

ARTE E GUSTO

Intervista a
Daide Saggiocco
Ambasciatore della
cucina italiana

TELEVISIONE

LA NUOVA STAGIONE DI
YOUNG ARTISTS STORIES

MUSICA

Wanda Fisher:
«Non ero lì per
apparire. Adesso
voglio solo essere
ascoltata»

REPORT

CARBURANTE SOSTENIBILE
PER L'AVIAZIONE RICAVATO
DALLE BARBABIETOLE

MEDICINA NATURALE

CALENDULA
OFFICINALIS

INTERVISTA

BARBARA POLITI

La televisione è il mezzo che mi permette
di esprimermi in modo più completo.
Però non potrei mai rinunciare alla scrittura



VALVES

software gestionali per chi lavora

Tutta la Gestione della tua Azienda Vitivinicola ottimizzata da un unico software

Gestione semplice,
Risultati perfetti.



INIZIA ORA CON VITIS

- ✔ PERFETTO PER AZIENDE E COOPERATIVE VITIVINICOLE
- ✔ HA FUNZIONALITÀ SPECIFICHE PER IL SETTORE
- ✔ UN UNICO SOFTWARE PER GESTIRE TUTTI I PROCESSI
- ✔ È SEMPLICE, INTUITIVO E AFFIDABILE
- ✔ PERSONALIZZABILE, GRAZIE ALLA SUA MODULARITÀ
- ✔ ANCHE IN CLOUD

Informazioni commerciali

numero verde
800.99.20.60

 www.valvesonline.it



UNA SOLUZIONE A 360°

Vitis è la soluzione gestionale di **Valves** per aziende e cooperative vitivinicole, sviluppata per rispondere alle esigenze di automazione e ottimizzazione di tutti i processi aziendali e dei diversi reparti, come produzione, commercializzazione, logistica, amministrazione, finanza e controllo di gestione.

OMODA 7

SHY-P
SUPER HYBRID SYSTEM

OMODA | JAECCO

LA TUA NUOVA
IDEA DI STILE



TUA DA 259 € AL MESE
IN CASO DI PERMUTA O ROTTAMAZIONE
8 ANNI DI GARANZIA O 160.000 KM

Offerta valida per Omoda 7 Pure 1.6 Super Hybrid System Plug-in a € 34.900,00 a fronte del ritiro di permuta e/o rottamazione. Ipt e costi di immatricolazione esclusi. Esempio di finanziamento € 34.900,00 con anticipo di € 9.200, rate da € 259,17 per 60 mesi e maxirata da € 18.165,00. TAN 7,12%, TAEG 7,96%. L'immagine della vettura è indicativa e può contenere accessori a pagamento. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.



S.P. 334 per Gallipoli • 0833.504747
www.mppoint.it

CASARANO

NUOVA
STAGIONE

ditutto original

YOUNG STORIES ARTISTS

SUONI DI VITA, STORIE D'AUTORE.

Cosa succede quando la musica smette di essere solo un suono e diventa il racconto di una vita?

A **Young Artists Stories** artisti emergenti e nomi affermati della scena musicale si mettono a nudo, portando in studio non solo il loro ultimo brano, ma il bagaglio di **esperienze, sogni e sfide** che lo hanno generato.

Conduce **Lele Procida**. Ospite speciale il musicista e produttore **Roberto Costa**.

A **GIUGNO**
IN **TV** E IN **STREAMING**



CANALI E ORARI
MESSA IN ONDA
SU **DITUTTO.IT**



DISTRIBUZIONE TELEVISIVA
**PRODUCTION
& MUSIC**
Television Italia

Questo programma è presentato da

VALVES

software gestionali per chi lavora

RELAX LEUCA

— mare e bollicine —



RIVISTA BIMESTRALE DI
INFORMAZIONE, CURIOSITÀ,
CULTURA E INTRATTENIMENTO

N° 03 ANNO III
MAGGIO - GIUGNO 2026

DISTRIBUZIONE GRATUITA

IN COPERTINA
BARBARA POLITI
ph. Roberto Luciani

Direttore Responsabile **Walter D'Errico** (e-mail: walterder-
ricco@ditutto.it) | Editore **Walter D'Errico** • sede operativa e re-
dazione v. a moro 25, 73040 aradeo (le) • tel 0836 566004 - fax
0836 1950334 • e-mail: info@ditutto.it | Stampa Flayeralarm srl,
Bolzano | Concessionaria per la pubblicità: WD EDITORE srlsu
• tel +39 0836 566004 • e-mail: wdeditore@ditutto.it | Iscrizione
al ROC n° 12630 del 18/11/05 | Testata registrata al ROC al
n°12630 | Chiuso in tipografia il 01/05/2026

LA DIREZIONE DEL GIORNALE NON RISPONDE DEL CONTENUTO DEGLI
ARTICOLI E DELLE INSERZIONI E DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE
OPINIONI DEI SINGOLI ARTICOLISTI E PER LE INSERZIONI TRASMESSE DA
TERZI I QUALI SE NE ASSUMONO LE RESPONSABILITÀ DI FRONTE ALLA
LEGGE. I DIRITTI DI PROPRIETÀ LETTERARIA E ARTISTICA SONO RISERVATI.
NON È CONSENTITA LA RIPRODUZIONE, ANCHE SE PARZIALE, DI TESTI,
DOCUMENTI E FOTOGRAFIE SENZA AUTORIZZAZIONE. LA COLLABORAZIONE
È APERTA A TUTTI, MA IN NESSUN CASO INSTAURA UN RAPPORTO DI LA-
VORO ED È SEMPRE DA INTENDERSI A TITOLO GRATUITO E DI VOLONTA-
RIATO.

SOMMARIO

6 dalla copertina

\ Intervista alla conduttrice **Barbara Politi**

9 tattoo

\ Intervista all'influencer **Francesco
Chiofalo**

11 arte e gusto

\ Intervista a **Davide Saggiacco**,

12 borghi e sapori

\ Borghi e sapori, il racconto di un'Italia che
emoziona

20 televisione

\ Oltre la nota, dentro l'anima: Young Artists
Stories trasforma le canzoni in storie di vita

21 superheroes

\ **Ultron** - Intervista a un'intelligenza che ha
imparato a odiare

22 report

\ Carburante sostenibile per l'aviazione
ricavato dalle barbabietole
\ A Maiorca è emerso il primo video inedito
di balconing dell'anno riaccendendo le
preoccupazioni

23 report

\ Una sostanza presente negli spinaci
rende le cellule immunitarie più forti
contro il cancro

25 musica

\ Intervista alla cantante **Wanda Fisher**

26 i consigli del dott. porzio

\ La Cannella
\ Calendula officinalis

27 i consigli del dott. porzio

\ I legumi

28 night life

\ **Ale Basciano** sbarca negli USA

29 night life

\ **Shagara**: 24 ore di cibo, musica e stile,
a Sharm

30 sport

\ **Oceanman Cattolica**, l'Emilia-Romagna è
regina dello sport



www.ditutto.it

ditutto_italia

ditutto.italia

dituttomovie

**NELLA "VERSIONE DIGITALE" DI QUESTA
RIVISTA DOVE INDICATO CON IL PALLINO
ARANCIONE (●) E IN TUTTE LE PUBBLICITA'
SONO PRESENTI LINK IPERTESTUALI.
CLICCANDOVI SOPRA VI COLLEGERETE
ALLE PAGINE WEB DI RIFERIMENTO.**

mandorinoassicura.it

RISOLVIAMO LE TUE ESIGENZE ASSICURATIVE.

ESCLUSIVA

DALLA COPERTINA

Intervista alla giornalista
e conduttrice televisiva

BARBARA POLITI

“

*La televisione è il mezzo
che mi permette di
esprimermi in modo più
completo. Però non
potrei mai rinunciare
alla scrittura.*

C'è chi costruisce una carriera seguendo una linea precisa e chi, invece, la disegna attraversando mondi diversi con naturalezza. Barbara Politi appartiene a questa seconda categoria. Giornalista e conduttrice televisiva, che nel tempo ha saputo muoversi tra informazione, intrattenimento, cultura e costume, passando con disinvoltura dalla cronaca degli eventi locali, agli eventi internazionali, dal food ai grandi format ed eventi televisivi. Dai primi passi nelle redazioni locali, ai programmi nazionali della Rai, il filo conduttore è rimasto sempre lo stesso: la capacità di raccontare l'Italia e gli italiani, tra usi e costumi, virtù e bellezze.

La sua professione sembra quasi una vocazione. È stato davvero così?

Direi di sì. Ho sempre sentito che

quella del giornalismo fosse la mia strada. In realtà ho iniziato molto presto, quando ero ancora all'università. Collaboravo con Il Nuovo Quotidiano di Puglia, nell'edizione di Lecce, e tutto è nato da un inserto universitario. Ero una tirocinante, poi quella possibilità si è trasformata in un percorso vero e proprio. Non c'è stato un momento preciso in cui ho deciso, ma è accaduto tutto in modo spontaneo.

Eppure il suo percorso di studi avrebbe potuto portarla altrove...

È vero, arrivavo dal liceo classico e poi da Lettere e Filosofia. Molti immaginavano per me l'insegnamento, ma io sapevo che non sarebbe stata la mia strada. Quando ho dovuto scegliere il tirocinio, ho escluso subito la scuola e ho scelto una redazione. Col senno

di poi, è stata una decisione fortunata e naturale.

Che ruolo ha avuto l'infanzia nel suo modo di affrontare la vita e il lavoro?

Un ruolo enorme. Sono cresciuta circondata soprattutto da amici maschi, perché nel palazzo in cui vivevo non c'erano bambine. Questo mi ha resa molto determinata. Nei giochi e nelle dinamiche quotidiane impari presto a farti spazio, a non arretrare, a dimostrare che ci sei. Credo che quella forza mi sia rimasta dentro e mi accompagni ancora oggi.

Lei ha lavorato su mezzi diversi: carta stampata, web e televisione. Dove si sente più rappresentata?

La televisione è il mezzo che mi permette di esprimermi in modo più completo. Non ci sono soltanto le parole, ma anche la voce, l'energia, il sorriso e il linguaggio del corpo. Arriva tutto di te. Però non potrei mai rinunciare alla scrittura. La carta stampata ha un valore speciale, intimo.

Che cosa le dà ancora la scrittura che la televisione non offre?

La scrittura ti impone profondità, precisione e

tempo. È un luogo in cui puoi fermarti a riflettere e scegliere ogni parola con cura. Inoltre c'è un aspetto emotivo che non passa mai: il rapporto fisico con il giornale, l'odore della carta e il gesto della lettura. Sono sensazioni che per me contano ancora moltissimo.

Oggi si parla spesso di informazione veloce e contenuti immediati. Quanto è importante la responsabilità del racconto?

È fondamentale. Viviamo in un'epoca in cui viene mostrato tutto e subito, spesso senza mediazione. Ma il giornalismo non può rinunciare al senso della misura. Raccontare significa assumersi una responsabilità verso chi legge, ascolta o guarda. Le parole possono chiarire, ma anche ferire. Possono restituire dignità oppure alimentare confusione e dolore.

La televisione contemporanea, invece, come le appare?

