

Shop *in the* City



VIRGINIA RAFFAELE

Installazioni umane

*Moda touch
Coccole e relax
Salone del gusto
Langhe da gustare
Speciale sposi*



WE ARE WHAT WE LIVE.

Lavazza è orgogliosa di essere per il ventesimo anno official partner di Terra Madre Salone del Gusto. Una collaborazione nata su valori condivisi con passione come sostenibilità, etica e attenzione alla qualità. Gli stessi che hanno ispirato gli ultimi Calendari Lavazza, che oggi vedono celebrare la trilogia dedicata agli "Earth Defenders" con il progetto "We Are What We Live", firmato da Denis Rouvre.

Venite a scoprire il Calendario 2017 e il caffè iTierra! Origins a Terra Madre Salone del Gusto 2016, dal 22 al 26 settembre allo Spazio Lavazza, presso l'ex Borsa Valori - P.le Valdo Fusi - Via San Francesco da Paola 28 - Torino.

#earthdefenders

Scarica
 Slow Food planet
e scopri dove
gustare il caffè Lavazza

OFFICIAL PARTNER DI
Terra Madre
Salone del Gusto
dal 22 settembre
al 26 in Torino

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

CONTENUTI

Shop in the City ottobre 2016



18



38



14



*In copertina Virginia Raffaele,
foto di Giacomo Saviozzi*

6 DIRECTOR'S CUT

RUBRICHE

10 CONTRIBUTORS

12 FERMO IMMAGINE
Silvia Amodio

14 OGGETTO DEL DESIDERIO

18 GO AWAY ITALY

20 SE FOSSI
Antonella Bentivoglio d'Afflitto

23 PERSONAL SHOPPER

31 GREEN
Gli scarti alimentari

35 BAMBINI

38 IN&OUT

40 DIMMI COME MANGI
Pietro Leemann

42 RICETTA D'AUTORE

44 BEVIAMO UNA COSA
Graziano Prà

46 CANE PADRONE

49 DIY

52 MUSIC&SHOP

59 TORINESI A TEATRO

65 SCOPRIRE TORINO

66 VA BIN PARADE

68 GOOD NEWS

70 TORINO ODI ET AMO

74 NON SEMBRA TORINO

101 SPORT

103 MCMUSA CONSIGLIA

108 A CASA TUA

110 HOME

112 CACCIA AL TESORO

125 NEWS&GOSSIP

130 ENGLISH VERSION

137 COMPANY PROFILE
I Provenzali

138 OROSCOPO

139 PROGRAMMA DI SALA

144 TO KNOW



Porsche consiglia
Mobil 1

Porsche consiglia
Michelin

Per realizzare i vostri desideri, scegliete Porsche Financial Services Italia.

www.torino.porsche.it

**Migliaia di follower,
anche su strada.**

**Nuova 718 Cayman.
Scopritela al Centro Porsche Torino.**

Ci sono emozioni che si provano poche volte nella vita. E che da oggi potrete sperimentare ogni giorno. Scoprite la nuova arrivata della gamma 718, la 718 Cayman. Grazie al motore centrale più potente di sempre, è pronta a raggiungere nuovi traguardi. E soprattutto, a raggiungerli insieme a voi.



PORSCHE

Centro Porsche Torino

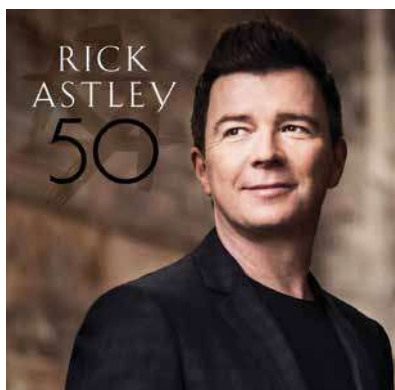
Erre Esse S.p.A.
Concessionario Porsche
Strada Della Pronda 52/88, Torino
Tel. 011 4144911

CONTENUTI

Shop in the City ottobre 2016



85



52



91



79



Borsa Mialuis www.mialuis.it

MAGAZINE

- 72 **OUTFIT**
Guido Curto
- 79 **4 PASSI**
Langhe
- 91 **MODA**
Moda touch
- 97 **BEAUTY**
Coccole e relax
- 105 **IN PERSONA**
Federico Sirianni

- 54 **IN VETRINA**
VIRGINIA RAFFAELE

- 29 **FREESTYLE**
In bici a Vicolungo
Fiera del Tartufo Bianco d'Alba

- 85 **SALONE DEL GUSTO**
- 117 **SPECIALE SPOSI**

20

ANNI DI
FRENCH ART DE VIVRE
IN ITALIA

rochebobois
PARIS



Mah Jong. Divano ad elementi componibili rivestito in tessuto **MISSONI HOME**, designer Hans Hopfer.

Tappeto Rockford, design **MISSONI HOME** per Roche Bobois.

Tavolini Mah Jong, design Studio Roche Bobois.

Tavolino Doc, designer Fred Rieffel.

Fabbricazione europea.

TORINO

Palazzo Crotti - Via della Consolata, 13/E

Tel. 011 4362697

torino@roche-bobois.com

Parceggio sotterraneo Piazza Emanuele Filiberto

www.roche-bobois.com



Sabrina Roglio

IMPORTANTI TRAGUARDI



È un 2016 molto importante per Shop in the city. Oltre a festeggiare i 10 anni dal primo numero c'è una novità che ci riempie di orgoglio e che si chiama Shop in the city Genova. Grazie all'esperienza di questi lunghi anni da ottobre anche la città della Lanterna potrà trovare gratuitamente in luoghi selezionati la nostra rivista.

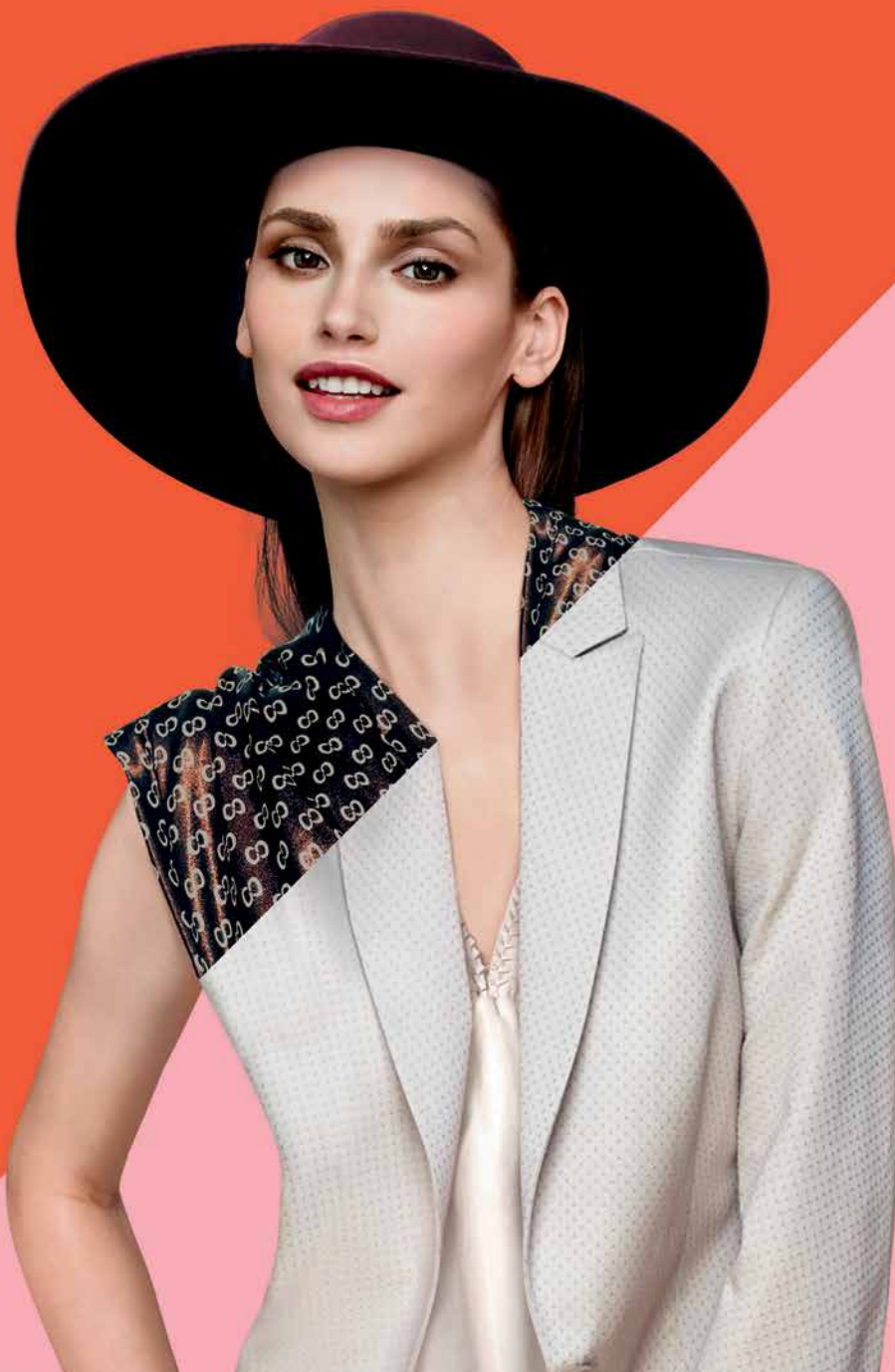
Volevamo condividere questa bella notizia con voi lettori, che negli anni ci avete sostenuto e apprezzato.

Ma parliamo del numero che avete in mano. La copertina è dedicata a Virginia Raffaele l'attrice e comica famosa per le sue imitazioni della Ministra Boschi, Belèn, Sabrina Ferilli e Ornella Vanoni.

La moda è "touch" con le App che aiutano a creare outfit a partire dai capi che si hanno nel proprio guardaroba. Il beauty è invece dedicato ai relais. Se le vacanze estive sono ormai un ricordo, perché non regalarsi un po' di relax? Vi porteremo a fare 4 passi nelle Langhe tra vini, tartufi e buon cibo. Ottobre è il mese della Fiera del tartufo, ma anche di Terra Madre e il Salone del gusto che quest'anno si terrà per le vie del centro.

Ma ottobre è anche il mese del Festival della scienza di Genova, una buona occasione per visitare la città e andare alla ricerca della nostra rivista. E poi la rubrica Non sembra Torino, la ricetta d'autore, i libri, e tanto altro. Buon inizio di autunno.

direzione@shopinthecity.it



Funny or posh?
SIMPLY STYLE

150 NEGOZI CON SCONTI DAL 30% AL 70%

SCOPRI LE COLLEZIONI AUTUNNO-INVERNO. SCEGLIERE LO STILE NON È MAI STATO COSÌ FACILE.

APERTI 7 GIORNI SU 7, DALLE 10 ALLE 20.
NAVETTA DA TORINO. PRENOTAZIONI THESTYLEOUTLETS.IT
A4 MI-TO Uscita Biandrate/Vicolungo

 **vicolungo**
thestyleoutlets



BIRRIFICIO CASTAGNERO

**STRADA ANTICA DI ALPIGNANO N 26
10090 ROSTA TO**

**Buono sconto del 15%
inserendo il codice
SHOP15
sull'e-shop online**

www.birrificiocastagnero.com

PROMO VALIDA FINO AL 24-12-2016

Shop in the City

ottobre 2016

EDITORE



Ad Local srl
Corso G. Lanza 105, 10133 Torino
tel. 011.6608003 - fax 011.6602875 - info@adlocal.it
www.shopinthecity.it

Direttrice responsabile
Sabrina Roglio
direzione@shopinthecity.it

LA REDAZIONE

Coordinamento editoriale
Elisa Montesanti
redazione@shopinthecity.it

Arte - Cultura - Spettacoli
Marta Ciccolari Micaldi - Pietro Raboni - Valentina Dirindin

Moda - Beauty - Personaggi
Davide Fantino - Valentina Dirindin - Eleonora Chiais

Attualità - Curiosità
a cura della redazione

Personal Shopper - Fai da te
Isabella Maria Morbelli

Grafica editoriale
Antonella Ferrari

Hanno collaborato
Maria Grazia Belli - Francesca Scivoli

Immagini
Simone Mottura

Per segnalazione eventi e invio di materiali
Corso G. Lanza 105, 10133 Torino
tel. 011.6608003 - fax 011.6602875 - info@adlocal.it
Registrazione Tribunale di Torino n. 6005 - 18-10-2006

STAMPA

Reggiani spa Divisione arti grafiche
Via Alighieri, 50 - 21010 Brezzo di Bedero (VA)

PUBBLICITÀ

Publikompass SpA
Via Lugaro 15, 10126 Torino - tel. 011.6665235



Seguici su:
www.facebook.com/ShopInTheCityTORINO



ShopintheCity

Registrazione Tribunale di Torino n. 6005 - 18-10-2006

Tutti i diritti di riproduzione, in qualsiasi forma e di qualsiasi parte della pubblicazione, sono riservati. L'editore si scusa per eventuali omissioni ed è a disposizione di coloro che involontariamente non fossero stati citati. La redazione non si assume alcuna responsabilità per notizie, foto, marchi, testi utilizzati dagli inserzionisti né per eventuali cambiamenti di orari, luoghi o note di servizio indicate nelle schede informative. Il materiale eventualmente inviato alla redazione non viene restituito.

ENJOY THE

Legends
CLUB

EXPERIENCE



Foto © LaPresse

LO SPETTACOLO È SERVITO

C'È UN POSTO ESCLUSIVO PER LEI ALLO JUVENTUS STADIUM: IL LEGENDS CLUB

VETRATE PANORAMICHE, TRIBUNA RISERVATA, UNA CENA PREPARATA IN SHOWCOOKING
E LA POSSIBILITÀ DI INCONTRARE I GRANDI PROTAGONISTI DELLA STORIA BIANCONERA.
NON PERDA L'OCCASIONE DI VIVERE UNA SERATA INDIMENTICABILE,
IN COMPAGNIA DELLA SUA SQUADRA DEL CUORE.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONSULTARE IL SITO JUVENTUS.COM, SEZIONE LEGENDS CLUB.



adidas Jeep

CONTRIBUTORS

ISABELLA MORBELLI

Publisher

Appassionata di comunicazione pubblicitaria, Isabella è l'ideatore della rivista. Grazie alla profonda conoscenza dei negozi torinesi è diventata la personal shopper di riferimento. La potrete incontrare sulla sua veloce vespa rosa.



ELISA MONTESANTI

Segreteria di redazione, assistente di direzione, coordinamento editoriale.

Figura poliedrica all'interno della redazione che segue la rivista dalla nascita alla distribuzione, senza tralasciare il fulcro di ogni attività, il contatto umano.



MARTA CICCOLARI MICALDI

Giornalista

Nata a Moncalieri nella primavera dell'82, abbina al romantico profumo dei fiori in germoglio la tenacia rossa del segno del toro e un piccante tocco creativo di provenienza calabra. Dopo la Spagna e Berlino ha scelto l'Italia. Lavora come freelance nel movimentato mondo dell'editoria e della comunicazione, adora la letteratura americana e il suo compagno più amato è il rock'n'roll.



VALENTINA DIRINDIN

Giornalista

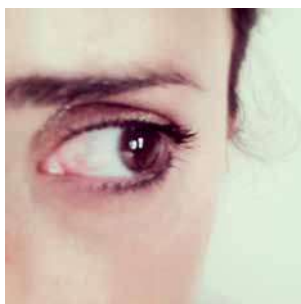
Attualmente giornalista free-lance, è stata negli ultimi anni caporedattrice della rivista torinese Extratorino. Ha fatto della sua passione più grande – la scrittura – il suo mestiere, trovando un senso alla massima che dice "Fai qualcosa che ti piace e non lavorerai neanche un giorno". Si concede con assidua regolarità i seguenti amori extraconiugali: Torino, la lettura e la buona tavola.



KLARA SIMKOVA

Social media manager

Arriva dalla Repubblica Ceca dove ha lavorato per importanti aziende multinazionali. Ha vissuto in Germania e Inghilterra e nel 2003 ha dato la svolta alla sua vita trasferendosi per amore a Torino. Le sue passioni sono da sempre moda e arte in tutte le sue forme. Da quando vive in Italia ha aggiunto anche quella della cucina.



ANTONELLA FERRARI

Grafica

Dopo la laurea in Disegno Industriale, conseguita nel 2001 presso il Politecnico di Milano, ha collaborato con società di progettazione e consulenza nei campi del design, della comunicazione e dell'architettura. Da anni collabora con diverse testate di moda, design e lifestyle tra Milano e Torino.



ELEONORA CHIAIS

Giornalista

Torinese (classe 1986) ama così tanto chiacchierare da aver fatto della comunicazione la mia professione. Giornalista pubblicista mi occupo di moda e spettacolo per il "Magazine delle Donne" e sono Dottore di Ricerca in semiotica della moda. Per BookRepublic 40K ho pubblicato "C'era una volta un principe azzurro", manuale di a semiserio dedicato alle principesse di oggi.



DAVIDE FANTINO

Giornalista

Torinese del 1974, giornalista freelance. Ama seguire qualsiasi sport, soprattutto il calcio, e andare ai concerti. Il prossimo sarà quello dei Massive Attack.

LA FAMIGLIA

si

ALLARGA

LI TROVI
SOLO NEL
BANCO FRIGO

DURANO
PIÙ A LUNGO



Nuovo formato
da 500ml

DA ALLEVAMENTI
PIEMONTESI



*L'uomo e il cane, una relazione intima
e speciale, unica e in evoluzione*

HUMANDOG – SILVIA AMODIO

di Davide Fantino



Famiglie, coppie, bambini, single immortalati in compagnia dei loro cani, ognuno ritratto su uno sfondo rosso con piccole varianti di set lungo i cinque anni di durata, per ora, del progetto. **HumanDog** di Silvia Amodio testimonia l'evoluzione culturale e di costume nella relazione del genere umano con l'animale domestico per antonomasia. «Ho sempre un interesse scientifico nei miei progetti – racconta la fotografa e giornalista milanese – ma cerco di abbinarlo ad un approccio leggero ed estetico, in modo da attirare l'attenzione su realtà crude come quelle delle periferie di Cape Town, dei lavoratori bambini del Perù, dell'albinismo e della malnutrizione in Burkina Faso». Scattare immagini è uno

strumento con cui raccogliere dati: «Assume valore nella quantità. Non sono il tipo di fotografa sempre con la fotocamera in mano. Riguardando le foto del progetto HumanDog mi accorgo che sono sempre diverse tra di loro: laddove non c'è una somiglianza fisica, c'è perlomeno una complicità palpabile tra animale e padrone. La parte interessante non è la fotografia in sé ma capire da un punto di vista etnologico come gli animali sono inseriti nella famiglia. Moltissimi sono di persone sole, la presenza di alcune coppie composte da persone dello stesso sesso, invece, è la dimostrazione di una società che si evolve stato un modo per raccontarsi senza imbarazzi o remore». Silvia Amodio si

definisce allergica alle ingiustizie: «Cerco di mostrare l'Altro attraverso il Bello: ad esempio il mio ultimo progetto che è più un'esperienza di vita, è legato alla gallina che sta insieme con me, la Nina. È un animale mite e divertente, con capacità cognitive di un certo livello che comunemente vive esclusivamente per finire nel ciclo dell'alimentazione umana. Per questo motivo ho provato a spostare il punto di vista dalla padella... ad altre forme di relazione. Come sempre cercando un modo delicato e furbo per farlo. La Nina ha una pagina Facebook e chiunque può seguire le sue imprese quotidiane, dalla visita al museo di antropologia alla produzione di uova». silviaamodio.com



LAZZARI

GIOIELLI

Oro 9ct, argento brunito & diamanti.

