DI COSTA LA META DEL *WHALE WATCHING* IN MEDITERRANEO, UN POLO SCIENTIFICO DI ECCELLENZA, NELL'AMBITO DEL QUALE SVILUPPARE SIA SPECIFICI PROGETTI di ricerca sia conferenze, workshop, corsi di alta formazione per studenti





Barbara Amerio

universitari, di Master e di Dottorato provenienti da diversi paesi, in collaborazione con atenei italiani ed esteri, corsi di formazione e laboratori di *capacity building* per l'assistenza allo sviluppo di programmi di ricerca e conservazione internazionali. «ESISTONO 18 MILIONI DI *WHALE WATCHER* E 140 SITI DI AVVISTAMENTO NEL MONDO, PER UN GIRO D'AFFARI DI OLTRE 3,2 MILIARDI DI DOLLARI. IN ITALIA QUESTA ATTIVITÀ NASCE A IMPERIA NEL 1996, CON 30MILA PRESENZE L'ANNO NEL PONENTE LIGURE E LA SOLA DISPONIBILITÀ DI MOTONAVI DA 200 PASSEGGERI», SPIEGA AMERIO. «IL NOSTRO SCAFO, COSTRUITO SULLA CARENA DELL'AMER 94 SUPERLEGGERA, SARÀ IL PRIMO AL MONDO CONCEPITO APPPOSITAMENTE PER LO SCOPO IN COLLABORAZIONE CON BIOLOGI MARINI CHE HANNO MATURATO UN'ESPERIENZA TRENTENNALE NEL SANTUARIO, rappresentando un modello esportabile e scalabile. Anche per questo oggetto potenziale di finanziamenti rivolti alla blue economy».

Dai bassi consumi alla silenziosità, dalla modalità elettrica agli arredi in materiali di recupero e riciclo ad alto contenuto tecnologico: ogni aspetto apporta un contributo green al progetto che, oltre ad Amer Yachts, COINVOLGE NEL TEAM DI REALIZZAZIONE ENEA E RINA PER GLI STANDARD DI SOSTENIBILITÀ, LA START UP ITALIANA SEALENCE PER IL POWER TRAIN DI PROPULSIONE IBRIDA E GS4C CHE CALCOLERÀ IL *CYCLE ASSESSMENT* dell'intero ciclo di produzione secondo principi di economia circolare che da tempo vedono il cantiere impegnato su più fronti. Nella sperimentazione di Filava, per esempio, la fibra minerale a base di basalto arricchito, distribuita proprio da GS4C, introdotto nella filiera produttiva per ovviare all'annoso problema dello smaltimento della vetroresina. Un materiale di origine vulcanica, totalmente riciclabile, impiegato dapprima per una parte della componentistica non strutturale con l'obiettivo di estenderne progressivamente l'uso, inaugurando una nuova generazione di imbarcazioni sostenibili e *cradle to cradle*. L'applicazione di questa fibra innovativa consentirà di recuperare tutti gli sfridi di produzione, riutilizzare il fine vita in modo assolutamente circolare riciclando il composito a fibra vergine senza abbassamento delle caratteristiche fisico-meccaniche. Una svolta epocale per un cantiere che da sempre punta sull'innovazione, aprendo nuovi scenari di business secondo le linee guida della Blue Economy e Industria 4.0.

ameryacht.com

Globicefalo - Ph Airoidi
Courtesy of Tethys Research Institute



SULLA SCIA DELL'ONDA ELETTRICA

Chiara Cantoni

«TRA 15 ANNI SI USERÀ L'ELETTRICITÀ PIÙ PER LE AUTO CHE PER LA LUCE», PRECONIZZAVA THOMAS EDISON NEL 1925. CI È VOLUTO UN PO' DI PIÙ PERCHÉ IL MONDO DEI TRASPORTI INIZIASSE A RAGIONARE DI TECNOLOGIE PULITE, MA IL PAPÀ DELLA LAMPADINA NON AVEVA VISTO MALE. Fatto sta che, sulla scia delle quattro ruote, anche i mezzi d'acqua cominciano oggi a considerare ipotesi alternative alle motorizzazioni più inquinanti. Così, passeggiando sulle rive del Tamigi, durante il lockdown, due amici riflettevano sul fatto che la mobilità marittima dovesse mettersi al passo con il mondo automobilistico nell'adottare la propulsione elettrica. PER ESPERIENZA, SAPEVANO CHE LO SPORT È UN POTENTE VEICOLO DI CAMBIAMENTO ED È NATA L'IDEA DI UN CIRCUITO DI GARE, IL PRIMO AL MONDO, DI BARCHE ELETTRICHE. UN PROGETTO CHE SAREBBE FORSE RIMASTO SULLA CARTA, SE I DUE VISIONARI NON SI FOSSERO CHIAMATI ALEJANDRO AGAG, GIÀ IDEATORE DELLA FORMULA E ED EXTREME E, E RODI BASSO, IMPRENDITORE COL PALLINO DEL MARE, UN PRIMO INCARICO LAVORATIVO ALLA NASA E UN PASSATO IMPORTANTE IN FORMULA UNO COME INGEGNERE FERRARI, RED BULL RACING E MCLAREN.

Due pesi massimi al lavoro sulla nuova piattaforma racing E1 Series, unico evento sportivo globale di motonautica certificato UIM, pensato per offrire l'emozione di una gara tra scafi elettrici nelle location più glamour al mondo, ma soprattutto per aumentare la consapevolezza sulla risorsa più preziosa, l'acqua, e guidare l'innovazione nel campo della mobilità marina. La UIM E1 World Electric Powerboat Series vedrà competere fino a 12 team, raggiungendo velocità attorno ai 50 nodi grazie alla tecnologia hydrofoils delle barche RaceBird, progettate da Sophi Horne, fondatrice di SeaBird Technologies, e Brunello Acampora, CEO di Victory Marine. Perché, sì, l'industria nautica è pronta per una serie che sia strumento di sviluppo tecnologico ma anche per mostrare e aumentare l'appeal delle propulsioni elettriche nel mondo del diporto e nella navigazione commerciale. CON IL TRASPORTO MARITTIMO RESPONSABILE DI CIRCA IL 90 PERCENTO DEL COMMERCIO GLOBALE, LA E1 SERIES SI PROPONE COME BANCO DI PROVA, INCENTIVANDO PRODUTTORI, TEAM E CITTÀ AD ABBANDONARE L'USO DEI COMBUSTIBILI FOSSILI IN FAVORE DI TECNOLOGIE PIÙ PULITE. IN OCCASIONE DEL PROSSIMO MONACO YACHT SHOW 2021, VERRÀ PRESENTATO IL PRIMO MODELLO RACEBIRD, PER POI INIZIARE I TEST SUL PROTOTIPO, ATTESO IN GARA A FINE 2023 PER LA STAGIONE INAUGURALE DELLA E1 SERIES. Con l'impegno di installare colonnine di ricarica in ogni porto di gara, che rimarranno come eredità duratura e stimolo per la comunità locale a passare alla nautica elettrica.

Nel frattempo, c'è chi si porta avanti, intravedendo nella transizione ecologica uno step obbligato. Così, in concomitanza con l'ultimo Salone nautico di Venezia, si sono fatte prove di futuro con la E-Regatta, la prima regata italiana dedicata a scafi full electric, che ha visto la partecipazione di 29 iscritti da tutto il mondo, incluso Anvera eLab, prototipo di monocarena planante, interamente costruito in fibra di carbonio come risultato di un progetto



in progress: lo studio di una barca da diporto a propulsione totalmente elettrica. Una sfida nata poco più di due anni fa dall'incontro fra due realtà all'avanguardia: ANVERA, AVVIATA SU INIZIATIVA DI LUCA FERRARI IN SENO ALLA SOCIETÀ LG, SPECIALIZZATA NELLA LAVORAZIONE DI MATERIALI COMPOSITI, CAPITALIZZANDO 30 ANNI DI ESPERIENZA NELLA NAUTICA E NELLE COMPETIZIONI OFFSHORE PER LA RICERCA DI TECNOLOGIE ESTREME; E TECNOELETTRA DI LEO CANTERGIANI, CHE DAL 1974 FA RICERCA, PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI SISTEMI INNOVATIVI NELL'AMBITO DELL'AUTOMAZIONE E DEL MOTORSPORT PER REALTÀ DI ALTISSIMO LIVELLO. ANCHE IN QUESTO CASO, DUE FUORICLASSE CHE, PER LA E-REGATTA, HANNO ARRUOLATO IN EQUIPAGGIO UNA PUNTA DI DIAMANTE COME L'ASTRONAUTA MAURIZIO CHELI, OLTRE 370 ORE DI ATTIVITÀ SPAZIALE ALL'ATTIVO, 5MILA ORE DI VOLO SU OLTRE CENTO DIVERSI TIPI DI VELIVOLI, NUMEROSI BREVETTI TRA AEREI ED ELICOTTERI MILITARI TRA CUI TORNADO ED EUROFIGHTER TYPHOON. Nelle tre giornate di competizione, iniziate con una sfilata in Bacino di San Marco e in Canal Grande, seguita dalle prove di Slalom, di sprint e di durata, il team di Anvera eLab ha portato a casa più di un risultato: «Potevamo fare meglio, ma abbiamo comunque registrato i 92,4 km/h vincendo la gara di velocità», commenta Luca Ferrari, un habitué del podio, Campione Mondiale Classe 1 come pilota nel '94 e nel '97 come team manager. «Ma la vera sorpresa è stato il trionfo nella gara di endurance. Con Maurizio ci siamo divertiti a limare fin i decimi di ampere lungo il percorso, totalizzando ben 80 minuti di planata: un grande risultato che testimonia l'enorme potenziale del mezzo elettrico. Sebbene le applicazioni nautiche siano oggi in fase embrionale, la traiettoria di sviluppo ricalcherà i passi fatti nelle quattro ruote, beneficiando dei progressi della ricerca automotive su motori, inverter e pacchi batterie». Un pronostico di buon senso, oltre che un auspicio. «Nel segmento delle unità da diporto sussiste ancora una legittima diffidenza per il limite di autonomia ma, in Italia, abbiamo milioni di barche di piccolo cabotaggio costiero che trarrebbero vantaggio dalla conversione all'elettrico. Inoltre, via via che le tecnologie diverranno più efficienti e saranno implementate su scala industriale, le differenze nei costi di produzione, oggi ancora significative, saranno meno rilevanti.

È questione di tempo perché in acqua si ripeta quanto accaduto sulla strada. «ANCHE PERCHÉ LA LEGISLAZIONE A LIVELLO EUROPEO SPINGE IN QUELLA DIREZIONE, IMPONENDO LIMITI SEMPRE PIÙ SEVERI ALLA NAVIGAZIONE CON MOTORE ENDOTERMICO: GIÀ OGGI, NEI LAGHI MINORI, NON È POSSIBILE SUPERARE I 20 CV E CRESCE IL NUMERO DI BAIE INACCESSIBILI CON GENERATORE ACCESO. SIGNIFICA CHE ALMENO PARTE DEL FUTURO GUARDERÀ ALL'ELETTRICO, NON SOLO PER LA PROPULSIONE DEI PICCOLI CABOTAGGI MA ANCHE IN AUSILIO ALLE UTENZE DI BORDO SULLE UNITÀ MEDIE DEL DIPORTO, PASSANDO PER L'IMPLEMENTAZIONE DI PACCHI BATTERIE AD ALTA POTENZA CHE CONSENTIRANNO DI ENTRARE E USCIRE DAI PARCHI MARINI E SOSTARE IN RADA A GENERATORE SPENTO, IN PIENO SILEN-

ZIO, SENZA SCARICHI E SENZA RINUNCIARE, PER ESEMPIO, ALL'ARIA CONDIZIONATA». La macchina è in moto. «E, in questa partita, chi prima arriva meglio alloggia», avverte Ferrari. La storia, insomma, fa il suo corso. Il futuro anche. In quello di Anvera Elab c'è, fra le altre cose, la prototipazione di pacchi batterie al litio per eliminare definitivamente il generatore da bordo. «L'OTTIMIZZAZIONE DEL PROGETTO PROSEGUE», COMMENTA LEO CANTERGIANI, FONDATORE DI TECNOELETTRA, CHE A FINE 2018 HA COINVOLTO ANVERA NELLA REALIZZAZIONE DI UNO SCAFO ELETTRICO INNOVATIVO PER COMPETERE, ALL'EPOCA SU INIZIATIVA DELL'EX DIRETTORE SPORTIVO FERRARI, DARIO CALZAVARA, AL MONACO SOLAR & ENERGY BOAT CHALLENGE 2019. «Per l'esperienza nautica maturata sia nel mondo delle corse sia della produzione, Luca era il partner ideale. Fatto sta che a gennaio stavamo cominciando ad assemblare la barca, a fine maggio la provavamo in acqua, e a luglio registravamo il record mondiale di velocità, superato poi a Venezia, dove Anvera eLab, con i suoi 250 cavalli ulteriormente messi a punto, non ha avuto confronti. Va dato atto ai due piloti: a Luca, per aver saputo gestire la barca in assetto variabile insieme a Maurizio, che, dopo aver conquistato il cielo, andando nello Spazio, e la terra, scalando l'Everest, trionfa anche in mare». GIOCA IN CASA IL FONDATORE DI TECNOELETTRA SE SI PARLA DI CONQUISTE, LUI CHE HA SEMPRE AMATO FARE CIÒ CHE ANCORA NON SAPEVA FARE. «HO AVVIATO L'AZIENDA A 20 ANNI, REALIZZAVAMO IMPIANTI ELETTRICI. DALLA MIA FAMIGLIA HO IMPARATO L'IMPEGNO E LA SERIETÀ, VALORI TRADOTTI IN GRANDE RIGORE NEL LAVORO: NESSUN PRODOTTO VENIVA MAI CONSEGNATO AL DI SOTTO DEI MASSIMI STANDARD, ANCHE QUANDO VOLEVA DIRE FARE MEGLIO E DI PIÙ DEL PATTUITO. Quando abbiamo capito che la qualità proposta non era economicamente sostenibile, ci siamo riposizionati, in anticipo sui tempi, nel campo dell'automazione industriale, pionieri della prima elettronica programmabile: negli anni 80 realizzavamo linee di produzione per ogni settore, puntando sempre al rialzo sul fronte della professionalità e dell'esperienza. NELL'82, CI SIAMO IMBATTUTI IN APPARECCHIATURE DI DERIVAZIONE AERONAUTICA CHE INIZIAVANO A TROVARE APPLICAZIONE NEL MONDO DELLE CORSE AUTO. ABBIAMO COLTO L'OCCASIONE E L'AZIENDA È DECOLLATA, PROPONENDOSI COME PARTNER NELLO SVILUPPO DI PROGETTI INNOVATIVI. DA ALLORA IL PASSAPAROLA CI HA GARANTITO SEMPRE UNA CRESCITA REGOLARE E MANTENUTA: OGGI CONTIAMO PIÙ DI CENTO PERSONE E SUPERIAMO I 20 MILIONI DI FATTURATO». La gamma di produzione varia da cablaggi flessibili per le prime iniezioni elettroniche della Formula 1 ai recentissimi cablaggi high tech inglobati in box di materiale composito, progettati per essere parte integrante della scocca nelle varie locazioni di impiego. I nomi importanti nelle diverse categorie di competizioni passano tutti dall'azienda modenese: OLTRE ALLA FORMULA 1, VETTURE LMP1-2, RALLY, VETTURE FIA GT E TURISMO, MOTO GP, SUPERBIKE, SUPERSTOCK, IMBARCAZIONI DELL'AMERICA'S CUP E OFFSHORE. Non solo: «Negli anni abbiamo ampliato il raggio d'azione al militare aeronautico e all'aerospaziale, al settore ferroviario e della sicurezza stradale, facendo dell'innovazione il nostro DNA. SONO IN DIRITTURA DI ARRIVO, PER ESEMPIO, I PROTOTIPI DI UN'APPARECCHIATURA PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA CORPOREA, UNA SORTA DI COLLARE ISOTERMICO CHE MANTIENE LA TERMOREGOLAZIONE IN CASO DI INCIDENTE E TRAUMA GRAVE. IN ATTESA DELL'OMOLOGAZIONE BIOMEDICALE, SI È PENSATO A UN'APPLICAZIONE "REFRIGERANTE" PER I PILOTI CHE CORRONO SOTTO IL SOLE, SU UN MOTORE CALDISSIMO. Abbiamo verificato che in quelle condizioni di calore le performance cognitive, dalla reattività alla profondità e ampiezza di visione, possono calare fino al 20 per cento, testando poi il nostro strumento: una volta applicato, i valori cognitivi tornavano ottimali. Oggi, sono in corso diverse esperienze con team di Formula 1, Indianapolis e Moto Gp». L'ESPERIENZA MATURATA IN 47 ANNI DI ELETTRONICA, ELETTROTECNICA E MECCANICA, INSOMMA, CONSENTE A TECNOELETTRA DI PROPORSI COME PARTNER IDEALE NELLA RICERCA DI SOLUZIONI AVANZATE IN PROGETTI D'AVANGUARDIA. «Personalmente credo che l'elettrico abbia un potenziale di diffusione maggiore nella nautica che nell'automotive, per una questione di mentalità. IN MARE SEI GIÀ ABITUATO A RAGIONARE IN TERMINI DI AUTONOMIA LIMITATA, È UN FATTORE ACQUISITO; A TERRA MOLTO MENO E LA SPADA DI DAMOCLE DELLA RICARICA È PERCEPITA COME PIÙ VINCOLANTE. Certo, poi, se parliamo di imbarcazioni da diporto, il peso delle batterie resta un problema. Ma il vero tema è quello delle infrastrutture: saranno in grado di reggere la richiesta di energia? Quanta bisognerà produrne? A che prezzo per l'ambiente? È questione di visione e, in ottica di sostenibilità, serve una prospettiva ampia».

tecnoelettragroup.com | anvera.it | mauriziocheli.com | victorymarine.com
uim.sport | @RodiBasso | @sophiehorne







Contaminazioni di stile

Chiara Cantoni

UNA PRESENZA IERATICA, INATTESA, UN'OMBRA INCAPPUCCIATA DI ETERNA IMPALPABILITÀ, IL *GUARDIAN OF TIME* DELL'ARTISTA SVIZZERO MANFRED KIELNHOFER PRESIDIA L'INGRESSO DEL VILLAGE, IMPRIMENDO SUBITO UN PASSO SOLENNE ALLA QUALITÀ DELL'ESPERIENZA. Consegnata, poco oltre, alla promessa futuribile di Emanuele Giannelli e delle sue figure, *I visionari*, protese nello sguardo e nella postura verso nuovi mondi. Dall'affresco digitale *La Pietà* di Aurelio Amendola all'omaggio di Daniele Basso ad *Iron Man*, passando per i bronzi di Daphné Du Barry: disseminato di opere d'arte, molte temporanee, altre permanenti, l'headquarter di The Italian Sea Group (Tisg), a Marina di Carrara, è *L'agguato* che non ti aspetti, per dirla con l'ironica scultura di Sandro Gorra, un'insolita e costante sollecitazione a un orizzonte di bellezza che contamina e diventa prospettiva sostanziale in tutte le attività di cantiere. PERCHÉ, IN FONDO, CIÒ CHE AVVIENE NEI 100MILA METRI QUADRATI DI UFFICI, CAPANNONI E FACILITIES DI UNO FRA I PRIMI OPERATORI AL MONDO NELLA NAUTICA DI LUSSO,



GUIDATO DA GIOVANNI COSTANTINO, NON SI DISCOSTA MOLTO DA CIÒ CHE ACCADE NELLO STUDIO DI UN ARTISTA: IN ENTRAMBI I CASI SI SPENDONO ENERGIE E DEDIZIONE PER DARE FORMA A UNA VISIONE. E in entrambi i casi il risultato incarna i codici dell'unicità, segno irripetibile di un ingegno creativo tradotto in materia. Se poi i numeri contano qualcosa, Tisc ne ha da fare scuola: 147 unità varate a marchio Admiral, rinomato per la produzione di superyacht fully custom dall'eleganza classica e lunghezze superiori ai 50 metri; 289 scafi del brand complementare Tecnomar, noto invece per l'audacia nel design, l'avanguardia nelle linee e le elevate performance di yacht fino a 45 metri; PIÙ UNA DIVISIONE REFITTING DIVENUTA PUNTO DI RIFERIMENTO INTERNAZIONALE, COL MARCHIO NCA REFIT, PER IL SERVIZIO DI RIPARAZIONE DI SUPERYACHT OLTRE I 60 METRI SIA A VELA SIA A MOTORE. TUTTO A FRONTE DI UN CANTIERE FRA I PIÙ GRANDI E ATTREZZATI DEL MEDITERRANEO, CON 2MILA METRI DI BANCHINA E 200 METRI DI BACINO DI CARENAGGIO, A CUI SE NE AGGIUNGERÀ UN SE-



CONDO DA 150 METRI IN FASE DI COSTRUZIONE. A completare il quadro mancava giusto il recentissimo approdo a Piazza Affari, nel segmento Mta di Borsa Italiana, che oggi apporta nuova benzina al rigoroso piano di espansione per l'incremento della capacità produttiva e il posizionamento dimensionale nel segmento delle navi fino a 100 metri. Obiettivi strategici sempre più vicini, che prevedono sulla tabella di marcia l'ulteriore sviluppo delle attività di *brand extension* grazie ad accordi di partnership selezionate con prestigiosi luxury brand del made in Italy. Perché il lusso - insegna il cantiere - sta nel prodotto ma diventa esperienza nell'offerta di una qualità percepita che lo accompagna in ogni fase realizzativa, in altre parole nella proposta coerente di un lifestyle. Significa, per esempio, saper dare forma e vita ai desideri dei clienti, padroneggiando la logica custom. O disporre di un'area interamente destinata al benessere e all'intrattenimento di armatori, equipaggi e dipendenti, The Village, con tanto di raffinato lounge bar, ristorante di livello, palestra e SPA. Significa soprattutto stringere alleanze indovinate con i brand che condividono core values e tensione all'eccellenza. Questa la ratio di due sodalizi esemplari: CON GIORGIO ARMANI, SALITO A BORDO DAPPRIMA COME PARTNER PROGETTUALE PER LA CREAZIONE DI SUPERYACHT 'GRIFFATI' DALL'OMONIMA MAISON, POI ENTRATA IN AZIONARIATO COME CORNERSTONE INVESTOR CON UNA QUOTA DEL 5 PERCENTO CIRCA; E CON AUTOMOBILI LAMBORGHINI, PER LA PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DELLA SERIE LIMITATA TECNOMAR FOR LAMBORGHINI 63, AVANGUARDIA DELLE LUXURY SPEED BOAT.

Frutto dell'incontro fra l'eccellenza del mondo nautico e quello delle super sport car, il nuovo nato della flotta Tecnomar, sviluppato a quattro mani con il Centro Stile Lamborghini, è a tutti gli effetti un motoryacht automotive: non solo negli stilemi, che ricalcano con fedeltà filologica quelli del Toro, ma nell'impianto progettuale, che interpreta con sintesi riuscita i tratti comuni al DNA di entrambi i marchi, dalle linee virili del design alle caratteristiche tecniche, passando per la qualità dei materiali e l'estrema cura dei dettagli. IL RISULTATO È UN 63 PIEDI DALLE ELEVATISSIME PERFORMANCE, CHE INCARNA APPIENO IL CONCETTO DI CONTAMINAZIONE, TRA-



DUCENDO IN ACQUA IL PIACERE DI GUIDA E L'ESPERIENZA EMOZIONALE DELLE LEGGENDARIE QUATTRO RUOTE, PRIMA FRA TUTTE LA SUPERSPORTIVA IBRIDA SIÀN FKP 37. ACCOSTATE, NELLA VESTE VERDE GEA, LE DUE FUTURISTICHE SILHOUETTE PROIETTANO A COLPO D'OCCHIO UNA QUALITÀ SCULTOREA COMUNE, CHE PARLA DI POTENZA NEL SEGNO DELLA VELOCITÀ E DELLA LEGGEREZZA DINAMICA. Questo il binomio guida del progetto, perseguito con uso abbondante di fibra di carbonio e una carena ottimizzata nello studio idrodinamico, per un bolide ultraleggero che quando lo vedi è già passato, lanciato in corsa a 60 nodi sotto la spinta di due motori Man V12-2000Hp. Scafo e sovrastruttura, personalizzabili nei colori come le livree di Sant'Agata Bolognese, rileggono in chiave contemporanea le storiche linee create da Marcello Gandini per le iconiche Miura e Countach, mentre l'hard top strizza l'occhio ai modelli roadster della casa, contribuendo all'assetto aerodinamico complessivo. La firma del Toro si ritrova anche e in maniera inequivocabile nel distintivo segno grafico delle luci di prua, omaggio alla concept car Terzo Millennio e, di nuovo, alla Siàn FKP 37. ANCHE NEGLI INTERNI È STATO FATTO UN MAGISTRALE LAVORO DI CESELLO IN TERMINI DI CONTENIMENTO DEI PESI, CON LA SCELTA DI MATERIALI ULTRALEGGERI, LAVORATI AD ARTE SECONDO LA MIGLIORE TRADIZIONE ARTIGIANALE E CUSTOMIZZABILI NELL'AMPIA GAMMA DI COMBINAZIONI GRAZIE AL PROGRAMMA AD PERSONAM. Ricorrono elementi tipici di Sant'Agata Bolognese sia nel décor, come le grafiche a esagono e a Y, sia nella plancia di comando, che interpreta in chiave nautica il cockpit automobilistico, con sistemi di navigazione e monitoraggio integrati. I dettagli in fibra di carbonio, l'utilizzo del Carbon Skin, i sedili supersportivi, il timone/volante e il bottone "start&stop", lo stesso che avvia il motore delle super sportive Lamborghini, confermano una volta di più la natura del progetto: non un semplice esercizio di stile ma un vero e proprio motoryacht automotive.

theitalianseagroup.com
lamborghini.com



Il senso della materia

Antonella Grosso

“MATERIA” È IL SOSTANTIVO CON IL QUALE IN LATINO SI INDICAVA IL LEGNO NELLA SUA ACCEZIONE PIÙ NOBILE, QUELLO DA OPERA UTILIZZATO DALL’UOMO NELL’ARCHITETTURA.

«Materia per antonomasia da plasmare con l’intervento delle mani, del pensiero e del cuore, il legno accompagna la storia dell’uomo da sempre», racconta Andrea Margaritelli, di Fondazione Giordano e di Listone Giordano, azienda leader nella produzione di superfici in legno di pregio. «SOSTENIBILE, INESAURIBILE, A IMPATTO ZERO, ALIMENTATO SOLO DA ENERGIA SOLARE E ACQUA, IL LEGNO DERIVA DALLA STRAORDINARIA FORMULA PRODOTTA DALLA FOTOSINTESI CLOROFILLIANA CHE TRASFORMA L’ANIDRIDE CARBONICA IN OSSIGENO, DA CO₂ A O₂, AVANZA UNA MOLECOLA DI CARBONIO e dalla pianta nasce il legno che per il 50 per cento del suo peso è carbonio. Le foreste giocano un ruolo fondamentale per contenere il cambiamento climatico e migliorare le condizioni di vita sul nostro Pianeta. Perciò rappresentano una speranza per il futuro. Da qui lo stupore e l’ammirazione per questo materiale e i suoi prodigi». La sua è una passione personale, ma anche una tradizione di famiglia legata a questa essenza da oltre un secolo, dal 1870. «Ci occupiamo del legno dall’origine, dalla gestione delle foreste, elemento in Italia non tanto comune, perché siamo abili trasformatori di questo materiale, ma non siamo il paese più ricco in termini di patrimonio forestale», spiega Margaritelli. Ogni metro cubo di legname che una pianta produce nelle foreste del mondo è il risultato di una sottrazione di tonnellate di anidride carbonica e del rilascio nell’atmosfera di 700 chili di buon ossigeno. Il manto forestale mondiale è stimato intorno ai 4 miliardi di ettari, responsabile del 50 per cento della capacità del pianeta di sottrarre anidride carbonica e garantire vivibilità della nostra specie sulla Terra. SE NON L’AVESSE INVENTATO LA NATURA, IL LEGNO AVREBBE TUTTE LE CARATTERISTICHE PER VINCERE IL PREMIO NOBEL. SOTTO TUTTI GLI ASPETTI: ESTETICI, STRUTTURALI, DI ISOLAMENTO, DI CAPACITÀ ANTISISMICHE, DI MIGLIORAMENTO DEL PAESAGGIO E DELL’ASSETTO GEOLOGICO DEL TERRITORIO, NON FINISCE MAI DI STUPIRE. La pianta in realtà produce ossigeno, e il legno è un materiale di risulta, prodotto dal carbonio di avanzo, che per l’uomo è una risorsa straordinaria.