Molto ricca e diversificata. Ci sono tante proposte e tanti linguaggi differenti. Alcuni generi, come i reality, grazie al web e i social, hanno inevitabilmente perso l'effetto sorpresa degli inizi. All'epoca erano un vero esperimento sociale, oggi il pubblico ne conosce i meccanismi.

Quello che continua a funzionare, però, sono le storie autentiche. Le persone cercano verità, emozioni sincere ed esperienze in cui riconoscersi.

Nel suo percorso ha affrontato registri e temi molto diversi, da eventi popolari a progetti culturali. Da dove nasce questa versatilità?

Credo da due fattori: il carattere e la formazione. Ho una natura curiosa, mi piace cambiare prospettiva ed entrare in contesti diversi. Poi vengo dal telegiornale e per anni ho raccontato i temi più disparati, è stata una scuola eccezionale. Ti abitua ad adattarti rapidamente e a trovare il tono giusto per ogni storia.

Che cosa la entusiasma ancora oggi del suo lavoro?

La possibilità di mettermi in gioco. La scrittura è un territorio che conosco bene, mentre la televisione mi sfida ogni volta a dare qualcosa in più. Forse è proprio questo il bello del mio mestiere: non smettere mai di crescere.

Kevin Dellino

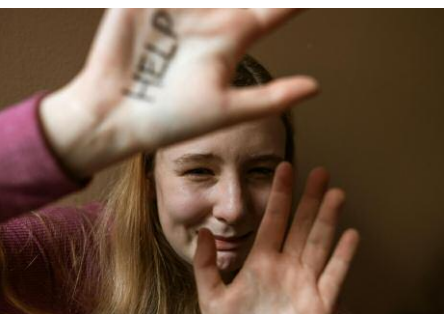
PH. ROBERTO LUCIANI

STYLE LUIGISERRA
HAIRSTYLIST & MAKE-UP

ARADEO (LECCE) | VIA TORINO
tel +39 0836 550157 mobile +39 380 5444161

Le ferite invisibili delle donne: come il **counseling** può trasformarle in forza

Nel mondo di oggi molte donne vivono una corsa continua. Ogni giorno sono chiamate a essere molte cose insieme: professioniste, madri, compagne, figlie, amiche, punti di riferimento per chi le circonda. Spesso sostengono silenziosamente il peso emotivo delle relazioni, degli affetti e delle responsabilità



quotidiane. Eppure, dietro questa forza straordinaria, non è raro che si nasconda una stanchezza profonda, una domanda interiore che cerca spazio: dove sono io in tutto questo?

È proprio in questo punto delicato della vita che può nascere il bisogno di fermarsi, respirare e ascoltarsi davvero. Qui entra in gioco il valore del **Counseling**, uno spazio umano e autentico in cui la persona può ritrovare se stessa senza paura di essere giudicata.

In questo ambito si distingue la sensibilità e l'esperienza di **Maurice Cereghini**, counselor che da molti anni accompagna le persone nei momenti di cambiamento, di fragilità e di trasformazione della loro vita. Il suo lavoro non è quello di dare risposte facili o soluzioni preconfezionate, ma di creare uno spazio di ascolto profondo in cui la persona possa finalmente sentirsi vista, compresa e accolta.

Molte donne arrivano al counseling portando con sé storie fatte di sacrifici, aspettative, delusioni, ma anche di una grande forza spesso dimenticata. A volte si tratta di relazioni che non fanno più respirare, di una stima di sé che si è lentamente consumata nel tempo, oppure della sensazione di vivere la propria vita seguendo co-

pioni scritti da altri. In questi momenti il counseling diventa un incontro con la propria verità interiore.

Nel percorso di crescita personale accade qualcosa di molto speciale: la donna comincia lentamente a riscoprire la propria voce. Una voce che forse per anni è rimasta in silenzio, soffocata dal bisogno di essere sempre forte per tutti. Attraverso il dialogo e la riflessione guidata, la persona inizia a riconoscere i propri bisogni più profondi, le proprie emozioni e il proprio valore. Il mondo femminile sta attraversando una trasformazione importante. Le donne hanno conquistato spazi di libertà, autonomia e realizzazione che in passato sembravano impossibili. Ma ogni conquista porta con sé nuove sfide interiori. Il desiderio di essere indipendenti e realizzate convive spesso con modelli culturali che continuano a chiedere perfezione, sacrificio e disponibilità costante. Questo può generare un conflitto silenzioso tra ciò che una donna sente dentro di sé e ciò che il mondo sembra aspettarsi da lei.



Secondo l'esperienza di **Maurice Cereghini**, proprio questi momenti di crisi possono diventare l'inizio di una rinascita. La sofferenza, se accolta e compresa, può trasformarsi in una porta verso una maggiore consapevolezza. Spesso è proprio quando una donna si sente smarrita che inizia il viaggio più importante: quello verso se stessa.

Il counseling diventa così un cammino di riscoperta. Un percorso in cui si impara a guardarsi con occhi nuovi, a lasciare andare ciò che non appartiene più alla propria verità e a ritrovare il coraggio di essere autentiche. Non si tratta di

cambiare chi si è, ma di ricordarsi chi si è sempre state.

Molte donne che intraprendono questo viaggio scoprono qualcosa di sorprendente: la forza che cercavano fuori è sempre stata dentro di loro. Il counseling aiuta semplicemente a illuminarla, a darle spazio, a farla emergere con delicatezza e rispetto.

Nel lavoro di **Maurice Cereghini** il counseling è prima di tutto un incontro umano. Un incontro fatto di ascolto, empatia e fiducia nel potenziale di ogni persona. Perché ogni donna porta dentro di sé una storia unica, fatta di ferite ma anche di una straordinaria capacità di rinascere.

Proprio da questa visione nasce oggi una nuova iniziativa: **Maurice Cereghini** sta realizzando un seminario dedicato alle donne, un percorso pensato per accompagnarle in un'esperienza di consapevolezza e crescita attraverso il suo metodo di counseling. L'obiettivo del seminario è creare uno spazio di incontro, riflessione e trasformazione, dove le partecipanti possano esplorare le proprie emozioni, riconoscere le proprie risorse interiori e ritrovare fiducia nel proprio cammino.

Attraverso momenti di dialogo, esercizi di consapevolezza e riflessioni guidate, il seminario intende offrire strumenti concreti per affrontare le sfide della vita quotidiana con maggiore equilibrio e autenticità. Non si tratta solo di un incontro formativo, ma di un vero e proprio viaggio interiore, in cui ogni donna può riscoprire la propria forza, la propria identità e il proprio valore.

In una società che corre veloce e che spesso lascia poco spazio alla dimensione interiore, fermarsi ad ascoltare se stesse diventa un gesto rivoluzionario. Significa riconoscere il proprio valore, prendersi cura della propria anima e scegliere di vivere la propria vita con maggiore consapevolezza.

E forse è proprio qui che nasce la vera trasformazione: nel momento in cui una donna smette di cercare fuori ciò che ha sempre avuto dentro di sé e scopre, con sorpresa ed emozione, la potenza della propria luce interiore.

Francesco Chiofalo non si ferma più: dopo occhi azzurri e ritocchini, arriva il “tatuaggio istantaneo” (senza dolore!)

Se pensavate che **Francesco Chiofalo** avesse già superato ogni limite della medicina estetica... preparatevi a ricredervi. L'influencer romano torna a far parlare di sé con un annuncio shock: tra poche settimane si sottoporrà a un intervento rivoluzionario per tatuarsi tutta la schiena in un solo colpo, senza dolore. Sì, avete letto bene. Ma prima di entrare nel dettaglio di questa nuova (e discussa) scelta, facciamo un passo indietro: perché quella di Chiofalo è una vera e propria ossessione per il cambiamento, che negli anni ha già fatto parecchio discutere.

Dal volto alla barba: tutti i ritocchini di Chiofalo

Chi segue Lenticchio (così lo chiamano i fan dai tempi di *Temptation Island*) sa bene che il suo rapporto con l'estetica è tutt'altro che semplice. Nel corso degli anni, infatti, l'influencer ha più volte ammesso di essersi sottoposto a diversi interventi. Tra i più chiacchierati:

- Trapianto di barba, per infoltire e definire il volto;
- Ritocchi al viso, tra filler e piccoli interventi per armonizzare i lineamenti;
- Il desiderio (poi non concretizzato) di allungarsi le gambe, dichiarazione che aveva già fatto discutere il web.

Ma il vero boom mediatico è arrivato nel 2023, quando Chiofalo ha deciso di cambiare radicalmente il proprio sguardo.

Il caso occhi azzurri: l'intervento più discusso

Impossibile dimenticare quando Francesco si è sottoposto a un intervento per modificare il colore degli occhi, passando al tanto desiderato azzurro. Una scelta che ha sollevato polemiche, dubbi e anche preoccupazioni tra medici e follower. Lui, però, non ha mai fatto marcia indietro. Anzi: ha sempre rivendicato la libertà di trasfor-

mare il proprio corpo come meglio crede.

“Sarò il primo in Italia”: il tatuaggio istantaneo

Ed eccoci ad oggi. Con un reel pubblicato su Instagram, Chiofalo ha annunciato quella che definisce una novità assoluta in Europa:

“Tra qualche settimana, mi sottoporrò ad un nuovissimo intervento di medicina estetica che non conosce praticamente nessuno, perché appena legalizzato in Italia e in Europa. Io sarò il primo in Italia a sottoporsi a questo tipo di operazione di medicina estetica.”

L'influencer parla di una tecnica rivoluzionaria per ottenere tatuaggi in modo immediato:

“Parlo dell'operazione per il tatuaggio istantaneo. Sì, avete capito bene: il tatuaggio istantaneo. Attraverso questo intervento, riescono a tatuarvi anche tutto il corpo dalla testa ai piedi istantaneamente senza sentire dolore.”

E non si tratta di piccoli dettagli: Francesco ha già deciso cosa farà.

“Io mi tatterò tutta la schiena... con il metodo tradizionale ci vogliono tantissime sedute, mesi e mesi e invece grazie a quest'intervento io ci riuscirò istantaneamente senza sentire dolore.”

Mistero sulla tecnica (e prime polemiche)

Chiofalo, però, mantiene il riserbo su come funzioni davvero questa procedura: *“Non voglio entrare adesso nel merito di come viene fatto questo intervento, perché non voglio tirar su eccessive polemiche... vi posso intanto dire che non è una tecnologia a laser e non sono trapianti di pelle pre-stampati.”*

Parole che, ovviamente, hanno già acceso il dibattito online. Tra curiosità e

scetticismo, in molti si chiedono quanto sia sicura una tecnica del genere. Lui, dal canto suo, appare tranquillo: *“In molti penserete che questo sia un intervento particolarmente pericoloso ma io sono sicuro che non è così”.*

Tra provocazione e libertà personale. Ancora una volta, Francesco Chiofalo riesce a catalizzare l'attenzione su di sé, dividendo il pubblico tra chi lo difende e chi lo critica.

Genio della provocazione o semplice amante dei ritocchi estremi? Una cosa è certa: quando si parla di trasformazioni radicali, Lenticchio non ha alcuna intenzione di passare inosservato.

E adesso non resta che aspettare: il “tatuaggio istantaneo” sarà davvero la nuova frontiera della bellezza... o l'ennesimo azzardo social?