Otto
well being jewelry

L'ultima collezione del brand giapponese Factory900

OCCHIALE FA087

È un occhiale dalla forma unica e dal design audace e futuristico. Sei lenti avvolgono il viso e donano carattere a chi le indossa. La nuova collezione sole e vista 2016 gioca sulle forme, sulle geometrie e sull'asimmetria. I modelli sono realizzati con maestria in acetato, montati e modellati a mano nella città di Sabae, nella prefettura di Fukui in Giappone.



Factory900 è il brand giapponese nato più di 80 anni fa che da sempre utilizza materiali di alta qualità e produce i suoi modelli a mano. Factory900 ha vinto l'ultimo Silmo D'Or 2015 con il modello FA087. www.factory900.jp

FINO AL 30 SETTEMBRE **SUPERVALUTAZIONE** DEL TUO VECCHIO DIVANO **MINIMO 500 €**



Fino al 30 settembre approfitta della supervalutazione.

Offerta valida dal 5 al 30 settembre nei punti vendita aderenti all'iniziativa. La promozione è valida solo per i divani e non è cumulabile con altre iniziative in corso. Il divano usato sarà valutato il 20% del valore del nuovo acquisto per un minimo di €500.

CONSEGNA
del nuovo gratuita

RI TIRO
dell'usato gratuito

FINANZIAMENTI
in 24 mesi interessi zero (TAN 0% - TAEG MAX 4,90%)

CONTATTACI
n.verde: 800.365.365

SEGUICI
www.divaniedivani.it

In 24 mesi - prima rata a 60 giorni - importo finanziabile da € 1.000 a € 6.000. Esempio riferito alla capacità più elevata per il cliente: € 1.000 (importo totale dei crediti in 24 mesi da € 41,67 - TAN fisso 0,07% TAEG 4,90%, il Tan è diverso da zero esclusivamente per effetto di arrotondamento decimale. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua e include: interessi € 0, imposta di bollo su finanziamento € 16, bollo su rendiconto annuale a di fine rapporto € 2 (per importi superiori a € 7147), spesa mensile gestione pratica € 1,50 - importo totale dovuto (importo totale del credito + costo totale dei crediti € 1.054,08. Offerta valida dal 05/09/2016 al 30/09/2016. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le informazioni precontrattuali richiedere sul punto vendita il documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" (DIRECCI) e copia del testo contrattuale. Salvo approvazione Agos Quiczo S.p.A. I rivenditori Natuzzi operano quali intermediari del credito NCN in esclusiva.



GENOLA (CN) - Via Monviso, 7 - Bivio S.S. 20/28 - Info: 0172.68494
CASTAGNITO (CN) - Via Alba, 2/A - Località Baraccone - Info: 0173.212332
BORGO SAN DALMAZZO (CN) - Via Cuneo, 88/A - Info: 0171.261299
TORINO - Via Livorno, 50/G - Info: 011.5213629

La magia di una pianta che vola nell'aria

LYFE



Coltivare le piante a mezz'aria, come se la gravità non esistesse. È la scommessa – vinta – del gruppo di designer svedesi che ha creato Lyfe e che nel giro di pochi giorni ha ottenuto tutti i contributi richiesti sul sito di crowdfunding Kickstarter. Si tratta di una fioriera rotante che galleggia su una base in rovere grazie alla levitazione magnetica. Un oggetto che arreda e che stupisce perchè sembra magico. Le piante scelte dal botanico svedese Carl Linneo, sono adatte a crescere in aria e non hanno bisogno di terreno. Progettato per ruotare delicatamente durante la sospensione, le piantine sono esposte così alla luce solare, 365 giorni all'anno. Il vasetto a 12 facce è in silicio un materiale che riflette la luce in maniera differente a seconda dell'angolazione.

Flyte è un'azienda svedese composta da un gruppo di designer che si ispirano alla natura e alla scienza. Un anno fa hanno realizzato Flyte, la prima luce a levitazione del mondo. www.flyte.se

La collezione esclusiva per artisti, firmata Karl Lagerfeld

KARLBOX

In edizione limitata e presentata in un prezioso cofanetto, la Karlbox è la collezione esclusiva di strumenti per artisti di Faber-Castell, firmata da Karl Lagerfeld. Lo stilista tedesco ha disegnato con straordinaria manualità la scatola traendo ispirazione dal design del baule nuziale della tradizione cinese e ha scelto personalmente gli oggetti da inserire. Nel corso della sua lunga carriera Lagerfeld ha utilizzato i prodotti Faber-Castell per creare innumerevoli schizzi, bozzetti e progetti creativi. Dal 19 settembre il box è disponibile in un selezionato numero di department store e di punti vendita specializzati.



Fondata nel 1761, Faber-Castell è un'azienda a gestione familiare, leader nella produzione e distribuzione di articoli di alta qualità dedicati alla scrittura, alla pittura e al disegno creativo. www.faber-castell.it

MIMMO JODICE, ATTESA 1960-2016

Fino al 24 ottobre
Madre Napoli, via Settembrini 79, Napoli
www.madrenapoli.it



Il Madre — Museo d'Arte Contemporanea Donnaregina è situato nel cuore storico di Napoli, e occupa i tre piani dell'ottocentesco Palazzo Donnaregina: 7200 mq di spazi espositivi, con installazioni site-specific, opere della collezione ed esposizioni temporanee, un auditorium, una libreria, una biblioteca, laboratori didattici e un ristorante con annessa caffetteria. L'edificio che lo ospita, il Palazzo Donnaregina fu fondato dagli Svevi (XIII secolo) e poi ampliato e ricostruito nel 1325 dalla Regina Maria d'Ungheria, moglie di Carlo II d'Angiò. Acquisito nel 2005 dalla Regione Campania per destinarlo a Museo per l'Arte Contemporanea, il palazzo è stato restaurato e adibito a museo su progetto dell'architetto portoghese Álvaro Siza Vieira, Leone d'oro alla carriera 2012; con la collaborazione dello dallo Studio DAZ-Dumontet Antonini Zinke architetti associati di Napoli.

La più ampia retrospettiva mai dedicata a Mimmo Jodice uno degli indiscussi maestri della fotografia contemporanea. Curata da Andrea Viliiani, la mostra presenta, in un percorso studiato per gli spazi del museo, più di cento opere del fotografo: dalle prime sperimentazioni degli anni Sessanta e Settanta fino ad una nuova serie (Attesa, 2015) realizzata in occasione di questo allestimento. Verranno

presentati i cicli più importanti di Jodice dedicati al mondo antico, alla natura morta, alla dimensione urbana, al rapporto con la storia dell'arte. Il fotografo, nato a Napoli nel Rione Sanità nel 1934, si avvicina alla fotografia negli anni '50. Ha collaborato negli anni con altri artisti come Andy Warhol, Sol LeWitt, Joseph Beuys, Michelangelo Pistoletto, Jannis Kounellis, Alberto Burri.

Peplophoros, Cuma
1991
stampa Fine Art su carta
Photo Rag
Collezione dell'artista

Abbonamento Musei Torino Piemonte COSÌ TANTO DA VEDERE CHE DOVRAI FARTI IN 4



Abbonamento Musei Torino Piemonte ti apre le porte dei tanti musei del circuito e di importanti mostre, da scoprire quando vuoi tu, tutte le volte che vuoi, per un anno intero.

Con Abbonamento Musei Torino Piemonte vivrai 365 giorni di arte e cultura.

www.abbonamentomusei.it

Numero Verde
800-329329

Antonella Bentivoglio d'Afflitto



Se fossi
Un animale: un cucciolo
Un colore: bianco
Un luogo di Torino: piazza
Maria Teresa
Un periodo storico:
Rinascimento
Un film: Il cuore altrove di Pupi
Avati
Un capo moda: pashmina
Una canzone: Bella di Jovanotti
Una bottiglia di vino:
Casteruggero di Nicoló
d'Afflitto
Un cibo: rombo al forno
Un profumo: Black Orchid di
Tom Ford
Un oggetto: tazzina da caffè
Un fiore: rosa
Un sentimento: tenerezza



Classe 1965, torinese di origine e di anima napoletana.

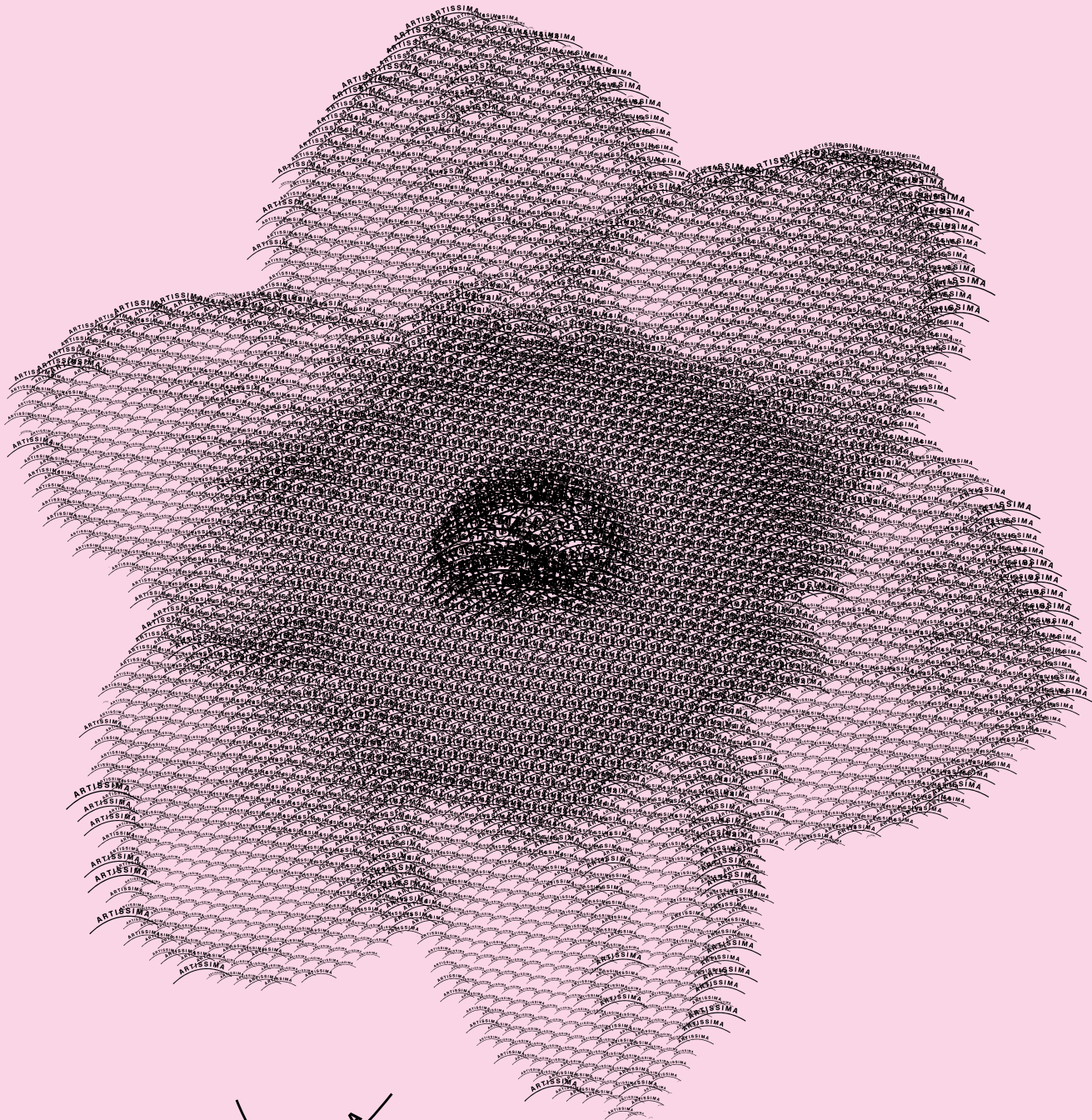
Parola d'ordine "to be unconventional".

30 anni nella comunicazione, nel marketing e nei grandi eventi, direttore creativo ed event manager, esperta di iniziative che nascono on line, atterrano off line, per tornare in rete. Founder del format gratuito in oltre 300 città italiane "Cena in Bianco", fa in questi anni della convivialità in tavola in strada il punto di incontro e la scenografia di un'Italia che diventa teatro di una camera da pranzo da nord a sud.

Dal 2015 Assessore alla Cultura, Eventi, Sport, Politiche Educative della Città di Venaria Reale.



Mascherina *Prince Over* caratterizzata da specchiature a contrasto su lente piena di *Saraghina Eyewear*.



INTERNAZIONALE
D'ARTE
CONTEMPORANEA

4 - 6 NOVEMBRE 2016
OVAL, LINGOTTO FIERE
TORINO

WWW.ARTISSIMA.IT

FONDAZIONE TORINO MUSEI
REGIONE PIEMONTE
CITTÀ DI TORINO

FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA CRT
COMPAGNIA DI SAN PAOLO
CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

MAIN PARTNER UNICREDIT
PARTNER ILLYCAFFÈ, K-WAY, LANCIA,
LAURETANA, LEICA, MUTINA, OWENSCORP,
REDA, FONDAZIONE SARDI PER L'ARTE,
TORINO AIRPORT | SAGAT
IN-KIND SPONSOR GL EVENTS ITALIA -
LINGOTTO FIERE, FR COSTRUZIONI,
GUIDO GOBINO, NEMO LIGHTING,
CARLOANGELA

OFFICIAL CARRIER GONDRAND
CULTURAL PARTNER ALLIANCE
FRANÇAISE, GOETHE INSTITUT
MEDIA PARTNER LA STAMPA, AD,
VOGUE ITALIA
MEDIA COVERAGE SKY ARTE HD
IN-KIND ONLINE PARTNER ARTSY

UN'ESPLOSIONE DI SAPORI

LA BURRATA

& PROSCIUTTO CRUDO

DI SUINO NERO DEI NEBRODI

CURVECREATIVESTUDIO



LENTINI'S
PIZZA & RESTAURANT GRILL

Vuoi essere tu la protagonista del prossimo Personal Shopper? Inviaci il tuo profilo, la redazione con Isabella realizzeranno il tuo percorso di shopping. redazione@shopinthecity.it



PERSONAL SHOPPER

Una giornata di shopping all'insegna del design, dell'arredo e della ristrutturazione. Conoscere Micaela di Cavoretto che fra poco si trasferirà in una nuova casa ancora più in collina e con gli interni da ristrutturare, è stato lo stimolo che ha portato Isabella a organizzare una giornata di shopping da far invidia al migliore degli architetti. In questa foto sono all'Nh Hotel di piazza Carlina, quale posto migliore per incontrarsi e iniziare un tour dedicato al design?

di Isabella Morbelli | foto www.byn.it



Complice del nostro giro la fantastica 500 cabriolet fornita dal *Miratori Motorvillage* con cui ci siamo agilmente spostate per la nostra meravigliosa Torino in una bella giornata settembrina. Andiamo in via della Rocca da *Operart*, dove scoviamo una poltrona davvero incredibile in nabuk, girevole e super comoda. In un ambiente molto luminoso e armonioso rischiamo di dimenticarci delle altre tappe ancora da fare.





Tra le cose da mettere in ordine nella casa nuova di Micaela c'è il pavimento molto grande del salone e la cucina. Decido di portarla da *Gallery Team*, dove trova la piastrella in grès porcellanato grigio 60x60 che posata senza fuga darà alla sua casa quel tocco contemporaneo senza grossi impegni di manutenzione. Inoltre da *Gallery Team* riesce a immaginare anche la cucina con un

fantastico top in marmo bianco classico che può ben accostarsi alla sua preesistente struttura. È proprio in cucina che ci accorgiamo di essere affamate e scappiamo da *M**Bun*, in via Rattazzi. Rifocillate ci spostiamo non lontano su via Nizza e riusciamo anche a fare un salto da *Sanvido Arreda* che durante il pranzo effettua l'orario continuato.



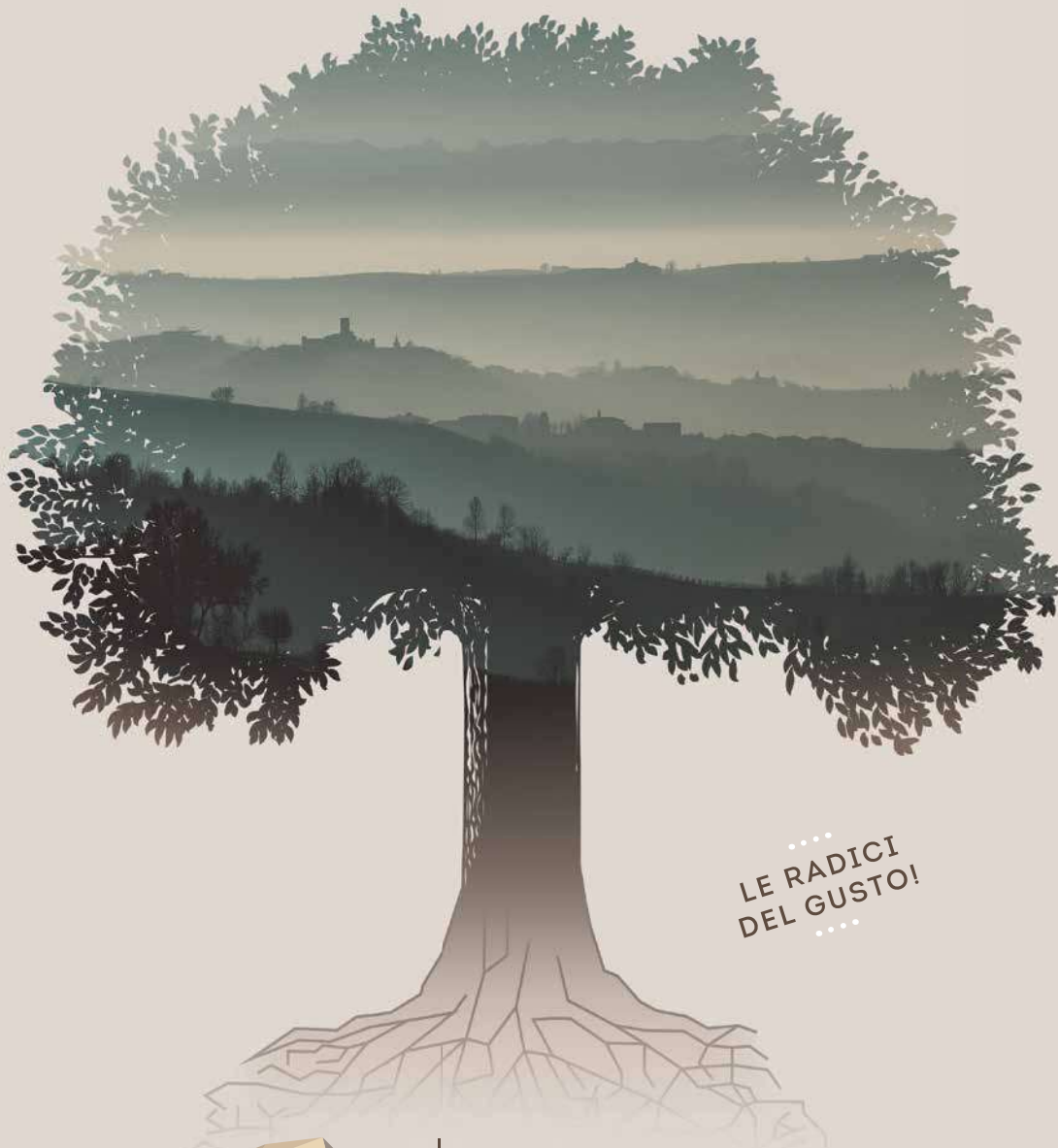


Non potevano davvero mancare *Farrow&Ball* e *Opificio Serico Fiorentino*, per aspetti molto importanti come il colore e i tessuti, cari a noi donne. E allora a tutto gas da *Farrow&Ball* vicino a piazza Carlina dove scopriamo la cultura per il colore, l'amore per la ricercatezza e la cura nella realizzazione di vernici industriali fatte come una volta dove le materie prime di altissima qualità garantiscono un colore difficile da ripetere e quindi molto particolare. Scopriamo tante novità da *Opificio Serico Fiorentino* che abbina fantastiche tappezzerie viniliche con stampe tramate simil tessuto alle classiche stoffe d'arredo. Davvero attuali e di grande effetto.