«È un materiale di cui è difficile non innamorarsi, dà vicinanza sensoriale, estetica, calore, ed è portatore di valori ancestrali, ha una sacralità nel suo DNA. L’albero è simbolo di vita anche nella Genesi. Il legno incorpora in sé, stimola e coinvolge tutti i sensi: ci fa sentire legati, radicati, piantati nell’ambiente in cui ci troviamo, tocca il cuore e l’anima delle persone. Ha accompagnato l’evoluzione dell’uomo ed è una materia plasmabile sulla quale si basa gran parte del pensiero contemporaneo dalle applicazioni del design all’architettura. IL DESIGN DEVE MOLTISSIMO AL LEGNO». CON IL PROGETTO NATURAL GENIUS SONO STATI COINVOLTI DESIGNER DI FAMA E PLURIPREMIATI COME MICHELE DE LUCCHI,







PATRICIA URQUIOLA, MARC SADLER, E MATTEO THUN, PER CITARNE ALCUNI, CHIEDENDO LORO DI INTERPRETARE LO SPIRITO CONTEMPORANEO DI UNA SUPERFICIE, LAVORANDO SULLE DUE DIMENSIONI. NE È DERIVATA UNA MOSTRA CULTURALE AL GUGGENHEIM DI NEW YORK E, POI, UNA COLLEZIONE, che dimostra che questo materiale ha radici impiantate nella tradizione storica millenaria, ma lo sguardo proiettato nel futuro. «Tradizione e innovazione sono le parole chiave che ci hanno accompagnato nella nostra evoluzione». Al legno è stata dedicata la Fondazione Guglielmo Giordano che si occupa di recuperare l'archivio storico degli usi di questo materiale con una forte attenzione alla contemporaneità. Attraverso le sue venature ha una forte caratterizzazione estetica. È scolpito e lavorato dal tempo e dalla Natura.

IL RAPPORTO CON LA NATURA E GLI ALBERI PER MARGARITELLI È NATIVO: «CI SONO NATO E MI È CIRCOLATO SUBITO NELLE VENE. NELLA NOSTRA FAMIGLIA ESISTE LA TRADIZIONE CHE A OGNI GENERAZIONE VIENE DEDICATA UNA FORESTA. L'usanza contadina del centro sud vuole che si pianti un albero ogni volta che nasce un figlio. La mia famiglia per ogni generazione ha piantato un'intera foresta. Iniziò mio nonno alla fine degli anni 20, poi l'ha ripetuto mio padre piantando una foresta in due zone di Città della Pieve. Quella piantata da mio padre nel 1969 è una foresta di conifere, oggi, alte trenta metri che hanno oltre cinquant'anni; io, con mio fratello e miei cugini, nel 1999 abbiamo dato il nostro contributo e abbiamo piantato 22mila querce da rovere, provenienti dalla Francia. Dobbiamo moltissimo alla selvicoltura francese che abbiamo appreso varcando le Alpi circa 60 anni fa per approvvigionarci del legno di rovere».

UNA FORESTA DI QUERCE IMPIEGA CIRCA DUE SECOLI A COMPLETARE IL PROPRIO CICLO: UNA VOLONTÀ CONCRETA, QUELLA DELLA FAMIGLIA MARGARITELLI, DI RIATTIVARE IN ITALIA LA SELVICOLTURA DELLE LATIFOGIE, PIANTE A LENTA RICRESCITA. UN INVITO A GUARDARE AL FUTURO. Uno dei più grandi insegnamenti che la selvicoltura ha portato al genere umano è stato quello di abituarlo alla lungimiranza. «Una parola uscita dai nostri vocabolari e dalla politica, che andrebbe rispolverata e tenuta cara», ammette. «Legare le proprie azioni non a risultati immediati, ma avere quella generosità d'animo di riconoscere che dobbiamo molto del nostro presente alle generazioni passate e spetta a noi di fare altrettanto. Il passaggio di generazione in generazione nella selvicoltura è fondamentale. È un invito ad affrontare il presente con piena consapevolezza di quanto bisogna essere grati al passato e con una visione al futuro basata non su vantaggi brevi. L'INSEGNAMENTO PIÙ GRANDE DELLA SELVICOLTURA È ABITUARCI A LAVORARE SUI RAPPORTI TEMPORALI DILATATI PER ROMPERE QUESTO MECCANISMO PERVERSO DEL PIANETA DI MISURARE LA CONVENIENZA DELLE PROPRIE AZIONI SU TEMPI BREVI, CHE CI LIMITANO LA VISUALE. La foresta piantata nel '99 è una foresta ventenne, appena maggiorenne: atto di riconoscenza e generosità».

Nel mercato delle superfici in legno in maniera nettissima c'è un ruolo prevalente del rovere. La quercia resta la pianta simbolo della cultura e della tradizione europea. La Francia è uno dei paesi con una gestione modello della selvicoltura.

«Agli inizi degli anni 70 valicammo le Alpi per approvvigionarci di rovere per produrre le traversine ferroviarie, allora, pavimentavamo le vie ferroviarie, non le superfici d'arredo. In Italia, non c'è solo un limite quantitativo, il manto forestale ammonta a 10/11 milioni di ettari, ma anche qualitativo. Le piante sono lasciate a vegetazione spontanea, la selvicoltura delle latifoglie non esiste». LA FRANCIA, RIVESTITA AL 30 PERCENTO DA MANTO FORESTALE, OPERA CON UNA GESTIONE FORESTALE SOSTENIBILE DA OLTRE MILLE ANNI, LE FORESTE SONO COLTIVATE E NON LASCIATE ALLA CRESCITA SPONTANEA CON UNA FORTE ATTENZIONE DELL'UOMO CHE PARTECIPA A QUESTO PROCESSO: I 17,3 MILIONI DI ETTARI DELLA FORESTA FRANCESE HANNO IL PREGIO DI AVERE UNA TRADIZIONE MILLENARIA, LA CUI ORIGINE RISALE AI MONACI CISTERCENSI DEL XII SECOLO. Poi, seguirono una serie di iniziative di tutela legislativa che si fanno risalire all'editto di Jean-Baptiste Colbert, ministro delle Finanze del Re Sole, Luigi XIV. Questa importante legge sanciva che le foreste sono patrimonio strategico e inviolabile dello Stato francese. L'ESIGENZA NASCEVA DA MOTIVI MILITARI PER LA NECESSITÀ DI COSTRUIRE NAVI PER RAFFORZARE LA FLOTTA E COMPETERE CON L'INGHILTERRA, PADRONA DEI MARI. Tutelare la foresta significava tutelare lo Stato. Poi, la legislazione si è evoluta e il patrimonio forestale è stato regolamentato per garantire che la foresta fosse perenne. «A ogni albero tagliato deve essere piantato un altro, afferma la legge dello Stato francese con conseguenze di carattere penale». Questo ha garantito alla Francia di acquisire un ruolo esemplare nella gestione del patrimonio forestale sostenibile. Vengono selezionati i cento esemplari migliori su un milione e su queste piante non c'è diritto di taglio se non quando l'ufficiale forestale verifica che nell'impianto sottostante c'è una ricrescita di germogli sufficienti per ridare vita al nuovo ciclo. La foresta così non muore mai, si accresce e continua a svilupparsi. Il patrimonio forestale francese era di 7 milioni di ettari all'inizio del '900 adesso conta 17,3 milioni di ettari, ed è in costante espansione. Pochi sanno che l'intera foresta europea è in espansione e si accresce al ritmo del 7 per cento in superficie ogni anno, mentre la deforestazione avviene in paesi in via di sviluppo a causa di incendi dolosi mirati a recuperare terreno considerato inutile, per trasformarlo in attività più utili come l'agricoltura.

«NOI SIAMO INSEDIATI IN BORGOGNA, A FONTAINES, DOVE FACCIAMO GESTIONE FORESTALE SOSTENIBILE PROPRIO NEL LUOGO DOVE È NATA, IL 21 MARZO DEL 1098, LA PRIMA FORESTA AD OPERA DI 21 MONACI DELL'ABBAZIA CISTERCENSE DI CÎTEAUX, CHE HA DATO ORIGINE SIA AI PRIMI VITIGNI SIA ALL'INDUSTRIA CASEARIA. In Borgogna c'è un grande legame tra rovere e vino. San Bernardo di Clermont scriveva: "Troverai più nei boschi che nei libri, gli alberi e le rocce ti insegneranno cose che nessun maestro ti dirà". L'invito ad imparare dalla Natura, dagli alberi e dalle foreste, la lungimiranza. Se utilizziamo una foresta

custodita da 180 anni, è necessario ricambiare con un gesto di generosità, ripiantando altri alberi, in modo da completare il ciclo. LA SILVICOLTURA È UN ESEMPIO STRAORDINARIO DI ECONOMIA CIRCOLARE». JOSEPH BEUYS, TRA GLI ARTISTI PIÙ INFLUENTI E RIVOLUZIONARI DEL NOVECENTO, CON LA SUA POETICA HA PRECORSO IL RAPPORTO TRA ESSERE UMANO E NATURA, L'ECOLOGIA, L'ARTE INTESA COME IMPEGNO SOCIALE E RICERCA SPIRITUALE. Lui che ha introdotto la sostenibilità nella cultura europea diceva: «Noi piantiamo gli alberi e gli alberi piantano noi, perché apparteniamo gli uni agli altri e dobbiamo esistere insieme». Occorre piantare una coscienza a far acquisire la consapevolezza dell'intelligenza della Natura per entrare in collaborazione con essa. Un grande insegnamento di attualità. Oggi che tutte le nostre attenzioni si stanno focalizzando sul rapporto tra umanità e Natura. Noi siamo parte della Natura e dobbiamo esistere insieme.

E NELLA NOSTRA ITALIA, COM'È LA SITUAZIONE DELLE FORESTE?

«Ci sono 10milioni di ettari di patrimonio forestale. L'Italia è attraversata dalla dorsale appenninica rivestita di boschi, non sono foreste coltivate ma lasciate crescere spontaneamente e producono poco materiale da opera di qualità. Abbiamo foreste di conifere sull'arco alpino, pioppeti nelle pianure, ma non c'è nessuna coltivazione sulle latifoglie, non ci sono in Italia foreste di rovere. PER QUESTO LEGNAME OCCORRE ANDARE IN FRANCIA, POLONIA, CROAZIA, SLOVENIA. L'ITALIA HA PERSO QUESTA TRADIZIONE DOPO L'UNITÀ, PERCHÉ È MANCATA LA LEGISLAZIONE DI TUTELA. PER GLI STESSI MOTIVI MILITARI ERANO MOLTO FORTI NELLA SELVICOLTURA LE REPUBBLICHE MARINARE E SOPRATTUTTO VENEZIA. Ora abbiamo un manto boschivo che fa bene per scambi di ossigeno, ma poco rilevante per l'aspetto economico e per la produzione di legno di qualità. Per quanto riguarda le conifere (a rapida ricrescita), l'Italia ha un'ottima produzione e può recuperare terreno, sono meno ottimista per ricominciare un ciclo sulle latifoglie. Si dovrebbe fare quello che noi abbiamo fatto vent'anni fa: avere la generosità estrema di piantare senza nessuna speranza di vedere i frutti del proprio lavoro. «Pianta alberi, che gioveranno in un altro tempo», diceva Marco Porcio Catone citato nel De Senectute da Cicerone. Quello che abbiamo fatto noi a Città della Pieve».

NEI 160 ETTARI DI FORESTE NEL CUORE DELL'UMBRIA, TRA CITTÀ DELLA PIEVE E PIEGARO, SI È SVOLTO, IN QUESTI ULTIMI DUE ANNI, L'ESPERIMENTO SCIENTIFICO DI ANALISI E MONITORAGGIO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO ATTRAVERSO I PARAMETRI VITALI DELLE PIANTE, CURATO DA RICCARDO VALENTINI DELL'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA (TRA GLI SCIENZIATI PRESENTI ALL'INTERNO DEL PANEL CHE SI AGGIUDICÒ IL PREMIO NOBEL PER LA PACE INSIEME AL VICE-PRESIDENTE AMERICANO AL GORE) e da Antonio Brunori, presidente Pefc, associazione che certifica le foreste sostenibili in Italia. Attraverso una rete di elettrodi posizionati sugli alberi sono stati inviati 10mila dati ogni ora alla rete centrale per monitorare in tempo reale come gli alberi percepiscano i cambiamenti climatici attraverso lo studio dei parametri vitali quali il flusso di linfa, il colore delle foglie, il cambiamento di temperatura. Una fotografia dello stato di salute delle foreste. GLI STESSI ALBERI SONO STATI PROTAGONISTI DI UN'INEDITA PERFORMANCE ARTISTICA DEDICATA A COMUNICARE LA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ: UN CONCERTO DOVE I 36 ORCHESTRALI ERANO GLI ALBERI CHE, CON SPECIALI AMPLIFICATORI ACUSTICI, SONO STATI MESSI IN VIBRAZIONE. L'ARTISTA FEDERICO ORTIGA, POI, HA SCRITTO UNA PARTITURA SPECIFICA, CREANDO UN SOUND ARTIST ORIGINALISSIMO, ResonaTrees, e questa performance si è aggiudicata il premio European Design Awards per le performance digitali.

Con uno sguardo consapevole del retroterra culturale di questo materiale così prezioso e uno rivolto verso il futuro, la vision sostenibile di Andrea Margaritelli intravede strade nuove per il ruolo del legno nel definire e migliorare la nostra esistenza su questo pianeta. Con lungimiranza.

fondazionegiordano.org
listonegiordano.com





Andrea Margaritelli



La cultura che vede lontano

Chiara Cantoni e Antonella Grosso

QUELLA DEL 2020 ERA STATA L'EDIZIONE DEL CORAGGIO, UNICO APPUNTAMENTO DI SETTORE IN EUROPA ORGANIZZATO IN PRESENZA. QUELLA DI QUEST'ANNO SARÀ UN'EDIZIONE DI CONFERMA, UNA RIPROVA DELL'EFFICACIA E DELL'AUTOREVOLEZZA CON CUI L'EVENTO, ANCHE IN UN MOMENTO COMPLESSO, HA SAPUTO E CONTINUA A RAPPRESENTARE AL MEGLIO LA FILIERA DEL DIPORTO. COSÌ IL SALONE NAUTICO GENOVA, IN ONDA DAL 16 AL 21 SETTEMBRE, SIA AVVIA ALLA SESSANTUNESIMA RASSEGNA, FORTE DEI DATI DI MERCATO CHE, A VALLE DELL'ULTIMA manifestazione, hanno certificato i risultati in termini di business e qualità dei contatti. Parlano i feedback degli espositori e soprattutto le analisi di Assilea, l'Associazione italiana delle aziende del leasing: più 21,34 per cento nel numero di contratti stipulati nel 2020, con un picco nel mese di ottobre, in corrispondenza e a seguito dell'evento. «L'edizione 2020 ha RAPPRESENTATO UN TRAGUARDO STORICO, UN'EDIZIONE SIMBOLO DI CORAGGIO, QUALITÀ, SAPER FARE ITALIANI E UN FORTE SEGNALE PER LA RIPARTENZA DELL'ECONOMIA», DICE SAVERIO CECCHI, PRESIDENTE DI CONFINDUSTRIA NAUTICA E DE I SALONI NAUTICI. «QUEST'ANNO VOGLIAMO CAPITALIZZARE IL GRANDE LAVORO SVOLTO REALIZZANDO ANCORA UNA VOLTA UN EVENTO CONCRETO ED EFFICACE, COSTRUITO SU MISURA, IN QUESTO FRANGENTE ANCORA COMPLESSO, PER CONTINUARE A RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEL MERCATO E consentire l'incontro reale tra domanda e offerta e lo sviluppo del business». UN BUSINESS CHE, SECONDO I DATI RACCOLTI DALL'UFFICIO STUDI DI CONFINDUSTRIA NAUTICA, CONFERMA UN TREND POSITIVO PER LA CANTIERISTICA ITALIANA, CON UN PORTAFOGLIO ORDINI IN CRESCITA DI OLTRE IL 20 PER CENTO PER QUATTRO AZIENDE SU DIECI E PREVISIONI DI FATTURATO IN SALITA PER IL 96 PER CENTO DEGLI INTERVISTATI, anche grazie alla continua spinta dell'export che conferma la leadership del made in Italy nautico nel mondo. Un'eccellenza riconosciuta, fortemente apprezzata e ricercata, come sottolinea il rapporto di Fondazione Symbola *L'Italia in 10 selfie*, che conta un fatturato globale di 4.78 miliardi di euro, 1.68 miliardi nel mercato interno, per ben 23.510 addetti diretti e oltre 180mila considerando l'intera filiera. Al primo posto per saldo commerciale, con 2,2 miliardi di dollari, davanti a Regno Unito (1,5), Paesi Bassi (1,4) e Germania (0,7), l'Italia si qualifica anche tra i maggiori esportatori, seconda solo ai Paesi Bassi, ma davanti a Regno Unito, Usa, Francia e Germania. UN SETTORE CHE CONTA, INSOMMA, E CHE NEL SALONE NAUTICO GENOVESE TROVA UNO STRUMENTO STRATEGICO PRIORITARIO, IN GRADO DI GARANTIRE LA PRESENZA QUALIFICATA DI ESPOSITORI, ADDETTI AI LAVORI E STAMPA INTERNAZIONALI GRAZIE ANCHE AL SUPPORTO DI ICE E SIMEST. L'ACCORDO DECENNALE SOTTOSCRITTO NEL GIUGNO 2020 CON REGIONE LIGURIA E COMUNE DI GENOVA, E SOSTENUTO DALL'AUTORITÀ DI SISTEMA DEL MAR LIGURE OCCIDENTALE, CHE ASSEGNA L'ORGANIZZAZIONE DELL'EVENTO A CONFINDUSTRIA NAUTICA, OFFRE STABILITÀ E POSSIBILITÀ DI PROGRAMMAZIONE NEL LUNGO PERIODO. Con la prospettiva, a partire dal 2023, di usufruire di un'area espositiva completamente rinnovata e FUNZIONALE, NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE DEL WATERFRONT DI LEVANTE. DONATO DA RENZO





VITOLUPO



PIANO, IL MASTERPLAN CHE RIDISEGNA L'AREA PREVEDE IL COMPLETO RESTYLING DEL PADIGLIONE S, GIÀ OMOLOGATO PER TUTTA LA SERIE A DEGLI SPORT INDOOR E CHE OSPITERÀ UFFICI, ESERCIZI DI RISTORAZIONE, CENTRO COMMERCIALE CON POSTI AUTO SOTTERRANEI, INSIEME ALLA CREAZIONE DI UN BOSCO URBANO – 16MILA METRI QUADRATI DI PARCO – E DI UN CANALE NAVIGABILE. IL NUOVO VOLTO DELL'AREA SARÀ CARATTERIZZATO DALLA PERVASIVA PRESENZA DI ACQUA, CHE RESTITUISCE IL COLLEGAMENTO TRA LA CITTÀ e il mare, e da un alto contenuto architettonico. Verranno realizzate nuove residenze, con co-living, condhotel, uffici, tutti firmati da Renzo Piano con lo studio di architettura OBR. In attesa di sperimentare il suo nuovo contesto, il Salone Nautico ripropone il rodato format multi-specialistico, con rinnovati servizi dedicati e sviluppati per i cinque segmenti di mercato che lo rappresentano: Yacht e Superyacht, Sailing World, Boating Discovery, Tech Trade e Living the Sea. UNA FORMULA DI LAYOUT COLLAUDATA SECONDO I MIGLIORI CRITERI DI SICUREZZA, EFFICIENZA E QUALITÀ, COSÌ COME QUELLA DELLA VIP LOUNGE, PROGETTATA E CURATA DA *CIRCLE DYNAMIC LUXURY MAGAZINE*, ALLA SUA QUARTA EDIZIONE, come area di welcome hospitality per armatori, ospiti di spicco, media, imprenditori, istituzioni, diplomatici in visita e opinion leader internazionali. «La qualità è per noi un fattore imprescindibile, il Salone Nautico è fiore all'occhiello del made in Italy», conclude Cecchi. «LA VIP LOUNGE, CON I SUOI MARCHI PARTNER DI ASSOLUTO PRESTIGIO, RAPPRESENTA SENZ'ALTRO UNA GARANZIA DI ACCOGLIENZA PER I NOSTRI OSPITI ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA, NELLA MIGLIOR CONDIZIONE POSSIBILE, CON LA MASSIMA ATTENZIONE AI DETTAGLI E NATURALMENTE ALLA SICUREZZA DI TUTTI. Un ambiente ideale in cui incontrarsi, confrontarsi e progettare il futuro». Come dire, nel giusto contesto, idee e intelligenze hanno



Talenti Design

ali più lunghe. Per tornare, dopo un anno complicato, a volare alto. Posizionata al Padiglione Jean Nouvel, al piano mezzanino, l'accesso alla VIP sarà consentito registrandosi sul sito [www.salonenautico.com/VIP Lounge](http://www.salonenautico.com/VIP_Lounge), anche per le serate, gli eventi e gli incontri tematici previsti per l'intera durata del Salone.

Welcome hospitality di accoglienza per possessori di VIP Card e solo su invito, la VIP Lounge si presenta con il luxury interior design del brand VitoLupo che crea arredi e progetti alto di gamma per privati, contract e del settore della nautica navale. GLI ARREDI VITOLUPO RAPPRESENTANO UNA FORMA MENTIS CHE PREDILIGE LA CULTURA DEL BELLO E IL LUSSO COME STILE DI VITA; UN MODO DI INTENDERE LA BELLEZZA MAI FINE A SÉ STESSA, MA SEMPRE LEGATA ALL'ARTIGIANALITÀ UNITA ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, ALLA FUNZIONALITÀ E ALLA GESTUALITÀ. I divani, dalle forme accoglienti e comode, esprimono l'essenza dell'arte del ricevere attraverso la ricercatezza dei materiali, cuciture, dettagli, finiture che fanno la differenza e rendono il valore di ciascun pezzo, unico come un'opera d'arte. Il mobile Bar in pregiata radica, è l'anima della convivialità degli ospiti, ARRICCHITO DALLA PRESENZA DELLE PREGIATE CRU MONOVITIGNO DELLA DISTILLERIA NINNO, PREMIATA DA WINE ENTHUSIAST LA MIGLIORE AL MONDO, ED INTERPRETA LA GESTUALITÀ DI CHI CONDIVIDE questo oggetto con gli altri e fa sì che ne percepiscano la bellezza. I tavoli non solo sono semplici piani d'appoggio, ma elementi di socializzazione, che diventano essi stessi oggetto di dialogo tra gli ospiti per la preziosità del disegno e la ricercatezza dei materiali proposti. Ad abbellire la sala ci saranno anche i preziosi tappeti JAB Anstoetz, fonoassorbenti, ammortizzanti, antiscivolo realizzati con materiali naturali e rinnovabili come la lana vergine, belli e rispettosi dell'ambiente.

VIP LOUNGE



Pavimento Bolon, Liuni



Pieces of Venice

Dal tappeto in bouclé dal pelo morbido a quelli fatti a mano da artigiani esperti premiati con il Red Dot Design Award. Grande attenzione è rivolta anche alle luci e lampade selezionate ad hoc dalle COLLEZIONI DI FONTANAARTE, AZIENDA ICONA DEL DESIGN, FONDATA NEL 1932 DA LUIGI FONTANA E DALL'ARCHITETTO GIÒ PONTI. LE SUE CREAZIONI LUMINOSE HANNO SEGNATO LA STORIA DELL'ILLUMINAZIONE DANDO VITA A PEZZI UNICI E SENZA TEMPO FIRMATI DAI PIÙ GRANDI ARCHITETTI E DESIGNER ITALIANI.

LA PAVIMENTAZIONE È STATA PROGETTATA INTERAMENTE DA LIUNI, BRAND LEADER NELLA PRODUZIONE E POSA DI SUPERFICI CREATIVE, SINTESI DI UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA ESTETICA E TECNICA, DEDICATE AL SETTORE ALBERGHIERO, NAVALE E PRIVATO, PER OGNI AMBIENTE. LIUNI, ANTICIPATORE DI TENDENZE E INNOVAZIONI TECNOLOGICHE, PER PRIMA HA INTRODOTTTO NEL MERCATO ITALIANO L'INTRECCIATO DI VINILE BOLON TATAMI E PER LA VIP LOUNGE, NELLO SPECIFICO È STATO SCELTO IL PRODOTTO CREATE. È un tessuto vinilico interamente riciclato e sostenibile, ad effetto stuoia per pavimenti indoor e outdoor in pvc, termostabilizzato, firmato da stilisti e designer internazionali come Missoni Home e l'archistar Jean Nouvel. Tatami è realizzato in materiale riciclato da rifiuti industriali. Lo strato di isolamento acustico è costituito da fibre di poliestere riciclato al 90 per cento provenienti da bottiglie in PET. Le pavimentazioni Liuni, posate sulle navi di tutto il mondo, sono conformi ai più severi standard marittimi e garantiscono un'eccellente durata nel tempo.

LA BELLEZZA DELLE OASI VERDI DELLA TERRAZZA SARANNO FRUTTO DELLA SELEZIONE ACCURATA DELL'AZIENDA GIAPPONESE GREEN WISE, IDEATRICE DI UNA CONCEZIONE OLISTICA E INNOVATIVA DI SLOW GREEN CHE CELEBRA LA BELLEZZA DELLA NATURA nella sua forma più pura attraverso l'utilizzo di piante autoctone, stagionali e coltivate senza essere sottoposte a trattamenti chimici. Tra i brand fiore all'occhiello della VIP Lounge, un'eccellenza veneziana, PIECES OF VENICE, NATA DA UN PROGETTO DI IMPRESA CIRCOLARE DI LUCIANO MARSON E SUA MOGLIE KARIN, CHE HANNO VOLUTO DAR VITA AD UNA BENEFIT COMPANY PER IL SOCIALE, ATTRAVERSO CUI ESPRIMERE IL LORO AMORE PER VENEZIA. LE LORO CREAZIONI TUTTE ARTIGIANALI DERIVANO DAL LEGNO RECUPERATO DELLE BRICOLE E DEL LARICE DEI PONTILLI, premiate con quattro edizioni del Compasso d'Oro, sono frutto della collaborazione con i designer Marco Zito per il vaporetto, Matteo Ragni per Luce Santa Marta e lo stesso Luciano Marson per l'Elica. L'installazione outdoor, con sedute e tavolini, rievcherà il territorio veneziano dell'acqua, perché tutto può diventare bellezza anche un rifiuto abbandonato in Laguna. In perfetta sintonia con gli arredi Pieces of Venice, sulla terrazza si potranno ammirare i tappeti in corda naturale, nelle nuance tabacco, realizzati dal brand Leolori, azienda vocata all'innovazione e alla ricerca di materiali di qualità con cinquant'anni di esperienza nel settore tessile ed arredamento, che produce trecce, tappeti, pouf e mobili per outdoor.