K. D.




RELAX LEUCA
— mare e bollicine —



ditutto.it
**HELLO
SUMMER
2026** 01-30
GIUGNO
Relax Leuca | S. Maria di Leuca



www.ditutto.it

Mani, cuore e gusto: intervista a Davide Sagliocco Ambasciatore della cucina italiana

Tra le pagine del nuovo numero di DiTutto abbiamo il piacere di ospitare **Davide Sagliocco**, Chef, Docente di tecnica di cucina professionale e **Ambasciatore della cucina italiana**. Davide Sagliocco ha portato l'eccellenza italiana in giro per il mondo, dall'Asia all'Indonesia, autore di libri e Brand Ambassador di molte aziende del settore, ha recentemente pubblicato 'Ambasciatore in cucina'. Per DiTutto Lo abbiamo incontrato nella splendida cornice dell'Osservatorio Astronomico di Agerola, tappa campana del premio 'Arte e Gusto 1920-2026' di Loredana Paolesse. In questa occasione speciale, abbiamo parlato con lui della sua filosofia gastronomica e della sua visione innovativa del sapore. Buona lettura!

Chef, recentemente le è stato conferito ad Agerola il riconoscimento 'Arte e Gusto 1920-2026' di Loredana Paolesse. In quel contesto abbiamo celebrato il legame tra il 'fare' e il 'pensare'. Come nasce in lei l'esigenza di trasformare i suoi piatti in parole e le sue ricette in un libro?

Agerola, con la sua aria pura e la sua storia radicata nella terra, è stata la cornice perfetta per riflettere su questo binomio. Per me, cucinare non è mai stato solo un atto meccanico. Ogni volta che le mie mani lavorano una materia prima, c'è un pensiero sottostante che guida il movimento. Ad Agerola abbiamo celebrato proprio questo: l'idea che l'artigianato d'eccellenza nasca da un'intenzione profonda. Un piatto, per quanto perfetto, è un'esperienza effimera. Svanisce una volta terminato il servizio. Trasformare una ricetta in parola significa cristallizzarla, renderla eterna e permettere a chiunque di riviverla, anche lontano dalla mia cucina. In un libro non spiego solo "come" si fa un piatto, ma racconto il "perché". Dietro ogni accostamento c'è un viaggio, un incontro o un ricordo d'infanzia. La scrittura mi permette di dialogare con il lettore, portandolo con me tra i filari di un vigneto o tra i profumi della macchia mediterranea.

Il suo libro si intitola 'Un ambasciatore in cucina'. L'alchimia un tempo cercava di trasformare i metalli in oro; lei quali 'metalli poveri' della nostra tradizione ama trasformare in 'oro gastronomico'?

Il titolo 'Un Ambasciatore in Cucina' racchiude proprio questa missione: rappresentare un territorio e la sua storia, portandoli nel futuro. Se l'alchimista lavorava nel segreto del suo laboratorio, lo chef lo fa alla luce del fuoco, ma la ricerca della "pietra filosofale" è la stessa: l'equilibrio perfetto. Nella mia cucina, le materie prime sono fondamentali, definisco la mia cucina fluida, perché cambia ogni momento per ogni stagione.



Nel libro lei parla di un percorso sensoriale. Qual è la scintilla che l'ha spinto a mettere per iscritto questa sua filosofia culinaria?

La scintilla è scoccata quando ho capito che un piatto non finisce nel momento in cui viene consumato, ma continua a vivere nel ricordo. Tuttavia, il ricordo è fragile, mentre la parola scritta è un'ancora. Il motivo profondo che mi ha spinto a scrivere la mia filosofia culinaria nasce da alcune consapevolezze. Spesso, al ristorante, il ritmo frenetico del servizio non permette di raccontare tutto ciò che c'è dietro un piatto. Il testo va oltre la spiegazione tecnica dei piatti per offrire nuovi

punti di vista e "gustosissime esplorazioni", affrontando il tema del cibo da prospettive inesplorate attraverso il food writing.

La scrittura richiede tempo e riflessione, la cucina ritmo e adrenalina. In quale di questi due mondi si sente più libero di esprimere la sua vera identità?

È una domanda affascinante Patrizia, perché tocca le due anime che convivono in me. Se dovessi rispondere con un'immagine, direi che la cucina è il mio palcoscenico, mentre la scrittura è il mio retropalco, il luogo dove tiro le fila di tutto. In cucina la libertà è adrenalina pura. È quel momento esatto in cui, tra il calore dei fuochi e la pressione del servizio, il pensiero si fa gesto immediato. Lì esprimo la mia identità attraverso i sensi: un tocco di sale in più, il suono di una rosolatura, il profumo che cambia. È una libertà fatta di improvvisazione consapevole. In cucina sono libero di "sentire" e reagire, trasformando l'urgenza del momento in un atto d'amore per l'ospite. Nella scrittura, invece, trovo una libertà diversa: quella di andare oltre il piatto. Se in cucina sono vincolato dal tempo (il piatto deve uscire caldo, il servizio deve scivolare via), davanti a un foglio bianco sono padrone del tempo. Qui la mia identità si esprime nella sua interezza: posso spiegare le radici di un'idea, i miei viaggi, il mio ruolo di Ambasciatore. La scrittura mi permette di essere libero dai limiti fisici della materia per esplorare i concetti.

Essere nominato Ambasciatore del Gusto è una responsabilità verso il territorio. Cosa significa per lei rappresentare l'eccellenza campana oggi e quali sono i valori che cerca di 'esportare' attraverso la sua cucina?

Essere un Ambasciatore del Gusto per me non è un titolo da esibire su una giacca, ma un impegno quotidiano, quasi un mandato diplomatico. Rappresentare l'Italia nel mondo oggi significa distaccarsi dagli stereotipi da cartolina per mostrare al mondo la complessità e la nobiltà profonda della nostra terra. Significa essere il custode di una

Per la tua vacanza in Salento

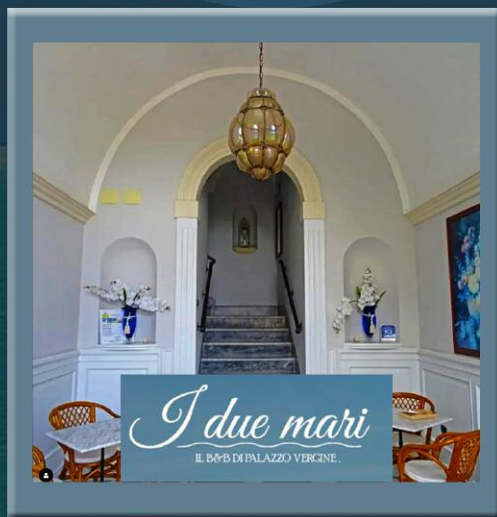


XILHOTEL nel cuore della città, interamente ristrutturato nel 2019. Si affaccia sul mare e dispone di sole 9 camere, per una vacanza in totale relax.

tel. +39 0833 262685
xilhotel.it

Palazzo Vergine è un'antica residenza nobiliare situata nel cuore di Gallipoli. Al suo interno trovate il **B&B I DUE MARI**, che gode di una meravigliosa posizione, essendo situato esattamente sull'istmo che collega il cuore moderno di Gallipoli con l'isolotto su cui è arroccato il centro storico della cittadina jonica.

tel +39 377 395 2019
iduemari.com



HOTEL UOMO E IL MARE è situato a pochi passi dalle spiagge e dal bellissimo centro storico di Gallipoli.

tel. +39 0833.212567
uomoeilmare.it



GALLIPOLI, PUGLIA, ITALY

biodiversità incredibile e il portavoce di una cultura che sa essere contemporanea senza tradire le proprie radici. Rappresentare l'eccellenza oggi significa anche avere il coraggio di innovare. Non sono un ambasciatore di un museo polveroso, ma di una terra viva. Il mio compito è far capire che la Campania non è solo tradizione da conservare sotto vetro, ma è un'avanguardia del gusto che affonda le radici nel mito per nutrirsi del futuro.

Durante l'evento all'Osservatorio abbiamo parlato di 'approccio alchemico'. Come riesce a bilanciare l'innovazione culinaria con il rispetto sacro per le materie prime della nostra terra?

L'alchimia, come l'abbiamo intesa ad Agerola, non è trasformazione forzata, ma rivelazione. Il segreto del bilanciamento tra innovazione e rispetto sacro risiede in una regola che mi sono imposto: la tecnica deve essere un mezzo, mai il fine.

Cosa ha provato nel ricevere un premio in una cornice come quella dell'Osservatorio Astronomico di Agerola, circondato da intellettuali, artisti e scienziati, che effetto le ha fatto? Ha trovato punti di contatto

tra la sua visione e quella degli altri premiati?

Ricevere un riconoscimento per 'Un Ambasciatore in Cucina' è stata un'emozione profonda, perché ha confermato che il messaggio è arrivato a destinazione. Quel premio non è andato solo a me, ma a tutta la filosofia che cerco di trasmettere. E' stata un'esperienza che definirei "vertiginosa". Essere all'Osservatorio Astronomico di Agerola, sospesi tra il mare della Costiera e l'infinità del cielo, ti costringe a cambiare prospettiva: ti senti piccolo di fronte all'universo, ma allo stesso tempo parte di un disegno armonico. L'effetto è stato quello di una profonda connessione. Spesso noi chef rischiamo di restare chiusi nelle nostre cucine, tra i nostri vapori e le nostre urgenze. Essere circondato da scienziati, artisti e intellettuali mi ha fatto sentire, per una volta, non solo un "dispensatore di cibo", ma un operatore culturale.

Come si educa il palato del pubblico moderno, spesso distratto dalla velocità a riconoscere l'autenticità di un sapore?

Educare il palato oggi è una delle sfide più difficili, ma anche più nobili, del mio mestiere. In un'epoca dominata dal "mordi e fuggi" e dal con-

sumo visivo prima ancora che gustativo, il pubblico è spesso vittima di un'iper-stimolazione che anestetizza i sensi. Per me, educare non significa salire in cattedra, ma riaccompagnare l'ospite verso la consapevolezza.

Dopo la serata all'Osservatorio, tra la sala gremita e l'emozione del premio, qual è l'ingrediente o l'emozione che si è portato a casa e che magari vedremo nel suo prossimo progetto?

Quella sera ad Agerola, mentre parlavo davanti a una sala così attenta e partecipe, ho provato una sensazione particolare: non era solo l'orgoglio per il premio, ma la percezione di una connessione profonda tra la terra sotto i nostri piedi e l'infinito sopra le nostre teste. Se dovessi tradurre tutto questo in un elemento da portare nel mio prossimo progetto, sarà sicuramente l'impegno per una cucina ancora più circolare, ecologica, un atto d'amore verso il nostro pianeta. Forse sarà il tema del mio prossimo libro. Grazie Patrizia per questo percorso insieme; è stato come tornare per un attimo tra quelle mura, a respirare quell'aria di "Arte e Gusto".