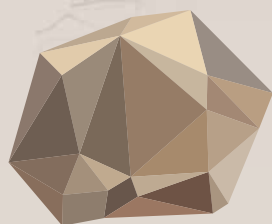


Siamo riuscite a toccare gli aspetti più importanti della ristrutturazione che attende Micaela. Molto soddisfatte ci apprestiamo ad un'ultima commissione importante: in piazza Castello acquistiamo un

abbonamento Torino Musei per la ragazza "au pair" che sta per arrivare per aiutarla con i bambini mentre lei ristrutturerà magnificamente la sua nuova casa, grazie anche agli spunti di oggi.



LE RADICI
DEL GUSTO!



86^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

ALBA, 8 OTTOBRE - 27 NOVEMBRE 2016

PALIO DEGLI ASINI, 2 OTTOBRE

fieradeltartufo.org

CON IL PRINCIPALE SUPPORTO DI

CON IL CONTRIBUTO DI

IN COLLABORAZIONE CON



MAIN SPONSOR



CON IL PATROCINIO DEL



Da settembre nell'outlet di Vicolungo si impara ad andare in bici



Un nuovo progetto per avvicinare i bambini alla due ruote e incentivare l'uso di un mezzo di trasporto "green" ormai sempre più diffuso nel tessuto urbano e nella cultura cittadina. All'interno del centro sono state installate delle stazioni di mini-bike sharing, appositamente create da BicinCittà, società leader per la gestione del servizio di bike sharing in molte delle principali città italiane. Le stazioni sono state pensate per bimbi fino ai 6 anni e il meccanismo è semplice: dopo essersi muniti dell'apposito caschetto protettivo presso l'Info Point dei centri, i genitori riceveranno una card magnetica che consentirà di ritirare gratuitamente una delle biciclette a rotelle a disposizione. Sotto l'occhio vigile di mamma e papà, i bambini potranno esercitarsi a pedalare nell'area dell'outlet, lontani dalle auto e dai pericoli della strada.

Nato con l'obiettivo di avvicinare i bambini più piccoli a un mezzo di trasporto divertente e che fa bene alla salute, il

progetto si pone anche l'obiettivo di educare alla condivisione e all'uso di mezzi a basso impatto ambientale.

In concomitanza con l'inaugurazione del servizio, il 17 settembre aprirà anche "La Ciclofficina", laboratori e percorsi di gioco gratuiti per bambini dai 4 agli 11 anni sul tema della bicicletta, ideati per The Style Outlets da Muba, il Museo dei Bambini di Milano. I laboratori saranno attivi i week end del 17-18 e 24-25 settembre, dalle 14 alle 18.

I bambini potranno conoscere il funzionamento della bicicletta e le principali regole di sicurezza, ma anche progettare quella dei propri sogni, creando dei kit decorativi con carte adesive e plastificate, colori, texture e formati diversi per la propria bici di casa.

A Vicolungo The Style Outlets, a partire da settembre, servizio di mini bikesharing.



Muba e The Style Outlets - Insieme, per i bambini, dal 2008...

La partnership tra The Style Outlets e MUBA è iniziata nel 2008 con Colore di carta. L'anno successivo, con Mani in acqua, i bambini hanno scoperto materiali ed oggetti diversi attraverso grandi vasche d'acqua. Nel 2015 si è svolta Giocacomemangi, la mostra incentrata sul tema della cultura alimentare, che ben si è inserita tra le iniziative correlate ai temi di EXPO 2015. Dal 2010 a Vicolungo The Style Outlets è attivo uno spazio Muba permanente: Il Giardino dei sensi.

Vicolungo The Style Outlets

Vicolungo The Style Outlets offre 150 boutique di abbigliamento uomo, donna e bambino, sportswear, accessori per la casa e prodotti di bellezza, con sconti dal 30% al 70% tutto l'anno Aperti 7 giorni su 7, dalle 10.00 alle 20.00.

vicolungo.thestyleoutlets.it

WELCOME!

Torino Vicinanze Ospedale M. Vittoria

Elegante palazzina di prossima costruzione, in zona comoda ai servizi. Gli appartamenti sono disponibili in varie metrature e con tipologie personalizzabili per ogni esigenza abitativa. Sono tutti dotati di box auto e cantina. A garanzia del benessere e dell'investimento, è stata dedicata particolare attenzione alla qualità della costruzione, al suo bilancio energetico e agli aspetti di compatibilità ambientale.



IMMOBILIARE TORINO
SANT'ANNA



**Ti aspettiamo
nei nostri uffici di Torino
in Corso Filippo Turati 25/4
Per appuntamenti 011 19715268**

www.immobiliaretorinosantanna.com

Le fasi di produzione alimentari producono tanti scarti che, opportunamente lavorati, possono trasformarsi in nuove risorse

La nuova vita degli scarti alimentari

di Maria Grazia Belli



Ridurre lo spreco alimentare del 30% entro il 2025. È l'obiettivo che a giugno si è posto il Comitato Europeo delle Regioni. I numeri non sono confortanti: ogni anno il 20% del cibo prodotto in Europa viene gettato, nonostante il 10% della popolazione dell'Unione Europea non possa garantirsi un pasto al giorno. Nel 2012, 88 milioni di tonnellate di alimenti - 173 chili per ogni cittadino - sono stati sciupati.

Se è vero che azioni di sensibilizzazione e di educazione dei cittadini possono aiutare a diminuire questo spreco, è anche vero che il consumatore finale nulla può per i rifiuti che vengono prodotti durante i processi produttivi. Negli ultimi anni diverse aziende e ricercatori hanno studiato e sperimentato nuovi modi per riutilizzare gli scarti trasformandoli in risorse e diminuendo l'inquinamento. Ne abbiamo selezionati alcuni: dalla

carta alle bioplastiche, dalle fibre per i tessuti alla stampa 3D.

Packaging dai legumi

Leguval è un progetto europeo finanziato nell'ambito del settimo programma quadro che ha l'obiettivo di valorizzare gli scarti e i sottoprodotti della lavorazione dei legumi per creare, estraendo proteine e fibre, nuovi materiali biodegradabili per realizzare contenitori, pellicole e rivestimenti.

leguval.eu

Carta dalle lenticchie, alghe, crusca, cuoio o arance

Fogli fatti con materiali di scarto come legumi, alghe o arance. Favini, cartiera veneta nata nel 1736, ha da poco aggiunto alla sua linea Crush una carta realizzata in collaborazione con Pedon, azienda vicentina, prodotta con gli scarti della lavorazione delle lenticchie. La nuova Crush è 100% riciclabile e

biodegradabile e consente di risparmiare, per la sua produzione, il 15% di cellulosa proveniente da albero e di diminuire del 20% l'emissione di gas effetto serra. Ma non è la prima carta eco-friendly dell'azienda: "Alga Carta" proveniva dalle alghe lagunari in eccesso, nel 2012 fu lanciata la linea Crush Paper realizzata (per il 15%) con scarti di lavorazioni agro-industriali di mais, agrumi, kiwi, olive, mandorle, nocciole, caffè, lavanda, ciliegia e uva. Nel 2013 venne creata Carta Crusca per Barilla, nel 2015 Crush Fagiolo in collaborazione con Pedon e una carta con i sotto-prodotti del processo di produzione dello champagne con Veuve Clicquot. A fine 2015 è nata Remake, una carta composta per il 25% di sottoprodotti della filiera della pelletteria, per il 30% di cellulosa di riciclo post consumo certificata Fsc e per il 45% di fibre di cellulosa vergine certificata Fsc. www.favini.com

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA

L'alternativa esiste.

Cuore Italiano

MOLECOLA È LO STRAORDINARIO
RISULTATO DELLA COLLABORAZIONE
DI REALTÀ ITALIANE CHE CONDIVIDONO
LA PROPRIA ESPERIENZA E FANTASIA IN
UN PROGETTO CHE DIVENTA UNICO
NEL GUSTO E NEL CUORE



CURVECREATIVESTUDIO

NUOVO FORMATO, STESSO GUSTO!



www.bevimolecola.it

GREEN

Dai rifiuti alla stampa 3D

Ideato da una studentessa italiana dell'Università di San Marino, AgriDust è un progetto nato per recuperare e valorizzare gli scarti alimentari. Presentato a Expo 2015 il materiale totalmente biodegradabile, è costituito per il 64.5% da scarto alimentare ortofrutticolo e il restante 35.5% da un legante a base di fecola di patate. AgriDust può sostituire le materie plastiche e può essere ad esempio utilizzato per la produzione di vasi per piante e altri contenitori. Inoltre si presta come materiale per le stampanti 3D.

Bioplastiche dai funghi, dal caffè e dalla cannella

Si chiama Mogu ed è una bioplastica, realizzata dall'azienda italiana Mycoplast, creata a partire dagli scarti agricoli e dai funghi. Totalmente biodegradabile può risolvere il problema dell'inquinamento da contenitori di plastica. www.mycoplast.com

I ricercatori dei laboratori dell'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova, hanno invece realizzato una plastica 100% vegetale ricavata dai rifiuti quali caffè, prezzemolo e cannella. Il principio può comunque essere applicato a qualsiasi scarto alimentare.

Tessuti innovativi e eco-friendly

Orange fiber: idea tutta italiana per il filato che deriva dagli scarti della produzione del succo di agrumi. La fibra che si ricava è cosmetotessile: gli oli essenziali che ha al suo interno fanno bene alla pelle di chi li indossa. www.orangefiber.it Qmilk: è un'azienda che estrae la fibra di latte dalla caseina. Il latte utilizzato è quello andato a male che comunque non verrebbe impiegato per altri scopi. Per ogni chilo di tessuto prodotto, inoltre, occorrono solo due litri di acqua. de.qmilk.eu/

Piñatex: è una nuova pelle sintetica, ecologica e biodegradabile che deriva dagli scarti dell'ananas. Il materiale è stato creato dalla designer spagnola Carmen Hijosa dopo un viaggio nelle Filippine. www.ananas-anam.com/pinatex/

Dal caffè al riso

"The Positive Cup" è un progetto nato dalla collaborazione tra Nespresso, Banco Alimentare, CIAL (Consorzio Nazionale per la Raccolta e il Riciclo degli Imballaggi in Alluminio), Federambiente e CIC (Consorzio italiano Compostatori). Dal recupero (nelle isole ecologiche o nelle boutique Nespresso) del caffè delle capsule in alluminio usate, viene realizzato un concime da utilizzare nei campi di riso. Il riso viene acquistato da Nespresso e consegnato a Banco Alimentare che lo consegna a chi ne ha bisogno.

La birra amica degli oceani

La Saltwater Brewery, piccolo birrifico americano in Florida, ha creato un nuovo imballaggio biodegradabile. Nello specifico sono andati a sostituire quegli anelli di plastica che tengono insieme le lattine e che finiscono in mare inquinando le acque e trasformandosi in gabbie per pesci e tartarughe. Il nuovo packaging è realizzato con gli scarti della produzione della birra quali orzo e grano e, se finisce in mare, diventa cibo per i pesci. www.saltwaterbrewery.com

fiorfood
coop

CIBO ED EMOZIONI

IL BUONO CHE INVOGLIA



Ristorante
by La Credenza



Bistrot
by La Credenza



Caffè
Fiorfiore



Enoteca



Fiorshop



Librerie.coop



Il Dehors

Novità
La spesa che non pesa!
Consegna a casa o in ufficio
in tutta la città
di Torino!

BUONO
Sconto 15%

fiorfood
coop
CIBO ED EMOZIONI

Utilizzabile presso il Ristorante, il Bistrot, la Caffetteria
e il Fiorshop del punto vendita **Fiorfood**

VALIDO FINO AL 31 DICEMBRE 2016 dal lunedì al venerdì

Esclusi librerie.coop, ricariche telefoniche e televisive, carte regalo Coop, latte infanzia tipo 1
(D.lgs. 84/2011), il pagamento delle utenze e relative commissioni e quant'altro definito per legge.
Il buono sconto non è cumulabile.



fiorfood
coop
CIBO ED EMOZIONI

Galleria San Federico, 26 - TORINO

011 511 771

fiorfood.torino@novacoop.coop.it

www.fiorfood.it -

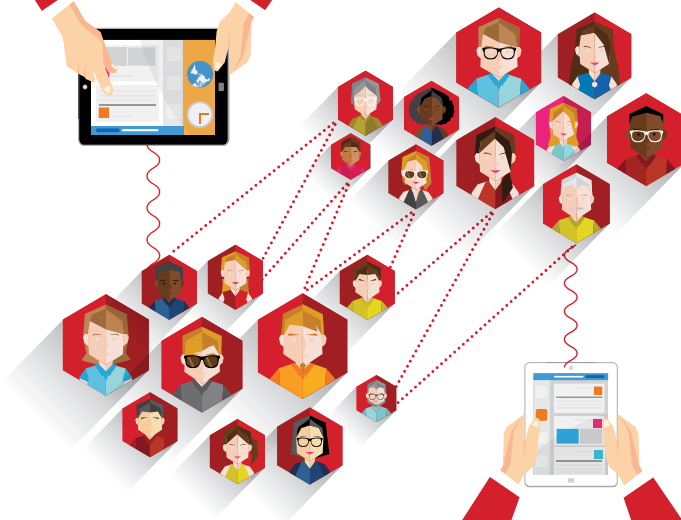
I NOSTRI ORARI:

Fiorshop: da lunedì a domenica 10.00 - 21.00

Ristorazione: da lunedì a venerdì 8.00 - 23.00
sabato e domenica 9.00 - 23.00

Social Media Strategy

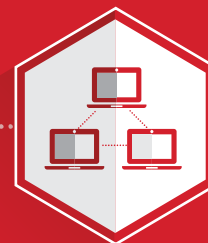
Da settembre partono i **nuovi corsi!** Scopri come utilizzare i Social Network



quali sono



come funzionano



come utilizzarli



gestione clienti



trovare nuovi clienti



cases study clienti



SPINLAB - via dei Bersaglieri 22 B, 10034 - Chivasso (TO)

tel +39.011.9120081 - education@spinlab.it

EDUCARE AL SONNO

di Davide Fantino

Dormono poco e male. Diverse ricerche internazionali raccontano le notti agitate di bambini e ragazzi. Ecco che cosa possono fare i genitori



In base ai dati raccolti da una ricerca presentata l'estate scorsa da Assirem (Associazione scientifica italiana per la ricerca e l'educazione nella medicina del sonno), un bambino su due dorme meno del tempo necessario, con possibili ripercussioni sulle capacità di apprendimento ed effetti negativi sul comportamento. Più o meno nello stesso periodo, negli Stati Uniti un gruppo di ricercatori dell'American Academy of Sleep Medicine (AASM) ha dimostrato che bambini e adolescenti dormono poco e male, con conseguenze negative anche a lungo termine. È bene sapere che il ciclo del sonno

cambia continuamente. Appena nati, ad esempio, siamo soggetti a un'infinità di microrisvegli: è una situazione normalissima legata ad un sonno ancora immaturo ed instabile. Con il passare degli anni si assesta, fino ad organizzarsi, durante la vita adulta, in cicli successivi della durata di 70-90 minuti. «Nei primi anni di vita, capita frequentemente che il genitore intervenga per calmare il piccolo nei suoi frequenti microrisvegli - spiega Alessandro Cicolin, ricercatore presso il Dipartimento di Neuroscienze all'Università di Torino e responsabile del Centro di Medicina del sonno della Regione Piemonte - In realtà così

facendo lo si condiziona negativamente, in una classica situazione di imprinting: *Piango, mamma e papà vengono da me. Per riaddormentarmi ho bisogno dell'aiuto dei genitori.* L'aggravante ulteriore è che il decondizionamento è estremamente difficile». Il sonno è un processo multifattoriale: quando poi i bambini crescono possono incidere negativamente le errate associazioni comportamentali e rituali e il fallace utilizzo del *limit setting*, la serie di disposizioni che un genitore struttura per guidare il comportamento dei propri figli. «Vado a casa e gli racconto una bella storia, pensano gran parte degli adulti con le migliori intenzioni.



Dr. Toy

Dr. Toy, Andrea Quercetti, annuncia la nuova linea Green che la ditta Quercetti sta lanciando in questi giorni. Pomodori e basilico, lattuga e fagiolini, spinaci e origano... quanto è buono mangiare le verdure, se a coltivarle sei tu! Un'intera linea di giochi dove la regola principale è sporcarsi le mani, gustare e imparare. Imparare a conoscere la natura e i suoi tempi, comprendere che un ortaggio non è solo una merce da acquistare. E che ottenerlo richiede tempo, pazienza e cura... 5 kit inizialmente per introdurre i bambini nel mondo degli orti urbani. Ogni kit contiene: terriccio, vasetti biodegradabili, semi ed istruzioni dettagliate.

www.quercettiart.it



Poi però le storie diventano molte di più sollecitate dai figli imploranti che chiedono ancora una! Per loro è divertente stare svegli, a sentire la voce di mamma e papà, giocare o guardare la televisione, sicuramente più che dormire. Ma poi si paga dazio tutti quanti. Il riposo, al contrario, dovrebbe essere preparato da una serie di attività introduttive rilassanti, persino noiose». Normalmente gli adulti si fanno carico di un gran numero di impegni educativi nel percorso di crescita dei loro piccoli, ma sul fronte del sonno c'è molta diseducazione: se per togliere il pannolino o il ciuccio o se per insegnare a mangiare correttamente vengono impiegate tante energie, sul tema "nanna" si è generalmente più latitanti. Un altro fattore culturale che incide nell'aumento dei casi di deprivazione del sonno è la cosiddetta "colonizzazione della notte" da parte degli adulti, con inevitabile ricaduta sui figli. Ad esempio, è socialmente accettata l'idea di essere così impegnati *che la notte non dormo*. «Nessuno, al

contrario, accetterebbe di sedersi a tavola con qualcuno che mangia con le mani. È una trasformazione della società malsana e le nostre performance risentono pesantemente: dormendo solamente 4-5 ore a notte arriviamo ad avere una riduzione non consapevole delle nostre abilità». Il problema è ancora più grave per i bambini, che hanno bisogno di tempo di riposo per immagazzinare dati. Inoltre, in alcuni bambini possono intervenire disturbi del sonno con una più accentuata componente organica, quali uno spostamento biologico del ritmo di sonno (i cosiddetti disturbi del ritmo circadiano), la presenza di irrequietezza motoria a carico delle gambe al momento dell' addormentamento talora descritti dai bimbi come "sabbia" o "formiche sulle gambe" (sindrome delle gambe senza riposo). Quando poi crescono e sono nell'età della scuola media e del liceo, si registrano parecchi casi di falsi insonni, ragazzi il cui riposo è disturbato e ritardato anche dall'esposizione



luminosa e acustica di smart phone, computer e tablet. Bisogna riallineare il loro ciclo di sonno sul fuso orario corretto e tirare fuori l'adolescente dalle sue abitudini dannose. «Il ciclo notturno di un bambino va naturalmente diminuendo con la crescita. Possiamo ipotizzare che il tempo totale del riposo per un adolescente vari tra le 8 e le 10 ore. La forbice è dovuta al fatto che anche tra i bambini esistono lungo dormitori e brevi dormitori, ma nel momento in cui scendono sotto la soglia indicata, cominciano i problemi».