Grande spazio verrà dedicato all'arte contemporanea. La prima serata, il 16 settembre, è dedicata ai tre artisti con l'esposizione delle loro opere. «LO SVILUPPO ESPOSITIVO CONDOTTO ATTRAVERSO LE OPERE DI TRE AUTORI ITALIANI, IVANO SOSSELLA, BEPPE SABATINO, CRISTIANA FIORETTI, IPOTIZZA UN'ESTENSIONE MIRATA TRA GLI INTERNI E GLI ESTERNI DI UN "NOBILE" YACHT», SPIEGA ANDREA DEL GUERCIO, PROFESSORE E CURATORE DI ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI BRERA MILANO ED EXPERT OF AEC WORKING COMMITTEE OF CNSPCA (PRC). «Lo spazio fisico, tra aree ospitali e percorsi di attraversamento, vedono narrate pagine di paesaggi mutevoli in navigazione, contrassegnati dall'estensione dei confini visivi... per poi condurre il pensiero riflessivo alla parallela dimensione estesa dell'arte, a quella concentrazione concettuale su cui si fonda la nostra contemporaneità. IVANO SOSSELLA, GENOVESE, DISTRIBUISCE, RIBALTANDO NELLO SPAZIO INTERNO DELLA NOSTRA "BARCA", LA VITALITÀ VENTOSA DELLA NAVIGAZIONE espressa attraverso la variabilità cromatica di decine di bandiere nazionali riunite in una ideale "regata"; un processo creativo che, rifiutando la staticità, interpreta e rilancia la dimensione di libertà che è propria della vita sul mare. BEPPE SABATINO, NATO ED IMMERSO NEL MARE DI SICILIA, INCORNICIA PREZIOSAMENTE E CON RICONOSCENTE DEDIZIONE, LA PRESENZA DELLA VITA IMMERSA, IL SUO BRULICARE ARGENTATO CHE SI AFFACCIA ALLA SUPERFICIE e a tratti accompagna la nostra navigazione; singole forme di vita e rami che si muovono intorno a noi, anche quando ci sfugge la luminosa presenza, che ci circondano per poi abbandonarci verso altri itinerari a noi incomprensibili... ancora testimoni del valore della libertà.

CRISTIANA FIORETTI, MARCHIGIANA NATA SULL'ADRIATICO, IMMERGE IL SUO SGUARDO VERSO GLI ABISSI PER INCONTRARE PRESENZE IMPALPABILI, DALLE FORME ELEGANTI, CONFIGURATE ATTRAVERSO LA STESSA SOSTANZA LIQUIDA DELLE ACQUE MARINE, IN SIMBIOSI CROMATICA; UN TRACCIATO PITTORICO CHE IMPROVVISAMENTE SI ACCENDE, in grado di vivere di luce propria, pronta ad attraversare il buio nelle notti rischiarata dalla sola luce lunare. ARTERIA, È IL CONSOLIDATO PARTNER DELLA VIP LOUNGE, SOCIETÀ LEADER NEL MONDO DELL'ARTE E DELLA LOGISTICA MUSEALE E DEL TRASPORTO DEI BENI DI LUSSO, con la sua competenza creerà una vision allargata sui beni e servizi del settore.

Il Design sarà il protagonista assoluto della seconda serata, il 17, con la PARTECIPAZIONE DELL'ARCHITETTO DANTE OSCAR BENINI, AUTORE DI PROGETTI A TERRA E MARE, INTERNAZIONALI, E YACHT INTERIOR TRA I PIÙ PRESTIGIOSI, COME quello del 60 metri Seven della famiglia Doris dei Cantieri Perini Navi. TALENTI PRESENTA IL MONDO DELL'OUTDOOR CON LA CUCINA TIKAL E SUOI COMPONENTI, UN GIOIELLO IDEATO DALL'ARCHITETTO NICOLA DE PELLEGRINI, una struttura in acciaio, zinco, magnesio e alluminio (Magnesit), e speciali verniciature adatte alle alte temperature. Il piano è composto da grandi lastre in gres dall'effetto cemento. Un design ricercato che garantisce la qualità delle prestazioni, da sperimentare dal vivo grazie ALLA COLLABORAZIONE CON LA CHEF VANIA TRASATTI, CHE PER LA SERATA DEL GUSTO CUCINERÀ A 4 MANI



Bebbe Sabatino, Pesci Barocchi



CON UN GRANDE CHEF, per deliziare gli ospiti con i suoi live cooking serali. L'APPUNTAMENTO DEDICATO AL GUSTO, IL 20 SETTEMBRE, RISERVA AGLI OSPITI DEGUSTAZIONI SPECIALI DEL CAVIALE FIRMATO ARS ITALICA E DELLE VARIETÀ DI SALMONE SELVAGGIO, DEDICATO ALLA RISTORAZIONE DI ECCELLENZA CON IL BRAND FOOD WITH YOU. Il caviale è un'eccellenza dalle radici antiche documentata nella pittura, nella scultura e nelle ricette rinascimentali. ARS ITALICA, BRAND DELLA SOCIETÀ ITALIANA CAVIAR (CALVISIUS GROUP), NEL NOME È UN OMAGGIO ALLE ARTI, COMPRESA QUELLA CULINARIA. "DAGLI ABBINAMENTI CON I CRU MONOCULTIVAR DELLA NONINO, fino alla sperimentazione di accostamenti più audaci come il cioccolato, VOGLIAMO SORPRENDERE GLI OSPITI ATTRAVERSO L'ORIGINALITÀ DI NUOVE ESPERIENZE SENSORIALI", Afferma Sergio Giovannini, Presidente ARS ITALICA. Non solo caviale, ma salmone affumicato a mano e prodotti ittici eccellenti, SALMAR, UNO DEI PRINCIPALI ESPORTATORI SCANDINAVI, NONCHÉ LA PIÙ GRANDE COMPAGNIA ITTICA PRIVATA IN GROENLANDIA, CHE POSSIEDE UNA FLOTTA MODERNISSIMA DI GRANDI PESCHERECCI industriali specializzati nella pesca di scampi, merluzzi, halibut della Groenlandia, scorfani atlantici e granchi reali. LA SERATA SARÀ ANCHE L'OCCASIONE PER PRESENTARE AGLI OSPITI IL PROGETTO YACHT FOOD&HEALTH, NATO IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI GENOVA E L'UNIVERSITÀ DI TORINO SU IDEA DI GIANFRANCO TRAPANI, DI ETTA FINOCCHIARO E STEFANIA DE MONTIS, PER REALIZZARE CORSI DI FORMAZIONE PER GLI CHEF DI CAMBUSA A BORDO DEGLI YACHT, IN CUI I PRINCIPALI FONDAMENTI DELLA NUTRIZIONE INCONTRANO LA DIMENSIONE DEL GUSTO. «CI SIAMO RESI CONTO CHE, NEL MONDO DELLO YACHTING, MANCAVANO PROPOSTE FORMATIVE SUL TEMA ALIMENTARE, VEICOLO DI CULTURA, SALUTE E BENESSERE», RACCONTA GIANFRANCO TRAPANI, PEDIATRA E SCRITTORE, DA SEMPRE IMPEGNATO NELLA PROMOZIONE DI STILI DI VITA E NUTRIZIONALI SANI, NONCHÉ DIRETTORE DEL CENTRO STUDI ALFRED NOBEL. Il tutto accompagnato da calici di "SOLO" DELLA CANTINA SOSTENIBILE UMBERTO CESARI, VINO PRODOTTO DA UVE MERLESE IN PUREZZA, FRUTTO DI UN INCROCIO TRA I DUE VITIGNI SANGIOVESE E MERLOT. Ideale per affiancare vini



Cristiana Fioretti, "Meduse" dittico, 2020



Ivano Sossella, TRT/FAEHNE, 2020 (Dettaglio dell'installazione)

pregiati e delizie gourmet, L'ACQUA FILETTE È UNA TRA LE ACQUE OLIGOMINERALI PIÙ PURE AL MONDO, CHE SGORGA LIMPIDA DALLA SORGENTE DI GUARCINO A 900 METRI DI ALTEZZA SUL LIVELLO DEL MARE DALLE MONTAGNE DELL'APPENNINO LAZIALE. IMBOTTIGLIATA GIÀ DAL 1894, ESALTA IL PALATO CON UNA GRADEVOLEZZA DOVUTA AL PERFETTO BILANCIAMENTO DEI SALI minerali e testimonia la sua esclusività con la presenza nei più prestigiosi hotel, ristoranti ed enoteche nazionali e internazionali. Le altre serate saranno dedicate alla mobilità elettrica attiva anche nella NAUTICA (IL 18 SETTEMBRE), IL 19 SETTEMBRE ALL'INNOVATIVA FILOSOFIA DI GREEN WISE CHE DESIDERA CUSTODIRE LA FORMA DELLA NATURA COSÌ COM'È, SENZA FORZARE IL SUO CICLO VITALE o correggerne le imperfezioni per ripristinare uno stile di vita in sintonia con il mondo naturale. OSPITE D'ONORE, L'AMMIRAGLIO E DIRETTORE DELL'ISTITUTO IDROGRAFICO DELLA MARINA MILITARE ITALIANA, MASSIMILIANO NANNINI, CHE PRESENTERÀ ALCUNI STRUMENTI ICONICI DELLA MARINERIA E RIPERCORRERÀ LE esplorazioni nautiche degli antichi velieri ornati sulla balastra di poppa da piccoli orti pensili che prendevano il nome di giardinetto: dove si coltivano fiori e profumate erbe aromatiche da usare nella cambusa. Da riportare in auge a bordo dei modernissimi super yacht. IMMANCABILI OGNI GIORNO I COCKTAIL SIGNATURE, PREPARATI DAL CELEBRE BARTENDER DI MONTECARLO GIORGIO ROCCHINO che porterà oltre agli spirtis, alcune eccellenze alimentari italiane, come la pasta Gragnano e il caffè Borbone, AFFIANCATE DALLE DELIZIE DOLCI E SALATE DELLA PASTICCERIA EMBASSY DI GIACOMO ROMOLI DI CORTINA D'AMPEZZO.

salonenautico.com | vito-lupo.com | liuni.com | talentisrl.com | piecesofvenice.com
 grappanonino.it | fontanaarte.com | greenwiseitaly.it | calvisius.it | acquafilette.it
 arteria.it | umbertocesari.com | beppesabatino.wordpress.com | cristianafioretti.com
 andreadelguercio.com | marina.difesa.it | leolori.com | jab.de/it | brokerinsurancegroup.com



Slow Green, la bellezza della Natura

Antonella Grosso

CONIUGA BELLEZZA, POESIA E NATURA IN UNA CONCEZIONE DEL VERDE INNOVATIVA, OLISTICA E SOSTENIBILE. GREEN WISE HA RADICI LONTANE, FONDATA IN GIAPPONE NEL 1905, PER REALIZZARE I GIARDINI DEI TEMPLI DELL'IMPERATORE, NEL CORSO DI OLTRE CENTO ANNI DI STORIA, ha ampliato la sua visione nella progettazione del paesaggio e nella manutenzione e cura del verde, diffondendo il concept Slow Green che celebra la bellezza della natura, nella sua forma più pura, attraverso l'utilizzo di piante autoctone, stagionali e coltivate senza essere sottoposte a trattamenti chimici. Della cultura giapponese custodisce la sensibilità e il desiderio dell'uomo di coesistere con l'ambiente e vivere in armonia con esso.

«TUTTA LA NOSTRA ATTIVITÀ SI BASA SULLA FILOSOFIA SLOW GREEN, UN MOVIMENTO CHE INVITA AD



APPREZZARE LA FORMA DELLA NATURA COSÌ COM'È, SENZA FORZARE IL SUO CICLO VITALE O CORREGGERNE LE IMPERFEZIONI, MIRA A RIPRISTINARE UNO STILE DI VITA IN SINTONIA CON IL MONDO NATURALE», SPIEGA YUICHI TAMARU, CEO DELL'AZIENDA. Da Tokyo, nel 2019, la società ha inaugurato la sua prima sede oltreoceano, a Milano, trovando l'Italia il Paese con grandi affinità culturali, di gusto e di clima con il Giappone.

«Molte delle piante che sono oggi presenti sul mercato sono coltivate in serra, con prodotti chimici, e provengono da paesi lontani; MA LE PIANTE CRESCIUTE AL SOLE, SECONDO I RITMI CLIMATICI, SENZA PESTICIDI E FERTILIZZANTI CHIMICI, CI MOSTRANO L'ASPETTO PIÙ AUTENTICO DELLA NATURA E LE DIVERSE



Ph Noboru Murata

ESPRESSIONI DELLE STAGIONI. INOLTRE, I SEMI E IL POLLINE DELLE VARIE SPECIE CHE CRESCONO IN UN AMBIENTE NATURALE VENGONO DIFFUSI DAL VENTO, DAGLI UCCELLI E DA ALTRE CREATURE, AUMENTANDO LA BIODIVERSITÀ e arricchendo l'ecosistema locale e la nostra società.”

“SLOW GREEN” SIGNIFICA APPREZZARE LA NATURA, SCOPRIRE LA PREZIOSITÀ E LA BELLEZZA NELL'ERBA, NEI BOCCIOLI, NEI FIORI, NEI FRUTTI E ANCHE IL MODO IN CUI QUESTI APPASSISCONO. “IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI REALIZZARE, ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI PREZIOSI SPAZI VERDI, UN FUTURO PIÙ SOSTENIBILE CHE CONTRIBUISCA A FRENARE IL RISCALDAMENTO GLOBALE e a preservare la biodiversità, sfruttando tutte le conoscenze, la tecnologia e le competenze acquisite dalla nostra esperienza secolare”. Spiega Tamaru. A Tokyo, in uno dei giardini progettati e curati da Green Wise, è stato creato un particolare studio che permette di sostituire periodicamente le piante per adattarle alla stagione. IN PRIMAVERA, VENGONO PIANTATI FIORI DI CILIEGIO E FORSIZIA; IN ESTATE, IL MIRTO; L'AUTUNNO È IL MOMENTO DELL'ACERO GIAPPONESE E L'INVERNO HA I SUOI ABETI. A Milano, per il progetto “Avrei Brio”, mostra personale di Sergio Breviario, Green Wise ha allestito lo spazio di ingresso di Casa Degli Artisti ricreando al suo interno un ritaglio di bosco: ISOLE DI TERRA ABITATE DA UNA COMBINAZIONE DI FRESCHI ALBERI, ARBUSTI E PIANTE ERBACEE INVITANO IL VISITATORE A DIMENTICARE GLI SPAZI FREDDI E ASETTICI DELLA CITTÀ E LO STRESS DELLA QUOTIDIANITÀ, CREANDO UN SENSO DI QUIETE IMMERSIVO. L'insolito ambiente del bosco, situato all'interno dell'edificio, ha creato il benessere che il contatto con la natura trasmette, guidando gli ospiti in un viaggio nel fluttuante e suggestivo mondo dell'artista.

Alla Biennale di Architettura di Venezia, attualmente in corso, l'opera “FORESTA RIGENERATIVA - JINEN” DELL'ARCHITETTO GIAPPONESE TONO MIRAI, REALIZZATA DA NOI, IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ CA' FOSCARI, HA PRESENTATO UN PICCOLO ECOSISTEMA VENEZIANO E LA BIODIVERSITÀ DELLE DUNE DEL LITORALE VENETO. JINEN È UN CONCETTO ORIENTALE CHE SIGNIFICA “CIÒ CHE SI FA DA SÉ”. Tono Mirai ha riprodotto la creazione antropica di una città artificiale per ritrovare le energie della natura. Lo studio è stato incentrato proprio sulla rigenerazione del luogo, attraverso la “Foresta Rigenerativa” con l'installazione di terra cruda e di legno, che non implica un abbandono della natura a sé stessa, ma piuttosto un rapporto simbiotico tra uomo e natura, la cura l'uno dell'altra e la valorizzazione di entrambe.

Nel giardino, è stato piantato un piccolo rovere come “symbol tree (albero simbolo)” della foresta originaria.

Il danno ambientale di questa era, associato ai fiori coltivati chimicamente, minaccia fortemente il delicato equilibrio naturale. Oggi i fiori sono un prodotto il cui aspetto estetico influisce notevolmente sul valore commerciale. Non essendo commestibili, non sono soggetti a controlli sui trattamenti che subiscono. Sono, quindi, colture che utilizzano grandi quantità di prodotti chimici. Per prolungarne la durata, anche dopo la spedizione, vengono spesso utilizzate sostanze conservanti. DA QUESTA OSSERVAZIONE, NASCE COSÌ IL “KUKIDO”, CHE IN GIAPPONESE SIGNIFICA LA VIA DELLO STELO, UN NUOVO STILE DI COMPOSIZIONE FLOREALE, CHE UTILIZZA SOLO FIORI NATURALI, IDEATO DA YUICHI TAMARU, CHE PRESENTA I FIORI IN PIEDI, IN EQUILIBRIO TRA LORO ED ESALTA LO STELO, mettendo in risalto la forma e la bellezza naturale di tutte le parti del fiore, anche quelle danneggiate o appassite o ricurve e comunica un rinnovato rispetto per la natura.

L'arte del Kukido è stato premiata con il Good Design Award 2020, perché la bellezza della natura non deve essere controllata. Si contempla l'unicità dei fiori e si svela il fascino che la natura crea.

greenwiseitaly.com



I blend della tradizione

Antonella Grosso

SULLE DOLCI E ACCOGLIENTI COLLINE DI CASTEL SAN PIETRO, NEL '64, NASCE LA UMBERTO CESARI, TRA I PRIMI BRAND ITALIANI AMBASCIATORI DEL VITIGNO SANGIOVESE NEL MONDO, NOTA PER LA SUA VITICOLTURA DI ECCELLENZA.

«Mio padre folgorato, fin da giovanissimo, dalla grande meraviglia di produrre vino, dopo aver viaggiato in tutta Europa nelle zone già all'epoca riconosciute con i benchmark di riferimento, è tornato nella sua terra con la voglia e la determinazione di ottenere le migliori uve dai nostri vigneti e trasformarle in vini di espressione del territorio», racconta a Circle Luxury Magazine, Gianmaria Cesari, alla guida dell'azienda fondata da suo padre. IL SUO CREDO ERA QUESTO: «È MOLTO FACILE FARE UN VINO CATTIVO DA UN'UVA BUONA, MA È IMPOSSIBILE FARE UN VINO BUONO DA UN'UVA CATTIVA. SINTESI PERFETTA DI UNA FILOSOFIA CHE PORTO AVANTI DA SEMPRE CON IMPEGNO E DEVOZIONE».



Umberto Cesari ha avuto la visione e il sogno di nobilitare un vitigno che, all'epoca, era più usato da taglio e per un consumo quotidiano in damigiana piuttosto che identificato in bottiglia con un'etichetta importante legata a un'azienda. C'è stato tanto studio, ricerca e sperimentazione. Negli anni, l'azienda è cresciuta acquistando terreni e vigneti. «L'Emilia Romagna era conosciuta per la produzione di vino sfuso: lo stampo cooperativo ha fatto la storia del vino quotidiano in Italia. MIO PADRE HA CREDUTO FORTEMENTE IN UNA VITICOLTURA DI COLLI-NA, SELETTIVA, IN ALCUNI CASI EROICA, CHE SE VALORIZZATA POTEVA DARE RISULTATI STRAORDINARI. Ha dedicato tutta la sua vita a produrre uve di qualità. Siamo ambasciatori nel mondo delle nostre colline e attra-verso i wine tour portiamo gli ospiti a vivere questa esperienza e scoprire il territorio», dice Gianmaria Cesari. «La maggiore soddisfazione è lo stupore negli occhi e le parole dei clienti che apprezzano la bellezza dei panorami e la cura dei vigneti. I vini sono racconti di esperienza, tecnica e attesa. Abbiamo visto crescere le vigne giorno



dopo giorno, così come è cresciuta la consapevolezza che il territorio fosse la risorsa più importante». Il 30 per cento dei vigneti è stato convertito a coltivazione biologica. L'attenzione alla sostenibilità è sempre più presente nelle tecniche agronomiche, perché le uve di domani siano migliori di quelle di oggi. Fin dagli anni '80 l'azienda ha abolito l'uso dei chemicals nei vigneti, vengono utilizzati solo prodotti naturali che, assorbiti dalle radici, danno maggiore linfa e salute alla pianta. Le vigne sono inerbite per proteggere il suolo dall'erosione, mantenendo la biodiversità. Si cerca di ridurre il più possibile le emissioni di CO2 e il peso del vetro nelle bottiglie per agevolare il riciclo. Il rispetto del territorio, della natura e dei suoi frutti è una priorità. «Mio padre aveva imparato da mio nonno che doveva lasciare il terreno lavorato in condizioni migliori di come l'aveva trovato». Un terreno che è



stato molto bombardato durante la Seconda Guerra Mondiale, e dove ancora oggi si trovano bombe inesplose. «Per noi l'azienda e la famiglia sono sempre stati una cosa sola. Per mio padre era come un terzo figlio. Fin da piccolo, i momenti trascorsi in campagna nel fare piccoli lavori semplici mi hanno fatto apprezzare il grande privilegio di produrre vino. La vita di campagna oggi convive con la gestione e il marketing, ma l'emozione più grande, resta per me il momento di quando parlo con i miei agronomi. La sublimazione del nostro lavoro è la vendemmia, quando in venti giorni portiamo in cantina un anno di gioie, sofferenze, discussioni, fatiche...» I vini Umberto Cesari sono nati tutti dalla sperimentazione in campagna e ognuno ha una genesi diversa. Solo, l'ultimo vino prodotto, da uve merlese, è un progetto iniziato dieci anni fa in collaborazione con la Facoltà di





Agraria dell'Università di Bologna. «Abbiamo impollinato in maniera in-dotta, una pianta di sangiovese con i pollini del merlot per far nascere piante di merlese, frutto di un incrocio tra due varietà della stessa specie, che unisce il meglio delle caratteristiche del merlot e del sangiovese, due vitigni complementari dalle grandi soddisfazioni. Per primi abbiamo avuto il coraggio di piantare questo vitigno e di produrre il vino merlese in purezza. L'innovazione e la sostenibilità fanno parte del nostro DNA. Abbiamo terreni dedicati alle sperimentazioni, piantiamo le uve meno tradizionali della regione, le monitoriamo, le vinifichiamo in maniera diversa nelle nostre cantine e, poi, solo quelle che danno i risultati più interessanti vengono nobilitate di una veste grafica, le imbottigliamo e nasce così un nuovo vino». L'azienda produce circa 4 milioni di bottiglie l'anno ed è nota nel mondo per il sangiovese. Il vino più conosciuto e apprezzato è il Liano, blend di sangiovese e cabernet sauvignon, citato da John Grishman nel suo romanzo "The Broker" dopo essersene innamorato; Resultum è un sangiovese in purezza affinato in vetro cemento e in acciaio; Tauleto trascorre 24 mesi in barrique. «L'Italia rappresenta il 10 per cento del nostro mercato, perché il vino dell'Emilia Romagna, purtroppo, non ha ancora lo stesso appeal di quello toscano o piemontese», spiega Cesari. «L'Europa è un mercato molto importante e dove l'azienda è conosciuta nel segmento alto del mercato, ma soprattutto esportiamo nel Nord America, negli Stati Uniti e Caraibi, ed è in crescita anche il mercato del Sudest asiatico che oggi rappresenta il 5 per cento del fatturato. Nell'arco di qualche anno arriveremo sicuramente al 15 per cento». La Umberto Cesari è un'azienda dal forte Heritage, ma sempre pronta ad innovare, sperimentare, guardando al futuro, ai cambiamenti climatici e alla necessità di creare vitigni resilienti.

IL COSTA DI ROSE È UN'ALTRA SFIDA ENOLOGICA ENORME. «IN UN MERCATO DOMINATO DALLA PROVENZA, ABBIAMO DECISO DI PRESENTARE, CON GRANDE SEMPLICITÀ, LA NOSTRA VISIONE DEL ROSATO SANGIOVESE, MOLTO DELICATO, PERFETTO PER RITROVARSI IN SPIAGGIA ALL'ORA ROSA, QUELLA DEL TRAMONTO. È questo il nostro desiderio per quel vino».

Forte il legame con l'arte dell'azienda. Tutto nasce trent'anni fa con l'inaugurazione del Museo Morandi a Bologna. «MIO NONNO ERA AMICO PERSONALE DI GIORGIO MORANDI E, CON LA SORELLA MARIA TERESA, ABBIAMO VOLUTO CELEBRARE L'APERTURA DEL MUSEO CON UN VINO E UN'ETICHETTA DEDICATA. POI, È STATA CREATA UNA LINEA DI VINI "MOMA" CHE RICHIAMA IL MUSEO D'ARTE MODERNA PIÙ FAMOSO AL MONDO. Da lì è nata l'idea di creare un premio per l'arte: Umberto Cesari Art Contest, presentato ogni tre anni. C'è una giuria di esperti d'arte contemporanea che seleziona le opere dei sei finalisti e, poi, sul nostro sito si può votare la preferita. Il vincitore ottiene un premio e la riproduzione dell'opera d'arte sulla bottiglia. Come è avvenuto per l'ultima opera "Golden Glass" di Beatrice Pani, che ha vinto l'ultimo contest due anni fa». L'OBIETTIVO PRINCIPALE DELL'AZIENDA È RIMASTO FEDELE AL CREDO DI UMBERTO CESARI: TRASFERIRE IN OGNI BOTTIGLIA E NEL CALICE L'UNICITÀ DEL TERRITORIO DELLA ROMAGNA, CON LA SUA ACCOGLIENZA E CONVIVIALITÀ TIPICHE DELLA REGIONE. «Così ogni sperimentazione, sia dal punto di vista delle nuove tecniche agronomiche e dei vitigni in campagna, sia quelle in cantina per dare seguito a tecnologie e metodi di vinificazione sempre nuovi, come l'affinamento in acciaio e in vetrocemento e pratiche di vinificazione inusuali, portano vantaggi nella fermentazione, nell'ossigenazione, tutte caratteristiche che permettono di esaltare il territorio. I veri ambasciatori sono i nostri clienti, molto attenti al mondo del vino e del cibo, preparati e desiderosi di conoscere il terroir e la produzione».

umbertocesari.com



La Bella Strada di Saint-Tropez

Marie Gillet

E DIO CREÒ LA DONNA... TUTTO INIZIA NEGLI ANNI '60 QUANDO ROGER VADIM SCRISSE IL COPIONE DI QUEL FILM CHE FECE CONOSCERE AL MONDO L'INGENUA E LIBERTINA JULIETTE, INTERPRETATA DALLA GIOVANISSIMA BRIGITTE BARDOT MA SOPRATTUTTO IL LUOGO DOVE ERA STATO GIRATO: SAINT-TROPEZ, IL PICCOLO VILLAGGIO DI PESCATORI DESTINATO A DIVENTARE ICONA NEL MONDO.

Auto da sogno hanno incantato gli anni della Dolce Vita francese sul porto di Saint-Tropez. Coppie leggendarie al volante, come Alain Delon e Romy Schneider, guida a buon ritmo, sole, capelli al vento, piedi nudi,... Spensierata, leggera, libera... era, è ancora Saint-Tropez.

Un gruppo di amici, collezionisti di autovetture d'epoca, hanno voluto rievocare la joie de vivre, il godimento della



vita, i piaceri e lo spirito d'avventura di quegli anni organizzando un rally unico per le vie di Saint-Tropez. «Così è nata Bella Strada», racconta a Circle Luxury magazine François Michiels, ideatore dell'evento.