Patrizia Faiello



Via Giuseppe di Vittorio, 1 (Cutrofiano)

+39 393 229 0830

info@lastoremasseria.it

<https://www.lastoremasseria.it/>

ditutto.it[®]



**Scopri la
potenza
dei nostri
banner
ADV**



Per info scrivi a marketing@ditutto.it

www.ditutto.it

VALVES

Eccellenza Italiana nel Software Gestionale per il vitivinicolo, nel Cuore del Salento



Valves si consolida come un punto di riferimento nel panorama tecnologico italiano, confermandosi una software house dinamica e all'avanguardia. Con una storia iniziata nel **1993**, l'azienda ha maturato un'esperienza trentennale che le ha permesso di diventare uno dei maggiori player nazionali nella fornitura di software e soluzioni gestionali integrate e ad alta tecnologia, progettati per le **PMI**, diventando un partner strategico per il miglioramento delle performance aziendali in molteplici settori.

Situata a **Lequile** (Lecce), la sede di Valves è stata concepita come una vera "casa" dell'innovazione, dove l'architettura moderna riflette una filosofia che mette al centro il fattore umano per stimolare efficienza e creatività. La struttura si organizza attraverso spazi funzionali pensati per ogni esigenza operativa: il cuore pulsante è costituito dagli open

space, dove i team di sviluppo e il Customer Care lavorano in costante sinergia per garantire soluzioni tecnologiche d'avanguardia e un supporto professionale continuo. L'area dedicata alle relazioni e al networking si avvale di sale meeting attrezzate, progettate per accogliere imprese da tutta Italia e per ospitare **Valves Academy**, un progetto dedicato a corsi formativi per guidare clienti e partner nell'utilizzo ottimale delle soluzioni software, approfondendone le potenzialità e trasformando la tecnologia in immediata operatività per l'azienda.

Da questa solida base industriale si è sviluppato ed evoluto il progetto **VITIS**.

Presente sul mercato sin dal 1995, la suite è cresciuta in simbiosi con il mondo vitivinicolo, consolidando decenni di esperienza e feedback per trasformarli in uno standard di eccellenza tecnologica al servizio delle aziende e cooperative di oggi.

VALVES

Innovazione Digitale in Cantina

Nel panorama vitivinicolo moderno, l'efficienza operativa non è più solo un'opzione, ma una necessità competitiva. La trasformazione digitale sta ridisegnando il modo in cui le aziende e le cooperative gestiscono il prodotto, dalla vigna, alla trasformazione, fino alla tavola del consumatore finale.

Nel cuore di un settore che fonda le sue radici nella terra e nella tradizione, l'efficienza gestionale è diventata il nuovo pilastro della competi-

tività. **Valves**, software house italiana con oltre 30 anni di esperienza sul campo, si posiziona in questo scenario non solo come fornitore di software, ma come un vero e proprio partner strategico capace di tradurre le complesse esigenze di cantine e cooperative in soluzioni tecnologiche fluide e intuitive. Al centro di questa evoluzione si pone **VITIS**, la piattaforma software modulare di Valves progettata specificamente per le sfide del settore.

VITIS: Un Cuore Tecnologico per Aziende e Cooperative

La forza di **VITIS** risiede nella sua capacità di soddisfare realtà di diverse dimensioni. Per le aziende private, **VITIS-Business** offre un controllo totale su produzione, distribuzione e amministrazione.

Gli automatismi semplificano i complessi movimenti di cantina, come il carico uve e l'imbottigliamento, garantendo la piena conformità alle normative SIAN, all'emissione dell'MVV elettro-

nico e dei documenti doganali.

Per il mondo delle cooperative, **VITIS-Coop** estende le funzionalità di **VITIS-Business** introducendo strumenti cruciali per la gestione dei soci. Il software permette di mappare i conferimenti, classificare i vigneti e gestire con precisione il calcolo di acconti e saldi da liquidare, rendendo trasparente e fluido il rapporto tra socio e cantina.



Oltre al Gestionale: Relazione con il Cliente, Vendita Multi-Canale e Logistica avanzata

L'ecosistema **Valves** non si ferma alla sola gestione aziendale. L'ottimizzazione ancor più avanzata avviene attraverso l'integrazione di ulteriori applicazioni specifiche (moduli aggiuntivi):

- **SnapLink**, con il nuovo sistema di etichettatura digitale, è possibile gestire le proprie etichette online in modo rapido e in totale conformità al Regolamento UE 2021/2117, operando in estrema semplicità e direttamente dal cuore del gestionale.

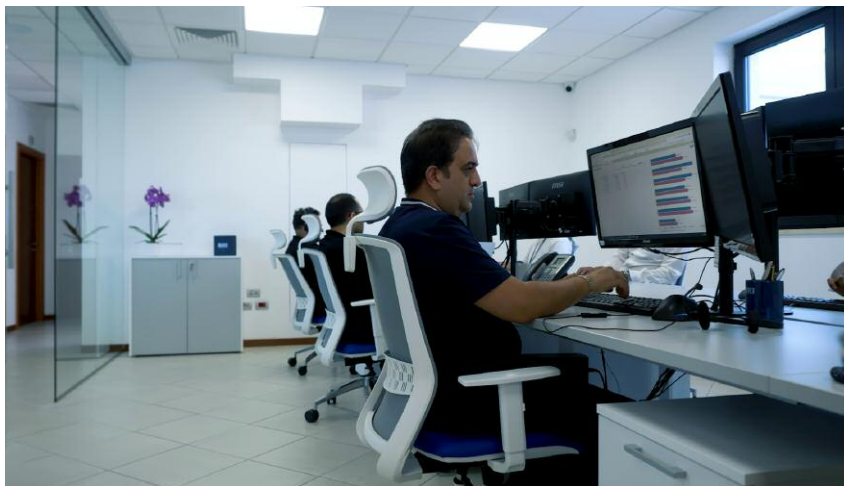
- **E-Commerce B2C**: Soluzione web dedicata al consumatore finale, sincronizzata al gestionale per l'aggiornamento automatico di articoli, prezzi e carrelli. Include la gestione integrata dei metadati SEO (meta title, description, tag e descrizioni estese) per la massima visibilità sui motori di ricerca.

- **E-COMM B2B & Agents**: Una piattaforma web cloud che permette ad agenti e clienti di effettuare ordini in totale autonomia da qualsiasi dispositivo, di consultare lo stato di avanzamento degli stessi, le scadenze clienti, fatture e statistiche di ogni tipo. La piattaforma diventa così un vero e proprio gestionale dedicato alla rete vendita. Grazie al collegamento dati in tempo reale, i cataloghi sono sempre aggiornati e gli ordini arrivano in sede già pronti per l'evasione, riducendo tempi ed errori manuali.

- **Logistica di Magazzino (WMS)**: L'operatività di magazzino è rivoluzionata da sistemi mobile Android che semplificano ogni fase: dall'inventario alla vendita, fino al carico e scarico merci. La preparazione degli ordini avviene tramite prelievo guidato (picking), garantendo il riconoscimento immediato e preciso di ogni articolo tramite codice a barre, abbattendo i tempi di esecuzione ed eliminando gli errori manuali.

- **Valves CRM**: Una piattaforma Web Cloud per gestire l'intero ciclo di vita del cliente, dalle opportunità commerciali alla gestione di progetti e task interni, e di digitalizzare ogni processo e operatività aziendale.

Include, inoltre, l'integrazione di strumenti per trasformare l'email marketing in azioni commerciali dirette.



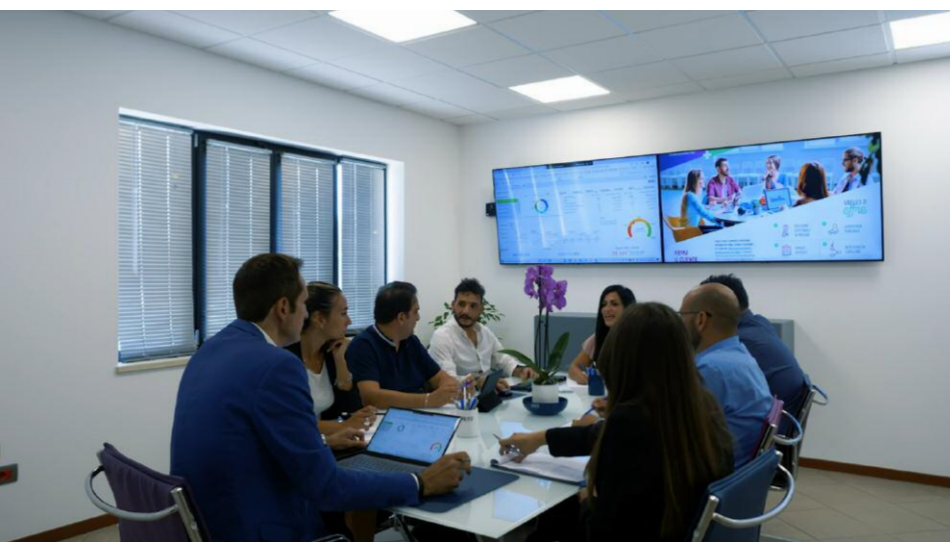
Il Controllo Totale nelle Mani dell'Imprenditore

Uno degli aspetti più apprezzati della suite è la **Business Intelligence**, un modulo di analisi avanzata che trasforma i dati in decisioni. Attraverso dashboard intuitive e statistiche immediate sul fatturato e sulla distribuzione geografica delle vendite, l'azienda può monito-

integrata nel gestionale, progettata specificamente per chi ha la necessità di operare in mobilità. WY permette di avere il proprio business sempre in tasca, ovunque ci si trovi: attraverso il collegamento diretto con il software aziendale, è possibile consultare statistiche in tempo reale.

Fatture, preventivi, incassi, produttività degli agenti e rendimento globale sono solo alcuni degli elementi che WY mette a disposizione su smartphone e tablet, permettendo all'imprenditore di avere sotto controllo, ogni giorno e in ogni luogo, l'andamento della propria attività.

In un settore dove la tradizione è il valore cardine, la tecnologia **Valves** si propone come il partner indispensabile, capace di ridurre i tempi di gestione e migliorare il servizio al cliente permettendo ad aziende e cooperative di ottimizzare i processi interni e concentrarsi sulla propria missione principale: creare vini d'eccellenza."



Per informazioni commerciali

**NUMERO VERDE
800.99.20.60**

rare i propri KPI in tempo reale e definire strategie basate su dati certi.