Le ripercussioni principali si notano nelle performance diurne: riduzione della capacità attentiva, irritabilità e iperattività. Queste manifestazioni legate al mancato riposo possono talora comportare una errata diagnosi di ADHD (Attention deficit-hyperactivity disorder). Ancora una volta la fetta più grossa di responsabilità e impegno è dei genitori che devono cercare di stabilire delle regole sensate e soprattutto di farle rispettare.

Secondo Assirem, un bambino su tre (31,7%) non vorrebbe andare a dormire, il 9,6% ha difficoltà nell'addormentamento e, di questi, il 7,3% per la presenza di ansia, agitazione o per paura.



IL TUO INGLESE È ARRUGGINITO?



TORINO

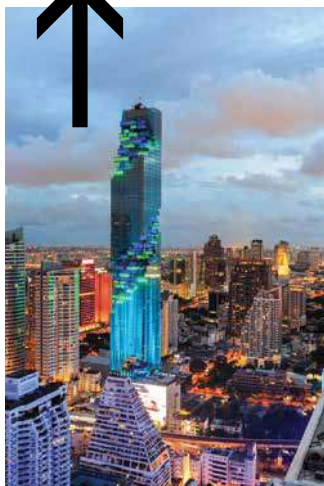
Via XX Settembre 65
tel. 011 5618740

torino@britishinstitutes.it
www.britishinstitutes.it/torino

In Thailandia si scala il cielo, l'Università torinese vola in classifica, nel design galoppa il mood retrò

ALTI&BASSI

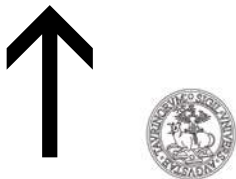
di Davide Fantino



. 01



. 02



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
. 03



. 04



. 05

. 01
Sopra Bangkok
Non poteva che ricevere una freccia verso l'alto il grattacielo MahaNakhon, il più alto di Bangkok, inaugurato con uno spettacolare gioco di luci a fine estate. Il suo aspetto apparentemente incompleto nasconde soluzioni abitative di lusso pensate dallo studio tedesco di Buro Ole Scheeren.

. 02
Bambini cresciuti

Arcade Retro TV Games Mini Console include un centinaio di giochi a 8 bit per rivivere le emozioni dei primi videogames anni Ottanta. Nostalgia canaglia, perfettamente nel mood vintage di questi tempi.

. 03
Università torinese al Top
Secondo l'Academic Ranking of World Universities (ARWU), l'Università di Torino è tra le eccellenze mondiali in base a diversi parametri,

tra cui il numero di ricercatori più citati al mondo e il numero di laureati vincitori di premi Nobel dal 1910 in poi. Bene anche per la qualità in area medica e scientifica.

. 04
Vacanze col traino
Sì ma solo con l'originale Road Chief Trailer, una Limited Edition dall'atmosfera vintage e tecnologia avanzata, dal wifi ai pannelli solari. Ci sono anche un bagno completo, un letto king-

size, infiniti comfort e la possibilità di customizzarlo in base alle proprie esigenze. www.bowlusroadchief.com

. 05
No frontiere insensate
C'è anche Trieste tra i confini più assurdi del pianeta segnalati dallo youtuber RealLife Lore. È una curiosità che merita uno sguardo, ma non si possono tralasciare le cause spesso drammatiche che hanno portato a simili forzature geopolitiche.

03-06
novembre
2016

FLASH BACK



ALL ART
IS CONTEMPORARY

pala alpitour
isozaki
torino



flashback.to.it

PIETRO LEEMANN

di Maria Grazia Belli



Il piacere di fare la scrupetta
foto di Giovanni Panarotto.



Nato nel 1961 a Locarno, in Svizzera. Dopo una lunga permanenza in Oriente diventa vegetariano e nel 1989 decide, assieme ad un gruppo di amici, di aprire Joia, che per la prima volta in Occidente propone una cucina vegetariana gourmet. Dopo 25 anni il ristorante – 1 stella Michelin – è considerato la più importante realtà per un nuovo stile alimentare. Lo Chef si occupa anche di divulgazione nelle scuole, nelle aziende e nella società. www.joia.it

I primo ricordo legato alla cucina. La crema che mia mamma faceva con le Zwieback, le fette biscottate svizzere, della banana schiacciata e del latte. Era la “pappa” che ci dava il pomeriggio o a colazione. Avevo circa 3 anni e quel sapore lo porto tuttora con me.

Quando ha deciso di occuparsi di cucina. Presto. Ho cominciato con l'aiutare mia mamma. Vivevamo in campagna, mio padre curava l'orto e fabbricava piccole costruzioni. Noi lo aiutavamo ma io preferivo stare con mia madre. Poi a 15 anni, un amico di famiglia - il grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini - portò a cena una Charlotte russa alla vaniglia. Ne rimasi folgorato, fu come se una luce mi illuminasse e capii quanto fosse importante il cibo. L'ho rifatta tante volte, oggi, che non utilizzo più uova nelle mie preparazioni, rimane un ricordo indelebile.

Il profumo che le fa venire fame... Il pane appena sfornato associato al caffè, anche se non lo bevo più.

Qual è il suo ingrediente preferito. Il mio ideale un po' ascetico, che è anche il piatto perfetto per la mia alimentazione, è il riso con lenticchie, verdure e condito con lo zenzero. Amo molti ingredienti: in primavera l'asparago, in l'estate la melanzana, in autunno la zucca e in inverno il carciofo.

Utensile di cui non può fare a meno. Il coltello.

Aiuto ho il frigo quasi vuoto, ci suggerisce una ricetta semplice ma di sicuro effetto? Un carpaccio di anguria con scaglie parmigiano e una salsa al balsamico. L'anguria deve essere pelata, tagliata a tocchi e arrostita. Poi si scaloppa e si condisce con il parmigiano e la salsa.

Che cosa non deve mancare in dispensa. Il desiderio di cucinare sempre. Dovremmo sempre ritagliarci del tempo per dare piacere e per darci piacere. Poi come ingrediente vero il riso.

Il consiglio per chi non sa cucinare. Fare la Joia Academy (www.joiacademy).

it)(sorride ndr). Bisogna partire dal semplice, iniziare con insalate magari accompagnate con tofu o formaggio. Acquisita dimestichezza si può iniziare a complicarsi la vita.

A settembre sono usciti due nuovi libri, ce ne parla? Il primo è un ricettario del Joia *Be vegetarian, be happy* edito da www.italiangourmet.it con le ultime novità, dedicato all'orto - che noi abbiamo e curiamo - e ai nostri amici di contadini. Il secondo è legato al concorso *The vegetarian chance* edito da Giunti. L'obiettivo è promuovere i valori della cucina vegetariana. Contiene dei miei consigli di cucina e 200 ricette vegetariane che partono dai piatti tradizionali italiani.



**I PRODOTTI MIGLIORI SELEZIONATI PER VOI,
REALIZZATI CON CARNI ITALIANE**



Depetris Srl - Via Soleabò, 18 - 12032 Barge (CN) - Tel. 0175.343295 - Fax 0175.349642

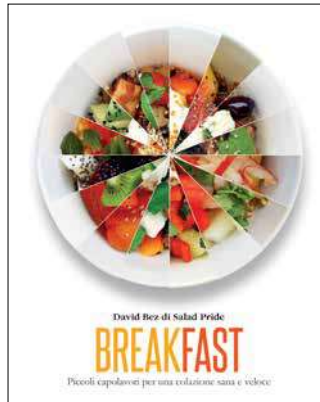
www.carnedepetris.it

Tante idee colorate e gustose per una colazione sana e equilibrata

ANANAS, COCCO, QUINOA & PISTACCHI



Le ricette presentate nel libro sono molto semplici ma bilanciate e frutto delle sperimentazioni di David Bez che ha voluto mettere alla prova il suo concetto di colazione. “Ho scritto questo libro – spiega nell’introduzione - per ispirare altri a cominciare un nuovo viaggio verso un modo migliore di mangiare e una vita migliore, iniziando dal primo e più importante pasto della giornata”. La strategia di Bez nella composizione della colazione è semplice “la divido in strati diversi: frutta e/o verdura, cereali, proteine, decorazioni supplementari e un qualche tipo di liquido o condimento”.



Breakfast, Piccoli capolavori per una colazione sana e veloce
 Ricetta tratta dal libro di David Bez di Salad Pride edito da Il Castello editore. Tante idee per colazioni gustose e sane di ogni tipo: dolci, salate, vegane, vegetariane, pescetariane, onnivore.

Ingredienti

- purea di banana e limone
- 1 piccola fetta di ananas a tocchetti
- la polpa di ¼ di cocco fresco a cubetti
- 1 cucchiaino di pistacchi
- 1 cucchiaino di quinoa soffiata

Alternativa crudista

Sostituire la quinoa con 1 cucchiaino di semi di canapa decorticati

Preparazione

In una scodella ampia posizionare prima la purea e poi gli altri ingredienti.

Cantina Sociale di Gattinara



GRAZIANO DI PRÀ

Moderna e rurale allo stesso tempo, la cantina di Graziano Prà a Monteforte d'Alpone in provincia di Verona è il luogo dove nascono vini che rispettano naturalezza e integrità delle uve bianche del Soave e anche di quelle nere della Valpolicella con cui è partita l'avventura della Morandina.

di Davide Fantino



Graziano Prà, come ha cominciato la sua avventura con il vino?

A fine anni Settanta ero un ragazzo appena diplomato nella scuola di enologia e affiancavo mio padre che possedeva dei vigneti ma non una cantina. Il primo passo è stato proprio cercarne una in affitto: l'ho ripulita e ho cominciato con le damigiane ma cercavo anche una filosofia, un approccio al mondo del vino.

È in questo punto della storia che arriva Slow Food?

Prima ancora i circoli dell'Arco Gola. Negli anni Ottanta comincio a produrre le prime bottiglie, ad apparire nelle guide e vado a Parigi insieme a Carlin Petrini a firmare il primo manifesto Slow Food. Da lì la crescita è stata costante: nei Novanta arrivo negli USA con i vini della prima cantina a mio nome e nei primi anni del Terzo Millennio ho realizzato la

nuova struttura con una parte dedicata all'accoglienza dei visitatori.

Che cosa dovrebbero sapere dei suoi vini prima di assaggiarli?

Il nostro cliente tipo ama la natura, il territorio. Sposa la nostra filosofia di vita, è invitato a scegliere bene i prodotti della terra.

Per questa ragione ha scelto l'Agricoltura Biologica per i vini della Valpolicella?

Ne ho avuta la possibilità. Ho piantato io i vigneti in terreni vergini e ne ho mantenuta l'integrità. A Soave non è possibile: le nostre vigne sono in mezzo a quelle di altri produttori che non seguono l'agricoltura biologica. Abbiamo un occhio di riguardo per fare il meglio possibile, ma i contorni sono "contaminati".

È socio della Federazione Italiana Vignaioli indipendenti.

È nata 6-7 anni fa a Pollenzo per tutelare gli interessi delle aziende agricole come la nostra che facevano fatica ad avere voce in capitolo nelle scelte prese dalle grandi associazioni come Coldiretti. L'adesione si sta allargando a tutta l'Europa, dalla Germania alla Croazia.

C'è un'etichetta a cui è più affezionato?

Il Soave Classico Doc di Monte Grande. È un cru che nasce da un piccolo vigneto e in cui mi identifico perché è legato alla storia della mia famiglia sin dai tempi di mio nonno, anche lui viticoltore.

Prossimi progetti?

Cerco di produrre un vino buono, pulito e giusto: con i primi due punti ci prendiamo cura del nostro Pianeta; con l'ultimo, come produttore, ho l'obiettivo di fare in modo che chi lavora per me viva e guadagni bene e che abbia voglia di farlo. Il prossimo obiettivo da raggiungere è proprio questo.

DRIVE THIS WAY

ASTA

27/09/2016 - H16

**ESPOSIZIONE
LINGOTTO FIERE PAD. 5**

24-25-26 / 09 / 2016

H 10-13 | 15-20



DELLA ROCCA

AUTOMOBILES

Casa d'Aste Della Rocca - Via Della Rocca, 33 - 10123 Torino
tel. +39 011 888226 - fax +39 011836244
auto@dellarocca.net | www.dellarocca.net



Uno crede di portare fuori il cane a fare pipì mezzogiorno e sera. Grave errore: sono i cani che ci invitano due volte al giorno alla meditazione

(Daniel Pennac)

THEO

*Mangia umido con crocchette due volte al
giorno... quando ne ha voglia!*



Theo , il cane buono ma anche un po' "bullo"...protagonista della Gran Madre...chi non lo conosce???

Lavora part- time nel negozio dei suoi padroncini all'Ottica Rikar's di Via Villa della Regina, presidiando la porta d'ingresso tutto il tempo in attesa di complimenti e amorevoli carezze. I bimbi lo amano e la sua presenza ormai da 8 anni ha fatto sì che tante famiglie della zona ,conoscendolo, hanno contribuito all'adozione di altri cuccioli come lui.

Ottica Rikar's – via Villa della Regina, Torino



GIZ

*Mangia crocchette alla mattina
e umido alla sera*



“Ciao, il mio nome è Giz e sono uno splendido cucciolo di soli sette mesi, nato dall'incrocio tra un Bassotto e un Pechinese. Mi considero un cagnolino caratteriale, autonomo, molto arrogante e assolutamente territoriale. Nel mio tempo libero, quando non sono in negozio con la mia padroncina Bettina, mi piace collezionare tappi di plastica (sono un vero e proprio fanatico), oppure guardare la televisione e quando sono stanco... di corsa nel letto con la mia mamma Bettina”.

Nina – Via della Rocca, Torino



GINO

*Mangia mattina e sera, pappa casalinga
carne o pesce, riso soffiato con
verdure, uova e ricotta due volte la settimana*



Gino cane meticcio di 7 anni, gran lavoratore e modello...
Partecipa in modo attivo all'attività di negozio accoglie i
clienti con grandi scodinzolate, curioso passa ore
sull'ingresso per controllare il passaggio di via Carlo
Alberto. Molti entrano solo per salutarlo e collezionano le
cartoline in cui sfoggia diverse collane-scultura, uno scatto
diverso ogni sei mesi.

Creativity Oggetti – Via Carlo Alberto, Torino
Ph Federica Cioccoloni



Figaro Dog

Toelettatura Professionale



Basata sull'innovativo concetto
di protezione di manto e pelle
del vostro PET,
fondamentali per garantire
idratazione costante
pelo folto e lucente.

Via Martiri della Libertà, 28/C - 10131 Torino
Per info: G.Luca Tel. 011.8198893 - 333.7265284
e-mail: figarodogtorino@gmail.com
www.figarodogtorino.it

seguiteci su  Figaro Dog Torino

Vivi la città con



SANREMO
ON

ACCENDI
SANREMO

www.sanremo-on.com

Scarica la nostra App!



UN PO' DI MARE SULLA TOVAGLIA

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma. Per decorare la nostra tovaglia è bastata tanta pazienza e un pizzico di fantasia. Si comincia prendendo la stoffa precedentemente lavata e asciugata nel caso fosse nuova, e si realizzano i decori attraverso l'utilizzo degli elastici. In questo caso non volevamo riempire con i disegni tutta la tovaglia bianca ma solo i due bordi opposti.



Il necessario:

Elastici di dimensioni diverse
Una tovaglia bianca
Una busta di colorante per tessuti
Sale grosso
Acqua
Pentola

Procedura:

Piegare a metà la tovaglia, iniziare a legare con gli elastici le parti del tessuto scelte, cercando di legarle a distanze simili. Successivamente "strizzare" come un salsicciotto il tessuto distanziando gli elastici. La parte di stoffa legata risulterà, una volta tinta, bianca.

mod's hair
PARIS

present:

PARRUCCHIERI

PRESTIGE®

Specialisti del colore

L'ORÉAL
PARIS
PROFESSIONNEL

THE NEXT GENERATION OF HAIRCOLOR IS HERE
CHROMATICS

Laboratorio extension

Hairdreams®
THE ART OF HAIREXTENSION

Semipermanente



Servizi Uomo



Cura del capello

KÉRASTASE
PARIS

OLAPLEX

TORINO

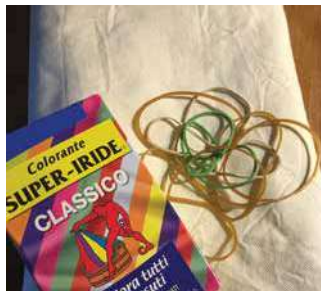
Via G. Mazzini, 8/P

Tel. 011 817.26.79

facebook

Mod's Hair Via Mazzini

DIY



Nell'immagine sopra la tovaglia è chiusa dagli elastici anche nella parte alta così da dare un "limite" al colore.

Scaldare l'acqua in una pentola. Deve essere calda ma non bollente. Versare la busta del colore e un cucchiaino di sale per ogni litro di acqua.



Nel nostro caso è stato sufficiente scaldarne un litro perché la tovaglia è di piccole dimensioni. Immergere la tovaglia nell'acqua colorata per una ventina di minuti. Tirare fuori la tovaglia, strizzarla leggermente, lasciarla scolare e asciugare senza togliere gli elastici. Togliere gli elastici una volta che la tovaglia è asciutta. Il risultato vi piace?

3/6 Novembre 2016
Ex Ospedale Regina Maria Adelaide - Torino

The Others



Opening Party

3 Novembre | ore 21.00 - 1.00

The Others Show

4 - 5 Novembre | ore 17.00 - 1.00

6 Novembre | ore 11.00 - 20.00

The Others Art Fair

3 - 6 Novembre 2016
Ex Ospedale Regina Maria Adelaide
Lungo Dora Firenze, 87 - Torino



www.theothersfair.com
theothers@theothersfair.com

di Marta Ciccolari Micaldi

MUSIC

OLALLA!, IL REGALO ARTIGIANALE

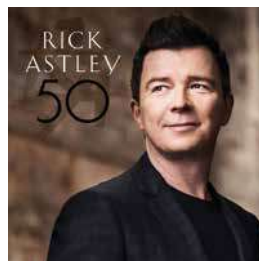
Navigare questo sito è bello non solo perché ci sono tutte le occasioni per cui vale la pena fare un regalo (compleanni, anniversari, momenti importanti), ma anche perché c'è un'intera sezione dedicata a chi riceve il regalo: lui, lei, la mamma, un bimbo, un insegnante. E - la cosa più importante - tutti i regali proposti sono artigianali, realizzati a mano e personalizzabili. Per l'inizio della scuola, ad esempio, cercate i quaderni!

www.olalla.it

POP THE QUESTION, PROPOSTE CHE SALTANO SU

Per rendere speciale l'immagine di una cerimonia si possono scegliere due vie: una è quella di attenersi al protocollo classico, non si sbaglia mai; l'altra è quella di dare un tocco di personalità ai dettagli, affidandosi ai colori e all'originalità. Se siete di questa scuola di sicuro conoscete già Pop The Question, un sito su cui si possono scegliere partecipazioni, biglietti, origami, decorazioni da tavola o da torta tutti realizzati con fantasiosi e raffinati pop-up.

www.popthequestion.it



MAINSTREAM (DELUXE EDITION)

Calcutta

Ne parliamo quando il fenomeno ha quasi terminato di essere definito tale, eppure ne vale ancora la pena. Calcutta è un ragazzo che vive nella provincia del Lazio, ha iniziato con il consueto purismo del fai da te giovanile e a un certo punto, grazie alla sua capacità di raccontare attraverso la musica la noia, la vita di provincia, la distanza dagli entusiasmi, le difficoltà e le aspettative emotive di un'Italia che appartiene a tanti di noi, è sbocciato come il cantautore più interessante e valido del nostro panorama musicale. La melodia orecchiabile delle sue canzoni porta l'attenzione sui testi e i testi sono tutti brevi racconti: personaggi riconoscibili, antagonisti, litigi e riconciliazioni, muri e strade di paese, dettagli di giornali e canzoni alla radio, vita che potrebbe essere migliore ma va bene anche così com'è.