«L'IDEA ERA QUELLA DI TROVARE UN LUOGO DOVE FOSSE BELLO E DIVERTENTE GUIDARE TRA AMICI, CIRCONDATI DA UN PAESAGGIO MERAVIGLIOSO, E DI RITORNARE AGLI ANNI D'ORO DI SAINT-TROPEZ». L'EDIZIONE 2021 SI SVOLGERÀ IN AUTUNNO, NEL FINE SETTIMANA DAL 15 AL 17 OTTOBRE, E SI ATTENDONO COLLEZIONISTI E APPASSIONATI DA TUTTA EUROPA CON LE PROPRIE SORPRENDENTI AUTOVETTURE CLASSICHE E SPORTIVE DATATE TRA IL 1945 E IL 1970 per partecipare a quello che è ormai un "classico" tra i rally. Il ritrovo è previsto per il venerdì pomeriggio nella piazza dell'Hotel de Ville dove il sindaco accoglierà



gli equipaggi e il parroco darà la sua benedizione alle auto. Per, poi, ritrovarsi in centro per l'immane aperitivo e la cena è attesa a La Croix Valmer, sulle colline della penisola di Saint-Tropez, presso il ristorante del nuovissimo hotel Lily of the Valley, realizzato da Philippe Starck, con un panorama strepitoso sulle isole du Levant, Port-Cors e Porquerolles.

Un paradiso terrestre, un'oasi di benessere dove uomo e natura si trovano in armonia. «PER TUTTA LA VITA, HO SOGNATO DI ESSERE QUI. È LA REALIZZAZIONE DEL MIO SOGNO FIOLOGICO DI ARCHITETTURA», HA CONFESSATO PHILIPPE STARCK. L'architettura dell'hotel s'ispira sia alle ville californiane sia ai Giardini Pensili di Babilonia e il suo concept originale combina il meglio dell'art de vivre francese con un villaggio benessere di alta gamma.

Il rally Bella Strada parte il sabato mattina dal Municipio nel cuore di Saint-Tropez e attraversa le strade dell'entroterra del Var alla scoperta di paesaggi incantevoli in un percorso di circa 150 chilometri. Il fulcro della prome-



nade è il villaggio di Saint-Tropez, dove i partecipanti consentono al pubblico presente di ammirare le proprie autovetture, veri capolavori di ingegneria meccanica e design. Il sabato pomeriggio è prevista l'esposizione delle vetture, al Vecchio Porto, che hanno segnato le diverse epoche e, poi, tutti a cena ad assaporare le prelibatezze gastronomiche della regione tropezienne al ristorante LE SALAMA. IL VIAGGIO FINISCE SUL PORTO, DI SOLITO DAVANTI A SÉNÉQUIER, DOVE LA COLAZIONE DELLA DOMENICA MATTINA È UN RITO IRRINUNCIABILE. COSÌ COME LA SFILATA FINALE NELLE STRADE DI SAINT-TROPEZ, LA DOMENICA POMERIGGIO.

Il raduno Bella Strada, molto atteso dagli amanti del bien vivre, del buon vino e buon cibo, associa la passione per le auto da sogno alla meravigliosa scoperta della zona tra vigneti e strade sterrate del Var, alle feste notturne e allo shopping nelle preziose boutique. Per lasciarsi sorprendere dall'anima autentica del villaggio e dal savoir-faire dei suoi artigiani.

sainttropeztourisme.com



Il fascino della vela

Marie Gillet

LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE SAINT-TROPEZ SI PREPARA AD ACCOGLIERE LES VOILES 2021, L'ICONICA REGATA DEGLI YACHT A VELA PIÙ AFFASCINANTI AL MONDO, DAL 25 SETTEMBRE AL 9 OTTOBRE, CON UN FORMAT RINNOVATO. Gli storici velieri disputeranno i match race durante la prima settimana, contemporaneamente agli yacht di ultima generazione fino a 20 metri. La seconda settimana, da domenica 3 ottobre, sarà dedicata ai maxi, super e mega yacht e ai futuristici Wally, che quest'anno regateranno un giorno in più. Tutte le partenze avverranno nel porto di Saint-Tropez, per dar modo ai velisti e al pubblico di poter godere dello spettacolo. Il nuovo programma di regate, distribuito su due settimane, consente di soddisfare maggiormente le potenzialità e le prestazioni dei mega yacht. La novità di questa edizione intensifica la competizione sportiva e offre al pubblico una giornata di spettacolo in più nel fine settimana. Inoltre, l'estensione dell'evento su due settimane dà l'opportunità di gestire in maniera più efficace il flusso di ospiti, equipaggi e spettatori.

QUEST'ANNO SI FESTEGGIANO I QUARANT'ANNI DI REGATA, CHE DALLA CLUB 55 CUP, È DIVENTATA NIOULARGUE, E POI L'ATTUALE LES VOILES. Tutto cominciò il 29 settembre 1981, con una scommessa destinata a difendere l'onore di un marinaio: la sfida tra Pride, LO SWAN 44 AMERICANO DI DICK JASON E IKRA, IL 12MJ1 DEL FRANCESE JEAN LAURAIN. PARTENZA AI PIEDI DELLA TOUR DU PORTALET, DI FRONTE AL



©Les Voiles de Saint-Tropez - Photo Gilles Martin-Raget

VILLAGGIO DI SAINT-TROPEZ, GIRO DELLA BOA DI CAP NIOULARGO IN ACQUE POCO PROFONDE E ARRIVO SULLA SPIAGGIA DI PAMPELONNE DI FRONTE AL "CLUB 55" DI PATRICE DE COLMONT, IDEATORE DELL'EVENTO, PER UN PRANZO ALL'OMBRA DEI TAMERICI. COSÌ NACQUE LA CLUB 55 CUP.

Da questa competizione è iniziata la speciale regata che, da quarant'anni, vede competere le piccole imbarcazioni, con i prestigiosi maxi yacht, i prototipi ultrasofisticati, gli yacht classici e gli avveniristici Wally, con equipaggi di velisti di fama mondiale di ogni livello, campioni del mondo, velisti d'altura, vincitori di medaglie olimpiche e di Coppa America con armatori di famiglie reali e celebrità. Nel 1999, grazie alla Société Nautique de Saint-Tropez, diventò l'attuale les "Voiles de Saint-Tropez".

CIRCLE LUXURY MAGAZINE HA INTERVISTATO IL PRESIDENTE PIERRE ROINSON PER RACCONTARE IL SUCCESSO DI UN EVENTO IMPERDIBILE PER GLI ARMATORI E GLI APPASSIONATI ANCHE IN QUESTO PERIODO DI CODA DELL'ATTUALE PANDEMIA.

1) Presidente, ci può fare un bilancio dell'ultima edizione? Che cosa si aspetta di sorprendente a Les Voiles de Saint-Tropez 2021?



L'anno passato è stato pieno di sorprese, ma si è rivelato un grande successo. Devo ammettere che stavamo davvero avanzando in acque inesplorate e che abbiamo avuto bisogno di molta determinazione per rimanere lucidi durante la tempesta. Dall'inizio della pandemia, abbiamo deciso di mandare un segnale chiaro ai concorrenti: qualunque sarebbero stati i vincoli a terra, le regate si sarebbero svolte ugualmente. Questa caparbietà ha reso possibile lo svolgimento dell'evento. Abbiamo dovuto adattarci costantemente ai cambiamenti legati alle misure sanitarie da mettere in atto. OGNI EDIZIONE DELLE VOILES È ECCEZIONALE. QUEST'ANNO LA NOSTRA SQUADRA È STATA RINFORZATA DA UNA NUOVA DIRETTRICE SABRINA COCCIA, CHE HA LAVORATO MOLTO A LIVELLO INTERNAZIONALE, ED È GRAZIE A LEI SE SARÀ POSSIBILE A SETTEMBRE ACCOGLIERE A SAINT-TROPEZ GLI EQUIPAGGI STRANIERI E IN PARTICOLARE QUELLI PROVENIENTI DALLE RIVE DEL "GRANDE STIVALE". Ancora una volta, non sappiamo che cosa dovremo affrontare. Avremo ancora bisogno di essere flessibili, con grande spirito di adattamento, ma questa è una qualità che tutti i velisti condividono.

2) Quali sono stati gli yacht più competitivi l'anno scorso? e quest'anno?

Il DNA di Les Voiles è che sono aperte a molte categorie di yacht, poiché accogliamo sia i classici sia i moderni, e quindi, celebriamo molti vincitori. Senza voler privilegiare alcuni piuttosto che altri, quello che mi ha colpito di più l'anno scorso è stato il Rolex Trophy, dominato da Eva, uno yacht varato nel 1906, guidato dalla sua skipper Charlotte Franquet e dal suo equipaggio femminile all'80 per cento che, con una dura lotta, ha superato i loro avversari. IL TROFEO BMW È STATO VINTO DAL GRAND SOLEIL 43 COULEUR SOLEIL DI ROBERT CORIAT O ANCHE IL TROFEO NORTH SAILS, CHE È STATO ASSEGNATO ALLA PRIMA BARCA A VELA MODERNA NELLA CATEGORIA IRC B, E HA INCORONATO IL MYLIUS 50 DAGUET2 DI FRÉDÉRIC PUZIN, VINCITORE DELLA SYDNEY HOBART 2021.

3) Les Voiles de Saint-Tropez rimane il più bell'evento nautico del mondo. Come siete arrivati a questo record? Cosa rappresenta Saint-Tropez per il mondo della nautica?



Penso che questo risultato non sia casuale, ma piuttosto frutto dell'intenso lavoro della Société Nautique de Saint-Tropez, sempre spinta da un desiderio di eccellenza. IL SUCCESSO DI LES VOILES CONSISTE NELL'ORGANIZZARE LE REGATE PIÙ COMPETITIVE IN ACQUA E LE SERATE PIÙ BELLE A TERRA. CERTO, L'ANNO SCORSO L'ATMOSFERA ERA MENO FESTOSA, MA L'IMPEGNO DEI PARTECIPANTI È STATO TALE CHE HA PERMESSO COMUNQUE DI FARE UNA GRANDE EDIZIONE NONOSTANTE TUTTE LE INCERTEZZE E I VINCOLI. IO PARTECIPAO A LES VOILES COME CONCORRENTE E POSSO CONFERMARE CHE TUTTI GLI EQUIPAGGI CI DICONO: IL PIACERE DI PARTECIPARE A LES VOILES DERIVA SIA DAL NAVIGARE SUGLI YACHT PIÙ BELLI AL MONDO SIA DAL VEDERE QUELLI DEGLI ALTRI CONCORRENTI.

4) Le serate e gli eventi sulla terraferma saranno ripresi quest'anno?

Questa è una domanda a cui non si può rispondere oggi. Quali sono i nostri desideri li indovinerete senza difficoltà, ma come organizzatori, vogliamo soprattutto preservare la sicurezza delle nostre squadre, personale, volontari, fornitori, e quella di tutti i partecipanti, e seguire alla lettera le prescrizioni governative e prefettizie. A terra, il villaggio è sempre pieno di vita e di una convivialità tanto desiderata da tutti e per la quale il comitato organizzatore non risparmia sforzi.

5) Qualche parola sui vostri partner che vi sostengono. Ci sono alcuni grandi nomi come Rolex, Bmw, North Sails, Loro Piana...

Non c'è organizzazione di eventi, la più iconica che sia, senza partner. Siamo particolarmente grati per il loro sostegno in questi tempi incerti. La nostra ricerca dell'eccellenza ha trovato riscontro nella loro collaborazione e questo è il nostro orgoglio. CON I NOSTRI PARTNER, SIAMO PRONTI A CONTINUARE QUESTA SFIDA PERPETUA DI SAPERCI MIGLIORARE, ANCHE QUANDO POSSIAMO RITENERCI SODDISFATTI DEL PERCORSO CHE ABBIAMO TRACCIATO INSIEME.

lesvoilesdesaint-tropez.fr



LA VERA STORIA DEL PAN DEÏ PALAIS

Marie Gillet

A pochi passi dalla vivace Place des Lices e a pochi metri dal porto di Saint-Tropez, il Pan Deï Palais è un paradiso dell'hôtellerie tropézienne. Immerso in un labirinto di strade pittoresche e palme, offre agli ospiti dodici camere e suite di grande charme. Le origini di questa residenza risalgono al 1835, quando fu fatta costruire, come pegno d'amore, dal generale Jean-François Allard per la sua amata, la principessa indiana Bannu Pan Deï.

La storia narra che Jean-François Allard, soldato e avventuriero francese, fu costretto all'esilio dopo la sconfitta di Napoleone a Waterloo. E il suo viaggio lo portò in Egitto, in Persia e poi in Pakistan, dove il Maharajah Ranjit Singh lo nominò capo dell'esercito. Durante l'assedio della fortezza himalayana di Chamba, l'ex capitano degli ussari catturò la principessa Bannu Pan Deï e si innamorò perdutamente di lei. Nel 1835, commissionò la costruzione di una grande casa di campagna provenzale nel suo villaggio natale di Saint-Tropez e la principessa Bannu Pan Deï divenne sua moglie e gli diede cinque figli.

MOLTI DETTAGLI DEI DECORI DELLA MAISON RICORDANO LA LORO STORIA D'AMORE, ATTRAVERSO MOLTEPLICI RIFERIMENTI ALL'ORIENTE: COLORI SCINTILLANTI, LEGNO SCURO, TAPPETI INDIANI E UNO SPETTACOLARE MURALE NEL RISTORANTE.

Il Pan Deï Palais è il luogo ideale per un soggiorno di relax e benessere nella cittadina francese. Gli ospiti ricevono l'accoglienza tipica delle culture asiatiche. Nel magnifico giardino con piscina e solarium si gode del sole della Costa Azzurra e la SPA offre massaggi di puro benessere grazie all'arte dell'Ayurveda. Un'oasi zen di comfort e serenità dall'arredamento orientale che invoglia al relax e proietta gli ospiti nell'atmosfera ovattata di luci tenui, legni eleganti e tante piccole candele. I trattamenti sono effettuati con la gamma di prodotti Swiss Cellcosmet, e comprendono massaggi ispirati alla medicina ayurvedica e sessioni di meditazione, oltre alla piscina rivestita di mosaici antichi e i trattamenti rilassanti, rassodanti e rivitalizzanti, e sedute nell'hammam. Da non perdere i Rituali Pan Deï Palais, per alleviare lo stress e le tensioni della quotidianità.

LA CUCINA È DELICATA E GENEROSA NEL RISTORANTE DOLCEVA, REGNO DEL TALENTUOSO CHEF MARCO GARFAGNINI, NOTO PER LA SUA CAPACITÀ DI CONIUGARE CUCINA ITALIANA E TRADIZIONE LOCALI. All'interno, in un salone dai colori pastello o all'ombra degli ulivi del giardino, è possibile degustare le sue creazioni: crudi di mare, pasta fresca, pesce e frutti di mare: una proposta gourmet ancorata alla







cultura tropézienne e alla convivialità. PER UN APERITIVO AL TRAMONTO, IL BAR DEL PAN DEÏ PALAIS PRESENTA COCKTAIL SIGNATURE SOFISTICATI, DA SORSEGGIARE NEL GIARDINO ALBERATO AFFIANCATI DA TAPAS DA CONDIVIDERE. Le serate estive sono animate da DJ e concerti dal vivo. Jardin Tropezina è il ristorante della spiaggia privata dell'hotel, raggiungibile con un'auto con conducente messa a disposizione dalla dimora. Aperto per colazione, pranzo e cena, immerso nel verde, serve insalate fresche e pesce alla griglia, il tutto accompagnato da un fresco bicchiere di Roseblood rosé di Château d'Estoublon. A pochi minuti a piedi dal Pan Deï Palais, in un vicolo di Saint-Tropez si trova Zetta, un locale sempre voluto dallo chef Marco Garfagnini. S'ISPIRA A UN CONCEPT NUOVO CON UN MENÙ SFIZIOSO A BASE DI



PICCOLE PIZZETTE DA CONDIVIDERE, ACCOMPAGNATE DA INSALATE FRESCHE E GELATI IRRESISTIBILI. Con i suoi quadri d'epoca e l'arredamento anni 60 è una perfetta incarnazione della "Dolce Vita". Gli appassionati di moda possono contare sul servizio concierge per scoprire le boutique più belle della città, mentre gli amanti del mare si godono la spiaggia privata, un paradiso da non perdere, icona dell'art de vivre. La baia di Pampe-lonne offre le spiagge più belle della regione, ideali per fare il bagno nelle acque cristalline del Mediterraneo.

<https://airelles.com/en/destination/pan-dei-palais-hotel>

Aldilà del tempo e delle mode

Marie Gillet

LA BELLEZZA E L'ELEGANZA VENEZIANA SONO IMPRESSE NEL SUO DNA. FRANCESCA DONÀ PROVIENE DA UNA FAMIGLIA DI MEDICI E DI ARTIGIANI DEL VETRO ARTISTICO DI MURANO, HA CONSEGUITO STUDI CLASSICI E, POI, HA STUDIATO LINGUE. SEDOTTA FIN DA PICCOLA DAL FASCINO DELLE PIETRE PREZIOSE, HA VOLUTO DIVENTARE GEMMOLOGA. "SONO SEMPRE STATA ATTRATTA DAL GIOIELLO", RACCONTA A CIRCLE. "Il gioiello, però, è una sfida tecnica, non è solo leggerezza e bellezza, ma occorre avere competenze specifiche sulle pietre preziose e sulle tecniche di montaggio". Dall'Italia si è trasferita a Saint-Tropez, ritrovo di grandi artisti, dai tempi degli Impressionisti, per aprire un piccolo atelier dove presenta le sue collezioni di gioielli artigianali. NEL 2007 HA INAUGURATO LA GIOIELLERIA A RUE DE LA PONCHE VICINO ALL'ANTICO PORTO DEI PESCATORI. QUI, DURANTE L'ESTATE, PRESENTA I SUOI PEZZI UNICI, TUTTI REALIZZATI A MANO IN ITALIA, CHE HANNO CREATO UN NUOVO STILE ESTETICO NELL'ARTE DELLA GIOIELLERIA, SPESSO ANTICIPATORE DI MODE E TENDENZE.







“Saint-Tropez è un luogo magico”, ammette con emozione, “è un piccolo villaggio charmant dove d’inverno vivono duemila persone, mentre d’estate accoglie le famiglie più aristocratiche che passeggiano con naturalezza tra le vie del porto, tra attori, reali, celebrità. Qui transitano i più grandi patrimoni del mondo e gli yacht più belli. LA MIA CLIENTELA È IL JET SET INTERNAZIONALE, INNAMORATA DELLO STILE DI VITA TROPEZIENNE CREATO NEGLI ANNI 50 DALLA BELLISSIMA BRIGITTE BARDOT, CHE PASSEGGIAVA A PIEDI NUDI PER LE VIE DEL BORGO, DAI GUSTI SOFISTICATI ED ESIGENTI. SBARCANO DAGLI YACHT, IN SANDALI E SHORTS, E VENGO A FARE ACQUISITI IN TUTTA SEMPLICITÀ. A Saint-Tropez trovano quella libertà che non hanno da nessuna altra parte. Sono venute ad acquistare nel mio atelier la First Lady del Qatar, la sorella del re del Marocco, imprenditori, nobili famiglie francesi, belga e tanti americani”. Francesca Donà da molti anni vive in Francia e ha la doppia nazionalità. Nella realizzazione dei suoi gioielli viene spesso ispirata proprio dalle sue clienti. Oppure dalle pietre preziose per cui prova un’attrazione fatale: “L’IDEA NASCE DA UNA PIETRA O DA UNA PERLA, DA QUELLO CHE È PIÙ RARO, MA NON NECESSARIAMENTE PIÙ COSTOSO”, DICE. PREDILIGE LO CHARME, PREPARA UN DISEGNO UTILIZZANDO ANCHE I COLORI E, POI, PASSA ALLA LAVORAZIONE TECNICA ESEGUITA DAI SUOI ARTIGIANI VENEZIANI. “Senza di loro non potrei creare nulla, perché hanno un savoir faire che si tramanda di padre in figlio ed eseguono il loro lavoro con grande passione”. Le sue creazioni sono made in Italy realizzate con leggerezza, un’incastonatura perfetta e secondo la filosofia del less is more. Non c’è oro in più, ma l’essenziale. Diventano una seconda pelle per le donne che li indossano per tutto il giorno. “I miei gioielli sono eterni”, dice. “Viaggiano nel mondo intero dal Sudamerica agli Stati Uniti, in Europa e Asia, e si tramandano nella famiglia”. Predilige i diamanti colorati, grigi, gialli, ice, perché hanno una luce più discreta, sono più moderni e portabili. La donna oggi va a mille all’ora, si trova la mattina in una riunione di lavoro con un gioiello, che poi indossa, magari, anche la sera per una cena importante. Ogni gioiello deve essere indossato perfettamente. «Mi faccio sempre la domanda: Sta bene con una camicia bianca, una t-shirt e un abito da sera. Se la risposta è positiva, di sicuro troverà “la dame” che lo sceglierà. Amo molto il corallo del Mediterraneo, di grande tradizione italiana, e i colori dal turchese-verde ai diamanti gialli, grigi o neri. I disegni sono leggiadri, gli anelli vengono montati con leggerezza, gli orecchini scolpiti a mano...». OGNI CREAZIONE È UN PEZZO UNICO: DAGLI ORECHCHINI CON IL TURCHESE AZZURRO E I DIAMANTI ICE E NERI; DAL RAMO DI CORALLO “MADRE NATURA”, UN PENDENTE IN ORO GIALLO AGLI ANELLI COI DIAMANTI GRIGI E LA TORMALINA VERDE. L’anello Ocean è un’acquamarina di cento carati, dal colore intenso come un lago. Le sue collane di perle sono andate in tutto il mondo. “La perla conserva intatto un fascino intramontabile, forse un po’ âgée, come dicono da queste parti. Per questo per renderle più moderne, le monto con i diamanti colorati. E in argento creo la collezione per il giorno, meno impegnativa dal punto di vista del portafoglio, ma tutta fatta a mano con le stesse rifiniture dell’alta gioielleria, come le collane in argento, turchese e piccole gocce di ametista”. LA RICERCA DELLE PIETRE È SEMPRE STATA LA SUA GRANDE PASSIONE. HA VIAGGIATO IN TUTTO IL MONDO PER SELEZIONARE I MIGLIORI FORNITORI E VISITARE DIRETTAMENTE LE MINIERE DI ESTRAZIONE. IL TURCHESE VIENE DAL NORDEST DELL’IRAN, LE PERLE PIÙ PREZIOSE DALLE FILIPPINE, E DAL NORD DELL’AUSTRALIA, OPPURE QUELLE COLTIVATE DAI LAGHI O FIUMI CINESI E GIAPPONESI, IL CORALLO PROVIENE DALL’AREA MEDITERRANEA; l’opale arancio dal Messico, quello rosa dal Cile. È stata per tanto tempo in India, nelle botteghe imperiali del Rajasthan, dove ci sono i tagliatori delle pietre più esperti, infatti sono gli unici a sapere incidere gli smeraldi, gli zaffiri e gli spinelli. “La pietra può avere una





certa influenza sul benessere della persona, ma io la vedo più dal punto di vista tecnico e del taglio. Poi, si è vero per alcuni è amore a prima vista...”

IL GIOIELLO RAPPRESENTA SEMPRE UNO STATUS? CHE COSA È CAMBIATO PER LA DONNA CONTEMPORANEA?

“La donna, oggi, il gioiello lo compra e lo sceglie da sola. Capita di riceverlo in dono da un uomo per una ricorrenza, ma sempre con più frequenza se lo compra da sé. In questo senso c'è stata un'incredibile emancipazione femminile, il gioiello è diventato un accessorio imprescindibile del proprio outfit e le donne lo indossano nella quotidianità. Per questo la mia ricerca punta a far sì che il gioiello sia una seconda pelle per le mie clienti, a volte lo indossano anche in palestra. Resta sempre uno Status per farsi riconoscere con qualcosa di originale. La donna oggi vuole muoversi liberamente, cerca la semplicità nell'indossare i bijoux, la creatività del pezzo unico, ricercato, d'alta gioielleria, non commerciale. Le mie clienti”, dice Francesca Donà, “il gioiello con lo smeraldo, lo zaffiro, i diamanti bianchi ce l'hanno già e magari lo lasciano in cassaforte. Da me ricercano soprattutto l'originalità. HO MONTATO UN RUBINO BIRMANO DA CINQUE CARATI, RARISSIMO; HO VENDUTO DEI DIAMANTI PURISSIMI DA COLLEZIONE CON TAGLI SPECIALI, MOLTO RARI E RICERCATI. I MIEI SONO DAVVERO PEZZI UNICI...”. Saint-Tropez e le sue casette dei pescatori, fatte di sabbia e pietre, è rivolta al Nord e gode di una luce nordica straordinaria, per questo motivo è stata scelta dagli Impressionisti come ispirazione per i loro dipinti. “Anche le pietre se le guardiamo con la luce nordica sono più luminose”, ammette Francesca. Rifugio estivo di pittori, scrittori, artisti e della nobiltà parigina, Saint-Tropez di notte svela la sua anima più frizzante e godereccia a cui solo la pandemia ha posto un freno. Messa da parte la frenesia, in questo periodo la gente ha riscoperto il valore del tempo, il piacere delle piccole cose assaporate con calma e serenità.

FRANCESCA DONÀ ESPONE I SUOI PREZIOSI GIOIELLI ANCHE DURANTE GLI IMPERDIBILI FESTIVAL E APPUNTAMENTI ESTIVI COME LES VOILES DE SAINT-TROPEZ, LA REGATA DELLE BARCHE PIÙ BELLE DEL MONDO, CHE SI SVOLGE DAL 25 SETTEMBRE AL 9 OTTOBRE, E AL FESTIVAL LES NUIT DU CHÂTEAU DE LA MUTTE CHE, QUEST'ANNO, SI TERRÀ NELLA PRIMA METÀ DI AGOSTO CON SEI SERATE DI MUSICA SOTTO LE STELLE. Un luogo incantevole aperto al pubblico solo in occasione del Festival e delle giornate del Patrimonio. Circondati da palme secolari, in un'atmosfera di grande charme, gli ospiti assistono a concerti di musica classica, jazz e lirica. Quest'anno si esibirà Renaud Capuçon, uno dei più talentuosi violinisti del mondo. “È l'occasione ideale per invitare la mia clientela che, in agosto, durante il giorno preferisce rifugiarsi nella privacy dei propri yacht o nelle ville, ma di sera non rinuncia al piacere di ascoltare musica di qualità”. E per gli appassionati di auto d'epoca, da non perdere “Bella Strada”, un rally che si snoda tra i luoghi più affascinanti del Sud della Francia, un evento di appeal internazionale di cui Francesca Donà è partner da diversi anni.

francescadona.com

lesnuitsduchateaudelamoutte.com



NOIR



Bianca e Nera

Antonella Grosso

LA SCRITTRICE MARINA DI GUARDO DESCRIVE NEI SUOI NOIR LA SOCIETÀ IN CUI VIVIAMO ATTRAVERSO LE MISTERIOSE SFACCETTATURE DELL'ANIMO UMANO, FATTE DI LUCI E OMBRE. IL SUO VOLTO, LUMINOSO E SORRIDENTE, È NOTO SUI SOCIAL QUASI QUANTO QUELLO DELLA FIGLIA CHIARA FERRAGNI, L'INFLUENCER PIÙ SEGUITA E AMATA DAL GRANDE PUBBLICO.