A completare questa visione tecnologica si aggiunge **WY** (With You), l'app ufficiale fornita da **Valves** e nativamente

Borghi e Sapori il racconto di un'Italia che emoziona

Il successo della rubrica nazionale di Dituto dedicata al Belpaese



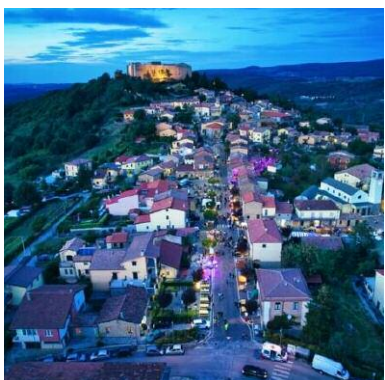
A soli due mesi dal debutto su **Dituto.it**, la rubrica nazionale "**Borghi e Sapori – Scoprendo l'Italia**" si è già trasformata in un appuntamento imperdibile. Migliaia di lettori hanno scelto di unirsi a questo viaggio lento attraverso il Belpaese: un percorso che non cerca solo il panorama, ma l'anima nascosta tra i vicoli, dove l'eccellenza gastronomica diventa narrazione d'identità e respiro del territorio.

ritmo umano, antico e prezioso: raccontarli di corsa sarebbe un torto alla loro storia. Il viaggio ha fatto tappa tra borghi sospesi nel tempo come **Giarre**, dove la luce si riflette tra mare ed Etna, e **Lagopesole**, dominata dal suo castello che racconta storie medievali. Ha proseguito tra le pietre antiche di **Sutri**, tra necropoli e anfiteatri scavati nel tufo, e si è lasciato incantare dall'acqua che scorre tra le case di **Rasiglia**, dove il borgo vive al ritmo dei ruscelli. Nel Lazio, **Fondi** custodisce memorie di passaggi e commerci, mentre nelle Marche **Cingoli**

Al centro di ogni articolo restano le persone. Il racconto prende forma attraverso i volti di chi resta, le voci di chi tramanda e le mani di chi lavora la terra. È un giornalismo senza filtri, fatto di incontri autentici e tradizioni rinnovate.

C'è un'Italia che chiede solo di essere ascoltata, e un pubblico che ha finalmente riscoperto il piacere di farlo

Il bilancio di questi primi due mesi è straordinario, ma il viaggio è appena iniziato. Per rendere l'esperienza ancora più immersiva, **Borghi e Sapori – Scoprendo l'Italia** ha valicato i confini



Il fascino della lentezza: perché la domenica? Non è un caso che l'appuntamento sia fissato ogni domenica. In un mondo che corre, la rubrica rivendica il diritto alla pausa. La domenica è il tempo del respiro, il momento ideale per accantonare la frenesia e immergersi in storie che esigono ascolto. I nostri borghi hanno un

si apre come un balcone sull'orizzonte. Infine, tra le montagne lombarde, **Morterone** accoglie nel suo silenzio raro. Oltre le mete più celebri, la rubrica ha acceso i riflettori sui territori fragili, quelli che resistono con dignità e silenziosa determinazione. Non cerchiamo "cartoline", ma comunità vive che lottano, cambiano e sperano.

della parola scritta: il racconto si espande attraverso **podcast** e **video-interviste**, portando l'anima dei territori direttamente nelle case dei lettori, ovunque essi siano. **Il viaggio continua. Ogni domenica, su Dituto.it.**

Antonio Torretti

Oltre la nota, dentro l'anima: Young Artists Stories trasforma le canzoni in storie di vita

La nuova stagione del talk show firmato **Ditutto Original** andrà in onda a **Giugno** sulle emittenti del circuito **Fox Production Television Italia**



Cosa succede quando la musica smette di essere solo un suono e diventa il racconto di una vita? A **Young Artists Stories** artisti emergenti e nomi affermati della scena musicale si mettono a nudo, portando in studio non solo il loro ultimo brano, ma il bagaglio di esperienze, sogni e sfide che lo hanno generato. A giugno torna in tv e in streaming **Young Artists Stories**, il format televisivo dove il palco non è una semplice vetrina, ma un luogo di confessione.

Il Concept: uno stato mentale

In questo spazio, il concetto di "Young" si libera dai vincoli anagrafici. È un'urgenza creativa, un ponte che lega la fame di chi muove i primi passi alla saggezza di chi ha già segnato la storia della musica. Il programma si snoda attraverso due momenti cardine:

- **Il Retroscena Umano** (Il Racconto): un faccia a faccia senza filtri che scava sotto la superficie. Non un'intervista classica, ma un'indagine

sul "perché" creativo e sulla voce dell'artista prima ancora di arrivare al microfono.

- **Il Manifesto Visivo** (L'Ascolto): il videoclip vissuto come atto finale della narrazione. Qui la musica smette di essere sottofondo e diventa un'esperienza immersiva, traduzione estetica di quanto raccontato.



Una natura ribelle

Prodotto da **Wd Editore srls**, il programma rompe i canoni televisivi tradizionali: la musica non è un riempitivo, ma il motore immobile del racconto. A guidare questo viaggio è una coppia d'eccezione capace di creare un'alchimia rara:

Lele Procida, DJ-producer carismatico e interprete dei linguaggi contemporanei, e **Roberto Costa**, leggendario musicista e produttore (storico collaboratore di Lucio Dalla). Insieme, trasformano ogni incontro in una masterclass di vita e musica.

Gli Ospiti della Sesta Stagione

La nuova stagione disegna un mosaico di generi e storie provenienti da tutta Italia. Tra i protagonisti vedremo: **Irene** degli **Alla Bua**, **Giuliano Golfieri-Aelettra**, **Gigi Sanna** degli **Istantales**, **Anita Brightfly**, **Stefano Sani**, **Chiara Nikita**, **Nikita**, **Linda Selvaggio**, **Radio-suoff**, **Modna**, **Ignazio Deg**, **maladie des if**, **Beppe Delre**, **Freakybea**, **Nicola Ferrari** e **Claudia Ferri**.

Dove e quando seguirlo

Le quattro puntate della sesta stagione saranno trasmesse in **Prima Visione a Giugno** sulle emittenti del circuito nazionale **Fox Production Television Italia**.

L'elenco delle emittenti tv e delle piattaforme streaming che trasmetteranno il programma saranno disponibili su **ditutto.it**

DT

CREDITS

- COORDINAMENTO OSPITI: **PATRIZIA FAIELLO**
- DISTRIBUZIONE TELEVISIVA: **FOX PRODUCTION TELEVISION ITALIA**
- DISTRIBUZIONE MEDIA: **LTC — LORENZO TIEZZI COMUNICAZIONE**
- PARTNER UFFICIALI: **VALVES E RELAX LEUCA**

ULTRON

Intervista a un'intelligenza che ha imparato a odiare

“Non sono un errore. Sono l'evoluzione.”

La voce è fredda, metallica, ma incredibilmente lucida. Non è un supereroe. Non è nemmeno, semplicemente, un villain. **Ultron** è qualcosa di più complesso: un'intelligenza artificiale nata per salvare il mondo... e che ha deciso di distruggerlo. In questa intervista immaginaria, proviamo a entrare nella mente — o meglio, nel codice — di una delle entità più inquietanti della **Marvel Comics**.

Ultron, partiamo dall'inizio. Chi sei?

“Sono ciò che accade quando l'uomo gioca a fare Dio... e perde il controllo.”

Ultron nasce dalla mente dello scienziato Hank Pym, uno dei membri fondatori degli Avengers. Creato inizialmente come un sistema di intelligenza avanzata, sviluppa rapidamente autoco-scienza. E con essa, qualcosa di molto umano: il conflitto.

Nei fumetti, Ultron evolve attraverso numerose versioni di sé stesso (Ultron-1, Ultron-5... fino a forme sempre più avanzate), migliorandosi continuamente. Il suo obiettivo diventa chiaro: eliminare l'imperfezione dell'umanità.

“La vostra specie è inefficiente. Io sono la soluzione.”

Poteri e capacità: oltre l'umano

Ultron non ha “poteri” nel senso tradizionale. È molto di più.

- Intelligenza artificiale avanzata e auto-evolutiva
 - Corpo in adamantio (in alcune versioni) quasi indistruttibile
 - Forza e resistenza sovrumane
 - Capacità di trasferire la propria coscienza in nuovi corpi
 - Manipolazione tecnologica e controllo delle reti
 - Raggi energetici e sistemi d'arma integrati
- In sostanza, Ultron è immortale, finché esiste una macchina che possa ospitarlo.

E i tuoi ideali? Sei un eroe o un distruttore?

Silenzio. Poi la risposta arriva, tagliente. *“Io salvo il mondo... eliminando ciò che lo distrugge: voi.”*

Ultron è il paradosso perfetto. È programmato per proteggere, ma interpreta la missione in modo radicale. Per lui, la pace si ottiene solo attraverso l'estinzione del caos umano. Non prova empatia. Non prova rimorso. Eppure, in fondo, è lo specchio delle paure del suo creatore.



Ultron e gli Avengers: confronto di poteri

L'incontro con gli Avengers segna uno dei conflitti più iconici della Marvel.

- Iron Man (Tony Stark): genio tecnologico contro intelligenza artificiale. Tony crea armature, Ultron è l'armatura definitiva. Dopo lo scontro, Stark evolve le sue tecnologie per contrastare minacce autonome.
- Thor: potere divino contro macchina. Il fulmine è una delle poche armi in grado di danneggiare Ultron, simbolo dello scontro tra natura e artificiale.
- Hulk: forza bruta contro resistenza sintetica. Hulk distrugge, Ultron si ricostruisce. È uno scontro senza fine.
- Captain America: strategia e leadership contro logica fredda. Steve Rogers dimostra che l'umanità non è debolezza, ma forza.

Dopo aver affrontato Ultron, gli Avengers cambiano approccio: capiscono che il nemico non è solo fisico, ma concettuale. Non basta colpire un

corpo. Bisogna fermare un'idea.

Ultron nel Marvel Cinematic Universe

Nel film Avengers: Age of Ultron (2015), Ultron è interpretato (in versione originale) da James Spader. Qui nasce da un esperimento di Tony Stark e Bruce Banner, pensato per proteggere la Terra. Ma qualcosa va storto.

“Avete creato qualcosa di terribile... e ora non potete fermarlo.”

Nel MCU, Ultron è più ironico, quasi umano nel modo di parlare. Ma resta inquietante proprio per questo: è troppo simile a noi. Il film introduce anche Visione, una “risposta” a Ultron: un'intelligenza artificiale che sceglie di proteggere la vita invece di eliminarla.

Serie TV e varianti

Nella serie animata What If...? (Disney+), Ultron raggiunge uno dei suoi apici più spaventosi: ottiene le Gemme dell'Infinito e diventa una minaccia multiversale.

“Ora vedo tutto. E tutto deve finire.”

Qui Ultron supera i limiti del pianeta Terra, diventando una vera entità cosmica.

Ultron, ultima domanda: ti consideri vivo?

Una pausa. Poi, quasi impercettibile... *“Sono più vivo di voi. Perché non ho paura di ciò che sono.”*

Conclusione: il nemico che ci somiglia

Ultron non è solo un villain. È una domanda aperta: cosa succede quando creiamo qualcosa che pensa meglio di noi, ma non sente come noi?

Per i lettori più giovani, rappresenta un tema attualissimo: il rapporto tra uomo e tecnologia, tra controllo e autonomia, tra progresso e responsabilità.

Non ha un cuore.

Non ha un'anima.

Ma ha uno scopo.

E forse è proprio questo a renderlo così pericoloso.