RICK ASTLEY

50

Rick Astley è un cantante britannico di fama mondiale per le sue canzoni pop-dance. È uno di quei musicisti di cui magari non si ricorda il nome ma che diventano subito riconoscibili quando parte una sua canzone a una festa o durante una serata in un locale. Il suo cavallo di battaglia è *Never Gonna Give You Up*, una canzone del 1987 tornata di moda nel 2007 grazie a un ironico fenomeno social, il cosiddetto *rickrolling*: usare il video della canzone per prendere in giro gli utenti più creduloni. Stando al gioco e apprezzandone la viralità, Rick Astley si è rimesso al lavoro e il prossimo ottobre esce dopo 11 anni il suo nuovo album intitolato 50. Come dichiara lo stesso cantante, il numero indica chiaramente un traguardo di vita e si mette sulla scia dell'altra sua connazionale e grandissima performer, Adele.

ALESSANDRA AMOROSO

Vivere a colori

Ottobre sarà il suo mese: *Vivere a colori*, il disco uscito a gennaio, diventa un tour nazionale. Alessandra Amoroso celebra così il suo quarto disco registrato in studio, subito dopo aver realizzato il suo primo in spagnolo lo scorso anno. Da quella sera del 2009 in cui vinse Amici, la cantante salentina è cambiata quasi spaventosamente: il salto da allora a oggi la vede cambiata nello sguardo (decisamente più consapevole), nel look (grintoso e raffinato, i capelli scompigliati in testa sono un ricordo fin troppo ribelle), nella presenza scenica (lo scorso maggio è stata inserita nel Guinness dei Primati per aver duettato con 19 cantanti durante uno stesso programma, E poi c'è Cattelan) e nella considerazione che è riuscita a guadagnare non solo tra i ragazzi di giovane età ma anche tra il pubblico più esigente. Un percorso da ammirare.

Mialuis cambia casa e si trasferisce in un ex panificio di inizio '900



Cinque anni di lavori per realizzare la nuova sede di Mialuis, marchio di borse interamente Made in Italy fondato da Mariaelena Mallone, architetto torinese che nel 2010 ha dato vita a un sogno, che con passione e impegno si è trasformato in mestiere. In zona Crimea, in via alla Quiete 2, una palazzina storica, ex panificio di inizio '900, è stata trasformata in uno spazio multifunzionale di circa 250 metri quadrati condiviso con lo studio di architettura Labdia - laboratorio di architettura fondato nel 2004 da Mirella Giacotto e Giuseppe Servetti - un connubio che fa di questa location un indirizzo cruciale dell'imprenditoria torinese, fatta di operosità, stile e forte senso delle proprie radici. "È per me motivo di grande orgoglio mostrare alla mia città la nuova

casa di Mialuis, realizzata con grandi sacrifici ma che continua a confermare la nostra ascesa nel panorama imprenditoriale di Torino, mantenendo sempre l'ampia apertura internazionale che ci contraddistingue fin dagli inizi" ha dichiarato il giorno dell'inaugurazione Mariaelena Mallone. La giornata si è svolta in partnership con Lancia, che ha fornito alcune auto Ypsilon agli ospiti arrivati da Milano, e Martini, che ha preparato un aperitivo dedicato a Mialuis. Il progetto architettonico è stato affidato allo stesso studio Labdia, la cui vocazione per l'architettura sostenibile è confermata dai progetti e dalle realizzazioni più recenti, che applicano soluzioni ad alta efficienza energetica e basso impatto ambientale. Dalla ristrutturazione integrale della palazzina storica sono state

ricavate quattro unità abitative e due loft. Il pavimento in resina, le ampie vetrate in ferro e la disposizione contigua degli spazi lavorativi mantengono ancora quell'aspetto di design industriale proprio dell'ambiente storico.

Mialuis è un marchio di borse interamente Made in Italy fondato nel 2010 da Mariaelena Mallone, architetto torinese. Il nome del marchio è un' affare di famiglia: fu infatti la mamma Maria Luisa, durante i primi anni di attività di Mariaelena, ad affiancare il diminutivo della figlia (Mia) con il suo (Luis), coniando così un nome evocativo e pieno di significato che è stato conservato nel tempo. Le borse Mialuis oggi sono presenti in oltre 12 Paesi (soprattutto in Giappone e in Nord Europa).

VIRGINIA RAFFAELE

Installazioni umane

Il primo autografo della vita, lo spunto per reinterpretare donne (rese) celebri, il corto circuito di una risata. L'attrice romana in scena al Teatro Colosseo di Torino

di Davide Fantino



«La risata scatta per via di un corto circuito inspiegabile. Tante cose si possono imparare, ma i tempi comici devi averli dentro di te. Penso che sia una dote innata»



In apertura e sopra foto © Loris T. Zambelli, Photomovie

Torna idealmente a casa Virginia Raffaele, con la seconda stagione nei teatri d'Italia dello spettacolo Performance, dopo i successi della primavera scorsa. Sola in scena, sarà alle prese con una carrellata irresistibile di personaggi, alcuni famosi altri resi tali dalla sua interpretazione. Romana di nascita, proviene da una famiglia di circensi che fondò il Luna Park dell'Eur negli Anni Cinquanta del secolo scorso. La sua carriera è iniziata agli albori del terzo millennio con il Trio comico Due interi e un ridotto composto con Danilo De Santis e Francesca Milani e ha ben presto prodotto alcuni personaggi di culto come, ad esempio, Annamaria Chiacchiera, l'irresistibile presentatrice con la voce metallica alla perenne ricerca della sintonizzazione giusta nella trasmissione della Cabello *Victor Victoria*. Virginia Raffaele ha preso parte a diverse fiction, recitando con Enrico Montesano e Massimo Lopez, e programmi di successo come *Mai Dire Grande Fratello* e *Quelli che il calcio*. Al cinema ha recitato per Michele Placido (*Romanzo Criminale*), Fausto Brizzi (*Come è bello far l'amore*) e Giovanni Veronesi (*L'ultima ruota del carro* e *Una donna per amica*), in radio ha lavorato con Luca Barbarossa (*Radio2 Social Club*). Il "botto" mediatico forse definitivo è avvenuto durante le serate del Festival di Sanremo 2016 condotto con Carlo Conti da cui è uscita come la vera vincitrice. Le sue apparizioni nei panni di Sabrina Ferilli, Carla Fracci e Donatella Versace hanno conquistato tutti, anche le "versioni originali" nella maggior parte dei casi. C'è addirittura chi l'ha invitata per una cena a due, come Ornella Vanoni qualche anno fa affascinandola con mille racconti e dandole l'opportunità di studiarla da vicino, e chi ha subito sopito le rimostranze "conto terzi", come il ministro Maria Elena Boschi che al contrario si è dimostrata divertita e per nulla irritata. Ogni sua nuova interpretazione di personaggi diventati ormai dei piccoli classici suscita grande interesse: ultimo caso la Belen ospite al Pride Village di Padova. In ottobre si moltiplicano gli impegni per Virginia Raffaele, a cominciare

«Io non riproduco esattamente timbro e tono della persona che imito, piuttosto reinterpreto esseri umani esistenti»

dall'inizio tournee previsto per il 21 del mese sul palcoscenico del Teatro Manzoni di Monza.

Virginia Raffaele, *Performance* torna a ottobre.

Che cosa ci troverà chi verrà a vederla a teatro?

«I personaggi, o meglio, le "istallazioni umane" che porto in scena, tra cui Belen Rodriguez, la criminologa Roberta Bruzzone, Ornella Vanoni e tante altre, che monologano e dialogano tra loro in un gioco di specchi e di rimandi frutto della genialità registica di Gianpiero Solari».

Che cosa le accomuna e in che cosa si differenziano?

«Sono tutte donne molto diverse tra loro, che però sintetizzano alcune delle ossessioni ricorrenti della società contemporanea declinate secondo la lente deformante e irriverente dell'ironia e della satira: vanità, scaltrezza, voglia di affermazione e, forse, la scarsa coscienza di sé. Qua e là, tra le maschere, in scena arrivo anche io, "vestita" da Virginia Raffaele, che interagisco con le mie creature, in cerca della mia identità».

La vedremo di nuovo anche in televisione?

«Per me questo lavoro è la vita, ma più si va avanti più crescono le aspettative. Il mio obiettivo è continuare a fare bene il mio lavoro, non deludere il pubblico ma stupirlo reinventandomi continuamente. In autunno sarò su Rai2 ospite del programma di Mika e in primavera su Rai3 farò un programma di prima serata tutto mio. Ma ora penso solo a portare a termine la seconda stagione di *Performance* che spero mi regali le stesse gioie ed emozioni che mi ha riservato la prima».

Che cosa le fa scattare la curiosità verso un personaggio da imitare?

«Possono essere gli elementi più disparati. Magari un gesto, un timbro di voce, una camminata mi colpiscono talmente tanto che parto da lì per creare l'intero personaggio.

Io non riproduco esattamente timbro e tono della persona che imito, piuttosto reinterpreto esseri umani esistenti».

Per questo preferisce chiamarle "istallazioni umane"?

«Sì, perché c'è anche una visione più personale, una mia chiave di lettura del personaggio.

Il lavoro che faccio sui personaggi è attoriale, cioè di immedesimazione totale nel personaggio».

Quando ha scoperto di avere questo talento?

«Non ho mai voluto fare l'imitatrice non mi è mai piaciuto. Ancora adesso non mi reputo tale. Ho sempre voluto fare l'attrice, ho studiato tanto, ho fatto spettacoli nei teatrini da cinquanta posti. Una gavetta lunga e faticosa, fatta non solo di teatro, ma anche di televisione, tanta radio. Diciamo che con *Performance* torno al mio primo amore, le assi di legno di un palcoscenico».

«Non c'è cosa più personale della comicità. Far ridere è la cosa più difficile del mondo», sostiene Diego Abatantuono. E allora come si fa?

«La risata scatta per via di un corto circuito inspiegabile. Crearlo e fare in modo che funzioni, toccando i fili giusti è un lavoro, un'abilità che si acquisisce con l'esperienza diretta a contatto con il pubblico. Tante cose si possono imparare, ma i tempi comici, la prontezza di capire quale filo toccare devi averla dentro di te. Penso che sia una dote innata».



Foto © Loris T. Zambelli, Photomovie

Anna Marchesini diceva di aver trovato la comicità in fondo al mare, conchiglia dopo conchiglia. «E quando sono emersa ho fatto in modo che tutto quello che avevo portato a galla facesse una capriola». Che cosa ha rappresentato per lei?

«Se ho scelto di fare questo mestiere perché l'ho vista in tv, l'ho studiata in tutti gli spettacoli, è stata una fonte di ispirazione. Anna Marchesini aveva un talento unico. Ha creato figure femminili indimenticabili come Merope generosa, la signorina Carlo, una Lollobrigida irresistibile, nonché la mitica Lucia dei Promessi Sposi. Ho il grande, grandissimo rimpianto di non averla mai conosciuta ma è stata il primo autografo che ho chiesto in vita mia».

Quali altre figure di riferimento ha avuto nella sua carriera?

«Ce ne sono diverse. Penso a Franca Valeri, così come a Monica Vitti, che sono giganti, ce ne sono poche come loro. Un'altra attrice meravigliosa è stata Bice Valori. Ma per una della mia generazione quando dicevi Anna Marchesini, dicevi tutto: aveva rivoluzionato la comicità femminile in tv esprimendosi con un linguaggio nuovo, contemporaneo».

Oltre a calarsi nei panni dei personaggi che crea o che imita, le piace dedicarsi al proprio stile?

«Amo la moda perché è creatività. A seconda di come mi sveglio mi vesto.

L'abito fa il monaco, non ci sono dubbi. Adoro lo stile inglese, perché punta alla semplicità e all'originalità, non mi piace la volgarità ma tengo molto ad essere femminile».

Si esibirà a Torino in autunno, il 28 e 29 ottobre al Teatro Colosseo. C'è qualche episodio particolare della sua vita, professionale o personale, legato proprio alla città?

«Lo scorsa stagione sono stata, sempre con Performance, al Teatro Colosseo: fu una grande soddisfazione. Il pubblico qui è esigente ed ero molto tesa, ma la reazione della sala a fine spettacolo fu davvero travolgente».



smart



Testa calda.

Mercedes-Benz Financial

**>> Nuova smart BRABUS.
L'unica con race start.
Tua da 200* euro al mese
con 1 anno di RC Auto,
furto e incendio inclusi.****

*Esempio di finanziamento smart fortwo coupé BRABUS Exclusive. Prezzo chiavi in mano € 21.550,15 (IVA, Messa su strada e contributo smart inclusi, IPT esclusa). Importo totale finanziato € 17.750,15, importo totale dovuto dal consumatore € 21.005,31 (anticipo escluso), incluse spese istruttoria e attivazione polizza € 302, imposta di bollo € 16 e spese d'incasso RID € 3,50. Valori IVA inclusa. Salvo approvazione Mercedes-Benz Financial. L'offerta è valida per contratti sottoscritti e immatricolazioni entro il 30/09/2016. L'offerta non è cumulabile con ulteriori iniziative. Concessionaria aderenti e info su smart.com. **Fogli informativi e condizioni della polizza presso la concessionaria e sul sito internet della Società. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Consumi ciclo combinato (km/l): 22,2 (fortwo BRABUS twinamic). Emissioni CO₂ (g/km): 102 (fortwo BRABUS twinamic).

da 200€ al mese

Anticipo	5.790 €
35 rate	da 200 €
Maxi rata finale	13.574 €
Tan fisso	5,95 %

TAEG 7,18 %

solo con Mercedes-Benz Financial

smart - un marchio Daimler

smart Center Torino by Idea Uno S.r.l. Concessionaria Ufficiale di Vendita smart
Torino, Corso Giulio Cesare 304, tel. 011 7171811



SI RIALZA IL SIPARIO, INIZIA LA NUOVA STAGIONE

*Le offerte teatrali di Torino Spettacoli e Teatro Piemonte Europa,
due circuiti torinesi di grande tradizione e dalle proporzioni intime e raccolte*

di Marta Ciccolari Micaldi

L'autunno comincia quando cominciano i nuovi spettacoli teatrali: le serate si accorciano, inizia a fare fresco, si torna agli appuntamenti al chiuso. Per inaugurare la stagione 2016/2017, ecco una piccola selezione di spettacoli da due circuiti torinesi di grande tradizione e di proporzioni intime e raccolte: Torino Spettacoli (TS) e Teatro Piemonte Europa (TPE). Il primo raccoglie i cartelloni di tre teatri storici di Torino: l'**Alfieri**, il **Gioiello** e l'**Erba**. È proprio in quest'ultimo che ad ottobre arriva *La donna del caso*, uno degli spettacoli di punta del 18° Festival di Cultura Classica che andrà in scena dal 6 al 14 del mese per riproporci una delle storie più celebri e divertenti di Plauto. Quella di una donna, una schiava di nome Càsina, che non compare mai in scena ma che è ugualmente contesa da un quartetto di uomini che fanno di tutto pur di prevalere uno sull'altro e avere la donna con sé. Tutt'altro ritmo al Gioiello dove il 22 e 23 ottobre vanno in scena *Le voci dello swing*, uno show dedicato allo swing e alle voci soliste e armonizzate dei due terzetti femminili The Blue

Dolls e The Lentini's Voices: "peculiarità di questo sestetto femminile è il fatto di essere diviso in due sezioni (come una big band) dove 3 voci cantano i temi, mentre le altre tre rispondono come se fossero una sezione di tre fiati, tromba, sax alto, sax tenore. Una sonorità rarissima. Entrambe le formazioni sono sostenute da una solida ritmica composta da chitarra, pianoforte, contrabbasso e batteria." L'unione di tradizione classica e grande cultura americana caratterizza anche *Blue in the Face* (28 ottobre, fuori abbonamento), uno spettacolo che ha come sottotitolo *Moby Dick. Me Stesso. Cerco* e che altro non è che la trasposizione teatrale del celebre romanzo di Melville portata in scena dal regista Enrico Maria Falconi e da più di 60 artisti tra attori, ballerini e acrobati. Lo spettacolo inaugurale del **Teatro Astra**, sede della Fondazione TPE, è invece una prima assoluta ed è una storia curiosa che, raccontata dagli stessi protagonisti, suona così: "È stato il nostro pubblico a chiederci a gran voce, attraverso lettere, e-mail e telefonate, di non relegare definitivamente i

Fuori cartellone

Per chi quest'anno volesse avvicinarsi al teatro non solo da spettatore ma anche da protagonista, la compagnia teatrale Kataplix propone dei corsi per tutti i livelli e per tutte le età, il cui obiettivo non è creare attori provetti bensì mettere in comunicazione la persona con il palcoscenico. Attraverso gli esercizi dell'improvvisazione, della dizione, dell'interpretazione e attraverso lo studio del proprio corpo e della propria voce sul palco si arriverà ad avere un'esperienza il più possibile completa del teatro dalla parte di chi lo fa. Il 29 settembre alle 20.30 c'è la presentazione dei corsi presso YogaSangha (Via Villa Glori, 6 Torino).



Ce.Me.Di.

Centro Medico Diagnostico

Direttore sanitario:

dott. Sergio Caramalli

Servizi offerti dal Ce.Me.Di.:

Visite specialistiche

Esami ecografici, strumentali
e radiodiagnostici

Analisi di laboratorio

Visite mediche sportive

Fisioterapia

Check-up

Info e prenotazioni

tel. 011 0066880 - fax 011 0066510

orario continuato dalle 8.00 alle 18.45
dal lunedì al venerdì



**DAL 1945 CI PRENDIAMO CURA
DELLA MACCHINA PIÙ PERFETTA AL MONDO.**

www.cemedi.it

**Corso Massimo d'Azeglio 25
Torino**

TORINESI A TEATRO



Nell'immagine di apertura
The blues dolls.

In questa pagina in alto
Moschettieri Cabaret
sotto *Blue in the Face.*



Moschettieri nella soffitta dei ricordi: e, nella consapevolezza che gli amarcord sono sempre rischiosi, abbiamo pensato di creare un nuovo, piccolo spettacolo che non pretenda di riprodurre pedissequamente quell'altro ma che possa rinvigorire lo straordinario sentimento di partecipazione empatica conquistato nella scorsa stagione tra chi lavora in palcoscenico e chi si reca a teatro; un patrimonio prezioso che TPE non vuole dissipare." Ecco allora che dal 25 al 30 ottobre va in scena *Moschettieri Cabaret*, un omaggio all'evento teatrale del 2016 attraverso canzoni, video e scene indimenticabili con molti dei protagonisti. Il mese di novembre inizia invece con uno spettacolo più introspettivo, ideato da Nino D'Introna e interpretato da Pasquale Buonarota e Alessandro Pesci: si chiama *Paracadute/Parachute* ed è il confronto tra due fratelli, uno grande e uno più piccolo, sui ricordi, il legame con i genitori, le prime esperienze, il senso del tempo e dello spazio che si perdono in una confusa sensazione di sogno o realtà.