Marina negli ultimi anni si è dedicata completamente alla letteratura ed è autrice di thriller psicologici dalle sfumature noir. Lo sanno bene i suoi lettori più affezionati che attendono con ansia il suo prossimo romanzo, in uscita a fine anno, dopo il successo dell'ultimo "Nella buona e nella cattiva sorte", edito da Mondadori, che affronta il tema drammatico della violenza sulle donne e dei femminicidi. "IRENE, UNA GIOVANE ILLUSTRATRICE, FUGGE DAL MARITO VIOLENTO E SI RIFUGIA NELLA CASA DEI GENITORI DOVE HA VISSUTO FINO A QUANDO AVEVA DIECI ANNI, CON LA FIGLIA ARIANNA, E TENTA DI RIFARSI UNA VITA, MA SUCCEDERANNO UNA



SERIE DI EVENTI CHE LE FARANNO PENSARE CHE FORSE NON È STATA PROPRIO UN'IDEA VINCENTE". Trame e intrecci ricorrenti nella storia e nella letteratura, ma sempre più quotidiane visto il terribile incremento di atti di violenza sulle donne avvenuti durante la Pandemia.

MARINA RACCONTA A CIRCLE LUXURY MAGAZINE CHE LA PASSIONE PER LA SCRITTURA L'HA COLTIVATA SIN DA RAGAZZA. Ricorda ancora con estrema gioia il momento in cui, durante l'esame di terza media, il suo tema fu molto apprezzato e letto davanti a tutto l'istituto. Non ha mai smesso di scrivere per sé stessa poesie e piccoli racconti, ma poi, dieci anni fa, spinta dalle sue figlie, c'è stata la svolta e ha scritto il suo primo romanzo pubblicato da una piccola casa editrice siciliana.

Così è iniziata la sua avventura nel campo della letteratura: "Sentivo dentro di me il desiderio di essere libera di raccontare attraverso le parole".



I SUOI PRIMI ROMANZI NARRANO RELAZIONI UMANE TRA DRAMMI ED EMOZIONI. POI, È APPRODATA ALLA LETTERATURA NOIR. CHE COSA LA AFFASCINA DI QUESTO GENERE?

È una letteratura che permette di scavare nell'animo umano, nei meandri più nascosti e improbabili della mente, e di raccontare delle sue deviazioni e paure, attraverso tutto quello che viene accumulato come trauma durante l'infanzia e, poi, può sfociare in delitti, omicidi, in segreti inconfessabili. A volte si dice che la realtà supera la fantasia. Ho scritto dei racconti col timore che fossero poco verosimili, ma poi l'attualità mi ha dato ragione. Il male affascina perché è presente nell'essere umano e come tale incuriosisce.

NEI SUOI NOIR PSICOLOGICI EMERGE L'ESPLORAZIONE DELL'ANIMO UMANO. CHE COSA LE PIACE ANALIZZARE DELLE MIRIADI DI SFACCETTATURE DELLA PSICHE UMANA?

AMO MOLTO INDAGARE NELL'ANIMO UMANO. QUESTO ASPETTO PERMETTE AI LETTORI DI AFFEZIONARSI AI PERSONAGGI E DI RITROVARE QUALCOSA DI SÉ STESSI. ATTRAVERSO L'ANALISI PSICOLOGICA CERCO DI RENDERE IL PROTAGONISTA EMPATICO IN MODO CHE IL LETTORE SI POSSA RISPECCHIARE IN ESSO.



Il passato racconta di noi. Cerco di entrare nel passato più profondo di ciascun individuo per scoprire le ragioni dei comportamenti umani, esplorando la psicologia di ogni personaggio.

IN OGNI UOMO CI SONO LUCI ED OMBRE, IL BIANCO E IL NERO, ED È PROPRIO QUESTO IL TEMA DEL RECENTE CORTOMETRAGGIO CHE LA VEDE PROTAGONISTA, GIRATO A MILANO SCRITTO E DIRETTO DA BRUNA ROTUNNO, REGISTA E FOTOGRAFA, PROPRIO PER SOTTOLINEARE LA DUALITÀ CHE C'È IN NOI. CE LO RACCONTA?

Il corto girato nella totalità nel bianco e nero, nelle atmosfere notturne delle vie nel cuore di Milano a bordo di una Bentley e nelle sale di Palazzo Parigi, con il supporto della vostra testata, è stato voluto da Bruna Rotunno ed è nato da un suo particolare progetto: le protagoniste sono due donne che si rivelano allo specchio e intuiscono di avere desideri in comune, nonostante e apparentemente sembrino molto diverse. La commistione del bianco e del nero, del chiaro e dello scuro, è un tema molto caro alla letteratura che mi piace approfondire. C'È MOLTA OMBRA IN CIASCUNO DI NOI E ANALIZZARE QUESTI ASPETTI RENDE I PERSONAGGI CHE DESCRIVO MOLTO REALISTICI.



QUALI SONO LE TEMATICHE RICORRENTI NEI SUOI ROMANZI E COME LE RACCONTA? La violenza sulle donne è un tema che mi sta a cuore. Se ne parla tanto, a causa dei frequenti episodi di attualità; oggi gli atti di violenza nei confronti delle donne avvengono quasi quotidianamente, ma non si approfondisce mai il problema e le diverse situazioni, è molto importante che se ne discuta in maniera circostanziata.

I temi ricorrenti che aprono altri spunti per i miei libri sono il rapporto madre-figlia, molto bello ma conflittuale; la vita vissuta in famiglia, che si riflette sui nostri atteggiamenti e su come possa farci volare alto oppure farci precipitare nel buio più oscuro degli abissi.

I SUOI ROMANZI SONO MOLTO FEDELI ALLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA. CHE COSA LE PIACE FAR EMERGERE?

La contemporaneità è nel raccontare situazioni che sono fedeli ai nostri tempi. Ritengo che sia bello far sentire i lettori al centro di un'azione efficace, vera, in cui possono ritrovarsi nel proprio vivere. COSÌ COME I PAESAGGI, DAI COLLI PIACENTINI DESCRITTI NEL ROMANZO "LA MEMORIA DEI CORPI", ALLA CITTADINA SICILIANA DI NOTO O ALLA GRANDE MILANO, AMBIENTAZIONI DEL PROSSIMO ROMANZO.

COME SCEGLIE LE AMBIENTAZIONI DEI SUOI NOIR? CHE COSA SCATTA IN QUEL MOMENTO NELLA MENTE DELLO SCRITTORE?

Certe volte, durante una passeggiata, vedo un luogo che mi attrae e comincio a pensare a una possibile trama incentrata in quel contesto che mi ha colpito, poi nascono i personaggi in maniera molto semplice, efficace e intuitiva. Può essere una villa, un cascinale o qualsiasi ambiente funzionale a ciò che desidero esprimere.

IL SUO ROMANZO "LA MEMORIA DEI CORPI" PRESTO DIVENTERÀ UN FILM. UNA MAJOR AMERICANA NE HA ACQUISITO I DIRITTI. COME IMMAGINA QUESTA ANTEPRIMA? CHE FILM SI ASPETTA DI VEDERE?

Ho partecipato alla sceneggiatura e mi aspetto che sia molto rispondente al libro e non una libera interpretazione. Stanno ancora decidendo se farne un film o una serie televisiva. È stato fermato dal Covid che ha paralizzato il mondo, ma le riprese inizieranno il prossimo autunno.

IL SUO PROSSIMO ROMANZO, INVECE, USCIRÀ A FINE ANNO. CI VUOLE ANTICIPARE QUALCOSA? AMBIENTAZIONE, PERSONAGGI, TEMATICA?

Sarà una storia ambientata nel mondo della moda tra Noto e Milano... Non posso svelare altro!

IL FINALE A SORPRESA, RICCO DI SUSPENCE PER I LETTORI, È L'ELEMENTO CHIAVE DEI SUOI ROMANZI. PERCHÉ?

IL FINALE, TRATTANDOSI DI UN NOIR, NON DEVE MAI DELUDERE IL LETTORE, MA SORPRENDERLO, FARLO RIMANERE SENZA FIATO. E poi, lasciargli la possibilità di riflettere sulla storia e fargli venire voglia di andare a ricercare a ritroso quegli indizi disseminati nel romanzo in modo che non si potessero individuare immediatamente. Nel finale è racchiuso il senso del libro, la risposta agli interrogativi.

OGNI LETTORE TROVERÀ UN MESSAGGIO, MA I SUOI ROMANZI CHE COSA VOGLIONO SOTTOLINEARE DELL'UOMO CONTEMPORANEO?

I romanzi sono un bellissimo modo di calarsi in altre realtà, atmosfere, nei personaggi per interpretare la trama e le vicende secondo il proprio vissuto. UN LIBRO È SEMPRE MOLTO PERSONALE ED È BEN RIUSCITO SE RIESCE A FAR APPASSIONARE IL LETTORE E IMMEDIARLO IN UNA PARTE DELLA STORIA. Deve avvincere, far ritrovare sensazioni che sente sue, comunicare un messaggio da portare con sé.

QUAL È TRA I PERSONAGGI CHE HA CREATO QUELLO A LEI PIÙ CARO?

Di solito mi affeziono a tutti i miei personaggi in ugual misura come una mamma che non può far differenze tra i propri figli. OGNUNO DEI PERSONAGGI HA DELLE SFACCETTATURE CHE MI ACCOMPAGNANO SEMPRE, GLI ULTIMI COSÌ COME I PROTAGONISTI DEI MIEI PRIMI ROMANZI. Ci ho creduto e mi sono impegnata per descriverli al meglio.

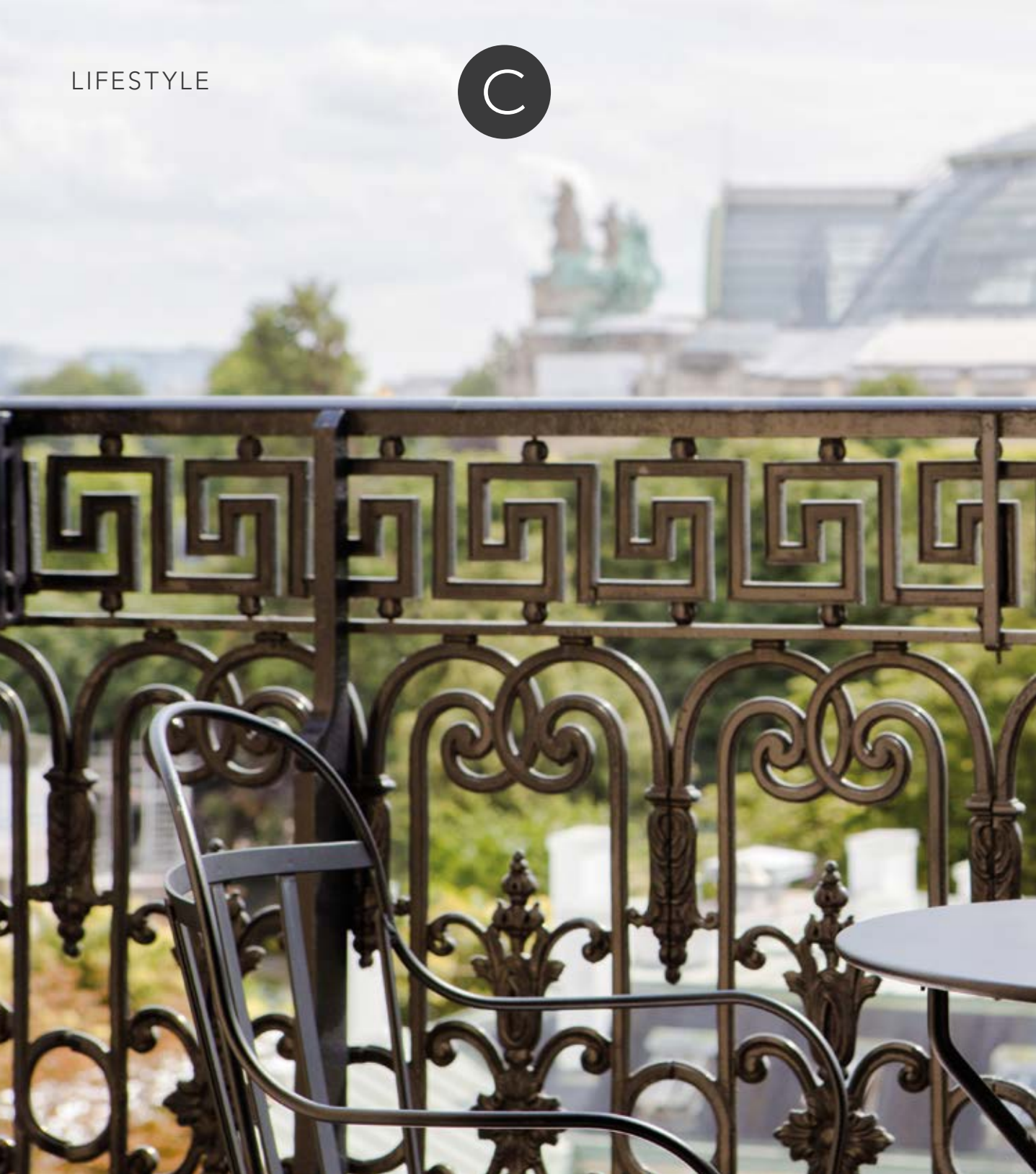
COME SI È EVOLUTA IN QUESTI ANNI LA SUA SCRITTURA?

Ho cercato di migliorarmi, di essere sempre più evocativa nelle descrizioni, di perfezionare i dialoghi, lo stile, per renderlo ancora più scorrevole e musicale. LA PEGGIORE SCONFITTA DI UNO SCRITTORE È PROPRIO UN LIBRO LASCIATO SUL COMODINO A PRENDERE LA POLVERE.

@marinadiguardo
milano.bentleymotors.com
palazzoparigi.com
brunarotunno.com

Guarda il video su circleluxurymag.com, sezione Lifetime

LIFESTYLE



Parigi haussmanniana

Marie Gillet



Terrace suite - ph G. Gardette - La Réserve Paris

SECONDO LO STILE DE LA RÉSERVE, INCENTRATO NELL'ECCELLENZA, NELL'AUTENTICITÀ E NELLA SEMPLICITÀ, MICHEL REYBIER NELLA SUA RICERCA DI ELEGANZA DISCRETA, DESIDERA CHE I SUOI OSPITI SI SENTANO A CASA. L'intimità gelosamente custodita diventa un valore essenziale. Piccoli gesti inaspettati e personalizzati hanno il potere di rendere ogni momento davvero sorprendente e di trasmettere un'atmosfera familiare e attenta. Essere a casa lontano da casa, dove gli ospiti possano assaporare la lenta e dolce art de vivre al proprio ritmo. OSPITALITÀ, SPA, RISTORAZIONE, LA RÉSERVE PARIS, INTERPRETA IL SUO STILE DI VITA CON UN INVITO A RICONNETTERSI CON IL PROPRIO CORPO E I PROPRI SENSI. LONTANO DALLO SPIRITO DEI TRADIZIONALI HOTEL CINQUE STELLE, L'ALBERGO SI TROVA IN UN PALAZZO PRIVATO URBANO,



DEDICATO A CHI CONDIVIDE UNA PARTICOLARE FILOSOFIA DI VIAGGIO. Un invito a vivere l'atmosfera della più prestigiosa capitale del mondo da un'altra prospettiva, unica e personale.

La Parigi romantica e alla moda, chic e bohémien al 42 avenue Gabriel. Chiamata così in omaggio all'architetto Ange-Jacques Gabriel, che creò la Place Louis XV, oggi conosciuta come Place de la Concorde. A due passi dal palazzo dell'Eliseo e dagli Champs-Élysées, dove batte il cuore di Parigi, in una posizione tranquilla, La Réserve Paris Hotel and SPA si affaccia sulla storica Torre Eiffel, il Pantheon, il Grand Palais e l'obelisco della Concordia. Proprio di fronte, una maestosa cortina di alberi custodisce l'intimità del luogo, con una eco ai vicini giardini dell'Eliseo. All'inizio del XIX secolo, e poi durante il Secondo Impero, il quartiere degli Champs-Élysées divenne il luogo privilegiato dell'eleganza parigina.

L'EDIFICIO DELL'HOTEL, CHE RISALE AL 1854, APPARTENEVA ALLA FAMIGLIA DEL DUCA DI MORNAY, FRATELLASTRO DI NAPOLEONE III, UN ARISTOCRATICO, DANDY, COLLEZIONISTA D'ARTE E PROPRIETARIO DI



La Pagode de Cos - ph G. Gardette - La Réserve Paris

CAVALLI DA CORSA. Successivamente divenne di proprietà di Michel Reybier e della sua famiglia che l'hanno reso l'indirizzo più elegante di tutta Parigi. L'ospite quando arriva ha il piacere di essere accolto personalmente nel Salone Luigi XV, e accompagnato nella sua suite. Le camere sono arredate in stile classico reinterpretato con il tocco di Jacques Garcia. Il decoratore si è ispirato alle tele di James Tissot, che dipinse un quadro accurato della Parigi borghese del XIX secolo. La lobby e le piante di gelsomino in vaso rendono omaggio a questo artista. Alcune delle opere di James Tissot si possono ammirare al Musée d'Orsay.

LA BIBLIOTECA, IL BAR RISERVATO AGLI OSPITI E AI LORO AMICI, UNA SALA FUMATORI, UNA PISCINA COPERTA DI 16 METRI (UNA RARITÀ A PARIGI) E LA SPA, CON LE TRE SALE DEDICATE AI TRATTAMENTI, DI CUI UNA SPECIFICA SOLO PER UOMINI, CANTINE DI VINO NELLE SUITES, SONO TUTTI I DETTAGLI DI UN LUOGO PENSATO PER I CULTORI DEL BELLO CHE RICERCANO ATTENZIONI RARE E PREZIOSE.



Cocktail La Reserve Paris Bain de folie - ph G. Gardette - La Réserve Paris



La costruzione è del grande architetto Haussmann, e il decoratore Jacques Garcia è stato scelto da Michel Reybier proprio per le sue particolari affinità con questa epoca. LE FOTO DELLA FAMIGLIA E DEI VIGNETI DI MICHEL REYBIER, PROPRIETARIO DEL DOMAINE DE COS D'ESTOURNEL NELLA REGIONE DI BORDEAUX, E LO SCRICCHIOLIO DEI PASSI SUL PARQUET DI QUERCIA A SPINA DI PESCE, COME QUELLO DI VERSAILLES, CON LA SPETTACOLARE SCALA CHE SALE VERSO L'ALTO, E CHE CATTURA LO SGUARDO, DANNO IL BENVENUTO E RICORDANO UN'EPOCA FUORI DALLE MODE. Qua e là, splendidi camini di marmo e ovunque la luminosità dei grandi spazi tipici delle residenze Haussmann dell'inizio del XIX secolo, impreziositi dai ricchi tessuti delle tappezzerie. Le 26 suites e le 14 camere, riflettono la quintessenza dell'eleganza parigina, spaziose e raffinate, con drappi di velluto e seta alle pareti e taffetà broccato damasceno. Le pareti sono abbellite da un delicato gioco di modanature intagliate, cornici finemente lavorate e fregi decorativi scolpiti. CON LE SUE COMPOSIZIONI DI ARANCI IN VASO E LE FIORIERE IN STILE VERSAILLES, IL SALONE D'INGRESSO PROGETTATO DA HORTICULTURE & JARDINS, DEL PAESAGGISTA PIERRE-ALEXANDRE RISSE, RENDE OMAGGIO ALL'ORANGERIE DEL RE SOLE. La lobby, il cortile interno e la terrazza al primo piano sono abbelliti da arbusti e piante che cambiano a seconda della stagione. Nelle immediate vicinanze, si può passeggiare nei giardini dell'Eliseo tra i maestosi alberi dell'avenue Des Champs-Élysées.

In cucina brillano le due stelle del ristorante Le Gabriel, sorprendente SEGNO DI RICONOSCIMENTO PER IL SUO EXECUTIVE CHEF JÉRÔME BANCTEL CHE PRESENTA LA SUA ARTE CULINARIA TANTO SOLIDA TECNICAMENTE QUANTO DISTINTIVA IN TERMINI DI SAPORI. SERVE PIATTI A BASE DI PRODOTTI SUPERBI, SENZA MAI ALLONTANARSI TROPPO DALLA TRADIZIONE, MA CAPACE DI AVVENTURARSI OLTRE CON ALCUNI TOCCHI ASIATICI SAPIENTEMENTE EQUILIBRATI. AMANTE DEI PRODOTTI AUTENTICI, MICHEL REYBIER HA OPTATO PER UNA CUCINA FRANCESE CONTEMPORANEA ISPIRATA ALLE STAGIONI. Valorizzati ma mai mascherati, i prodotti esprimono tutto il loro sapore naturale. Questa filosofia della qualità si ritrova in ogni proposta. Il rispetto del naturale non esclude in alcun modo una certa fantasia che qua e là prende in prestito ispirazioni culinarie da tutto il mondo, sorprendendo le papille con una reinterpretazione ispirata dei grandi classici. Non si tratta di una delirante frenesia avanguardista, ma piuttosto di una creatività sufficiente a dare ad ogni piatto l'emozione di "una prima volta".

IL RISTORANTE LA PAGODE DE COS, È IL PRIMO RISTORANTE DI QUARTIERE PER I PARIGINI CHE DESIDERANO INTRAPRENDERE VIAGGI CULINARI ESOTICI E RILASSANTI NEL CUORE DELLA CITTÀ. Questo eccezionale percorso gourmet tra le spezie è alimentato dalla collaborazione di Jérôme Banctel con Olivier Derenne de Le Comptoir des Poivres, perché la Réserve Paris arruola i migliori talenti per invitare i suoi ospiti a vivere emozionanti avventure gastronomiche. IL MENÙ, IDEATO DA JÉRÔME BANCTEL, È CARATTERIZZATO DA ALCUNE DELLE SUE SPEZIE PREFERITE E COMPRENDE I MIGLIORI PIATTI CHE CARATTERIZZANO IL RISTORANTE CHE MIRA A SERVIRE UN PUBBLICO francese e francofilo che cerca una cucina eccellente in un ambiente caldo e accogliente.

Qui ci si può anche dimenticare del tempo. Un luogo dove la cultura è di casa e dove ritornare è speciale.

lareserve-paris.com

L'arte magica della distillazione

Antonella Grosso

LA DISTILLERIA NONINO, CONSACRATA LA MIGLIORE AL MONDO DAL PREMIO WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS RICEVUTO SUL PALCO DEL PALACE OF FINE ARTS DI SAN FRANCISCO A FEBBRAIO 2020, È STATO IL PRIMO BRAND ITALIANO DI SPIRITS AD AGGIUDICARSI L'IMPORTANTE RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE. La visione rivoluzionaria dell'azienda di famiglia ha permesso alla grappa di elevarsi di Status, da distillato negli anni '60, considerato grezzo e di uso contadino, a prodotto di qualità, in grado di competere con gli altri Spirits, come Whisky e Cognac, attraverso un continuo impegno verso l'eccellenza, basato sulla ricerca e sperimentazione. "PER DECENNI LA GRAPPA È STATA POCO PIÙ CHE UNA FORMA TASCABILE DI RISCALDAMENTO PER I CONTADINI DEL NORD ITALIA... GLI ITALIANI PIÙ 'IN' E LA MAGGIOR PARTE DEGLI STRANIERI LA DISDEGNAVANO. MA TUTTO QUESTO ACCADEVA PRIMA CHE I NONINO DI PERCOTO SALISSERO ALLA RIBALTA..." scriveva Raymond Walter Apple Jr., sul *The New York Times* nel 1997.

Nella Nonino, oggi, convivono con grande energia tre generazioni: dal papà Benito e la mamma Giannola, che nel 1973 hanno iniziato a produrre Cru Monovitigno di alta qualità, rivoluzionando l'arte della distillazione, alle tre sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina, ai nipoti, tutte femmine e un solo maschio, uniti dalla passione e dal senso di appartenenza alla famiglia dal forte DNA al femminile.

LA STORIA COMINCIA NEL 1897, QUANDO IL BISNONNO ORAZIO NONINO, IN UN PAESE SPERDUTO DEL FRIULI AL CONFINE CON LA SLOVENIA, A PERCOTO, HA FONDATO LA DISTILLERIA PERCHÉ LA SUA RICCHEZZA ERA UN PICCOLO ALAMBICCO SU RUOTE CHE AVEVA EREDITATO. Lavorando per una famiglia di



latifondisti, riceveva in cambio le vinacce considerate lo scarto della vinificazione; l'unico frutto della fatica dei campi che veniva riservato ai contadini. "Una storia struggente e bellissima", racconta con entusiasmo CRISTINA NONINO, LA MAGGIORE DELLE TRE SORELLE CHE NON ESITA A CONDIVIDERE LA GIOIA IMMENSA DI ESSERE STATA PROMOSSA DAL SUO PAPÀ MASTRO DISTILLATORE DELLA GRAPPA NONINO. "È PER ME IL PREMIO PIÙ GRATIFICANTE DI TUTTO IL MIO IMPEGNO in Nonino per essere riuscita a dare continuità all'arte meravigliosa della distillazione ed aver ottenuto questo prezioso riconoscimento dal mio papà che è molto esigente. È come essere laureata in distillazione artigianale con il più severo dei professori", sorride. La nostra è un'arte veramente artigiana. Tutta la filiera produttiva è seguita con grande attenzione e amore per la ricerca dell'eccellenza qualitativa. La grappa fa parte della nostra vita: la mamma è sempre in prima linea e, poi, ci siamo noi, tre sorelle con l'aiuto della sesta generazione, rappresentata da mia figlia Francesca, che ha 31 anni, e segue la comunicazione social e digitale ed affianca Elisabetta nei mercati di USA e Russia".

LA MATERIA PRIMA È L'UVA E UNO DEI SEGRETI DA CUI NON SI PUÒ PRESCINDERE PER OTTENERE UNA GRAPPA DI ECCELLENZA È DISTILLARE DELLE VINACCE MOLTO FRESCHE, ANCORA FRAGRANTI, MORBIDE E SUCCOSE. "Il momento più bello", continua Cristina, "è l'estrazione dell'alcool dalla materia prima. IL DISTILLATORE DEVE SAPER INTERAGIRE CON L'ALAMBICCO PER OTTENERE IL MIGLIORE DEI RISULTATI. LA DISTILLAZIONE È UN'ARTE ALCHEMICA E QUESTO RITUALE ANTICO LO VIVO DA QUANDO SONO NATA. Quando sei immersa nell'atmosfera dei vapori alcolici, dei suoni degli alambicchi in rame, ti rendi conto del





Benito e Francesca - ph G. Iacolutti

miracolo di estrarre tutti i sentori, i profumi e i sapori più intensi che si concentrano nelle vinacce”.

La svolta è datata 1° dicembre 1973 quando le sperimentazioni culminano con la produzione della prima grappa Monovitigno, brevettata Nonino, ottenuta dalle vinacce provenienti da un solo tipo d'uva, il Picolit, la più rappresentativa e preziosa del Friuli.