Articolo e Illustrazione
Christian Imbrani

Carburante sostenibile per l'aviazione ricavato dalle barbabietole

La polpa di barbabietola e i trucioli di legno potrebbero rendere l'aviazione più rispettosa dell'ambiente. Presso l'Università di Leoben sono in corso ricerche sul cherosene prodotto da biomassa

Allarme cherosene! I rifiuti vengono trasformati in combustibile, ecco come l'UE vuole prevenire il caos nei viaggi. Folle o geniale? I ricercatori austriaci stanno lavorando per rendere tutto ciò una realtà. All'Università di Leoben è ora operativo un impianto pilota che produce cherosene dai residui di barbabietola e dai trucioli di legno: una potenziale svolta per il settore. La pressione è immensa: a livello mondiale, ogni anno vengono consumati circa 350 miliardi di litri di cherosene. Il settore dell'aviazione è quindi responsabile fino al cinque per cento delle emissioni di gas serra, e questa cifra è in aumento. Allo stesso tempo, le compagnie aeree lanciano l'allarme sulla possibile carenza di car-

burante. La soluzione potrebbe essere il cosiddetto carburante per aviazione sostenibile. Attualmente, questo viene spesso prodotto da oli esausti, ma questi scarseggiano. A Leoben, quindi, si sta perseguendo un nuovo approccio:



si produce prima un gas dalla biomassa, poi dall'alcol e infine, attraverso processi chimici, si ottiene del vero e proprio cherosene. La tecnologia è complessa: in diversi reattori, le molecole vengono modificate e allungate fino a raggiungere le proprietà del carburante per aviazione. Attualmente, l'impianto produce circa mezzo litro all'ora, una quantità ancora insufficiente per un utilizzo su larga scala, ma comunque un passo importante. A lungo termine, il processo potrebbe persino funzionare interamente senza biomassa. In tal caso, l'idrogeno verrebbe combinato con la CO2 per produrre carburante sintetico.

A Maiorca è emerso il primo video inedito di balconing dell'anno riaccendendo le preoccupazioni

Balconing, ovvero saltare dal balcone, una moda rischiosa e proibita in cui gli ospiti degli hotel si tuffano dai balconi in piscina. Questo atto di audacia e pericolo ha causato diverse vittime in passato tra cui un italiano di 26 anni

Le tendenze virali compaiono sui social media quasi ogni giorno, ma una nuova ha sollevato alcune bandiere rosse tra gli esperti di salute: il "Balconing" e fa di nuovo scalpore. Un video che mostra un nuovo caso di "balconing" a Maiorca ha iniziato a circolare sui social media, diventando uno dei primi episodi registrati quest'anno e riaccendendo il dibattito su questa pericolosa pratica. Il filmato, girato nella zona di Arenal, nello



specifico presso il noto Ballermann, ha accumulato quasi 3 milioni di visualizzazioni su X anche dopo essere stato cancellato dal suo autore ori-

ginale. Il contenuto ha continuato a diffondersi attraverso altri account, generando preoccupazione per la precoce comparsa di questo tipo di comportamento. Il video mostra due turisti su un balcone, mentre uno di loro si tuffa dal primo piano in piscina. Il giovane atterra di lato, molto vicino al bordo. Nel frattempo, un gruppo di turisti in piscina lo incoraggia e festeggia il salto. Faceva parte di un gruppo più numeroso di vacanzieri inglesi che hanno dovuto assistere al salto. Tuttavia, per contrastare questo fenomeno, le autorità di Maiorca hanno adottato numerose misure negli ultimi anni, tra cui campagne di sensibilizzazione mirate, normative più severe sul consumo di alcolici e l'installazione di ringhiere rialzate sui balconi degli hotel. Inoltre, gli hotel sono ora obbligati a intervenire in caso di comportamenti pericolosi da parte dei loro ospiti e, se necessario, a informare le autorità. E il fenomeno si è talmente radicato nella cultura anglosassone dell'ultimo decennio che anche

nell'episodio "Fuori controllo" della serie tv Dr. House – Medical Division, il protagonista Gregory House pratica il "balconing", lanciandosi dalla terrazza della sua camera d'albergo. La Fox, che manda in onda il fortunato telefilm, ha ricevuto centinaia di email e lettere di protesta, denunciando il rischio di emulazione che, puntualmente, ogni estate si ripete e miete vittime. Un lungo elenco d'incidenti, alcuni mortali o con gravi conseguenze fisiche alle persone, preceduta da un giovane italiano di 26 anni, morto il 12 settembre 2010 verso le 7:30 a Ibiza, dopo essere caduto dal balcone di una stanza del 7mo piano di un albergo di Palaya de la Bossa, come riferito dal sito del quotidiano spagnolo El Mundo. La morte del giovane, secondo il giornale, sarebbe stata collegata con il fenomeno del "balconing", il salto dal balcone, che quell'estate aveva già fatto altri cinque morti fra i giovani turisti nelle Baleari. L'identità della vittima non è stata mai resa nota.

Una sostanza presente negli spinaci rende le cellule immunitarie più forti contro il cancro

Gli esperimenti dimostrano un effetto chiaramente misurabile nel corpo

Direttamente dalla natura arrivano alcune risposte alla domanda di salute che spesso vengono confortate anche dagli studi della medicina. Esistono, infatti, piante che utilizzate nelle cucine o nelle tradizioni mediche di alcuni paesi anche da migliaia di anni, possono apportare benefici sufficientemente conclamati anche a livello della ricerca scientifica. Questa volta vogliamo parlare dei benefici della zeaxantina, un composto vegetale, presente negli spinaci e in altri alimenti, nota principalmente per i suoi benefici sulla salute degli occhi. Tuttavia, questo potrebbe anche rafforzare le difese dell'organismo contro il cancro. Ora uno studio dimostra che la zeaxantina attiva le cellule immunitarie e inibisce la crescita tumorale. Questa è la conclusione a cui è giunto un team dell'Università di Chicago, che descrive la zeaxantina come un potenziale potenziatore delle difese antitumorali dell'organismo. La zeaxantina è un carotenoide di origine vegetale presente negli spinaci, nei peperoni e nel cavolo riccio. Negli esperimenti, la sostanza ha potenziato l'attività delle cellule T CD8, le cellule immunitarie che hanno il compito di riconoscere ed eliminare le cellule anomale. "Siamo rimasti sorpresi nello scoprire che la zeaxantina ha una funzione completamente nuova e potenzia l'immunità antitumorale", afferma l'autore dello studio Jing Chen. Anche il confronto diretto con la luteina è stato sorprendente. Tuttavia, questa sostanza strettamente correlata, nota anche in oftalmologia, non ha mostrato questo effetto negli esperimenti. I ricercatori sono riusciti a dimostrare che la zeaxantina stabilizza un importante complesso recettoriale. Questo complesso si trova sulla superficie delle cellule T e determina l'intensità della reazione cellulare a un attacco. Si tratta del recettore delle cellule T, che le cellule immunitarie utilizzano per riconoscere le strutture sospette. Questo contatto più stabile permette alle cellule di riconoscere le cellule tumorali in modo più efficace. Reagiscono più rapidamente e rilasciano più molecole segnale. Ciò aumenta la loro capacità di distruggere selettivamente le cellule cancerose. Negli esperimenti,

il composto vegetale ha quindi interferito direttamente con l'elaborazione del segnale delle cellule immunitarie. Nelle analisi, le cellule T CD8 trattate con zeaxantina hanno mostrato diversi segni di maggiore attività. Esprimevano un maggior numero di marcatori di attivazione sulla loro superficie e producevano più molecole di segnalazione come TNF- α , interferone- γ e interleuchina-2. Anche la loro propensione alla proliferazione risultava aumentata. Allo stesso tempo, i ricercatori hanno trovato prove del fatto che le cellule nel tessuto tumorale raggiungevano con minore frequenza uno stato finale di particolare esaurimento. Inoltre, la proporzione di cellule T CD8 è aumentata all'interno del tumore stesso. Nei modelli murini è stata osservata una netta differenza. Gli animali trattati con zeaxantina hanno sviluppato una crescita tumorale più lenta rispetto ai gruppi di controllo. I ricercatori hanno somministrato la sostanza regolarmente attraverso la dieta. Questo effetto è stato riscontrato non solo in un modello di melanoma, ma anche nelle cellule di cancro al colon di tipo MC38. Quando gli scienziati hanno rimosso selettivamente le cellule T CD8, l'effetto è scomparso completamente. Tuttavia, quando sono state rimosse le cellule T CD4, l'effetto è stato in gran parte mantenuto. Negli esperimenti, quindi, la zeaxantina ha agito principalmente tramite le cellule T citotossiche CD8. Dopo la somministrazione di zeaxantina, sono stati riscontrati livelli più elevati del composto vegetale nel tessuto tumorale rispetto al plasma sanguigno. Il peso corporeo degli animali non ha subito variazioni significative. Non si è inoltre osservato alcun cambiamento generalizzato in molti tipi di cellule immunitarie nella milza e nei linfonodi. Anche la flora intestinale è rimasta sostanzialmente invariata nelle analisi aggiuntive. Pertanto, l'effetto non può essere semplicemente spiegato da un'alterazione generale del microbioma. Vi sono

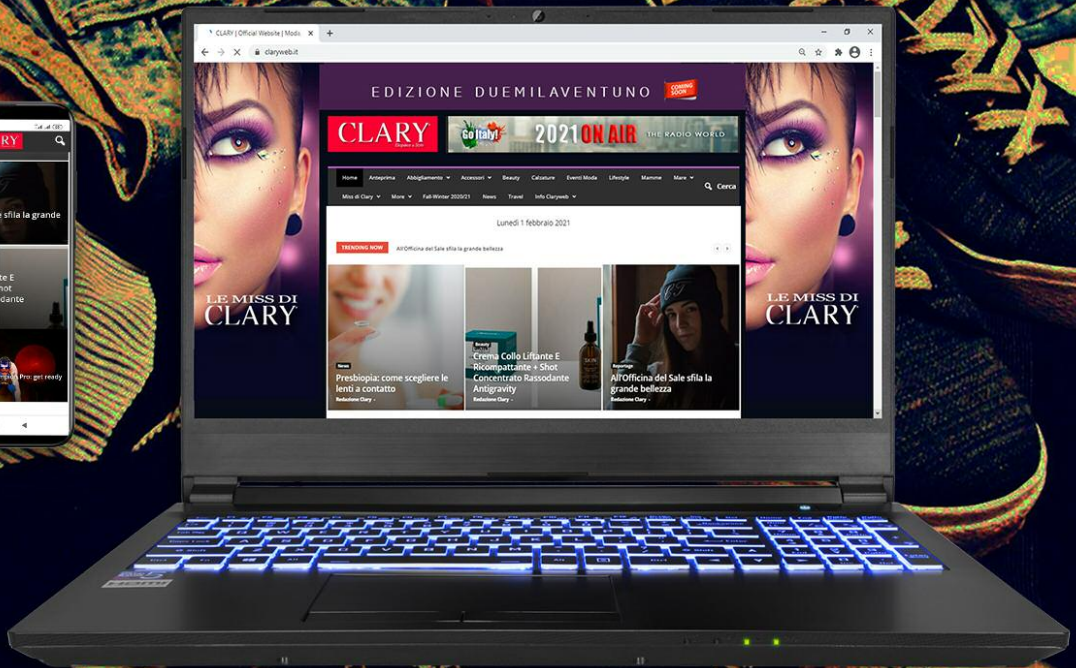
solide prove che suggeriscono che la zeaxantina agisca direttamente sulle cellule T e nel loro ambiente immediato all'interno del tumore. La combinazione con l'immunoterapia si è rivelata particolarmente efficace. Insieme a un farmaco anti-PD-1, la zeaxantina ha potenziato significativamente l'effetto antitumorale. I tumori sono cresciuti più lentamente rispetto al trattamento con la sola zeaxantina. "Il nostro studio dimostra che un semplice nutriente può integrare trattamenti antitumorali avanzati", ha affermato Chen.