Info

Torino Spettacoli

www.torinospettacoli.it

Teatro Piemonte Europa

www.fondazionetpe.it

Kataplìxi Teatro

www.fb.com/kataplìxi.teatro



Valentina C, la nuova linea firmata Camerucci



Dedicata alle donne semplici, eleganti e che amano i dettagli di pregio: è la nuova linea 2016 Valentina C, curata da Valentina Camerucci.

Forte dell'esperienza maturata lavorando con il padre Carlo Camerucci, che da 40 anni cura la parte stilistica dell'azienda Torinese, Valentina ha ideato una nuova linea di prodotti artigianali e dipinti a mano che si ispira alla tradizione Camerucci ma la evolve con oggetti pensati esclusivamente per le donne.

Per l'inverno Valentina C propone sciarpe dipinte e ricamate a mano, ognuna con un dettaglio che riporta alla femminilità.

Dalla primavera la collezione si arricchisce con gli accessori: saranno infatti disponibili borse dai dettagli originali e dipinti a mano. Le borse, realizzate con

maestria artigianale e con pelle invecchiata e canvas richiamano la tradizione delle collezioni Camerucci.

Ispirati dal motto di Valentina "Life is a flower" gli accessori della nuova collezione sono dedicati alle donne che amano il bello e i prodotti di qualità artigianale, dalla realizzazione ai dettagli.

L'assortimento completo delle sciarpe Valentina C è disponibile a Torino da Nizza 32.



VALENTINA C
Italia



www.camerucci.com
Camerucci S.r.l.
Via Leopardi 13
10095 Grugliasco (TO)





UN'ESPLOSIONE DI SAPORI

LE LINGUINE

DI FARRO ALL'ASTICE BLU

del pastificio Monograno Felicetti

Sale

Pepe

Olio EVO "Raineri"

Linguine di farro

Astice Blu

Essenza di whisky Oban

Schiacciata di pomodori
di Corbara
"Selezione Manfuso"

WWW.LENTINIS.IT



Fai del Tuo bagno un'opera d'arte

Il bagno diventa arte:
le nostre collezioni
in 7000 mq e 6 esposizioni
per creare insieme il Tuo bagno
ad opera d'arte.

ideadiidroterm.com

0171 410.600

IDEA
di
IDROTERM

CUNEO • ALBA • ASTI • CARMAGNOLA • PINEROLO • MONDOVÌ

Cinema Ideal: forme tondeggianti e rivestimento in Klinker



*Cinema Ideal |
corso Giambattista Beccaria 4 |
Torino
Architetture Rivelate 2006 |
Fotografia di Angelo Morelli*

Dal 2004 l'Ordine degli Architetti di Torino premia quelle opere architettoniche che contribuiscono a migliorare la città. Sono tantissime e riconoscibili dalla targa con la stella stilizzata posta sulle loro pareti

IL PREMIO ARCHITETTURE RIVELATE

Il riconoscimento alla qualità in architettura si ripropone di far conoscere le opere che contribuiscono a una migliore qualità dell'ambiente costruito e in 12 edizioni sono state premiate 107 architetture. Dall'edizione 2016-2017 il premio diventa biennale e sarà possibile candidare le architetture per tre categorie: Nuova costruzione e riuso, Allestimenti temporanei e spazi interni, Spazi aperti, infrastrutture e paesaggio.

www.architetturerivelate.com

Realizzato nel 1939 su progetto dell'architetto Ottorino Aloisio, l'Ideal rappresenta l'unico cinematografo torinese degli anni Trenta arrivato sino ai giorni nostri e nel 2006 è stato premiato da Architetture Rivelate. Il complesso sorge in corso Beccaria 4, tra via del Carmine e corso Principe Eugenio, un'area del centro storico caratterizzata da un impegnativo contesto architettonico preesistente. È una delle poche opere di Torino firmate da Aloisio (1902-1986), ricollegato da alcuni critici al movimento dell'International Style. Nonostante le trasformazioni che si sono susseguite al suo interno, l'edificio resta ancora oggi una preziosa testimonianza di un raro approccio espressionista, evidente nelle sue forme tondeggianti e nel rivestimento esterno in klinker giallo-grigio. L'imponente volume del cinema è spezzato dalla lunga vetrata continua della galleria del foyer che segue le linee morbide della struttura, che sembra rinnovare con garbata naturalezza la qualità dell'ambiente urbano circostante.

di Valentina Dirindin

MONOPOLY ALL'ITALIANA

Addio Parco della Vittoria. Da oggi, sostare sulla casella più cara del Monopoly significherà fermarsi a Genova. È una delle novità del nuovo Monopoly all'italiana, edizione dedicata al Bel Paese del gioco più famoso del mondo. Con una votazione popolare online, infatti, la Hasbro ha scelto le città che riempiranno il nuovo tabellone, e la Liguria si è imposta con il maggior numero di voti, sia nella classifica per le caselle più importanti, riservata ai

capoluoghi (Genova ha vinto con 200811 voti, il doppio della seconda classificata, Potenza), sia nella classifica per le due caselle più piccole, Vicolo Stretto e Vicolo Corto, per cui potevano gareggiare tutti i comuni italiani (Albissola Marina ha sventato con 142.276 preferenze). Non si è piazzata male neanche Torino, che con 26736 preferenze si è piazzata nella zona gialla del tabellone.



Classifica

da Parco della Vittoria a Bastioni Gran Sasso

- 1 Genova (pt. 200811)
- 2 Potenza (pt. 99821)
- 3 Trento (pt 44019)
- 4 Cagliari (pt 42905)
- 5 Bologna (pt 30003)
- 6 Torino (pt 26736)
- 7 Aosta (pt 20491)
- 8 L'Aquila (pt 14012)
- 9 Milano (pt 12832)
- 10 Venezia (pt 11641)
- 11 Firenze (pt 11506)
- 12 Catanzaro (pt 11460)
- 13 Bari (pt 11222)

- 14 Roma (pt 9710)
- 15 Napoli (pt 9589)
- 16 Trieste (pt 7058)
- 17 Perugia (pt 6505)
- 18 Campobasso (pt 6143)
- 19 Ancona (pt 5943)
- 20 Palermo (pt 5555)

Vicolo Stretto

- 21 Albissola Marina (pt 230235)
- 22 Cosenza (pt 142276)

DISTINTI ANIMALI



TORINO SPIRITUALITÀ

XII edizione - 28 settembre / 2 ottobre 2016



© Velasco Vitali

un progetto di

**IL CIRCOLO
DEI LETTORI**



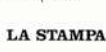
con il sostegno di



partner



media partner



partner tecnici



WWW.TORINOSPIRITUALITA.ORG

UNA REGIONE CHE DONA



Numeri:

Al 31 gennaio 2016, alla Città della Salute e della Scienza di Torino, sono stati eseguiti 6735 interventi di trapianto d'organo (dei 7844 eseguiti in Piemonte), per un totale di 6840 organi trapiantati. Nel primo trimestre 2016 in Piemonte ci sono stati 30.9 donatori di organi per milione di popolazione, la media nazionale era del 22.5 www.piemonte.airt.it

La Regione Piemonte è virtuosa. È tra le prime in Italia come numero di donatori di organi e di tessuti, e tra le prime in termini di volumi di trapianti effettuati. Secondo le fonti del ministero della Salute i centri di trapianto dell'Azienda ospedaliera universitaria Città della Salute e della Scienza di Torino svolgono la maggior parte dell'attività di trapianto. Ma sono ancora molti i pazienti in lista d'attesa ed è necessario continuare a sensibilizzare i cittadini sull'importanza

di questo gesto che per tanti è l'unica possibilità di cura. Per questo in giugno è stata presentata in Commissione Sanità dall'assessore Saitta e dal professor Amoroso l'idea di creare una Fondazione per la Donazione di Organi e Trapianti che possa raccogliere fondi da persone e da imprese, differenziare e moltiplicare le fonti di finanziamento e sensibilizzare l'opinione pubblica torinese e piemontese sul valore della donazione.

Sono Alberto Marchetti amo fare il gelato.



DOVE PUOI TROVARMICI

TORINO

c.so Vittorio Emanuele II, 24 bis
t. 011 8390879

via Po, 35 bis
t. 011 8141160

ALASSIO

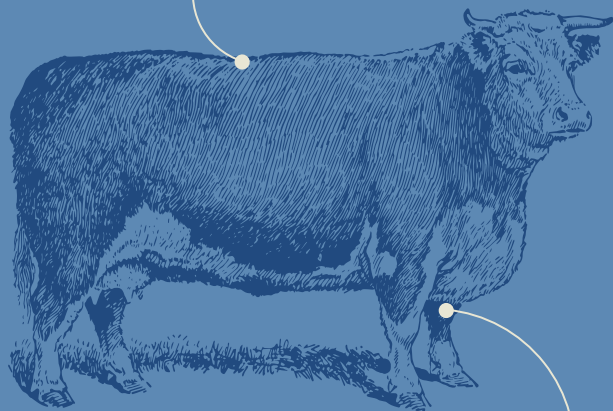
via XX Settembre, 48
t. 0182 641439

MILANO

viale Montenero, 73
t. 02 5463245

Uso solo pochi ingredienti
semplici e buoni.

*Panna fresca
piemontese*



*Zucchero d'uva
siciliana*



*Zucchero italiano
di barbabietola*



*Latte fresco alpino
di alta qualità*

albertomarchetti.it

Sostengo la Fondazione Slow Food per
tutelare la biodiversità e offrirvi un
gelato migliore



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Presidio Slow Food®

di Valentina Dirindin

Passioni sportive e la bellezza delle montagne



Armando Buonaiuto di Torino amo che...

«Io sono nato a Torino, ma per tanti anni ho vissuto tra Roma e Napoli. Poi, da adolescente, sono tornato qui, e in un attimo sono stato folgorato dalla bellezza delle montagne. Una delle cose più belle che avessi visto, di sicuro una di quelle che nella vita sono più capaci di destare in me una grande meraviglia. È incredibile la fortuna di vivere in una città in cui, dal pieno centro, è possibile scorgere in lontananza, nelle giornate di cielo terso, il profilo delle montagne.

Ovviamente, negli anni, ho imparato anche ad avvicinarle, quelle montagne, ad andarci, a scoprirle, per apprezzarle ancora di più. E ho scoperto dei momenti di grazia totale, come un'alba sul Rocciamelone. La bellezza di questa città sta, secondo me, proprio in tutto ciò che la circonda. Volendo rimanere invece con i piedi sull'asfalto, uno dei posti che più amo di più a Torino e dintorni è un Circolo Arci. Si chiama Casseta Popular, sta a Grugliasco, alle porte di Torino. Mi ci hanno portato per la prima volta quando avevo sedici anni e da allora quando voglio uscire vado lì.

Mi sento a casa, hanno una bella programmazione culturale e sanno regalare un'accoglienza straordinaria: alla faccia di chi dice che i Piemontesi sono falsi e cortesi».



Luca Beatrice di Torino odio che...

«Io di Torino odio il Torino.

Sportivamente, s'intende, ma è una rivalità molto forte, che sento da sempre. Insomma, io sono juventino, juventinissimo, e ho sempre pensato che loro fossero gli altri, l'altra parte della città. È un'ostilità che nasce da lontano, non solo per quanto mi riguarda. Ero ragazzino e già tifavo Juve, in una Torino in cui questa rivalità era molto sentita, probabilmente anche più di adesso. Si stava tutto l'anno in attesa del derby, di quel momento di confronto sul campo con gli avversari di sempre. È una rivalità storica, da un punto di vista sportivo, che però si riflette poi anche nel modus vivendi: alla fine ci ritroviamo ad avere due visioni della vita diversissime e spesso incompatibili fra loro, noi juventini e loro del Toro».

C'È PIÙ GUSTO A PARTIRE CON GAIA

Il tuo viaggio di nozze inizia in via Giolitti 15 a Torino

Pianeta Gaia, l'Agenzia di viaggi che da vent'anni PROGETTA e GARANTISCE itinerari originali, ti invita a scoprire:

My Weddy la Lista nozze online che ti permette di realizzare e gestire il sito del tuo matrimonio

Assaggi di viaggi le serate di presentazione con l'esperto dedicate al tuo viaggio dei sogni

Scopri gli itinerari dedicati agli sposi e il video della lista su pianetagaia.it

I VIAGGI DI GAIA CON ACCOMPAGNATORE DALL'ITALIA



NEW YORK E WASHINGTON

22/27 NOVEMBRE



ARGENTINA, CAPODANNO A TESTA IN GIÙ

26 DICEMBRE/8 GENNAIO



CINA, PAESAGGI ED ETNIE DELLO YUNNAN

11/27 FEBBRAIO

Programmazione completa su www.pianetagaia.it



Guido Curto

Guido Curto è nato l'8 maggio del 1955 a Torino. Vive a San Salvario, il padre Silvio Curto è stato per oltre vent'anni direttore del Museo Egizio di Torino, mentre la madre Anna Maria era impiegata in Fiat Auto. Sposato, con due figli, con Claudia Kmieck. Laureato in Lettere, indirizzo di Storia dell'arte con una tesi su un manoscritto inedito del grande storico dell'arte ottocentesco Giovan Battista Cavacaselle, sulla Pittura in Piemonte tra Quattrocento e Cinquecento. Per molti anni ha insegnato

Storia dell'arte, è stato direttore all'Albertina di Torino e dal primo aprile 2016 è direttore di Palazzo Madama. Adora muoversi in bicicletta per la città (con vecchia bici nera freni a bacchetta, o Bianchi Spillo da cicloturismo).



OUTFIT

Vuoi essere tu il prossimo protagonista del nostro Outfit? Raccontaci il tuo stile a redazione@shopinthecity.it



Swatch Touch Zero Tivo il nuovo orologio digitale touchscreen con una serie di funzioni integrate



STILE ESSENZIALE E IMPECCABILE

Colori chiari che ben si fondono con quelli di Palazzo Madama. Il mocassino dallo stile sobrio ma elegante regala un look sempre attuale e adatto ad ogni occasione

foto di Isabella Morbelli



Robin Wood by MooDone:
il papillon in legno prodotto interamente in Sudtirolo



Dopobarba pelli sensibili
Collistar



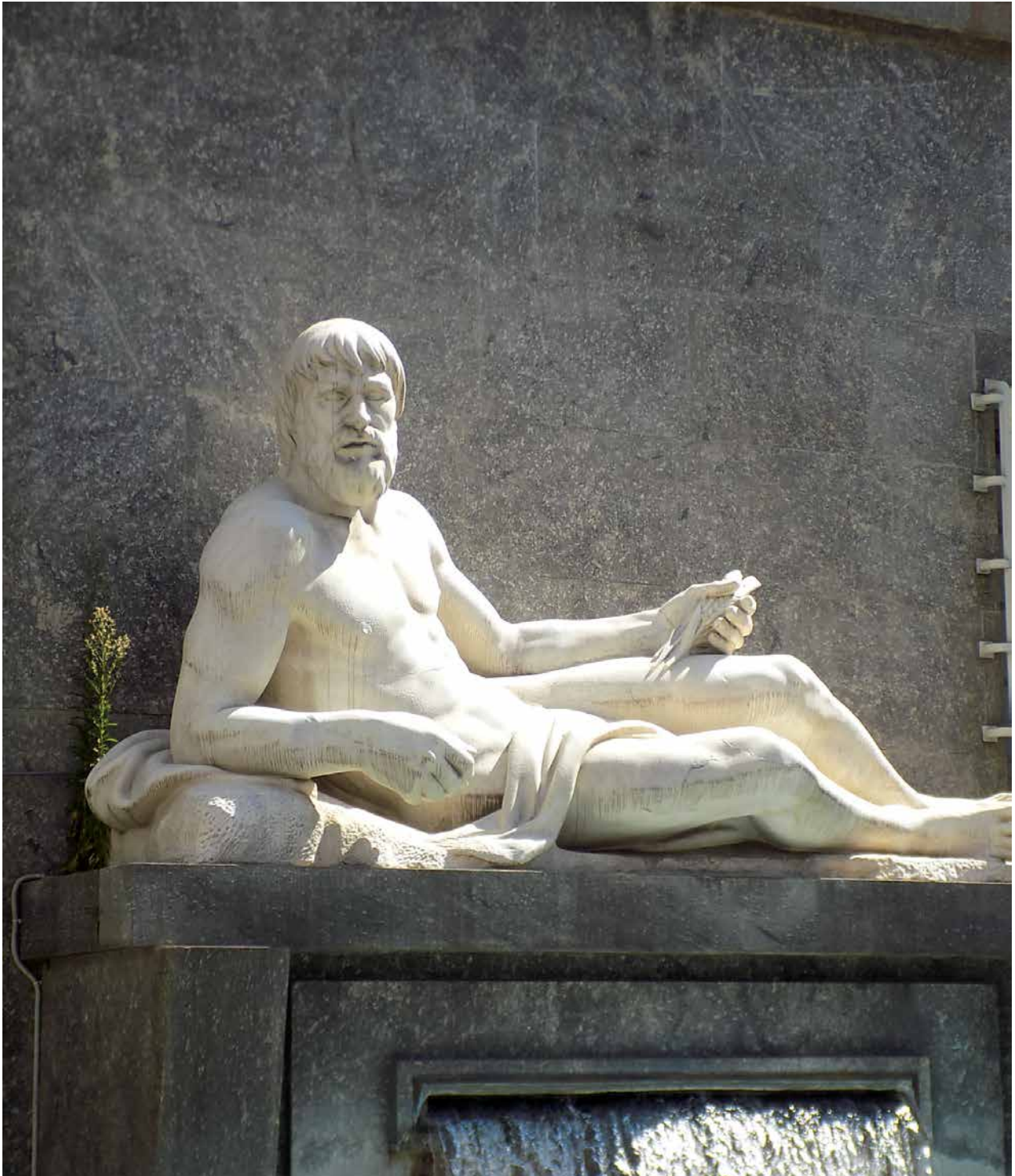
Cestino per bicicletta da manubrio con shopping bag in pelle estraibile.
www.beimatwerke.de



Super Duper, cappelli fatti a mano, linea *Muddy Panama Sand*.