Erano gli anni in cui si iniziava ad affermare un'enologia importante e il grande Gualtiero Marchesi portava un tocco di raffinatezza nella cucina italiana. L'originalità di ottenere un distillato capace di riproporre nei profumi e nei sapori le caratteristiche dell'uva stessa ha reso la Nonino famosa nel mondo. PRIMO ESTIMATORE DI QUESTA GRAPPA COSÌ INNOVATIVA È STATO IL MAESTRO LUIGI VERONELLI CHE LA ELOGIAVA NELLA SUA RUBRICA “IL BUON GUSTO” SU PANORAMA. La prima produzione di Monovitigno non fu venduta perché pur essendo celebrata come prodotto di eccellenza, racchiusa in un'ampolla di vetro soffiato di Murano, visto il prezzo, il cliente rinunciava all'acquisto. “Il papà e la mamma hanno dimostrato grande amore per il proprio lavoro”, racconta Cristina, “non si sono mai arresi. LA GRAPPA FU REGALATA AGLI OPINION LEADER DEL TEMPO, DA GIANNI AGNELLI, NOSTRO GRANDE ESTIMATORE, A MARCELLO MASTROIANNI, AL PRESIDENTE SANDRO PERTINI A INDRO MONTANELLI. La mamma s'iscrisse alla Associazione Italiana Sommelier per poter presentare nelle occasioni più importanti la grappa di Picolit ai commensali e spiegare che cosa avesse di speciale rispetto alle altre. Questo ha determinato un'azione di marketing di passaparola, che ha portato la Distilleria Nonino al successo e a riconoscerle la Laurea Ad Honorem in Economia Aziendale. GRAZIE A LEI È NATO ANCHE IL PREMIO NONINO A SOSTEGNO DELLA DONNA E DEL SUO RUOLO SOCIALE, GIUNTO ALLA QUARANTACINQUESIMA EDIZIONE, NATO PER SALVARE I VITIGNI AUTOCTONI FRIULANI, che stavano scomparendo dimenticati dal censimento e che, poi, si è evoluto in Premio letterario. Tra i membri della giuria tanti personaggi illustri da Mario Soldati ad Ermanno Olmi, che hanno anticipato per ben cinque volte le scelte del Nobel, come quello per la Fisica a Peter Higgs e quello per la Letteratura allo scrittore giapponese Mo Yan. Distillatori da oltre 120 anni, i Nonino sono promotori di un'economia circolare in armonia con la Terra: “La nostra materia prima sono le vinacce, i residui della vinificazione, e il residuo della distillazione diventa un ottimo fertilizzante e dalla spremitura a freddo dei vinaccioli, i semi degli acini d'uva, si estrae l'olio di vinaccioli, usato per scopi alimentari e cosmetici”. I valori ereditati di rispetto, coerenza e coesione della famiglia hanno sempre accompagnato la Nonino che ha continuato a mirare lontano con grande resilienza “perché quando credi in qualcosa non devi mollare mai e la generosità d'animo dei miei genitori è stata ripagata. Amor con amor si paga”, diceva sempre la nonna.

IN QUESTI ULTIMI ANNI MOLTI HANNO RISCOPERTO LA VERSATILITÀ DELLA GRAPPA, FANTASTICA DA MEDITAZIONE, IN PUREZZA, MA SORPRENDENTE E STRAORDINARIA ABBINATA AI DOLCI, CON LE CREME, LA CIOCCOLATA E NEI COCKTAIL. Il Monovitigno consente di scegliere quella più adatta, dai sentori floreali il Moscato, fruttati il Fragolino, elegante Merlot o Picolit. I Cru Monovitigno saranno presentati anche quest'anno nella VIP Lounge del Salone Nautico Genova, in abbinamento alle diverse tipologie di caviale. Oppure degustate nei signature cocktail. GRAZIE AI BAR TENDER INTERNAZIONALI, LA TENDENZA SI STA DIFFONDENDO ANCHE IN ITALIA E AVVICINA IL PUBBLICO PIÙ GIOVANE CHE NON RINUNCIA ALL'APERITIVO. Nonino BotanicalDrink con essenze botaniche è stato eletto “Aperitivo dell'Anno 2021 International. Negli USA, l'Amaro Nonino Quintessentia, grazie al cocktail Paper Plane, creato da Sam Ross, ha fatto innamorare i barman di tutto il mondo ed è entrato tra i New Era drinks dell'International bartender association (Iba); tanto da essere considerato il drink che ha rilanciato l'uso dell'amaro italiano.

grappanonino.it



The Tunnel, la scienza nel piatto

Marie Gillet

CIBO PER LA MENTE E PER LA CREATIVITÀ. MORENO CEDRONI, MARCHIGIANO, DUE STELLE MICHELIN, HA INTRODOTTTO UNO SPIRITO D'AVANGUARDIA NELLA CUCINA ITALIANA TUTELANDO L'INGREDIENTE ED ESALTANDO IL SAPORE. HA SPOSATO LA FILOSOFIA DEL "TEATRO DEL GUSTO".

«È l'esperienza che fa la differenza», racconta a Circle Luxury Magazine. «Parte dall'accoglienza, grazie alla sala, dagli oggetti ai profumi e i colori, fino al piatto coinvolgendo tutti i nostri sensi. Il pensiero creativo si basa sulla ricerca continua. OGNI ANNO INTRODUCO ELEMENTI NUOVI CHE MI FANNO CONFRONTARE CON IL DIVERSO, TRAMITE IL NOSTRO LABORATORIO DI RICERCA E SVILUPPO: THE TUNNEL».

COME SI È EVOLUTA LA SUA CUCINA? QUALI SONO STATE LE SUE INNOVAZIONI PIÙ IMPORTANTI?

Siamo in continua evoluzione, come del resto il nostro corpo e il nostro pensiero. La cucina ha acquisito consapevolezza, le sperimentazioni sono diventate più conservatrici del prodotto. Le innovazioni più importanti sono state di aver introdotto la parte scientifica e il laboratorio di ricerca al servizio dei nostri ristoranti.

LEI DICE CHE IL CIBO È IMMORTALE. CHE COSA È PER LEI IL CIBO OGGI?

Il cibo è immortale: conserve di pesce, sughi e marmellate sono stati da sempre il mio pallino o lo sono tutt'ora nella mia Officina Cedroni. Il cibo immortale fotografa l'ingrediente nella sua massima espressione, garantendo gusto e nutrimento. Il cibo per me oggi è nutrimento con una grande attitudine all'amplificazione del piacere.

OGGI IL CUOCO E LO CHEF STELLATO, HANNO UNA RESPONSABILITÀ SOCIALE VERSO L'USO DELLE MATERIE PRIME, DETTATO DAL RISPETTO DELL'AMBIENTE E VERSO UNA CUCINA SANA DEDICATA AI PROPRI CLIENTI? QUAL È LA SUA OPINIONE?

Da moltissimi anni tutto il mio lavoro si orienta verso una sana e corretta alimentazione. Educare al consumo del cibo significa che, anche a casa bisogna tornare a cucinare nel metodo tradizionale, e scegliere le proprie materie con cura e attenzione, poi, al ristorante è necessario presentare pietanze che abbiano dei contenuti, selezionando gli ingredienti attraverso le proprie competenze e valori. I clienti si affidano ciecamente a noi, soprattutto nei ristoranti stellati, e noi dobbiamo ripagare la loro fiducia con ottimi prodotti, la qualità e le migliori preparazioni.







LE SUE PIETANZE A CHE COSA S'ISPIRANO? I SUOI MENU CHE COSA RACCONTANO?

La mia cucina è pura ispirazione. Quando si poteva viaggiare con tranquillità, la ricerca sempre di nuovi sapori solleticava papille e fantasia. La tradizione conserva un corredo genetico millenario del gusto che porta con sé i miti, leggende, fiabe, i grandi ingredienti rimangono un nostro patrimonio di ricordi soprattutto se nasci in Italia.

COME TRATTA LE MATERIE PRIME? È STATO L'INVENTORE DEL SUSHI ALL'ITALIANA. IL SUO SUSHI COME LO DEFINISCE?

Rispetto moltissimo la materia, non la svilisco mai ed utilizzo tutto dell'ingrediente. Il sushi all'Italiana è una nuova tradizione che parte da lontano e arriva al "Clandestino" con l'idea di raccontare ogni anno un tema diverso, basato su storie, consistenze e gusto.

IL MARE NEI SUOI PATTI È SEMPRE PROTAGONISTA. COME?

Il mare è la prima cosa che ho visto quando sono nato. Mia madre lo stesso giorno in cui nacqui raccoglieva cannellini sulla spiaggia, ed è la prima cosa che vedo tutte le mattine, dalla cucina sia del "Madonnina" sia dal "Clandestino". Il mare conduce tutti i miei pensieri culinari, anche quando cucino animali terrestri il pensiero è sempre salmastro.

QUAL È IL SUO RAPPORTO CON IL MARE E LA SUA TERRA MARCHIGIANA?

Un rapporto equilibrato con entrambi: le Marche sono casa come il mare, sempre presenti nella mia cucina.

QUALI SONO I SUOI PIATTI ICONICI E QUALI LE NUOVE PROPOSTE DA ASSAGGIARE?

"Costoletta di rombo" per citare un piatto iconico oppure gli "otto cucchiari". Come nuove proposte le penne rigate con il burro di ricci e le capesante, il piccione, piuttosto che, quest'anno con la frollatura del pesce.

IL CIBO È SEMPRE PIÙ UN'ESPERIENZA, UN VIAGGIO. CI VUOLE RACCONTARE IL SUO VIAGGIO...

Il mio è un viaggio che va dal Nord al Sud del mondo, che parte da Capo di Buona Speranza, dove due masse d'acqua, l'oceano Atlantico e l'oceano Indiano si fondono insieme restando al tempo stesso distinte, fino ad arrivare alla "Madonnina del Pescatore". 37 anni di racconti, sapori e viaggi magnifici.

CI RACCONTA IL PROGETTO DELL'ORTO MARINO. COM'È NATO? È LEGATO AL RICORDO DI SUA NONNA?

Sognare è il primo passo per realizzare le cose. È così che nasce l'idea dell'Orto Marittimo, da un sogno elaboro l'idea, che ha come obiettivo avvicinare una comunità alla sua identità. Abbiamo voluto fortemente l'Orto Marittimo, inseguendo una mia percezione. Passiamo ore, giorni e anni a guardare il nostro lungo mare, che ci restituisce costantemente bellezza. L'Orto Marino restituirà quello che era il lungo mare negli anni 60. Sarà l'orto della Madonnina e anche un progetto della memoria. Vivevo da piccolo nella casa accanto, dove adesso vi è il ristorante con il mare davanti, con l'orto e gli animali da cortile, la nonna e la mamma che accudivano.

LA PRIMA SALUMERIA ITTICA: "ANIKÒ" È UNO STREET FOOD DI QUALITÀ, DA QUALE ESIGENZA È NATA?

Nasce dall'idea del prêt à manger, cibo buono, anzi buonissimo, di facile approccio alla portata di tutti. Lo definisco il mio progetto più cool perché, è sociale, nella bella piazza di Senigallia, si beve e si mangia bene.

THE WALL STREET JOURNAL INSERISCE LA "MADONNINA DEL PESCATORE" TRA I MIGLIORI 10 RISTORANTI DI PESCE D'EUROPA. È PER LEI MOTIVO DI GRANDE ORGOGLIO?

Sì, da Italiano sdoganare le Marche e l'Italia, insieme a tutti gli altri colleghi nel mondo, mi rende super orgoglioso. L'Italia è il paese dell'accoglienza e del joie de vivre.

I SUOI TRE RISTORANTI COME SI DIFFERENZIANO?

"Madonnina del Pescatore" è il ristorante che rappresenta la mia crescita professionale ed emozionale. "Il Clandestino" è il ristorante della narrazione con i piedi nell'acqua. "Anikò", invece è il luogo dello street food ricercato.

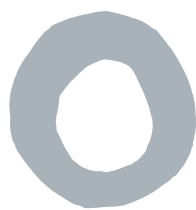
QUANTO È IMPORTANTE L'AMBIENTE NEI SUOI RISTORANTI?

Il mare fa parte dell'esperienza: il Clandestino è nella Baia di Portonovo, un palcoscenico naturale che inebria. Alla Madonnina, il mare e le grandi vetrate sull'acqua, la spiaggia, l'orto e i suoi suoni, con il dehor in legno di cedro... è un teatro naturale....Insomma, due locali molto fortunati.

IL PIATTO A CUI È PIÙ AFFEZIONATO? E PERCHÉ? LA TERZA STELLA È IL SUO SOGNO? OPPURE NE HA UN ALTRO IN PENTOLA?

Il piatto a cui sono più affezionato è quello che ancora devo creare: "l'idea". La terza stella non è un sogno, se dovesse arrivare coronerebbe gli sforzi di tutti noi. Il nostro è un lavoro sfiancante, ma affascinante, sempre alla ricerca dell'eccellenza, se così non fosse va bene lo stesso. L'intento resta immutato... ma chi lo sa! Il mio sogno rimane: barca, canna da pesca e tanto sole.

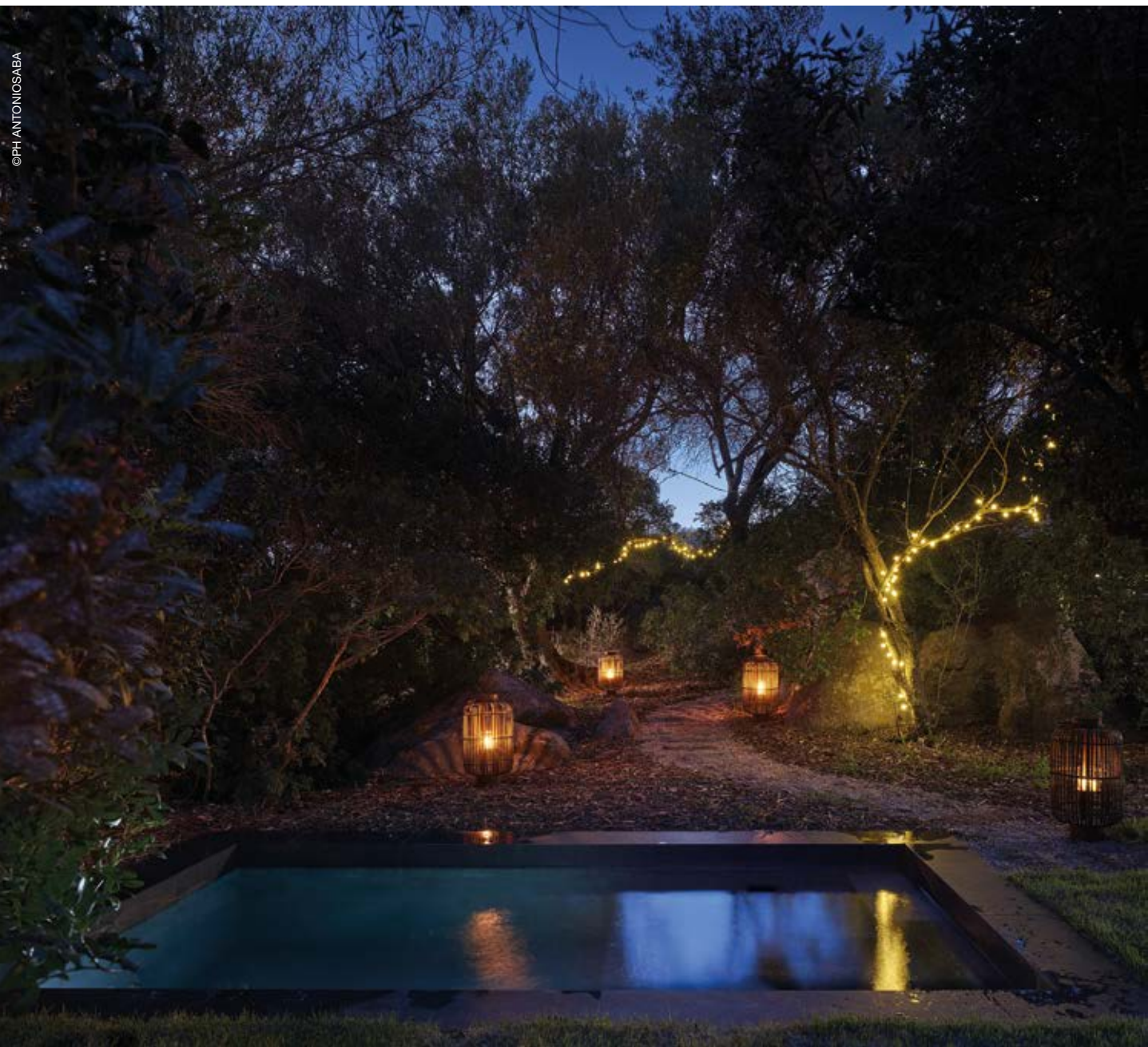
morenecedroni.it



cascioni

ECO RETREAT ★★★★★

©PH ANTONIOSABA



MEZZOGIORNO DI CICALE
NOTTE DI STELLE E PACE

www.cascioni.com

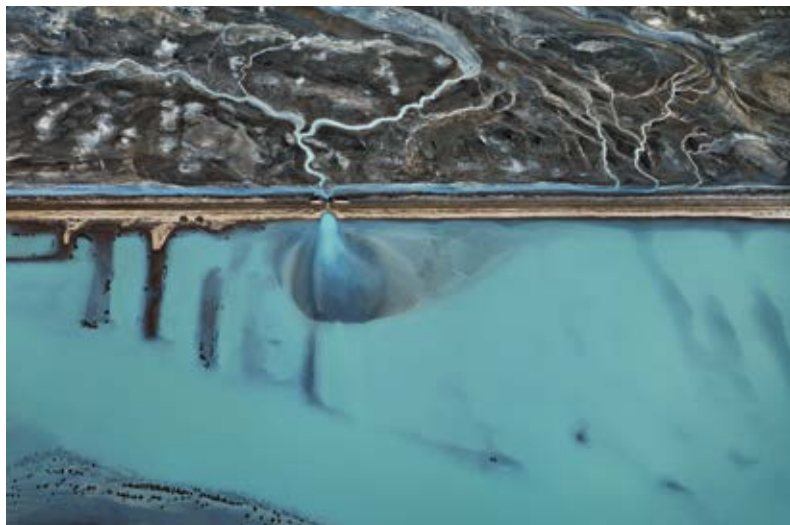


Burtynsky's Sense of Water

Margherita Celia Bertolotti

It all started from there, from the concept linked to sustainability and life. Water as a source of vital energy decides on the living species of the planet. Water comes in various shapes and sizes: liquid, icy, stormy, transparent, colored, tumultuous. Polluted. This is how the photo gallery images taken by the famous international photographer, on the first pages of this issue, tell the story of contemporary life that denounces, through compositions and art, the state of health of the environment, modified by our habits. Plastic residues, like floating jellyfish, shapes of floating trees traced by wastewater from oil pipelines, shapes that fascinate and ensnare like mermaids' songs. This is the origin of shipyard projects such as GruppoPermare, which, with "AmerYachts for Whales", protects the health of the seas and marine species of cetaceans, and presents new hulls and yachts equipped with electric motors, to navigate in the silence of protected waters, contemplating nature. Even the most performing shipyards identify the new sustainable formulas by launching the E Regatta project, replicating the well-known Formula E in water. Different dimensions and projects, where the common denominator becomes the environment to be experienced with new awareness.

Cover: Colorado River Delta #2, Near San Felipe, Baja, Mexico, 2011, Edward Burtynsky



Edward Burtynsky is considered to be one of the most accomplished contemporary photographers and artists in the world. His representations of global industrial landscapes have represented for over forty years his dedication to witness, with bold beauty, the impact of man on the planet. His photographs are part of the collections of major museums around the world, including the National Gallery of Canada, the

Museum of Modern Art and the Guggenheim Museum in New York, the Reina Sofia Museum in Madrid, the Tate Modern in London and the Los Angeles County Museum of Art in California. The artist's images explore the collective impact that our species is having on the surface of the planet; an inspection of human systems that we have imposed on natural landscapes.

Burtynsky was born in 1955, of Ukrainian ori-

gin, in St. Catharines, Ontario, Canada. "Nature shaped by industry is a predominant theme in my work," he explains. "I set the course to intersect a contemporary vision of the great eras and evolution of mankind: from stone, to minerals, to oil, to transport, to silicon, and so on. To make these ideas visible, I look for subjects rich in detail and scale, but open in their meaning. Recycling yards, mine residues, quarries and refineries are all places that are outside our normal experience, yet we participate in their production on a daily basis. Early viewing of the sites and images of his hometown General Motors plant helped shape the development of his photographic work. The images of him, from the delta of the Colorado River in Arizona to the waters of the Yellow River in China, to the geothermal power plant Cerro Prieto in Mexico, are intended as metaphors for the dilemma of our existence. They seek a dialogue between attraction and repulsion, seduction and fear. "We are attracted by desire, by the possibility of living well, but we are aware, consciously or unconsciously, that the world is suffering for our success". According to Burtynsky's thinking, the dependence on nature to obtain the resources aimed at our consumption and the concern for the health of the planet places us in an uncomfortable contradiction. The photo gallery of these images becomes a place of reflection on our times.

edwardburtynsky.com



Creativity as the engine of human light. Art itself is the message. Especially the poetic and evocative one of Marco Nereo Rotelli, who creates forms of awareness. "It's not just aesthetics, art is ethics," he says. A warning to reflect on the Planet. The books in recycled marble, designed at the request of the architect Celia Stefania

Centonze for a private library in London, and exhibited in the San Marino pavilion at the last Venice Biennale, visible until November, are only the first stone of a long journey that will see the artist Marco Nereo Rotelli protagonist at Palazzo Reale in Milan and at the State University for the next Salone del Mobile in September.

The marble books were an invitation to rethink a circular economy and become a metaphor for an open book, written with pure pigments, always a natural material, which tells a sustainable vision of art and architecture. The exhibition project of the Carrara marble books, created exclusively for the Borgo d'Arte and the Marina of Porto Rotondo, which will also go to other places, from Cortina d'Ampezzo and in some prestigious marinas, contain the idea of the artist, the work of artisans and the verses donated by famous poets. The depth of the poetic word reaches the hearts and minds of men and makes us reflect. At the State University of Milan, on the occasion of the next Salone del Mobile, Marco Nereo Rotelli presents "Fake and authentic". "Just as I created those books in recycled marble, I create this house in raw earth, like the houses in Africa made with mud and dung that are at high risk of extinction because climate change creates reactivity in the earth and these houses, which have existed for millennia, are at risk of dissolution. Mine, in the shape of a howitzer, has a very strong aesthetic dimension. Entering 'False Authentic' will be like entering the myth, the archetype, to find yourself in digital infinity. At the same time, in the Royal Palace, in the Sala delle Cariatidi, the living room of Milan, Rotelli creates Experiri, the show of art, an exhibition-event where he combines different energies through cultural connections aimed at reflecting on the moment we are living.

marconereorotelli.it

ECO-LEADER AT THE HELM Chiara Cantoni

YACHTS page 24



Its boats, the commitment on the side of sustainability, the involvement with the territory have been rewarded. Now, the winners' podium is earned by that enlightened entrepreneurial leadership that not even the pandemic has been able to overshadow. "To focus, with your company, on quality, innovation and after-sales service. For the concreteness of the traditional craftsmanship of the product combined with a strong spirit of experimentation and for having been able to adapt and comply with an increasingly international clientele". Thus Barbara Amerio, at the helm of Permare Group, triumphs at Le Fonti Awards, for the Innovation & Leadership category, as CEO of the Year for 2020 in shipbuilding, bringing home the coveted recognition conferred to Italian excellence in various sectors of economy. "My father taught us to adapt and see opportunities for growth and improvement even in the darkest moments. After the Covid period, in fact, we will launch the hull with the largest IPS engine in the world, an extremely agile yacht, easy to maneuver, which will reveal very large spaces both outside and in the internal layout". Innovation and leadership, in fact: this is the combination projecting Permare at the forefront of pleasure craft. "We were the first to apply eco-design to yachting, creating a great supply chain relationship based on sustainability. I be-

lieve this has paved the way for a new approach to construction that others are also putting into practice". An approach that has become a trademark traveling, from Sanremo shipyard, around the world, cited as a case history in numerous international conferences and awards, mentioned across the border as an example of Italian ingenuity and corporate best practice. An authoritative voice, in short, for the courage to focus without reserve on a paradigm of sustainable quality. "On the occasion of Monaco Energy Boat Challenge 2021 we presented the "Ameryachts for whales" project, born from the collaboration with marine biologists Barbara Nani and Sabina Airoidi, for the construction of a green full electric boat, in recycled and recyclable material, with potential of hydrogen application for a second version, intended for the sighting of cetaceans and, at the same time, to promote a new model of experiential and conscious tourism in the Pelagos Sanctuary", says Amerio.

Not just a means for whale watching, therefore, but a hull of the latest generation, able to minimize the environmental impact and disturbance for animals, usable by all, available 12 months a year for scientific research and as a classroom. Presented in Brussels for Women 2017, as part of the TinnGO (Transport Innovation Gender Observatory) event, the ambitious project of a hull

for all, suitable for nautical tourism of great emotional impact in the Cetacean Sanctuary, reveals the strength upstream of a virtuous collaborative model between different administrations of Imperia area on the basis of a shared goal: making that stretch of coast the destination of whale watching in the Mediterranean, a scientific pole of excellence, in which to develop both specific research projects and conferences, workshops, advanced training courses for university, in collaboration with Italian and foreign universities, training courses and capacity building laboratories to assist in the development of international research and conservation programs. "There are 18 million whale watchers and 140 sighting sites in the world, for a turnover of over 3.2 billion dollars. In Italy, this activity was born in Imperia in 1996, with 30,000 visitors a year in western Liguria and the sole availability of 200-passenger motor ships", explains Amerio. "Our hull, built on the one of the Amer 94 Superleggera, will be the first in the world designed specifically for this purpose, in collaboration with marine biologists who have gained thirty years of experience in the Sanctuary. It represents an exportable and scalable model. Even for this potential object of financing aimed at the blue economy ».

ameryacht.com



"In 15 years, electricity will be used more for cars than for light", predicted Thomas Edison in 1925. It took a little longer for the world of transport to start thinking about clean technologies, but the father of the light bulb hadn't got it wrong. In the wake of the four wheels, even water vehicles are now starting to consider alternative hypotheses to the most polluting engines. Thus, walking along the banks of the Thames during the lockdown, two friends reflected on the fact that maritime mobility should catch up with the automotive world in adopting electric propulsion. From experience, they knew that sport is a powerful vehicle for change: the idea of a racing circuit, the first in the world, of electric boats was born. A project that perhaps would have remained on paper, had the two visionaries not been called Alejandro Agag, former creator of Formula E and Extreme E, and Rodi Basso, an entrepreneur with a passion for the sea, a first job assignment at NASA and an important past in Formula One as a Ferrari, Red Bull Racing and McLaren engineer. Two heavyweights at work on the new E1 Series racing platform, the only UIM certified global powerboating sporting event, designed to offer the thrill of an electric boat race in the most glamorous locations in the world, but above all to raise awareness of the most precious resource, water, and driving innovation in the field of marine mobility. The UIM E1 World Electric Powerboat Series will see up to 12 teams compete, reaching speeds of around 50 knots thanks to the hydrofoils technology of RaceBird boats, designed by Sophi Horne, founder of SeaBird Technologies, and Brunello Acampora, CEO of Victory Marine. Because the nautical industry is ready for a series that is a tool for technological development but also to show and increase the appeal of electric propulsion in the world of pleasure craft and commercial navigation. With shipping responsible for about 90 percent of global trade, the E1 Series serves

as a test bed, getting manufacturers, teams and cities to abandon the use of fossil fuels in favor of cleaner technologies. On the occasion of the next Monaco Yacht Show 2021, the first RaceBird model will be presented, and then tests on the prototype will begin, expected in the race at the end of 2023 for the inaugural season of the E1 Series. With the commitment to install charging stations in each race port, which will remain as a lasting legacy and an incentive for the local community to switch to electric boating.

In the meantime, some who are moving forward, seeing an obligatory step in the ecological transition. Thus, in conjunction with the last Venice Boat Show, future trials were held with the E-Regatta, the first Italian regatta dedicated to full electric boats, which saw the participation of 29 entries from all over the world, including Anvera eLab, prototype of a planing monohull, entirely built in carbon fiber as the result of a project in progress: the study of a fully electric pleasure boat. A challenge born just over two years ago from the meeting between two avant-garde realities: Anvera, launched on the initiative of Luca Ferrari within the LG company, specialized in the processing of composite materials, capitalizing on 30 years of experience in boating and competitions. offshore for the research of extreme technologies; and TecnoElettra by Leo Cantergiani, which since 1974 has been researching, designing and manufacturing innovative systems in the field of automation and motorsport for top-level companies. Also in this case, two champions who, for the E-Regatta, have recruited a spearhead such as the astronaut Maurizio Cheli in the crew, over 370 hours of space activity under his belt, 5 thousand hours of flight on over one hundred different types of aircraft, numerous patents including military aircraft and helicopters like Tornado and Eurofighter Typhoon.