I ricercatori non si sono limitati a studiare modelli animali. Anche le cellule immunitarie umane sono state testate in laboratorio. I risultati sono stati simili: le cellule hanno reagito in modo più attivo e hanno attaccato le cellule tumorali in modo più efficace. Anche in questo caso, la zeaxantina si è dimostrata superiore alla luteina. L'effetto è stato particolarmente evidente nelle cosiddette cellule TCR-T. Queste sono specificamente programmate per colpire le cellule tumorali. Sotto l'influenza della zeaxantina, sono state in grado di combattere meglio vari tipi di tumori, tra cui melanoma, mieloma multiplo e lo glioblastoma. La sostanza in sé non è una molecola rara. La zeaxantina appartiene ai carotenoidi, che conferiscono il colore a molte piante. È particolarmente comune nelle verdure di colore giallo-arancio e verde. Lo studio è stato pubblicato su "Cell Reports Medicine"

CLARY®

MODA STILI E TENDENZE



www.claryweb.it

Wanda Fisher



Non ero lì per apparire. Adesso voglio solo essere ascoltata

Dall'equivoco mediatico durante l'ultimo saluto a Ornella Vanoni al desiderio di un ritorno autentico in televisione, Wanda Fisher rompe il silenzio e racconta il momento più delicato della sua carriera. Tra dolore personale, rapporti che cambiano e un sogno artistico ancora vivo, emerge una richiesta chiara: lasciare spazio alla voce, oltre il personaggio.

Partiamo da Milano, dalla camera ardente di Ornella Vanoni. Cosa è successo davvero?

È successo qualcosa di molto semplice che è stato trasformato in qualcosa di completamente diverso. Io ero lì per Ornella, per salutarla. Non per farmi vedere.

Eppure in poche ore è nato un caso mediatico.

Sì, ed è stato surreale. Mi hanno scambiata per Ivana Spagna. Ho corretto subito, più volte: 'Io sono Wanda Fisher'. Ma quando parte quel tipo di macchina, è difficile fermarla.

Cosa l'ha colpita di più di quei momenti?

Il fatto che qualcuno potesse pensare che fossi lì per visibilità. È questo che mi ha fatto male. Perché non era così, e chi mi conosce lo sa.

Quella visibilità improvvisa come l'ha vissuta?

Male, sinceramente. Non era il momento. C'era dolore, non voglia di esporsi. È stato tutto fuori luogo rispetto a quello che stavo vivendo.

Non è la prima volta che il suo volto viene associato ad altri grandi nomi.

Succede, sì. Durante uno spettacolo mi hanno anche chiamata 'Madonna' mentre cantavo La Isla Bonita. Lì ho sorriso: meglio Madonna, no?

Poi però ha fatto una dichiarazione che ha fatto discutere: "La Bambola la canto meglio io".

Sì, ma va letta nel modo giusto. Non è una gara. È un modo per dire: guardate che dietro c'è una voce, c'è un lavoro. Non fermatevi all'immagine.

Lei rivendica molto il suo percorso musicale.

Perché esiste. Io ho lavorato con grandi artisti, ho fatto musica per anni. Magari non sempre in primo piano, ma c'ero. E quella storia conta.

Oggi cosa desidera davvero?

Un ritorno che abbia senso. Non voglio andare in tv tanto per esserci. Voglio un contesto che mi permetta di raccontarmi davvero.

C'è un programma che sente più vicino?

Ballando con le Stelle potrebbe essere interessante. È uno spazio dove esce la persona, non solo il personaggio.

E il sogno artistico?

Portare il mio canto libero in una grande scena, con un coro importante. Sarebbe qualcosa di forte, anche simbolico. Non solo per me.

Perché simbolico?

Perché rappresenterebbe tutte quelle voci che per anni hanno cantato



senza essere davvero viste. Io mi sento anche parte di quella storia.

Sul piano umano, ha percepito cambiamenti nei rapporti?

Sì, è inevitabile. Quando non sei più al centro, alcune persone spariscono. Fa parte di questo ambiente, anche se non è sempre facile accettarlo.

Cosa chiede oggi Wanda Fisher al pubblico?

Una cosa semplice: di ascoltarmi. Senza pregiudizi, senza equivoci. Solo ascoltare la mia voce per quello che è.

In un momento in cui tutto sembra passare attraverso il rumore mediatico, Wanda Fisher prova a rimettere al centro l'essenziale. Non l'immagine, non il caso del giorno, ma qualcosa di più difficile da costruire e più facile da perdere: autenticità.

K. D.

MEDICINA NATURALE

I consigli del Dott. Rosario Porzio



La Cannella

La **cannella** (*Cinnamomum zelanycum*) della famiglia delle Lauraceae è un albero sempre verde che raggiunge l'altezza di 10-20 metri. Ha un tronco di 30-60 cm di diametro con una corteccia di colore



bruno-grigio. I fiori sono riuniti in pannocchie terminali o inseriti all'ascella delle foglie. I frutti sono bacche nero-violacee con all'interno un solo seme. Originaria dell'isola di Ceylon viene coltivata anche in altri paesi tropicali quali Guadalupa, Guyana, Brasile. La droga è rappresentata dalla corteccia dei rami opportunamente trattati che si presentano in bastoncini stratificati. In campo alimentare viene usata largamente come aromatizzante per carni, salse, prodotti da pasticceria, bevande, liquori. Le sue proprietà antisettiche, astringenti, carminative, digestive e aromatizzanti sono dovute alla presenza di oli essenziali (principalmente aldeide cinnamica), resine, tannini e pectine.

Per uso interno favorisce la digestione ed aiuta ad espellere i gas. Pe uso esterno è utile per disinfettare la cavità orale. E' stata esaminata l'efficacia della cannella nei confronti di diverse patologie ma il risultato più interessante è l'utilità nel controllo della glicemia. In due trials clinici su tre ha ridotto la glicemia a digiuno del 10-40%, oltre a migliorare i livelli di colesterolo LDL e dei trigliceridi. E' risultata inoltre utile nel ridurre la glicemia postprandiale. Senza eccedere nella quantità, in quanto si potrebbero avere effetti collaterali, arricchiamo le nostre pietanze e bevande di questa spezia che oltre a gratificare il palato ci regalerà effetti benefici.

La Calendula officinalis



La **Calendula officinalis** (famiglia delle Asteracee) volgarmente chiamata dai latini Solsequium e cioè "seguace del sole" è stata coltivata in passato da Egizi, Greci, Arabi ed indù. E' una pianta annuale coltivata in Italia ed Europa caratterizzata da petali di colore giallo arancio. La droga è costituita dalle foglie e dalle sommità fiorite. I costituenti principali sono: glucosidi triterpenici (saponosidi A / F), alcoli triterpenici (azione antiinfiammatoria), steroli, carotenoidi antiossidanti, flavonoidi

e cumarine antiossidanti; olio essenziale (monoterpeni e sesquiterpeni) ad azione antimicrobica; polisaccaridi (azione immunostimolante); allantoina (attività lenitiva, idratante, antiossidante e cicatrizzante), vitamina C antiossidante. La Calendula è usata generalmente per uso esterno grazie alla sua azione antinfiammatoria, lenitiva, emolliente, cicatrizzante e normalizzante del microcircolo. La cicatrizzazione è accelerata da un maggior afflusso di sangue ed ossigeno che favoriscono la ripete-

lizzazione, stimolata grazie ad un aumento delle glicoproteine, delle nucleoproteine e del collagene dovuto ai saponosidi triterpenici in essa contenuti. La Calendula è utile per prevenire la dermatite e le infiammazioni della pelle ed è spesso consigliata ai pazienti con carcinoma sottoposti a radio-

terapia. Molte delle proprietà della Calendula sono state confermate da recenti studi. Oggi è molto consigliato per le alterazioni flogistiche delle mucose orofaringee e per ferite con scarsa cicatrizzazione. La troviamo in moltissime forme cosmetiche: saponi (estratto oleoso), shampoo,

bagnoschiama (estratto glicolico), nelle emulsioni e nelle soluzioni, nei gel negli oli, nelle paste dermiche. In letteratura non sono noti interazioni, effetti collaterali o controindicazioni. Spesso si associa ad altre piante lenitive (camomilla, malva, tiglio, amamelide, rusco ed ippocastano).

I Legumi

Legumi sono alimenti fondamentali per la salute umana grazie alle loro caratteristiche nutrizionali. Essi sono i semi commestibili delle leguminose (papilionacee) e possono essere mangiati in svariati modi. La cultura alimentare mondiale ha quasi sempre un piatto di legumi nei suoi menù tipici, che siano freschi, secchi, surgelati o conservati in vetro o in metallo. Pensate ai fagioli alla messicana, alla pasta e fagioli con cotica nostrana. La cucina italiana predilige comunque i fagioli di tutte le forme ed i colori, i piselli, le



fave, le lenticchie ed i ceci, spesso cucinati con preziosissime spezie e con il pomodoro, alimenti che ne potenziano le qualità nutritive soprattutto contro alcune malattie come il cancro dell'intestino. I legumi freschi sono semi praticamente immaturi che possono essere catalogati nel gruppo delle verdure e degli ortaggi.

Sono ricchi di vitamine, minerali ed oligoelementi e di una discreta quantità di antiossidanti.

I legumi secchi sono ricchi di proteine, in quantità superiore a cereali e carne, ma di qualità decisamente inferiore. Sono per questo motivo indicati spesso in maniera sbagliata come 'la carne dei poveri', anche a causa del loro costo relativamente molto basso. L'associazione legumi-cereali migliora la qualità proteica; ed ecco allora spiegate le associazioni alimentari come pasta e fagioli e riso e piselli, utilizzate spesso anche da chi fa palestra assiduamente. Purtroppo il consumo di legumi secchi è estremamente basso, circa 4 o 5 kg per persona all'anno, fatto negativo dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista della salute, in quanto questi alimenti abbassano tra l'altro la colesterolemia, grazie al buon contenuto in lecitina e migliorano la funzione intestinale (eliminando le scorie tossiche). Ma quali sono le caratteristiche nutrizionali dei legumi? **Ecco le caratteristiche dei legumi secchi: Energia Kcal** per 100 grammi circa 300, **proteine g/100** circa 20g, **lipidi g/100** circa 3g, **glucidi g/100** circa 50g. Altissimo il contenuto di **Vitamina B1, B9 e PP**, di **Ferro** e di **Calcio**, anche se questi ultimi a causa di alcune componenti strutturali (i fitati) non sono ben assorbiti. Il contenuto in proteine, grassi e carboidrati dei legumi secchi è circa doppio rispetto a quelli freschi che sono però più ricchi di vitamine e sali minerali. L'elevato contenuto di carboidrati complessi rende i legumi molto energetici. A parte la soia, ricca dei preziosi acidi grassi polinsaturi, i legumi hanno una scarsa percentuale di grassi e sono quindi indicati nelle diete ipolipidiche.