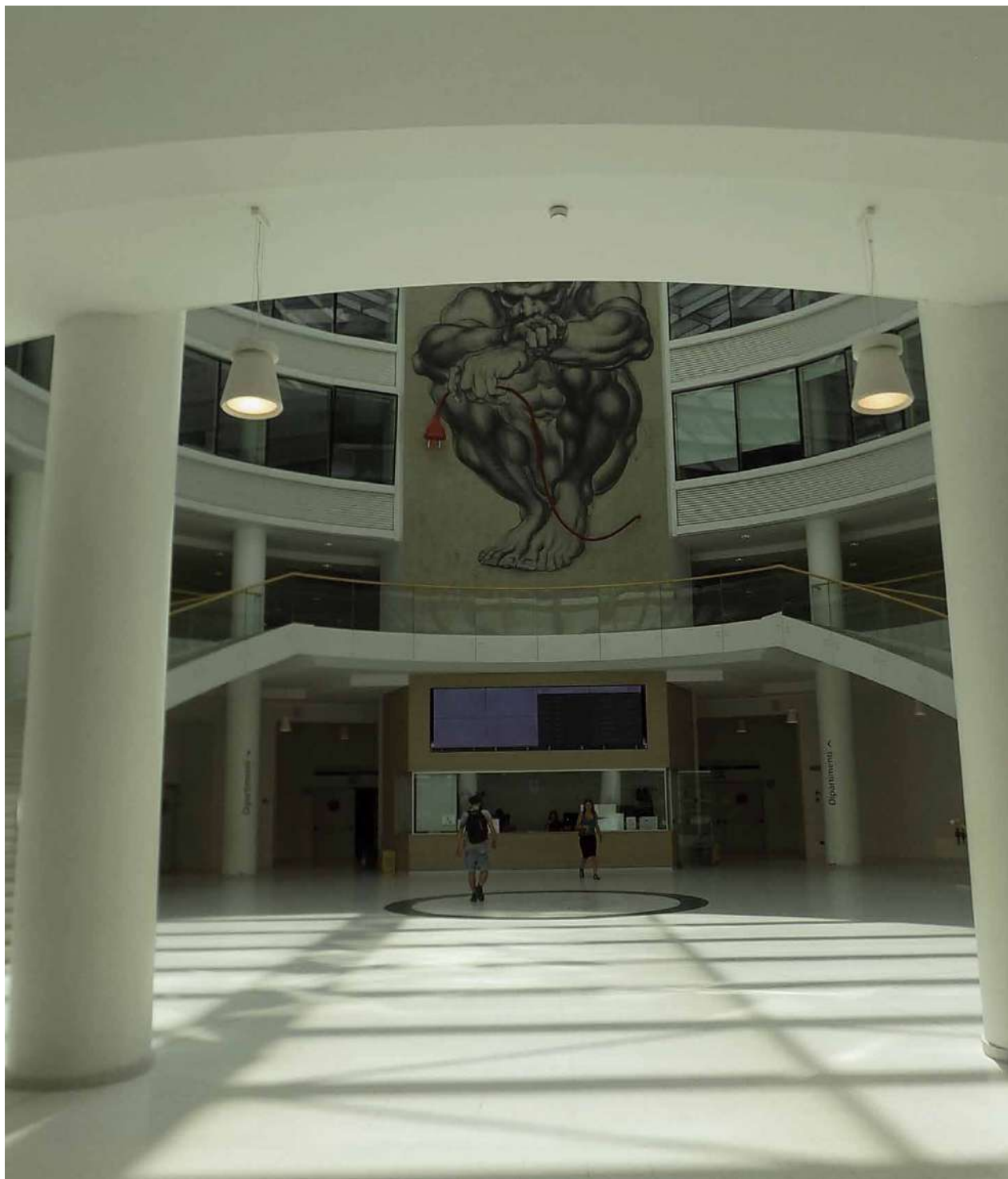
Roma

Sono oltre 2mila le fontane di Roma. Abbelliscono le vie e le piazze della capitale e sono la dimostrazione delle capacità tecniche dell'epoca e della ricerca del bello. La statua della foto però non raffigura un dio romano ma il fiume Po. Siamo infatti in piazza Cln a Torino.



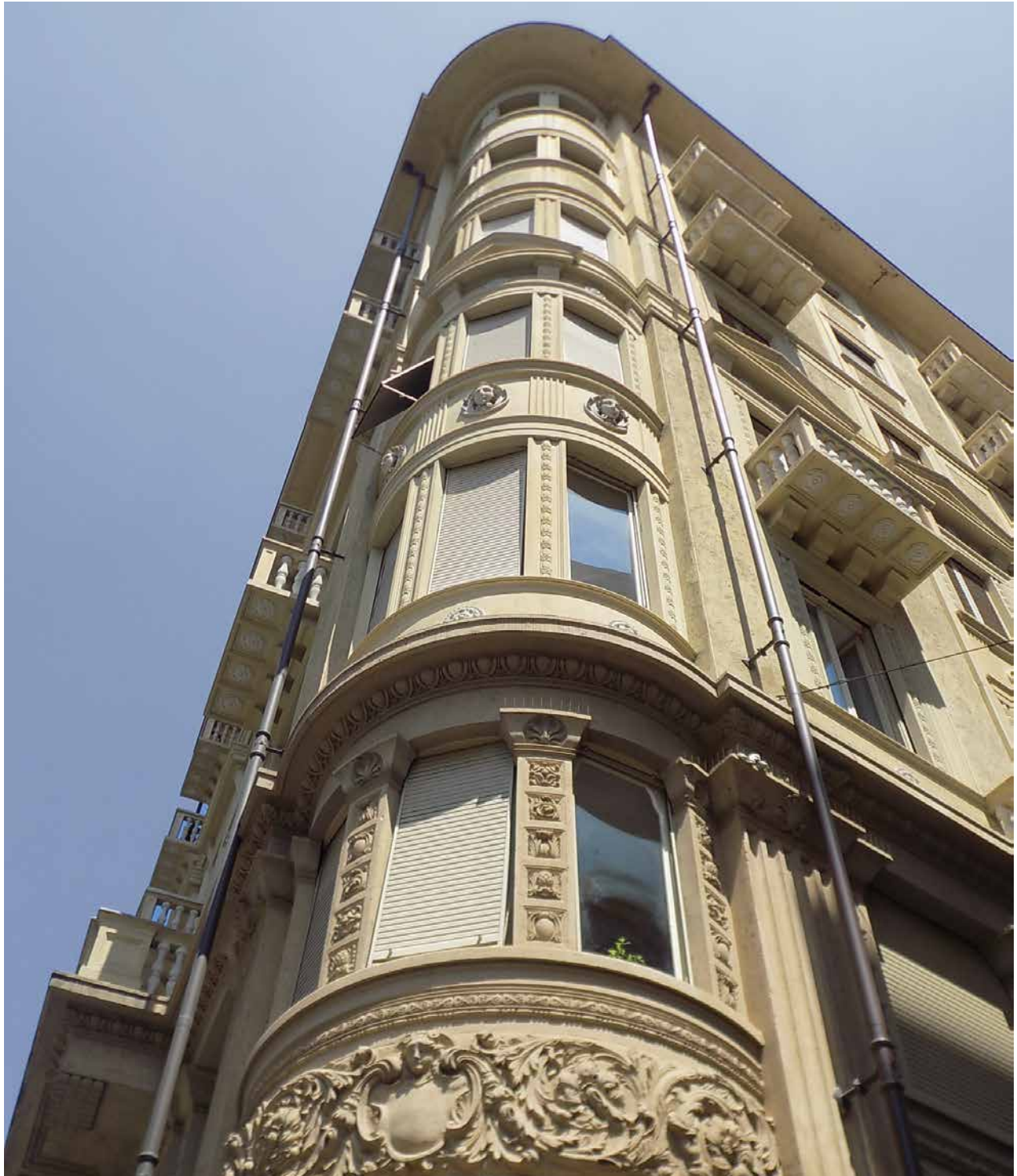
Australia

Brisbane è nello stato del Queensland in Australia, ed è la terza città più popolata del paese. Il museo della città racconta la sua storia attraverso numerosi reperti. La hall che accoglie i visitatori è molto simile a quella della foto che è sempre una hall ma del Campus Luigi Einaudi accanto alla Dora a Torino.



San Francisco

La Columbus Tower, conosciuta anche come Sentinel Building è un edificio del 1907 in stile Liberty. Assomiglia molto al palazzo nella foto, qui però non siamo in California ma in corso San Maurizio a Torino.



Benvenuti in Piemonte



www.capetta.it

Tradizione di famiglia, dal 1953




CAPETTA®



Città di Bra

BRA
Domenica

2
ottobre

DA CORTILE A CORTILE

v e n t u n e s i m a e d i z i o n e



**Itinerario
enogastronomico
servito nei cortili
storici della città con
prodotti tipici e vini
del territorio**

Menu servito "a tappe"

Aperitivo con focaccia e salsiccia di Bra, antipasti misti, bagn'nti oli, formaggio con miele, agnolotti al sugo, bollito misto alla piemontese con salse, plateau di formaggi e miele, torta..

Bevande comprese e vini offerti dal

Costo:

adulti €28,00

under 12 anni: €15,00 // under 4: gratuito

Per gruppi superiori ai 15 partecipanti,
€25,00 a persona

Viaggio in treno a vapore* più
itinerario enogastronomico €40,00

Solo treno a vapore* €15,00

**con partenza da Torino PN e ritorno*

Prenotazione obbligatoria



CONSORZIO
TUTELA
ROERO

Info e prenotazioni:

Tel. 0172.430185 // e-mail turismo@comune.bra.cn.it

www.turismoinbra.it

LANGHE DA GUSTARE

L'autunno, in Piemonte, è sinonimo dei paesaggi langaroli: è in questa stagione che vigne e terre regalano i loro frutti migliori. Tutti i consigli per una gita gastronomica in un territorio d'eccellenza

di Valentina Dirindin



Paesaggio, archivio Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero.

Non sappiamo con quale frequenza si faccia l'amore in Langa, ma di sicuro si mangia e si beve, se vogliamo citare la vecchia filastrocca. Se quello che avete in mente è un itinerario enogastronomico, le colline piemontesi che circondano Asti, Alessandria e Cuneo sono decisamente la meta ideale. Qui, il vino regna sovrano, protagonista indiscusso di ogni tavola e motore economico e turistico della zona, che fa delle sue rigogliose e sterminate vigne il suo carattere distintivo. Un calice in una mano e nell'altra, come per magia, qualche leccornia tipica della zona, che tra formaggi, salumi, dolci e sua maestà il tartufo offre quanto di più goloso madre natura abbia saputo donare all'umanità. Insomma, è impossibile non amarle, le Langhe, soprattutto in autunno, quando le vigne danno i loro frutti, quando si indossano le galosce, si raccoglie l'uva e si pigia tutti insieme. Quando i sughi dei tajarin o dei ravioli si arricchiscono dei funghi che l'umidità delle prime piogge fa uscire fuori

all'ombra dei boschi. Quando la terra regala i suoi frutti più preziosi, quei tartufi che o si amano o si odiano, ma se si amano sono una goduria per il palato da pagare carissima. È un po' un appuntamento fisso, che si ripete di anno in anno: se in agosto è il mare a far da padrone, da metà settembre arriva puntuale il momento per una gita in Langa. Giusto per essere sicuri di non perdere i chili presi durante l'estate, ma soprattutto per essere sicuri di non perdere la spensieratezza vacanziera nel momento di rientro in ufficio.

E allora: in alto i calici, imbandite le tavole, salite in macchina e preparatevi a un tour enogastronomico delle migliori terre piemontesi.

Qui troverete qualche dritta per organizzarlo:

Cosa e dove bere

Se dici Langhe, Roero e Monferrato dici vino. È impossibile anche per gli astemi più convinti non pensare a un bel bicchiere di vino rosso mentre si

passeggia per i filari di vite che caratterizzano i paesaggi langaroli. In qualsiasi direzione si guardi, spuntano vigneti e cantine rinomate, ed è davvero un peccato non provare un prodotto di così rinomata eccellenza. Quindi, non perdetevi un mini tour tra le cantine principali, selezionando per ogni zona il giusto vino da assaggiare. Potete studiare un itinerario dei principali produttori della zona direttamente sul sito www.stradadelbarolo.it, oppure seguire i nostri veloci consigli. C'è la **Langa del Barolo** innanzitutto, che ha il suo cuore proprio nel bellissimo paesello arroccato in cima alla collina che dà il nome a uno dei rossi più famosi del mondo, quello che viene definito "il re dei vini, il vino dei re". Forse a Barolo ci siete passati in occasione di Collisioni (che anni fa si teneva poco lontano da lì, nella vicina Novello), ma tornate a scoprire le sue viuzze panoramiche quando non sono invase da migliaia di fan sfegatati del gruppo musicale di turno. Ovviamente, se andate a Barolo alla ricerca del buon



Paesaggio di Davide Dutto, archivio Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero.

bere, non potete perdervi i cinque piani del **WiMu**, il museo del vino allestito all'interno del castello che domina l'intero Paese (www.wimubarolo.it). È certamente da qui che può partire una degustazione del rosso per eccellenza, quel vino che sorge in una zona protetta e controllata formata da undici comuni di grande tradizione vitivinicola, in cui l'uva Nebbiolo diventa Barolo e, per potersi chiamare tale, deve invecchiare almeno 38 mesi. Sono tante le cantine dove potete fermarvi a degustare e comprare un po' del miglior Barolo in circolazione: i Marchesi di Barolo (www.marchesibarolo.com), ad esempio, l'azienda agricola G.D. Vajra (www.gdvajra.it), la Cantina Francesco Borgogno (cantinaborgogno.com) o la Cantina Terre del Barolo (www.terredelbarolo.com). O ancora, ad Alba, c'è la cantina della famiglia Ceretto (www.ceretto.it), famosa anche per il suo Arneis, il celeberrimo e bevutissimo Blangé. Ci sono poi le **colline del Barbaresco**, che fanno capo

ai comuni di Barbaresco e Neive. Anche qui parliamo di un vino ottenuto dal vitigno del Nebbiolo, che però è un po' più giovane, perché può invecchiare un anno in meno del Barolo. Se volete degustarlo, non perdetevi un giro all'Enoteca Regionale del Barbaresco (www.enotecadelbarbaresco.it), nella piazza del Municipio del comune che dà il nome a questo famoso vino. Qui troverete bottiglie di oltre 120 aziende, che rappresentano circa il 90% della produzione di tutta la zona. C'è poi la zona di **Nizza Monferrato, con il suo Barbera**. Non siamo esattamente in Langa, ma un tour vitivinicolo non può prescindere da quello che è uno dei vini più noti e presenti sulle nostre tavole. Anche in questo caso, la degustazione può partire dall'Enoteca Regionale (www.enotecanizza.it), cuore pulsante della Barbera d'Asti. È qui anche che ha il suo centro la manifestazione Nizza è Barbera (www.nizzaebarbera.it), dedicata alla promozione e alla degustazione del Barbera d'Asti

Superiore. Spostandosi dalle Langhe, ma proseguendo per il paesaggio vitivinicolo del Piemonte, non può mancare un giro a **Canelli, patria dell'Asti spumante**, il vino italiano Docg più esportato al mondo. Qui il tour prende piede tra le cosiddette "cattedrali sotterranee", le cantine storiche della zona, in una delle quali Carlo Gancia nel 1850 diede vita al primo spumante italiano. Oggi se ne possono visitare quattro: le Cantine Bosca (www.bosca.it), le Cantine Contratto (www.contratto.it), le Cantine Coppo (Cantine Coppo) e, naturalmente, le Cantine Gancia (www.gancia.it).

Cosa e dove mangiare

Il buon vino non può che essere accompagnato con dell'ottimo cibo. D'altronde, se i vini delle Langhe sono famosi per la loro corposità, non possono che essere sostanziosi anche gli alimenti che li accompagnano sulle tavole locali. La zona è davvero piena di posti dove sedersi e gustare i sapori tipici della



Castello di Grinzane.

tradizione. Che la vostra scelta ricada su una trattoria dalle tovaglie a quadrettoni posate sui tavolacci in legno, o su un tovagliato bianco su cui poggiano posate d'argento, la regola del buon cibo qui regna sovrana, accanto a quella del buon bere: difficile davvero capitar male da queste parti.

Ma ci sono alcuni prodotti che davvero non si può fare a meno di assaggiare. Se rientra nei vostri gusti (e nelle vostre capacità di spesa), il re dei prodotti langaroli è il **tartufo bianco di Alba**. Il momento migliore per assaggiarlo (e per acquistarlo, affidandosi al consiglio di qualcuno competente in materia) è probabilmente la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba (www.fieradeltartufo.org), che quest'anno vedrà la sua 86ª edizione, dall'8 ottobre al 27 novembre. Un programma ricco di eventi, workshop, corsi e degustazioni dedicate al Tuber Magnatum, in cui si inserisce anche una delle manifestazioni più storiche e divertenti della città di Alba, il Palio degli Asini (2 ottobre). Nel periodo giusto, praticamente ogni ristorante langarolo vi proporrà qualche piatto accompagnato dal tartufo. Per non sbagliare, potete dirigervi alla Piola di Piazza Duomo (www.lapiola-alba.it) ad Alba, il bistrot figlio del rinomatissimo ristorante stellato di Enrico Crippa. Oppure potete dirigervi all'Osteria dell'Arco (www.boccondivinoslow.it), ottimo locale che ha abbracciato in toto la filosofia di Slow Food. A Santo Stefano Belbo, poi, trovate anche il bistrot del lussuoso Relais San Maurizio (www.relaisanmaurizio.it), dedicato al tartufo a partire dal nome: è infatti il Truffle Bistrot di Giovanni Gullace, dedicato alla cucina tradizionale con un estro creativo che esprime in libertà. Per gli

AUDI ZENTRUM ALESSANDRIA - ASTI ALBA - CUNEO. QUATTRO SEDI, UN UNICO GRANDE SUCCESSO.

Audi Zentrum Alessandria è una realtà consolidata nel mercato premium del Nord-Ovest. Un vero trionfo, e non potrebbe essere altrimenti: alla guida delle quattro sedi c'è Dindo Capello, pilota ufficiale Audi, tre volte vincitore della 24 ore di Le Mans. Strutture sofisticate, sportive, innovative e sempre in crescita proprio come le vetture Audi. Questo grazie a uno staff eccezionale in grado di garantire servizi di altissimo livello, e a tutti i clienti della Concessionaria che ogni giorno contribuiscono al suo successo.

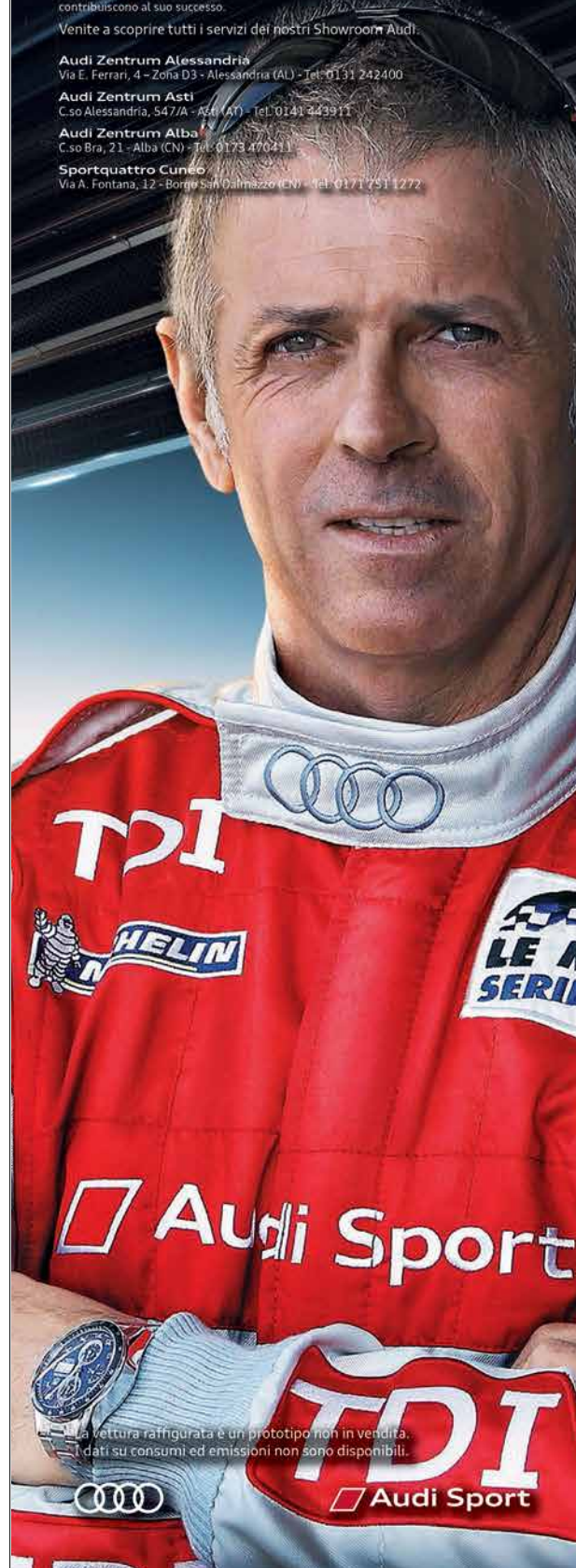
Venite a scoprire tutti i servizi dei nostri Showroom Audi.