It is a just matter of time for what happened on the road to repeat itself in the water. "Also be-

cause the legislation at European level pushes in that direction, imposing ever stricter limits on navigation with an internal combustion engine: already today, in the smaller lakes, it is not possible to exceed 20 hp and the number of inaccessible bays with the generator on is growing". In short, history runs its course. The future too. In that of Anvera eLab there is, among other things, the prototyping of lithium battery packs to permanently eliminate the on-board generator. "The optimization of the project continues", comments Leo Cantergiani, founder of TecnoElettra, who at the end of 2018 involved Anvera in the construction of an innovative electric hull to compete, at the time on the initiative of former Ferrari sports director, Dario Calzavara, at the Monaco Solar & Energy Boat Challenge 2019. The founder of TecnoElettra plays at home when it comes to conquests, he who has always loved doing what he still did not know how to do. "I started the company when I was 20, we built electrical systems. From my family I learned commitment and seriousness, values translated into great rigor in work. "Personally, I believe that the electric has a greater potential for diffusion in the nautical sector than in the automotive sector, as a matter of mentality. At sea you are already used to thinking in terms of limited autonomy, it is an acquired factor; on the ground much less and the sword of Damocles of the reload is perceived as more binding. Of course, then, if we talk about pleasure boats, the weight of the batteries remains a problem. But the real issue is that of infrastructures: will they be able to withstand the demand for energy? How much needs to be produced? At what price for the environment? It is a question of vision and, in terms of sustainability, we need a broad perspective".

tecnoelettragroup.com | anvera.it
mauriziocheli.com | victorymarine.com
uim.sport | @RodiBasso | @sophiehorne

DESIGN page 36



A hieratic, unexpected presence, a hooded shadow of eternal intangibility, the *Guardian of time* by the Swiss artist Manfred Kielnhofer presides over the entrance to the Village, immediately giving a solemn step to the quality of the experience. Delivered, a little further, to the future promise of Emanuele Giannelli and his figures, *I visionari*, reaching out in their gaze and posture towards new worlds. From the digital fresco *La Pietà* by Aurelio Amendola to Daniele Basso's homage to *Iron Man*, passing through the bronzes of Daphné Du Barry: scattered with works of art, many temporary, others permanent, the headquarters of The Italian Sea Group (Tisg), in Marina di Carrara, is an unusual and constant solicitation of a horizon of beauty that contaminates and becomes a substantial perspective in all worksite. Because, after all, what happens in the 100 thousand square meters of offices, warehouses and facilities of one of the first operators in the world in luxury yachting, led by Giovanni Costantino, does not differ much from what happens in an artist's studio: in both cases energy and dedication are spent to give shape to a vision. And in both cases the result embodies

the codes of uniqueness, an unrepeatable sign of creative ingenuity translated into matter. And if numbers count for something, Tisg has to teach them: 147 units launched under the Admiral brand, renowned for the production of fully custom superyachts with classic elegance and lengths over 50 meters; 289 hulls of the complementary brand Tecnomar, known for the audacity in design, the avant-garde lines and the high performance of yachts up to 45 meters; plus a refitting division that has become an international reference point, with the NCA Refit brand, for the repair service of superyachts over 60 meters, both sailing and motor yachts. All in one of the largest and most well-equipped shipyards in the Mediterranean, with 2,000 meters of quay and 200 meters of dry dock, to which a second 150-meter dock will be added under construction.

To complete the picture, the very recent landing in Piazza Affari, in the MTA segment of the Italian Stock Exchange, which today brings new fuel to the rigorous expansion plan for increasing production capacity and dimensional positioning in the segment of ships up to 100 meters. Strategic objectives ever closer, which foresee the further development of brand extension activities on the roadmap thanks to selected partnership agreements with prestigious luxury brands of Made in Italy. Because luxury - the shipyard teaches - lies in the product but becomes experience in offering a perceived quality that accompanies it in every construction phase, in other words in the coherent proposal of a lifestyle. It means, for example, knowing how to give shape and life to the wish-

es of customers, mastering the custom logic. Or have an area entirely dedicated to the well-being and entertainment of owners, crews and employees, The Village, complete with a refined lounge bar, high-quality restaurant, gym and SPA. Above all, it means forging guess alliances with brands that share core values and striving for excellence. This is the rationale of two exemplary partnerships: with Giorgio Armani, who first came on board as a design partner for the creation of 'designer' superyachts by the homonymous maison, then became a cornerstone investor with a stake of approximately 5 percent; and with Automobili Lamborghini, for the design and construction of the Tecnomar for Lamborghini 63 limited series, the vanguard of luxury speed boats. The result of the encounter between the excellence of the nautical world and that of super sport cars, the new born of the Tecnomar fleet, developed jointly with the Lamborghini Style Center, is in effect an automotive motoryacht. Also in the interiors a masterful chisel work was done in terms of weight containment, with the choice of ultra-light materials, artfully worked according to the best craftsmanship tradition and customizable in the wide range of combinations thanks to the Ad Personam program. The details in carbon fiber, the use of Carbon Skin, the supersport seats, the rudder / steering wheel and the "start & stop" button, the same that starts the engine of the Lamborghini super sports cars, once again confirm the nature of the project: not a simple exercise in style but a real automotive motoryacht.

theitalianseagroup.com | lamborghini.com

THE SENSE OF MATTER Antonella Grosso

LIFESTYLE page 40



"Matter" is the Latin noun with which wood was indicated in its noblest meaning, that of a work used by man in architecture. "A material par excellence to be shaped with the intervention of hands, thought and heart, wood has always accompanied the history of man", says Andrea Margaritelli, of the Giordano Foundation and Listone Giordano, a leading company in the production of surfaces in fine wood. "Sustainable, inexhaustible, zero impact, powered only by solar energy and water, wood derives from the extraordinary formula produced by chlorophyll photosynthesis. Forests play a fundamental role in containing climate change and improving the living conditions on our planet. Therefore they represent a hope for the future. Hence the amazement and admiration for this material and its wonders". His is a personal passion, but also a family tradition linked to this essence for over a century, since 1870. "We deal with wood from its origin, from forest management, an element that is not so common in Italy, because we are skilled processors of this material, but we are not the richest country in terms

of forest heritage", explains Margaritelli. "It is a material with which it is difficult not to fall in love, it gives sensorial proximity, aesthetics, warmth, and is the bearer of ancestral values, it has a sacredness in its DNA. The tree is a symbol of life also in Genesis. Wood embodies, stimulates and involves all the senses: it makes us feel connected, rooted, planted in the environment in which we find ourselves, it touches people's hearts and souls. It has accompanied the evolution of man and is a malleable material on which much of contemporary thought is based, from the applications of design to architecture. Design owes a great deal to wood". Famous and award-winning designers such as Michele De Lucchi, Patricia Urquiola, Marc Sadler, and Matteo Thun, to name a few, have been involved with the Natural Genius project, asking them to interpret the contemporary spirit of a surface, working on two dimensions. The result was a cultural exhibition at the Guggenheim in New York and, then a collection, which demonstrates that this material has roots implanted in the millenary historical tradition, but a gaze projected into the future.

The relationship with Nature and trees is native to Margaritelli: "It immediately circulated in my veins, after my birth. In our family there is a tradition that a forest is dedicated to each generation. The peasant custom of the central south Italy wants a tree to be planted every time a child is born. My family for each generation has planted an entire forest". An oak forest takes about two centuries to complete its cycle: a concrete desire, that of the Margaritelli family, to reactivate the forestry of broad-leaved trees, slow-growing plants in Italy. An invitation to look to the future.

One of the greatest lessons that silviculture has

brought to mankind has been to get him used to foresight. "A word that has come out of our vocabularies and politics, which should be dusted off and cherished," he admits.

"We have settled in Burgundy, in Fontaines, where we carry out sustainable forest management precisely in the place where the first forest was born, on 21 March 1098, by 21 monks of the Cistercian Abbey of Cîteaux, which gave rise to both the first vines and to the dairy industry. Forestry is an extraordinary example of a circular economy". As for Italy, "there are 10 million hectares of forest heritage. Italy is crossed by the Apennine ridge covered with woods, they are not cultivated forests but left to grow spontaneously and produce little quality work material. We have coniferous forests in the Alps, poplar groves in the plains, but there is no cultivation on broad-leaved trees, there are no oak forests in Italy". In the 160 hectares of forests in the heart of Umbria, between Città della Pieve and Piegara, the scientific experiment of analyzing and monitoring climate change through the vital parameters of plants has been carried out in the last two years. A photograph of the state of health of the forests. The trees themselves were the protagonists of an unprecedented artistic performance dedicated to communicating the culture of sustainability: a concert where the 36 orchestras were the trees that, with special acoustic amplifiers, were put into vibration. With an aware look at the cultural background of this precious material and one towards the future, the sustainable vision of Andrea Margaritelli sees new paths for the role of wood in defining and improving our existence on this planet. With foresight.

fondazionegiordano.org | listonegiordano.com



That of 2020 was the edition of courage, the only sector event in Europe organized in person. This year will be a confirmation edition, a proof of the effectiveness and authority with which the event, even in a complex moment, has been able to and continues to best represent the recreational supply chain. Thus the Genoa Boat Show, on air from 16 to 21 September, is starting its sixty-first review, on the strength of the market data which, after the last event, have certified the results in terms of business and quality of contacts. The feedback from exhibitors and above all the analyzes of Assilea, the Italian Association of Leasing Companies, speak for themselves: plus 21.34 percent in the number of contracts signed in 2020. Italy is also one of the major exporters, second only to the Netherlands, but ahead of the United Kingdom, the USA, France and Germany. A sector that counts, in short, and that in the Genoa Boat Show finds a priority strategic tool, able to guarantee the qualified presence of international exhibitors, professionals and press thanks also to the support of ICE and Simest. The ten-year agreement signed in June 2020 with Liguria and the Municipality of Genoa, and supported by the Western Ligurian Sea System Authority, which assigns the organization of the event to Confindustria Nautica, offers stability and the possibility of long-term planning. With the prospect, starting from 2023, of taking advantage of a completely renovated and functional exhibition area, as part of the redevelopment project of Levante Waterfront. Donated by Renzo Piano, the masterplan that redesigns the area provides for the complete restyling of Pavillion S, already approved for the entire series A of indoor sports and which will house offices, catering establishments, a shopping center with underground parking spaces, together with the creation of an urban forest - 16 thousand square meters of park - and a navigable canal. The new face of the area will be characterized by the pervasive presence of water, which restores the connection between the city and the sea, and by a high architectural content. Waiting to experience its new context, the Boat Show proposes the tried and tested multi-specialist format, with renewed dedicated services developed for the

five market segments that represent it: Yacht and Superyacht, Sailing World, Boating Discovery, Tech Trade and Living the Sea. A layout formula tested according to the best criteria of safety, efficiency and quality, as well as that of the VIP Lounge, designed and curated by Circle Dynamic Luxury Magazine, in its fourth edition, as a welcome hospitality area for owners, prominent guests, media, entrepreneurs, institutions, visiting diplomats and international opinion leaders. "Quality is an essential factor for us, the Boat Show is the flagship of Made in Italy", ends Cecchi. "The VIP Lounge, with its highly prestigious partner brands, undoubtedly represents a guarantee of welcome for our guests in the name of excellence, in the best possible condition, with the utmost attention to detail and of course to everyone's safety... An ideal environment in which to meet, discuss and plan for the future". As if to say, in the right context, ideas and intelligences have longer wings. To return, after a complicated year, to fly high. Located in the Jean Nouvel Pavilion, on the mezzanine floor, access to the VIP will be allowed by registering on the website www.salononautico.com/VIP_Lounge, also for the evenings, events and thematic meetings scheduled for the entire period of the Exhibition. Welcome hospitality for VIP Card holders and by invitation only, the VIP Lounge features the luxury interior design of the VitoLupo brand that creates high-end furnishings and projects for private individuals, contracts and the naval sector. The precious briar Bar cabinet is the soul of the conviviality of the guests, enriched by the presence of the precious Monovitigno Cru of the Nonino Distillery, awarded by Wine Enthusiast the best in the world. The tables are not only simple support surfaces, but elements of socialization, which themselves become the object of dialogue between guests due to the preciousness of the design and the refinement of the proposed materials. Great attention is also paid to the lights and lamps selected ad hoc from the collections of FontanaArte, an icon of design company, founded in 1932 by Luigi Fontana and the architect Giò Ponti. The flooring was entirely designed by Liuni, a leading brand in the production and installation of creative surfaces, the synthesis of a perfect bal-

ance between aesthetics and technique, dedicated to the hotel, naval and private sectors, for every environment.

The beauty of the green oases of the terrace will be the result of the careful selection of the Japanese company Green Wise, creator of a holistic and innovative concept of Slow Green that celebrates the beauty of nature in its purest form through the use of native, seasonal plants and grown without being subjected to chemical treatments. Among the flagship brands of the VIP Lounge, a Venetian excellence, Pieces of Venice, born from a circular business project by Luciano Marson and his wife Karin, who wanted to create a Social Benefit Company to express their love for Venice. Their all handcrafted creations derive from the recovered wood of bricole and the larch of the piers. Large space will be dedicated to contemporary art. The first evening, September 16, is dedicated to three artists with the exhibition of their works: Ivano Sossella, Beppe Sabatino, Cristiana Fioretti.

Arteria is the consolidated partner of the VIP Lounge, a leading company in the world of art and museum logistics and the transport of luxury goods, with its expertise it will create a broader vision on the goods and services of the sector. Design will be the absolute protagonist of the second evening, on the 17th, with the participation of architect Dante Oscar Benini, author of projects on land and sea, and of prestigious yacht interiors. Talenti presents the world of outdoor furniture with the kitchen and its components Tikal, a jewel designed by architect Nicola De Pellegrini. The event dedicated to taste, on 20 September, offers guests special tastings of Ars Italica caviar and wild salmon varieties, dedicated to excellent catering with the Food with You brand.

The evening will also be an opportunity to present to hosts the Yacht Food & Health project. Born in collaboration with the University of Genoa and the University of Turin based on an idea by Gianfranco Trapani and Etta Finocchiaro, it creates training courses for galley chefs on board the yachts, in which the main fundamentals of nutrition meet the dimension of taste. All accompanied by glasses from "Solo" of the sustainable Cantina Umberto Cesari, wine produced from pure Merlese grapes, the result of a cross between the two Sangiovese and Merlot vines. Ideal to combine fine wines and gourmet delights, Filette water, one of the purest mineral waters in the world, flows clear from the Guaricino spring at 900 meters above sea level. Evenings will be dedicated to electric mobility, also active in boating (September 18) with the presence of the company TecnoElettra of Leo Cantergiani, and, on September 19, to the innovative philosophy of Green Wise which wishes to preserve the shape of nature as it is, without forcing its life cycle or correct its imperfections to restore a lifestyle in tune with the natural world. Guest of honor, the admiral and director of the Hydrographic Institute of the Italian Navy, Massimiliano Nannini. The signature cocktails, prepared by the famous bartender from Montecarlo Giorgio Rocchino, are inevitable every day.

salonenautico.com | vito-lupo.com | liuni.com
talentisrl.com | piecesofvenice.com
grappanonino.it | fontanaarte.com
greenwiseitaly.it | calvisius.it | acquafilette.it
arteria.it | umbertocesari.com
beppestabatino.wordpress.com
cristianafioretti.com | andreadelguercio.com
marina.difesa.it | leolori.com | jab.de/it
brokerinsurancegroup.com

SLOW GREEN, THE BEAUTY OF NATURE Antonella Grosso

LIFETIME page 54



It combines beauty, poetry and Nature in an innovative, holistic and sustainable concept of green. Green Wise has distant roots, since it was founded in Japan in 1905, to create the gardens of the emperor's temples. In the course of over a hundred years of history, it has expanded its vision in landscape design and in the maintenance and care of greenery, spreading the Slow Green concept that celebrates the beauty of nature, in its purest form, through the use of native, seasonal and cultivated plants without being subjected to chemical treatments. Japanese culture preserves the sensitivity and desire of man to coexist with the environment and live in harmony with it. "Our entire activity is based on the Slow Green philosophy, a movement that invites you to appreciate the shape of nature as it is, without forcing its life cycle or correcting its imperfections, aims to restore a lifestyle in harmony with the natural world", explains Yuichi Tamaru, CEO of the company.

From Tokyo, in 2019, the company inaugurated its first overseas office, in Milan, finding Italy the country with great cultural, taste and climate af-

finities with Japan. "Slow Green" means appreciating nature, discovering the preciousness and beauty in the grass, buds, flowers, fruits and also the way they wither. "Our goal is to create, through the creation of precious green spaces, a more sustainable future that contributes to curbing global warming and preserving biodiversity, using all the knowledge, technology and skills acquired from our centuries-old experience" Tamaru explains. In Tokyo, in one of the gardens designed and cared for by Green Wise, a particular project was created that allows you to periodically replace the plants to adapt them to the season. In spring, cherry blossoms and forsythia are planted; in summer, myrtle; autumn is the time for Japanese maple and winter has its fir trees. In Milan, for the "Avrei Brio" project, a solo exhibition by Sergio Breviaro, Green Wise set up the entrance space of Casa Degli Artisti by recreating a wood cutout inside. The unusual environment of the forest located inside the building has created the well-being that contact with nature transmits, guiding guests on a journey into the floating and evocative world of the artist.

At the Venice Architecture Biennale, currently underway, the work "Regenerative Forest - Jinen" by the Japanese architect Tono Mirai, created by Green Wise in collaboration with the Ca' Foscari University, presented a small Venetian ecosystem and biodiversity of the dunes of the Venetian coast. Jinen is an oriental concept which means "self-made". Tono Mirai has reproduced the anthropic creation of an artificial city to rediscover the energies of nature. The study was focused precisely on the regeneration of the place, through the "Regenerative Forest" with the installation of raw earth and wood, which does not imply an abandonment of nature to itself, but rather a symbiotic relationship between man and nature, the care of each other and enhancement of both.

In the garden, a small oak was planted as a "symbol tree" of the original forest. The environmental damage of this era associated with chemically grown flowers strongly threatens the delicate natural balance.

They are, therefore, crops that use large quantities of chemicals. To extend the shelf life, even after shipping, preservatives are often used. "Kukido" was born from this observation. In Japanese it means the Way of the Stem, a new style of floral composition using only natural flowers, conceived by Yuichi Tamaru, which presents the flowers standing, in balance with each other, enhancing the stem, highlighting the shape and natural beauty of all parts of the flower, even those damaged or withered or curved and communicating a renewed respect for nature. The art of Kukido was awarded with the Good Design Award 2020, because the beauty of nature must not be controlled. This art gets to contemplate the uniqueness of flowers and reveals the charm that nature creates.

greenwisely.com

TRADITIONAL BLENDS Antonella Grosso

LIFESTYLE page 58



Umberto Cesari, one of the first Italian brands ambassadors of the Sangiovese grape in the world, was born on the gentle and welcoming hills of Castel San Pietro, in 1964. "After having traveled throughout Europe in the areas already recognized at the time with the reference benchmarks, my father returned to his land with the desire and determination to obtain the best grapes from our vineyards and transform them into wines of expression of the area", Gianmaria Cesari, at the helm of the company founded by her father, tells Circle Luxury Magazine.

Umberto Cesari had the vision and the dream of

ennobling a vine that, at the time, was more used for blending and for daily consumption in demijohn rather than identified in the bottle with an important label linked to a company. There has been a lot of study, research and experimentation. Over the years, the company has grown by purchasing land and vineyards. "My father strongly believed in hillside viticulture, selective, in some cases heroic, which if exploited could give extraordinary results. He has dedicated his entire life to producing quality grapes. We are ambassadors in the world of our hills and through wine tours we bring guests to live this experience and discover the territory", says Gianmaria Cesari.

"The greatest satisfaction is the amazement in the eyes and the words of customers who appreciate the beauty of the views and the care of the vineyards. The wines are tales of experience, technique and expectation. We have seen the vineyards grow day after day, as well as the awareness that the territory was the most important resource". 30 percent of the vineyards have been converted to organic cultivation. Attention to sustainability is increasingly present in agronomic techniques, so that the grapes of tomorrow are better than those of today.

Since the 1980s, the company has abolished the use of chemicals in the vineyards, only natural products are used which, absorbed by the roots,

give more sap and health to the plant. The vines are covered with grass to protect the soil from erosion, while maintaining biodiversity.

Umberto Cesari wines were all born from experimentation in the countryside and each has a different genesis. Solo, the last wine produced, from Merlese grapes, is a project started ten years ago in collaboration with the Faculty of Agriculture of the University of Bologna. The company produces about 4 million bottles a year and is known worldwide for its Sangiovese. The best known and most appreciated wine is Liano, a blend of Sangiovese and Cabernet Sauvignon, mentioned by John Grishman in his novel The Broker after falling in love with it; Resultum is a pure Sangiovese aged in glass, concrete and steel; Tauleto rests 24 months in barrique.

The link with the company's art is strong. It all started thirty years ago with the inauguration of the Morandi Museum in Bologna. "My grandfather was a personal friend of Giorgio Morandi and, with his sister Maria Teresa, we wanted to celebrate the opening of the Museum with a wine and a dedicated label. Then, a line of 'Moma' wines was created, recalling the most famous modern art museum in the world. From there came the idea of creating an art prize: Umberto Cesari Art Contest, presented every three years".

umbertocesari.com

THE BEAUTIFUL ROAD LEADING TO SAINT-TROPEZ Marie Gillet

LIFESTYLE page 64



And God created woman... It all began in the 1960s, when Roger Vadim wrote the script for that film that introduced the world to the naive and libertine Juliette, played by the very young Brigitte Bardot but above all the place where it was filmed: Saint-Tropez, the small fishing village destined to become an icon in the world. Dream cars enchanted the years of the French Dolce Vita on the port of Saint-Tropez. Legendary couples at the wheel, such as Alain Delon and Romy Schneider, driving at a good pace, sun, hair in the wind,

bare feet... Carefree, light, free... it was, it is still Saint-Tropez. A group of friends, collectors of vintage cars, wanted to evoke the *joie de vivre*, the enjoyment of life, the pleasures and the spirit of adventure of those years by organizing a unique rally through the streets of Saint-Tropez. "Thus Bella Strada was born", François Michiels, creator of the event, tells Circle Luxury magazine. "The idea was to find a place where it was nice and fun to drive with friends, surrounded by a wonderful landscape, and to return to the golden years of

Saint-Tropez". The 2021 edition will take place in the autumn, on the weekend from 15 to 17 October, and collectors and enthusiasts from all over Europe are expected with their amazing classic and sports cars dated between 1945 and 1970 to participate in what is now a "classic" among rallies. The meeting is scheduled for Friday afternoon in the square of the Hotel de Ville, where the mayor will welcome the crews and the parish priest will give his blessing to the cars. Then, a meeting in the center for the inevitable aperitif and dinner is expected at La Croix Valmer, on the hills of the Saint-Tropez peninsula, at the restaurant of the brand new hotel Lily of the Valley, designed by Philippe Starck, with an amazing view on the islands du Levant, Port-Cors and Porquerolles. An earthly paradise, an oasis of well-being where man and nature are in harmony.

The Bella Strada gathering, much awaited by lovers of *bien vivre*, good wine and good food, combines the passion for dream cars with the wonderful discovery of the area among the vineyards and dirt roads of the Var, with night parties and shopping in the precious boutiques. To be surprised by the authentic soul of the place and the *savoir-faire* of its craftsmen.

sainttropeztourisme.com

THE CHARM OF SAILING Marie Gillet

LIFESTYLE page 68



The Société Nautique de Saint-Tropez is preparing to welcome Les Voiles 2021, the iconic regatta of the most fascinating sailing yachts in the world, from 25 September to 9 October, with a renewed format. The historic sailing ships will compete in the match races during the first week, at the same time as the latest generation yachts up to 20 meters. The second week, from Sunday 3 October, will be dedicated to maxi, super and mega yachts and the futuristic Wally, which this year will race one more day. All departures will take place in the port of Saint-Tropez, to allow sailors and the public to enjoy the show. The new regatta program, spread over two weeks, makes it possible to better satisfy the potential and performance of mega yachts. The novelty of this edition intensifies the sporting competition and offers the public an extra day of entertainment at the weekend. In addition, the extension of the event over two weeks gives the opportunity to manage the flow of guests, crews and spectators more effectively.

This year celebrates the forty years of racing, which from the Club 55 Cup became Nioulargue, and then the current Les Voiles. From that historic competition began the special regatta which, for forty years, has seen small boats compete with prestigious maxi yachts, ultra-sophisticated prototypes, classic yachts and futuristic Wallys, with crews of world-renowned sailors of all levels, world champions, offshore sailors, Olympic and America's Cup medal winners with owners of royal families and celebrities. In 1999, thanks to the Société Nautique de Saint-Tropez, it became the current les "Voiles de Saint-Tropez". According to President Pierre Roinson: "The past year was full of surprises, but it turned out to be a great success. I have to admit that we were indeed advancing into uncharted waters and that we needed a lot of determination to stay alert during the storm. From the beginning of the pandemic, we decided to send a clear signal to the competitors: whatever the constraints on land were, the regattas would be held anyway. This

stubbornness made the event possible. We have had to constantly adapt to changes related to the health measures to be put in place. Each edition of the Voiles is exceptional. This year our team has been reinforced by the new director Sabrina Coccia, who has worked a lot at an international level, and it is thanks to her that it will be possible to welcome foreign crews to Saint-Tropez in September".

According to Roinson, "if Les Voiles de Saint-Tropez remains the most beautiful nautical event in the world, it is not a casual result, but rather the result of the intense work of the Société Nautique de Saint-Tropez, always driven by a desire for excellence. The success of Les Voiles consists in organizing the most competitive regattas on the water and the most beautiful evenings on land. Of course, last year the atmosphere was less festive, but the commitment of the participants was such that it still allowed for a great edition despite all the uncertainties and constraints. I participate in Les Voiles as a competitor and I can confirm what all the crews tell us: the pleasure of participating in Les Voiles derives both from sailing on the most beautiful yachts in the world and from seeing those of the other competitors".

Among the partners supporting the event are some big names such as Rolex, BMW, North Sails, Loro Piana... For Roinson, "there is no event organization without partners. We are especially grateful for their support in these uncertain times. Our pursuit of excellence has been reflected in their collaboration and this is our pride. With our partners, we are ready to continue this perpetual challenge of knowing how to improve, even when we can be satisfied with the path we have traced together".

lesvoilesdesaint-tropez.fr

THE CHARM OF THE PAN DEI PALAIS Marie Gillet

LIFESTYLE page 72



A small port immortalized by the Impressionists Signac and Matisse, Saint-Tropez has revealed itself to the world since the 1960s, with the arrival of the beautiful actress Brigitte Bardot. Since then, under the spotlight or in the lights of the nights when champagne flows in rivers, the international jet set flocks to this enchanting gulf with orange tones. A few steps from the lively Place des Lices and a few meters from the port of Saint Tropez, the Pan Dei Palais is a tropézienne hotel paradise. Nestled in a labyrinth of

picturesque streets and palm trees, it offers guests twelve rooms and suites of great charm. The origins of this residence date back to 1835, when it was built, as a token of love, by General Jean-François Allard for his beloved, the Indian princess Bannu Pan Dei.