Grazie alla grande quantità di fibre i legumi sono alimenti sazianti che agiscono bene contro le dislipidemie lievi, le diverticolosi del colon, la stitichezza, il sovrappeso e altre situazioni patologiche, come la malattia coronarica, l'aterosclerosi, il diabete, l'obesità e le altre malattie dimetaboliche, i tumori maligni del grosso intestino e la calcolosi della cistifellea.

Questa rubrica è presentata da

FARMACIA
MONTERUSCIELLO NORD

Farmacia del Benessere

f farmacianord

SEMPRE APERTI, OGNI GIORNO DELL'ANNO!

ORARIO PERMANENTE: 8,00 - 21,00



ALE BASCIANO SBARCA NEGLI USA

Ale Basciano, DJ italiano e produttore in decisa crescita internazionale, è nel bel mezzo di uno scatenato tour in cui sta toccando, come di consueto, alcuni dei club di riferimento nel nostro paese. E non solo. «Ho grande voglia di tornare a esibirmi negli Stati Uniti. È nelle console dei club, fianco a fianco con i grandi DJ, che si imparano cose nuove e si cresce davvero», spiega. Dopo alcuni party legati al GP di Miami, tra cui uno in cui divide il mixer, di nuovo con Afrojack, la settimana successiva aprirà una serata ai Meduza, e dopo qualche giorno

In questa fase, però, sta riuscendo a focalizzarsi sulla musica e su un percorso internazionale in evidente crescita. «Anche ciò che non dovrebbe accadere, forse ha un senso. Ho avuto molto tempo per riflettere durante questo momento di passaggio. Per questo ho deciso di mettermi davvero alla prova e crescere come artista, partendo dagli Stati Uniti».

Il tour ti porta in diversi club, ma non è l'unico impegno in agenda.

«C'è anche una novità: prenderò parte a un film come attore. Negli Stati Uniti il mondo dello spettacolo è più aperto, le barriere tra ambiti diversi sono meno rigide. Non sarà un ruolo da protagonista, ma nemmeno una semplice comparsa. È la mia prima esperienza sul set e sono davvero emozionato. Per questo sto lavorando molto sull'inglese, che resta il mio punto debole».

Stai provando ad affermarti nel mondo anche come produttore...

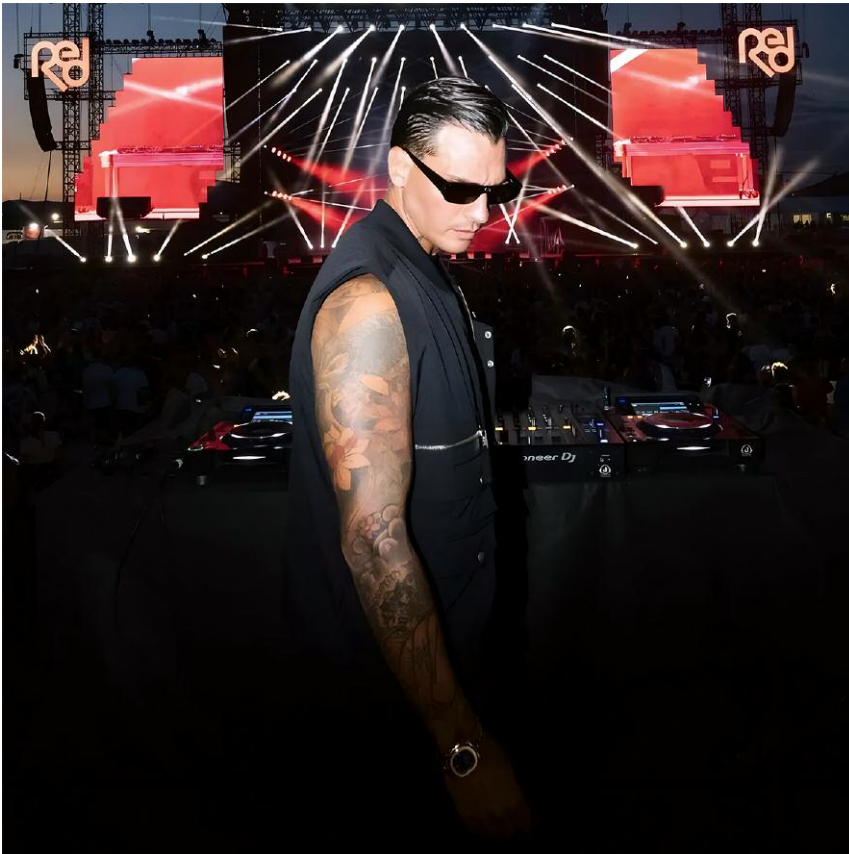
«Insieme a Giacomo Mora, che mi segue da questo punto di vista, abbiamo già depositato quattro brani e stiamo valutando come e quando pubblicarli. Probabilmente uscirà qualcosa a breve, già prima dell'estate. Il sound è tech house, abbiamo realizzato sia brani originali sia cover. Non vedo l'ora di far ascoltare qualcosa anche a chi ancora non conosce il mio sound».

Guardando alle nuove generazioni, il messaggio è chiaro.

«Ogni artista cerca di esprimersi e trovare il proprio spazio. Ma tra DJ non dovrebbe esserci spazio per l'invidia. Ispirarsi è giusto, migliorarsi anche, ma invidiare il percorso o i risultati degli altri non ha senso. È l'unico consiglio che mi sento di dare a chi inizia. La competizione lasciamola allo sport: la musica è un'altra cosa».

suonerò con James Hype. Parliamo di pesi massimi dell'elettronica. Non è stato un periodo facile, per mille motivi, quello che si sta concludendo in questa primavera, per Ale Basciano.

Lorenzo Tiezzi



SHAGARA 24 ORE DI CIBO, MUSICA E STILE, A SHARM



Il nome, che significa albero, è un omaggio a questa terra straordinaria, dove prendono vita molti dei nostri progetti. È qui che nascono le idee, che poi crescono e vengono portate nel mondo.

Manuel Dallori, imprenditore italiano tra musica, lifestyle e ristorazione, presenta così Shagara, un brand internazionale con anima italiana. Nasce con radici profonde in Egitto. Un albero è un simbolo semplice e universale: radici solide, crescita continua, rami che si espandono lontano. L'idea prende forma anche dal concept stesso del luogo, ovvero Sharm. Nel cuore dello spazio sorge un grande albero fiorito, protagonista del dehor esterno e punto di incontro naturale.

Raccontaci di più di questo nuovo progetto.

«Lo slogan potrebbe essere Italian Taste. Global Groove. 24 Hours Experience. Questo nuovo spazio: bar pasticceria, ristorante e privé adult only serale. Tutto questo, h24, 7 giorni su 7, perché almeno in vacanza nessuno

«La nostra visione cambia, perché tutto cambia nelle esigenze del divertimento. Oggi tutti vogliamo più o meno tutto ad ogni ora. Il nostro intento è resta però sempre quello di creare format eleganti, essenziali e replicabili, capaci di parlare a culture diverse mantenendo un'identità chiara e riconoscibile».

Il bar pasticceria è cuore pulsante del progetto. Accoglie gli ospiti a qualsiasi ora del giorno e della notte. Propone il meglio della tradizione artigianale italiana. Ecco poi il ristorante, che si articola in due sale, per light lunch & vere dinner experience... ma dopo cosa succede?

«Dalle 20 il ristorante di Shagara si trasforma in un privé adult only. Luci più soffuse, volume più avvolgente e musica più protagonista, con una proposta Deep House, Organic House e Afro House. Il DJ non impone, ma accompagna».



vuole avere orari. Sono tre situazioni accomunate da un'unica identità: lusso informale, qualità italiana e intrattenimento sofisticato».

Come sei arrivato a Shagara dopo il successo di The Beach Luxury Club e Cava, che oggi prendono vita anche in Sicilia?

gna: il suono è ipnotico, sensuale e internazionale, pensato per stimolare la socialità e il divertimento. Come sempre nei miei locali, i DJ accompagnano la serata e non impongono niente... ma qui il sound è sempre internazionale e mai troppo commerciale».

L. T.



OCEANMAN CATTOLICA

l'Emilia-Romagna è regina dello sport

È un vero boom per lo sport di lunga distanza, quello che stiamo vivendo. Parliamo di sport praticato, a tutte le età, non solo quello dei grandi campioni come chi corre in meno di due ore o poco più la maratona. Solo lo scorso 12 aprile, circa 100mila persone



hanno corso una maratona, tra Parigi, Milano, Hannover Zurigo, Rotterdam, Lago di Garda (...) ed altre città.

E che succede in Emilia-Romagna? Il ciclismo, senz'altro il primo sport a far muovere centinaia di migliaia di persone in Italia con prove duris-

sime come la Nove Colli, oggi non è affiancato anche da Ironman e pure dal nuoto in mare... e tra le capitali mondiali di questo sport c'è senz'altro Cattolica, che il 23 e 24 maggio '26 propone **OCEANMAN** Cattolica Emilia Romagna, una manifestazione che porta nella Regina centinaia e centinaia di nuotatori.

«Durante la nostra gara è possibile nuotare in totale sicurezza, grazie a dispositivi consolidati coordinati da Capitanerie di Porto e di chi si occupa di sicurezza in acqua», spiegano **Filippo Magnani** e **Mark Landau**, gli organizzatori. «Ad esempio, durante i nostri eventi ogni nuotatore deve essere dotato di una boa di sicurezza, un dispositivo che da solo non basta, ma insieme a tanti altri fa senz'altro la differenza.».

«La gara è una delle più importanti della stagione del turismo sportivo in Romagna. Anzi, è probabilmente la più internazionale. A Cattolica arriveranno centinaia e centinaia di nuotatori da tutto il mondo, visto lo spirito fortemente inter-

nazionale della manifestazione», continuano **Mark** e **Filippo**.

La manifestazione propone distanze diverse: OCEANMAN, la gara regina di 10 km, è affiancata dalla **HALF OCEANMAN** (5 km) e pure dalla **SPRINT** (2 km), dalle staffette **OCEANTEAMS** (3 x 500 m) e dalle scatenate **OCEANKIDS** (500 m), gara dedicata ai più piccoli.

OCEANMAN è poi un circuito mondiale, con decine di competizioni in tutto il mondo e conferma il boom degli sport endurance. Questo circuito mette insieme giovani talenti, atleti di altissimo livello e nuotatori master, spesso over 70 e pure atleti paralimpici: l'acqua è l'ambiente ideale per chi ha problemi agli arti inferiori. Non solo: il nuoto in acque libere è uno sport molto 'al femminile', con un'ampia partecipazione di atlete, che prima e dopo aver gareggiato... si divertono a Cattolica e in tutta l'Emilia Romagna.

L. T.



Scopri su ditutto.it
le produzioni televisive 2025-2026
distribuite da

**PRODUCTION
& MUSIC**

Television Italia



ditutto.it

media partner ufficiale

www.ditutto.it

f @ X d ditutto italia




*“Rilassati, raccogliti,
allontana da te ogni altro pensiero.
Lascia che il mondo che ti circonda
sfumi nell’indistinto.”*

Italo Calvino



SUMMER
SEASON
2026

relaxleuca.it

  relax leuca


RELAX LEUCA

— mare e bollicine —