The story goes that Jean-François Allard, a French soldier and adventurer, was forced into exile after Napoleon's defeat at Waterloo. And his journey took him to Egypt, Persia and then to Pakistan, where Maharajah Ranjit Singh appointed him head of the army. During the siege of the Himalayan fortress of Chamba, the former captain of the hussars captured Princess Bannu Pan Dei and fell madly in love with her.

In 1835, he commissioned the construction of a large Provencal country house in his native village of Saint-Tropez and Princess Bannu Pan Dei became his wife and bore him five children. Many details of the Maison's decorations recall their love story, through multiple references to the Orient: sparkling colors, dark wood, Indian rugs and a spectacular mural in the restaurant. The Pan Dei Palais is the ideal place for a stay of relaxation and well-being in the French town. The cuisine is delicate and generous in the Dolceva restaurant, the realm of the talented chef Marco Garfagnini, known for his ability to combine Italian cuisine and local tradition. Inside, in

a pastel-colored lounge or in the shade of the olive trees in the garden, it is possible to taste his creations: raw seafood, fresh pasta, fish and seafood: a gourmet proposal anchored to tropézienne culture and conviviality. For an aperitif at sunset, the bar of the Pan Dei Palais presents sophisticated signature cocktails, to be sipped in the tree-lined garden accompanied by tapas to share. Summer evenings are enlivened by DJs and live concerts.

Jardin Tropezina is the hotel's private beach restaurant, accessible by car with driver provided by the residence. Open for breakfast, lunch and dinner, surrounded by greenery, it serves fresh salads and grilled fish, all accompanied by a fresh glass of Roseblood rosé from Château d'Estoublon.

A few minutes walk from the Pan Dei Palais, in an alley of Saint Tropez is Zetta, a place wanted by chef Marco Garfagnini. It is inspired by a new concept, with a delicious menu based on small pizzas to share, accompanied by fresh salads and irresistible ice cream. The Pampelonne bay offers the most beautiful beaches in the region, ideal for swimming in the crystal clear waters of the Mediterranean.

<https://airelles.com/en/destination/pan-dei-palais-hotel>

BEYOND TIME AND FASHIONS Antonella Grosso

LIFESTYLE page 76



Venetian beauty and elegance are etched in her DNA. Francesca Donà comes from a family of doctors and artisans of Murano artistic glass, she made classical studies and then studied languages. She was seduced from an early age by the charm of precious stones, and decided to become a gemologist. "I've always been attracted to jewelry," she tells Circle. "The jewel, however, is a technical challenge, it is not just lightness and beauty, but it is necessary to have specific skills in precious stones and assembly techniques".

She moved from Italy to Saint Tropez, a meeting place for great artists since the time of the Impressionists, to open a small atelier where she presents her handcrafted jewelry collections. In 2007 she opened the jewelry shop on Rue de la Ponche, near the old fishing port. Here, during

the summer, she presents her unique pieces, all handmade in Italy, which have created a new aesthetic style in the art of jewelry, often a forerunner of fashions and trends. "Saint Tropez is a magical place. My clientele is the international jet set, in love with the tropézienne lifestyle created in the 1950s by the beautiful Brigitte Bardot, who walked barefoot through the streets of the village, with sophisticated and demanding tastes. They disembark from the yachts, in sandals and shorts, and come to make purchases in all simplicity. In Saint Tropez they find that freedom they don't have anywhere else. The First Lady of Qatar, the sister of the king of Morocco, entrepreneurs, noble French and Belgian families and many Americans came to my atelier".

Francesca Donà has lived in France for many years. In the creation of her jewels she is often

inspired by her clients. Or by the precious stones for which she feels a fatal attraction. She prefers charm, she prepares a design using also colors and then moves on to the technical work performed by her Venetian artisans. "My jewels are eternal," she says. "They travel the whole world from South America to the United States, Europe and Asia, and are passed down in the family". She prefers colored diamonds, gray, yellow, ice, because they have a more discreet light, they are more modern and wearable. Each creation is a unique piece: from the earrings with blue turquoise and ice and black diamonds; from the coral branch "Mother Nature", a yellow gold pendant to the rings with gray diamonds and green tourmaline. The Ocean ring is a hundred-carat aquamarine, with an intense color like a lake. Her pearl necklaces have gone all over the world. "The pearl retains a timeless charm, perhaps a little âgée. For this reason, to make them more modern, I mount them with colored diamonds. And in silver I create the collection for the day, less demanding from the point of view of cost, but all handmade with the same finishes of high jewelry, such as the necklaces in silver, turquoise and small drops of amethyst ". The search for stones has always been her great passion.

Francesca Donà also exhibits her precious jewels during the unmissable summer festivals and at events such as Les Voiles de Saint Tropez, the regatta of the most beautiful boats in the world, which takes place from 25 September to 9 October, and the Festival Les Nuits du Château de La Mutte which, this year, will be held in the first half of August, with six evenings of music under the stars.

francescadona.com
lesnuitsduchateau.delamutte.com



The writer Marina Di Guardo describes in her noir the society we live in through the mysterious facets of the human soul, made up of lights and shadows. Her face, bright and smiling, is almost as well known on her social networks as that of her daughter Chiara Ferragni, the most followed and loved influencer.

Marina in recent years has devoted herself entirely to literature and is the author of psycho-

logical thrillers with noir nuances. Her most loyal readers are well aware of this and are eagerly awaiting her next novel, to be published at the end of the year, after the success of the last "Nella buona e nella cattiva sorte", published by Mondadori, which deals with the dramatic theme of violence against women and femicides. Plots recurring in history and literature, but increasingly contemporary given the terrible increase in acts of violence against women that took place during the Pandemic. Marina tells Circle Luxury Magazine that she has cultivated her passion for writing since she was a girl. She still remembers with joy the moment when, during the eighth grade exam, her theme was much appreciated and read in front of the whole institute. She has never stopped writing poems and short stories for herself, but then, ten years ago, she was pushed by her daughters, and she wrote her first novel published by a small Sicilian publisher. Thus began her adventure in the field of literature: "I felt within me the desire to be free to tell through words". For Marina di Guardo, "noir literature allows you to dig into the human soul, into the most hidden and unlikely meanders of the mind, and to tell about its deviations and fears, through all that is accumulated as trauma during childhood and, then, it can lead to crimes, murders, unspeakable secrets. Sometimes it is said that reality

surpasses fantasy. I wrote some stories with the fear that they were unlikely, but then the news proved me right".

Evil fascinates because it is present in the human being and as such it intrigues. Among her recurring themes is the theme of violence against women, a theme that is close to her heart, but also that of the mother-daughter relationship, very beautiful but conflicting; life lived in the family, which reflects on our attitudes and how it can make us fly high or make us fall into the darkest darkness of the abyss. The novel "La memoria dei corpi" will soon become a film. An American major has acquired the rights. The writer participated in the script and expects it to be very responsive to the book and not a free interpretation. They are still deciding whether to make a movie or a television series out of it. It was stopped by Covid, which paralyzed the world, but filming will begin next fall.

Over the years, Marina Di Guardo has always tried to improve herself, to be more and more evocative in the descriptions, to perfect the dialogues, the style, to make it even more fluid and musical: "The worst defeat of a writer is a book left on the bedside table, to be covered by dust".

**@marinadiguardo | milano.bentleymotors.com
palazzoparigi.com | brunarotunno.com**

Video: circlexluxurymag.com, Lifetime



According to the style of La Réserve, centered on excellence, authenticity and simplicity, Michel Reybier in his search for discreet elegance wants his guests to feel at home. Small unexpected and personalized gestures have the power to make every moment truly surprising and to convey a familiar and attentive atmosphere. A home away from home, where guests can savor the slow and sweet art de vivre at their own pace. Hospitality, SPA, catering, La Réserve interprets its lifestyle with an invitation to reconnect with one's body and senses. Far from the spirit of traditional five-star hotels, the hotel is located in a private urban building, dedicated to those who share a particular travel philosophy. An invitation to experience the atmosphere of the most prestigious capital in

the world from another perspective, unique and personal. The romantic and trendy, chic and bohemian Paris at 42 avenue Gabriel. Named after the architect Ange-Jacques Gabriel, who created the Place Louis XV, now known as the Place de la Concorde. A stone's throw from the Elysée palace and the Champs-Élysées, where the heart of Paris beats, in a quiet location, the Réserve Paris Hotel and SPA overlooks the historic Eiffel Tower, the Pantheon, the Grand Palais and the obelisk of the Concordia. Just opposite, a majestic curtain of trees guards the intimacy of the place, with an echo of the nearby Elysée gardens.

At the beginning of the nineteenth century, and then during the Second Empire, the Champs-Élysées district became the privileged place of Parisian elegance. The hotel building, which dates back to 1854, belonged to the family of the Duke of Morny, half-brother of Napoleon III, an aristocrat, dandy, art collector and owner of racehorses. It later became the property of Michel Reybier and his family who made it the most elegant address in all Paris. When guests arrive, they have the pleasure of being personally welcomed in the Louis XV Hall, and accompanied to his suite.

The rooms are furnished in a classic style re-interpreted with the touch of Jacques Garcia. The library, the bar reserved for guests and their friends, a 16-meter indoor swimming pool (a rarity in Paris) and the SPA, with three treatment rooms, one of which is specific only for men, cellars of wine in the suites, are all the details of a place designed for lovers of beauty who seek

rare and precious attentions. The construction is by the great architect Haussmann, and the decorator Jacques Garcia was chosen by Michel Reybier precisely because of his particular affinity with this era.

With its potted orange compositions and Versailles-style planters, the entrance hall designed by Horticulture & Jardins, by landscape architect Pierre-Alexandre Rissler, pays homage to the Sun King's orangery. First floor terraces are adorned with shrubs and plants that change according to the season.

In the immediate vicinity, you can stroll in the Elysée gardens among the majestic trees of the Avenue des Champs-Élysées.

The two stars of the Le Gabriel restaurant shine in the kitchen, a surprising sign of recognition for its executive chef Jérôme Bancel who presents his culinary art as solid as it is technically distinctive in terms of flavors. He serves dishes based on superb produce, never straying too far from tradition, but able to venture further with some expertly balanced Asian touches. La Pagode de Cos restaurant is the first neighborhood restaurant for Parisians wishing to embark on exotic and relaxing culinary journeys in the heart of the city. This exceptional gourmet journey through spices is fueled by the collaboration of Jérôme Bancel with Olivier Derenne de Le Comptoir des Poivres, because the Réserve Paris enlists the best talents to invite its guests to experience exciting gastronomic adventures. Here you can also forget about time. A place where culture is at home and where getting back is special.

lareserve-paris.com

THE MAGICAL ART OF DISTILLATION Antonella Grosso

LIFESTYLE page 94



The Nonino Distillery, consecrated the best in the world by the Wine Enthusiast Wine Star Awards received on the stage of the Palace of Fine Arts in San Francisco in February 2020, was the first Italian brand of Spirits to win this important international recognition. The revolutionary vision of the family business has allowed the grappa to rise in status, from a distillate considered raw and for peasant use in the 1960s, to a quality product, able to compete with other spirits, such as whiskey and cognac, through a continuous commitment to excellence, based on research and experimentation.

"For decades grappa has been little more than a pocket form of heating for the peasants of Northern Italy... Well-to-do Italians and most foreigners disdained it. But all this happened before Percoto's Noninos rose to prominence..." Raymond Walter Apple Jr. wrote in *The New York Times* in 1997. In Nonino, today, three generations coexist with great energy: from father Benito and mother Giannola, who in 1973 started producing high quality Monovitigno® Cru, revolutionizing the art of distillation, to the three sisters Antonella, Elisabetta and Cristina, to the grandchildren, all females and one male, united by passion and a sense of belonging to the family with a strong female DNA. The story begins in 1897, when great-grandfa-

ther Orazio Nonino, in a remote village of Friuli on the border with Slovenia, in Roche di Percoto. He founded the distillery because his wealth was a small still on wheels that he had inherited. Working for a family of landowners, he received in exchange the pomace considered the waste of winemaking; the only fruit of the labor of the fields that was reserved for farmers. "A poignant and beautiful story", enthuses Cristina Nonino, the eldest of the three sisters who does not hesitate to share the immense joy of having been promoted by her father, master distiller of Grappa Nonino.

"It is for me the most rewarding award of all my commitment in Nonino for being able to give continuity to the wonderful art of distillation and for having obtained this precious recognition from my father who is very demanding. It's like having a degree in artisanal distillation with the most severe of professors", she smiles. "Ours is a truly artisan art. The entire production chain is followed with great attention and love for the pursuit of qualitative excellence. Grappa is part of our life: mom is always on the front line and, then, there are us, three sisters with the help of the sixth generation, represented by my daughter Francesca, who is 31 years old, and follows social and digital communication and supports Elisabetta in the markets of the USA and Russia".

The raw material is grapes and one of the secrets that cannot be ignored to obtain an excellent grappa is to distil very fresh, still fragrant, soft and juicy pomace. The turning point is dated December 1, 1973 when the experiments culminate with the production of the first Monovitigno® grappa, Nonino patented, obtained from the pomace coming from a single type of grape, Picolit, the most representative and precious of Friuli. The first admirer of this innovative grappa was the master Luigi Veronelli who praised it in his column "Il buon gusto" on *Panorama*. The first production of Monovitigno was not sold because it was considered too expensive. "My father and my mother showed great love for their work", says Cristina, "they never gave up. The grappa was given to the opinion leaders of the time, from Gianni Agnelli, our great admirer, to Marcello Mastroianni, to the president Sandro Pertini and Indro Montanelli. Mom joined the Italian Sommelier Association to be able to present Picolit grappa to diners on the most important occasions and explain what she had that was special compared to the others. This resulted in a marketing action by word of mouth, which led the Nonino Distillery to success and to recognize it an Honorary Degree in Business Administration. Thanks to her, the Nonino Prize was also born in support of women and her social role, now in its forty-fifth edition, created to save the native Friulian vines, which were disappearing, forgotten by the census and which, later, evolved into a literary prize. In recent years many have rediscovered the versatility of grappa, fantastic for meditation, in purity, but surprising and extraordinary combined with desserts, creams, chocolate and cocktails. The Monovitigno allows you to choose the most suitable one, with floral scents like Moscato, fruitily for Fragolino, elegant for Merlot or Picolit. The Monovitigno Crus will also be presented this year in the VIP Lounge of the Genoa Boat Show, in combination with the different types of caviar. Or enjoyed in signature cocktails.

grappanonino.it

THE TUNNEL, SCIENCE IN YOUR PLATE Marie Gillet

TASTE page 98



Food for the mind and for creativity. Moreno Cedroni, from Marche, two Michelin stars, has introduced an avant-garde spirit into Italian cuisine by protecting the ingredient and enhancing flavor. He embraced the philosophy of the "theater of taste". "It is the experience that makes the difference," he tells *Circle Luxury Magazine*. "Experience starts from the welcome, thanks to the dining room, from the objects, scents and colors, to the dish involving all our senses. Creative thinking is based on continuous research. Every

year I introduce new elements that make me compare with the different, through our research and development laboratory: The Tunnel".

Cedroni's cuisine is constantly evolving, as the chef himself states: "The kitchen has acquired awareness, the experiments have become more conservative of the product. The most important innovations were to have introduced the scientific part and the research laboratory at the service of our restaurants. For many years all my work has been oriented towards a healthy and correct diet. Educating to the consumption of food means that, even at home, you have to go back to cooking in the traditional method, and choose your materials and dishes with care and attention, then, at the restaurant it is necessary to present dishes by selecting the ingredients through your skills and values. Customers blindly trust us, especially in starred restaurants, and we must repay their trust with the best ingredients, quality and the best preparations".

Cedroni's cuisine is pure inspiration. When you could travel in peace, the search for new flavors tickled your taste buds and imagination. Tradition preserves a thousand-year genetic makeup of taste that brings with it myths, legends, fairy

tales, the great ingredients remain our heritage of memories, especially if you are born in Italy. Cedroni has a particular relationship with the sea: "The sea is the first thing I saw when I was born. My mother collected cannellini on the beach the same day I was born, and that's the first thing I see every morning, from the kitchen of both the 'Madonnina' and the 'Clandestino'. The sea leads all my culinary thoughts, even when I cook land animals the thought is always brackish". Among his iconic dishes, the "Costoletta di turbo" or the "Eight spoons". Cedroni has an exclusive perception of each of his restaurants: "Madonnina del Pescatore is the restaurant that represents my professional and emotional growth, Il Clandestino is the restaurant of narration with feet in the water," Anikò "is the place of sophisticated street food. Cedroni's journey is a journey that goes from the North to the South of the world, which starts from the Cape of Good Hope, where two masses of water, the Atlantic Ocean and the Indian Ocean, merge together while remaining distinct, up to arrive at the "Madonnina del Pescatore". 37 years of stories, flavors and magnificent journeys.

morenocedroni.it

**Direttore Responsabile**

Margherita Celia Bertolotti

Direzione artistica e impaginazione

CS Graphic Design

Stampa Color Art BS

Hanno collaborato

Chiara Cantoni, Marie Gillet,

Antonella Grosso

Traduzioni Cristina Pradella

Segreteria di redazione

redazione@circleluxurymag.com

Pubblicazione registrata presso il tribunale

di Milano anno 2008

Numero 42 Agosto 2021

Redazione e amministrazione

Circle Luxury Magazine

tel. +39 334 7601124

redazione@circleluxurymag.com

Rivista trimestrale Circle Luxury Magazine, distribuzione mirata presso alberghi lusso, golf club, yacht club, polo club, marine, cantieri e circuiti nautici, spazi design, gallerie d'arte, saloni nautici, tenute e cantine, VIP lounge aeroporti, circuiti automotive, operatori del lusso, moda ed eventi. Tutti i diritti di proprietà letteraria ed artistica riservati. Manoscritti e foto inviati alla redazione anche se non pubblicati non saranno restituiti. www.circleluxurymag.com

LOCATION ADDRESSES**GOLF**

A.S.D. GOLF CLUB FEUDO DI ASTI Asti

A.S.D. GARDAGOLF COUNTRY CLUB Soiano del Lago BS

ASOLO GOLF CLUB Cavaso del Tomba TV

CASTELLO DI TOLCINASCO GOLF&COUNTRY CLUB MI

CIRCOLO FLORENCE GOLF CLUB UGOLINO Impruneta FI

CIRCOLO GOLF TORINO LA MANDRIA Fiano TO

CIRCOLO GOLF VENEZIA Alberoni VE

DONNAFUGATA GOLF RESORT Ragusa

GOLF CLUB BOLOGNA Monte San Pietro BO

GOLF CLUB COLLINE DEL GAVI Tassarolo AL

GOLF CLUB FRANCIACORTA Corte Franca BS

GOLF LE ROVEDINE Opera MI

GOLF CLUB MILANO Monza MB

GOLF CLUB MONTICELLO Cassina Rizzardi CO

GOLF CLUB PARCO AIROLDI Palermo

GOLF CLUB PERUGIA Ellera Umbra PG

GOLF CLUB POGGIO DEI MEDICI Scarperia FI

GOLF CLUB PUNTALDIA San Teodoro NU

GOLF CLUB ROMA "ACQUASANTA" Roma

GOLF CLUB VARESE Luvinata VA

GOLF CLUB VILLA D'ESTE Montorfano CO

GOLF CLUB VILLA PARADISO Cornate d'Adda MI

IS MOLAS GOLF CLUB Santa Margherita di Pula CA

LA PINETINA GOLF CLUB A.S.D. Appiano Gentile CO

LE MADONIE GOLF CLUB Collesano PA

PARCO DI ROMA GOLF CLUB Roma

PEVERO GOLF CLUB Porto Cervo OT

PUNTALDIA GOLF CLUB - Olbia

ROYAL PARK GOLF I ROVERI Rotta Cerbiatta TO

SAN DOMENICO GOLF Savellieri di Fasano BR

VERSILIA GOLF RESORT Pietrasanta LU

HOTEL/RISTORANTI

ALBERETA, TERRE MORETTI Brescia

ANDANA TERRE MORETTI Grosseto

CANNIGIONE RESORT Arzachena

CERESIO 7 MILANO Milano

CERVO HOTEL COSTA SMERALDA

RESORT CIRCUITO HOTEL RELAIS & CHATEAUX

CPH – PEVERO HOTEL Arzachena

CRISTALLO HOTEL SPA & GOLF Cortina d'Ampezzo BL

ENRICO BARTOLINI – MUDEC Milano

FELIX LO BASSO Milano

FORTE VILLAGE RESORT Pula CA

HOTEL BORGO EGNAZIA Fasano BR

HOTEL BULGARI Milano

HOTEL CALA DI VOLPE Pto Cervo OT

HOTEL CA' SAGREDO Venezia

HOTEL CASCIONI Costa Smeralda

HOTEL CERVO COSTA SMERALDA

HOTEL CIPRIANI Venezia

HOTEL FAIRMONT Monaco FR

HOTEL FALORIA Cortina BL

HOTEL HERMITAGE Monaco FR

HOTEL LA RESERVE PARIS

HOTEL MANDARIN ORIENTAL Hong Kong

HOTEL PAN DEI PALAIS Saint-Tropez

HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA Milano

HOTEL SUGOLOGONE Nuoro

HOTEL VILLA D'ESTE Cernobbio CO

HOTEL VILLA DEL GOLFO Costa Smeralda

HOTEL VIU / BULK Milano

HOTEL JW MARRIOTT Venezia

QASR AL SARAB DESERT RESORT BY ANANTARA Abu Dhabi

HOTEL RESORT COLLINA D'ORO Lugano CH

TERME MANZI HOTEL & SPA Casamicciola Terme NA

HOTEL VILLA CRESPI AORTA Orta San Giulio NO

VILLA ERBA Cernobbio CO

VIVA Milano

MARINE

MARINA DI GENOVA GE

MARINA CARLO RIVA Rapallo

MARINA DI ISCHIA Ischia NA

MARINA DI LOANO Loano SV

MARINA DI OLBIA Olbia OT

MARINA DI PORTO CERVO Porto Cervo

MARINA DI SCARLINO Scarlino GR

MARINA DI VARAZZE Varazze SV

PORTOPICCOLO Sistiana Duino Aurisina TS

POLO CLUB

ASSOCIAZIONE FIORENTINA POLO Firenze

MILANO POLO CLUB Mesero MI

POLO ROVINJI Croazia

POLO CLUB SAINT-TROPEZ Gassin France

POLO CLUB VILLA SESTA Bucine AR

PUNTA ALA Castiglione della Pescaia GR

ROMA POLO CLUB Roma

TORINO POLO CLUB Arborea TO

VENETO POLO CLUB Vicenza

YACHT CLUB

REALE YACHT CLUB CANOTTIERI SAVOIA Napoli

SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE SAINT-TROPEZ

YACHT CLUB CAPRI Capri NA

YACHT CLUB CATTOLICA Cattolica RN

YACHT CLUB CORTINA Cortina d'Ampezzo BL

YACHT CLUB COSTA SMERALDA Porto Cervo OT

YACHT CLUB ITALIANO Genova

YACHT CLUB Marina di Ieuca

YACHT CLUB MONACO Monaco MC

YACHT CLUB PORTO ROTONDO Porto Rotondo OT

YACHT CLUB PUNTA ALA Castiglione della Pescaia GR

YACHT CLUB RAPALLO Rapallo GE

YACHT CLUB SANREMO Sanremo IM

YACHT CLUB ROMA Roma

YACHT CLUB VARAZZE Varazze GE

VISUN ROYAL YACHT CLUB Hainan China

CANTIERI NAVALI

AAMER YACHTS

ANVERA

ANTONINI NAVI

AZIMUT BENETTI YACHTS

BENETEAU GROUP

BLUGAME YACHT

CANTIERE BAGLIETTO

FINCANTIERI

ITALIAN SEA GROUP

MYLIUS YACHT

MONTECARLO YACHTS

NAUTORS' SWAN

PERINI NAVI

ROSETTI SUPERYATCHS

SAN LORENZO YACHTS

SILVER ARROWS MARINE

CIRCUITI

2FAST4YOU

AEROPORTO COSTA SMERALDA

AERONAUTICA MILITARE

ALTEC

ART PROJECT - MARCO NEREO ROTELLI

AUTOMOTIVE

AYNOHE PARK HOUSE UK

BANK OF CHINA

BANCA GENERAL private

BANCI FIRENZE

BARBARA PACI GALLERIA Pietrasanta LU

BAROVIERE & TOSO

BENTLEY MOTORS

BIENNALE DI VENEZIA

BOUCHERON PARIS

CALVISIUS CAVIAR

CANTINE DAL VERME TORRE DEGLI ALBERI

CESARI UMBERTO

CENTRO VELICO CAPRERA

COMUNE MILANO

CONFINDUSTRIA

CONFINDUSTRIA SARDEGNA

CONFINDUSTRIA MARMOMACCHINE

DANTE BENINI ARCHITECTS

FLY MOVE DIANCHE'

FONDAZIONE DONA' DELLE ROSE

FONDAZIONE MATALON

FOOD FOR YOU

FONTANA ARTE

GAGGENAU

GALLERIA PADULA Lericci SP

GIORGETTI ATELIER

GREEN WISE

GRUPPO SAN DONATO FOUNDATION

HALCYONGALLERY Londra

HANNESY MOET CHANDON

HONG KONG TDC

HOLONIX

INTERNI MILANO

ISTITUTO IDROGRAFICO DELLA MARINA MILITARE

ITALIANGROUP, DRIADE, FONTANARTE, VALCUCINE LAGO

LMC

LA SCOLCA CANTINE

LEFAY RESORT

LEXUS ITALIA

LIUNI

MARCO POLO CLUB

MARCHESI ANTINORI

MARINA MILITARE ITALIANA

MC LAREN AUTOMOTIVE

MATI 1909

MERIDIANI

MONDIALI SCI 2021 - CORTINA

MUSEO SCIENZA E TECNICA MILANO

ORTICOLA

NOMAD ST MORITZ

NONINO SPIRITS

J SAFFRA SARASIN BANK

PERRIER JOUET MAISON

PIECES OF VENICES

PIAGET ITALIA

QC TERME

RELAIS & CHATEAUX

ROBERTO CIPRESSO CANTINE

ROLEX

RUINART CHAMPAGNE

SABRINA MONTE-CARLO

SALONE NAUTICO GENOVA

CONFINDUSTRIA NAUTICA

CONFINDUSTRIA SARDEGNA

SAMSUNG

SILVERSEA

SOHO HOUSE Londra

SOTHEYB'S ITALIA

SUMMER PARTY Cortina d'Ampezzo BL

TASCA D'ALEMERITA

TATE GALLERY Londra

TOM DIXON DESIGN

TRIENNALE DI MILANO

U.I.M CIRCUITO MONDIALE MOTONAUTICA

UFFICIO DELLA RAGIONE Venezia

VIP LOUNGE LE ANFORE Roma

VIP LOUNGE MALPENSA

VIP LOUNGE THE BRIDGE Hong Kong

VIP LOUNGE THE WING Hong Kong

VIP LOUNGE Salone Nautico Genova

VISMARA DESIGN

VITO LUPO DESIGN

VOILES DE SAINT-TROPEZ

YACHT SHOW Monaco

YACHTING FESTIVAL Cannes



Ca'Sagredo  Hotel
★★★★★
VENEZIA

Campo Santa Sofia
4198/99 - Ca' d'Oro
30121, Venezia

info@casagredohotel.com
www.casagredohotel.com

Tel: +39 041 2413111
Fax: +39 041 2413 521

Ca' Sagredo Hotel... 6000 mq di Bellezza





INVESTI NELLE TUE PASSIONI
NOI SAPREMO PROTEGGERLE.

WWW.BROKERINSURANCEGROUP.COM

BIG BROKER
INSURANCE
GROUP
Coverholder at LLOYDS
CIACCIOARTE