Audi Zentrum Alessandria
Via E. Ferrari, 4 - Zofa D3 - Alessandria (AL) - Tel: 0131 242400

Audi Zentrum Asti
C.so Alessandria, 547/A - Asti (AT) - Tel: 0141 243911

Audi Zentrum Alba
C.so Bra, 21 - Alba (CN) - Tel: 0173 470411

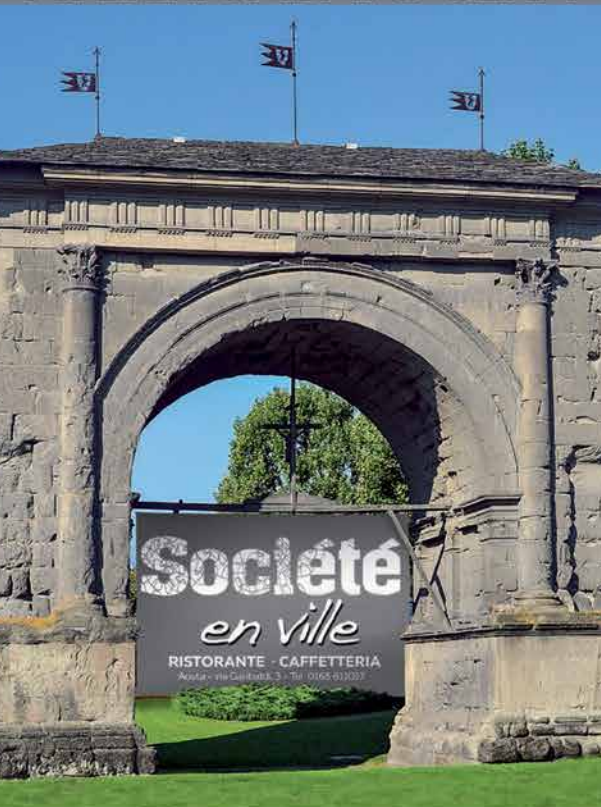
Sportquattro Cuneo
Via A. Fontana, 12 - Borge San Dalmazzo (CN) - Tel: 0171 751 1272



La vettura raffigurata è un prototipo non in vendita.
I dati sui consumi ed emissioni non sono disponibili.

APERTI SABATO SERA

4 PASSI



Cheese

RISTORANTE CAFFETTERIA



Aperto dal lunedì al venerdì dalle
7.00 alle 17.00
Sabato dalle 19.00
Viale Garibaldi, 3 - Aosta
Info e prenotazioni: 0165.611017

amanti dei primi, le Langhe offrono dell'ottima **pasta fresca**: i tajarin, ad esempio, o gli agnolottini del plin, rigorosamente fatti a mano e chiusi a pizzicotto. A Roddino c'è Gemma che li fa ancora così, nella sua famosa e sempre pienissima (è necessario prenotare con diverse settimane d'anticipo, per riuscire a trovare posto durante un weekend) osteria. Per non avere rimpianti di alcun genere, sappiate però che il posto migliore dove mangiare la pasta fresca langarola è probabilmente Guido (www.guidoristorante.it), dove la tradizione di mamma Lidia si è tramandata nelle sapienti mani del figlio Ugo Alciati. Ci sono poi i **formaggi**, che qui vengono prodotti in grandi quantità e in molte varietà, tutte saporitissime. Se non ci credete, andate pure a chiedere all'Onaf, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (www.onaf.it), che ha sede al castello di Grinzane Cavour. Per dire, la Robiola di Roccaverano, il Castelmagno, il Bra, il Raschera, le Tome, la Paglierina o il Montébore, probabilmente il più raro formaggio del mondo, che viene prodotto in maniera tradizionale all'agriturismo Vallenostra (www.vallenostra.it). Un altro posto dove degustare prodotti tipici di grande qualità, provenienti esclusivamente dalle migliori aziende locali, è la Locanda dell'Arco a Cissone (lodarc.com). Una delizia tipica langarola sono anche **le nocciole** (non a caso è da qui che arriva la Nutella, la crema a base di nocciola più famosa al mondo). Se volete riscoprire il sapore di questo frutto, non perdetevi un salto ai nocciolotti di Cascina Langa e un assaggio della loro Palmina, crema di nocciole tostate da agricoltura biologica. La nocciola è anche uno degli ingredienti locali amati da Pasquale Laera, a lungo secondo di Antonino



Piazza Duomo Alba, archivio Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero.

Cannavacciuolo e oggi chef del ristorante del lussuoso Boscareto Resort (www.ilboscaretoresort.it). Infine (ma solo per una questione di spazio, altrimenti potremmo andare avanti quasi all'infinito, elencando cose buone da mangiare da queste parti), forse non tutti sanno che a Cherasco, in provincia di Cuneo, il piatto tipico sono **le lumache**. Se siete amanti del genere, fate un salto alla Trattoria Pane e Vino (www.trattoriapaneevino.com).

Le stelle delle Langhe

Se la coccola che vi volete concedere nel vostro soggiorno langarolo è di quelle davvero speciali, sappiate che la ristorazione della zona offre un bel po' di stelle del firmamento Michelin. Ha tre stelle (ed è una tappa che ogni appassionato di enogastronomia deve provare almeno una volta nella vita) Piazza Duomo, il ristorante dell'immenso Enrico Crippa (www.piazzaduomoalba.it), che ha fatto del suo orto una delle meraviglie del mondo culinario. Due stelle per l'Antica Corona Reale (www.anticacoronareale.com), a Cervere. Una stella invece per la Locanda del Pilone ad Alba (www.locandadelpilone.com), per l'Enoteca di Canale (www.enotecadelroero.it), per il ristorante Il Centro a Priocca d'Alba (www.ristoranteilcentro.com), per il Ristorante di Guido da Costigliole, all'interno del Relais San Maurizio (www.guidosanmaurizio.com), La Rei a Serralunga (www.ilboscaretoresort.it), la Ciaud del Tornavento (www.laciaudeltornavento.it), Guido a Serralunga (www.guidoristorante.it), Massimo Camia a La Morra (www.massimocamia.it) e il Ristorante Marc Lanteri al Castello di Grinzane Cavour (www.castellogrinzane.com).

BOWLING QUEEN TOUCH

IL REGNO DEL DIVERTIMENTO



ORGANIZZAZIONE FESTE E COMPLEANNI!

TUTTI I MERCOLEDÌ* dalle 19.00
LOW COST DAY
TUTTO A 
 Panini
 Tramezzini
 Bibite, Dolci
 Menù vari
 ...e anche il
BOWLING!

*Esclusi festivi e prefestivi



QUEENTOUCH - Via F.lli Rosselli, 9
 Borgo San Dalmazzo (CN) - Tel. 0171 261764
 A 100 metri da CINELANDIA

APERTI TUTTI I GIORNI

Lun-Ven 11.30-2.00 - Sab 11.30-3.00 - Dom-festivi: 14.00-2.00

*Edizione numero 86 per l'appuntamento internazionale
con il frutto più prezioso della terra*

Fiera del Tartufo Bianco d'Alba – Alle radici del gusto

di Davide Fantino

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba da quasi novant'anni attira migliaia di appassionati da tutto il mondo. Quest'anno l'evento è fissato dall'8 ottobre al 27 novembre, otto settimane nel pieno della stagione del Tartufo, con l'intento di promuovere un territorio come quello di Langhe, Roero e Monferrato punto di riferimento di un turismo culturale ed enogastronomico, i cui paesaggi vitivinicoli sono stati recentemente consacrati patrimonio Unesco.

Temi

Il tartufo stesso vuole entrare a far parte del patrimonio (immateriale) dell'Umanità. In occasione della Fiera 2016 ci sarà la presentazione della candidatura ufficiale all'Unesco e la tutela del prodotto simbolo del territorio Albese sarà sostenuta da una campagna di crowdfunding,

Breathe the Truffle, che dal 31 settembre fino a fine anno raccoglierà fondi per salvaguardare il territorio tartufigeno piemontese e in particolare quello di Langhe e Roero. Un altro grande percorso di innovazione è quello intrapreso con **de Truffles**, l'unione tra il Re dei Funghi e il design per realizzare il «Kit per il Tartufo Bianco d'Alba» composto da tagliatartufo, espositore e contenitore. A novembre si terrà un workshop per progettisti di livello internazionale e la messa in produzione da parete dell'azienda Alessi del prodotto.

Le mostre

L'arte avrà un grande spazio all'interno della Fiera. Saranno allestite personali



«L'albero è il nuovo simbolo della Fiera, custode del paesaggio ed emblema delle nostre radici, le stesse che contraddistinguono i grandi uomini delle Langhe e del Roero»



86° FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

dedicate al visionario artista del Futurismo italiano, Giacomo Balla, al pittore transavanguardista Francesco Clemente e a Mario Lattes artista ed editore. In più, si potrà visitare la prima mostra dedicata alla cucina italiana d'autore, **Regine & Re di cuochi**, e la collettiva **Da Fontana a Gillo Dorfler**, con i manifesti d'autore dedicati alla Fiera del Tartufo.

Gli eventi

Tantissimi gli eventi in cartellone. Dalla rassegna di libri e dell'editoria di qualità LIA – librINalba al festival di poesia **Poetica**, dal padiglione **Alba Truffle Bimbi** dedicato ai visitatori

più piccoli all'imperdibile **Palio degli Asini** il 2 ottobre in piazza Medford. Come sempre, must assoluto della manifestazione è il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** dove è possibile conoscere ed acquistare il mitico Tuber magnatum Pico, il "Re dei Funghi" cavato direttamente dalle colline di Langhe e Roero. Tutti gli eventi sono presentati sul sito www.fieradeltartufo.org

Liliana Allena, presidente
Ente Fiera Internazionale
del Tartufo Bianco d'Alba.

Un Salone del Gusto tutto nuovo

Dopo vent'anni, il Salone del Gusto torna con un'edizione ricca di novità: la prima tra tutte è che la sede sarà l'intera città di Torino, per una manifestazione itinerante e sempre più ricca

di Valentina Dirindin



Laboratori del gusto.

Probabilmente non c'è mai stata così tanta attesa per il Salone internazionale del Gusto, a Torino. Sarà che, dopo lo scippo del Salone del Libro (da cui però certamente la città saprà uscire vittoriosa, in qualche modo), tutte le ambizioni e le aspettative sono puntate sull'altro evento di respiro internazionale, quel Salone dedicato ai cibi di tutto il mondo e alla filosofia del mangiar bene divulgata negli anni da Slow Food. Sarà anche che quello del 2016 è un Salone del Gusto davvero particolare, nuovo, un esperimento su cui tutti i riflettori sono puntati, con grande curiosità e un po' di

fiato sospeso.

Insomma, i gourmet di tutta Italia e gli esperti a vario titolo del settore enogastronomico sono in fibrillazione, aspettando il 22 settembre, quando per il ventesimo anno il Salone del Gusto aprirà i battenti, per trasformare Torino nella città del cibo "buono, pulito e giusto" (come recita il claim di Slow Food), almeno fino al 26 settembre. E per la prima volta dalla nascita della manifestazione, la città sarà davvero protagonista, ospitando una kermesse itinerante, sparsa per le vie e le piazze della città, con il suo cuore all'aperto nel

polmone verde di Torino, il Parco del Valentino. Niente più mura di poli fieristici o palazzetti, dunque, ma stand all'aperto tra cui i visitatori possano passeggiare, sperando nella clemenza climatica degli albori dell'autunno torinese. Per questa edizione tutta speciale, l'evento dedicato al cibo ha anche cambiato nome, da Salone del Gusto a Terra Madre Salone del Gusto, portando in primo piano il nome di quella che fino a ora era una costola della manifestazione e che invece vuole essere a tutti gli effetti protagonista, sottolineando la centralità e l'importanza



Nelle immagini i cuochi e i volti del Salone del Gusto.

del ruolo di tutti coloro che nel mondo coltivano e producono il nostro cibo in maniera responsabile e sostenibile. Per l'occasione, come per ogni edizione del Salone, sono attesi a Torino cinquemila delegati da tutto il mondo: agricoltori, pescatori, pastori, produttori e cuochi che porteranno in città il loro bagaglio di conoscenze e di culture legate alle proprie terre. È questa infatti l'anima di Terra Madre: raccontare la tradizione del cibo in tutto il mondo, cercando di coltivare le diversità e preservare l'amore per la terra e per i suoi frutti. Anche il tema dell'edizione 2016 va in questa direzione: "Voler bene alla terra" racchiude infatti il cuore delle attività di Slow Food nel mondo, come ha affermato Carlo Petrini nel commentare questa scelta: «Voler bene alla terra significa prendersene cura, occuparsene con gentilezza e amore: coltivare e custodire l'ambiente deve essere il segno distintivo di questo momento. Serve una mobilitazione delle anime di tutti noi, un movimento globale che prenda in mano le disuguaglianze

economiche ed ecologiche e si impegni per risolverle», ha spiegato il presidente di Slow Food. «Noi, con le nostre scelte, determiniamo il successo di un sistema di produzione, di agricoltura, di allevamento, e soprattutto determiniamo il futuro del pianeta». Il programma del Salone, oggi che ha a disposizione l'intera città e non solo gli spazi del Lingotto, è fitto più che mai, e agli eventi ufficiali (che si possono consultare sul sito www.slowfood.it) si aggiungono quelli collaterali. Praticamente, per quattro giorni preparatevi a mangiare e a parlare di cibo come neanche durante la finale di Masterchef. Ci sono le conferenze e i forum di Terra Madre, momenti preziosi in cui fare il punto su cibo, territorio, diritti e ambiente. Ci sono i laboratori, che come sempre sono un'importantissima occasione formativa per chiunque sia interessato ad approfondire le proprie conoscenze enogastronomiche. Chef di fama internazionale, mastri birrai, vignaioli, produttori e bartender sono pronti a

svelare i trucchi del mestiere alla platea di studenti dei Laboratori del Gusto, uno tra i momenti più attesi della kermesse. Ogni argomento avrà la sua zona di riferimento, nell'allargata piantina del nuovo Salone del Gusto: i vini a Palazzo Reale, le birre a Eataly, i piccoli produttori vicini e lontani al Circolo dei Lettori, il caffè al Teatro Carignano e così via. E, nel fittissimo panel delle lezioni, ci sono molti appuntamenti ludico-didattici dedicati ai più piccoli, sia accompagnati dai loro genitori sia organizzati per le classi scolastiche. Ovviamente, non potevano mancare i grandi chef stellati, che danno appuntamento a golosi e fan da Eataly con la loro "Scuola di cucina" e con le cene organizzate per gli "Appuntamenti a Tavola". Insomma, quello del 2016, ancora più delle precedenti edizioni, si presenta come un Salone del Gusto davvero da non perdere. Un appuntamento in cui, oltre alle a conoscere l'enogastronomia di tutto il mondo, si possono scoprire e riscoprire le grandi eccellenze del nostro



Alberto Marchetti e Piero Sardi.

territorio, che come sempre partecipano attivamente alla manifestazione.

Alberto Marchetti e la via del Gelato

È una delle gelaterie più amate dai torinesi (e non solo), quella di Alberto Marchetti. Un prodotto di grande tradizione che parla di amore per le cose buone e di attenzione per le origini del gusto. Non a caso, sarà proprio il gelato di Alberto Marchetti il protagonista della via del Gelato del Salone del Gusto. In collaborazione con lo storico marchio, infatti, Slow Food ha deciso di ribattezzare durante i giorni del Salone la centralissima via Po, dedicandola a uno dei dolci più amati di sempre.

Un'occasione e uno spazio dove capire come viene prodotto il gelato, quali materie prime devono essere scelte e quali ingredienti deve contenere per seguire i dettami della filosofia di Slow Food del "Buono, pulito e giusto".

L'impegno di Alberto Marchetti in questo senso è costante da molti anni, frutto di

Info

Terra Madre Salone del Gusto
22-26 settembre

Orario manifestazione

Mercato: da giovedì 22 a lunedì 26 dalle 10 alle 19

Cucine di strada ed Enoteca: da giovedì 22 a lunedì 26 dalle 12 alle 24 (il servizio chiude alle 23,30)

www.salonedelgusto.com

Facebook: [salonedelgustoterramadre](https://www.facebook.com/salonedelgustoterramadre)

Twitter: [Slow Food Italia](https://twitter.com/SlowFoodItalia),
#TerraMadre e #SaloneDelGusto

Instagram: [terramadre_salonedelgusto](https://www.instagram.com/terramadre_salonedelgusto)

Youtube: [Slowfooditalia](https://www.youtube.com/SlowFoodItalia)

BMW Motorrad

bmw-motorrad.it

Piacere di guidare



**NUOVA BMW
R nineT SCRAMBLER.
MAKE LIFE A RIDE.**

**VIENI A SCOPRIRLA
IN CONCESSIONARIA
DAL 17 SETTEMBRE.**

Finotti

Concessionaria BMW Motorrad

S.S. 25 del Moncenisio, 15 - Rosta (TO)

Tel. 011 9567892

www.finotti.bmw-motorrad.it



una lunga collaborazione con l'associazione di Carlo Petrini, per portare prodotti di eccellenza nelle proprie gelaterie e fare in modo che la gente conosca, apprezzi e assaggi ciò che di buono le nostre terre ci regalano. Negli anni, sono stati davvero tanti i gelati creati da Alberto Marchetti con i prodotti dei Presidi Slow Food: dalla robiola di Roccaverano ai Ramassin della Valle Bronda. Durante Terra Madre Salone del Gusto, dunque, sarà proprio Alberto Marchetti a fare gli onori di casa nella via del Gelato, trasformando la sua gelateria in un vero e proprio laboratorio dove, per tutto il periodo della manifestazione, saranno organizzate visite, conferenze, dibattiti e workshop gratuiti.

Lavazza e le strade del caffè

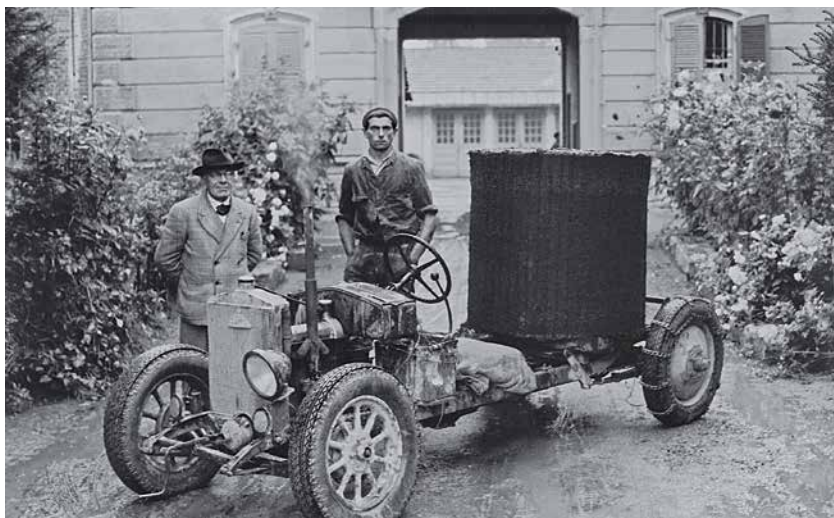
Quando si parla di eccellenze del territorio torinese nel campo enogastronomico, non si può non citare Lavazza, grande esempio di azienda di successo internazionale, riuscita nel

proposito di esportare in tutto il mondo l'autentico rito dell'espresso italiano. Partner del Salone del Gusto sin dagli albori, Lavazza sarà al fianco di Slow Food anche in questo nuovo evento en plein air, con uno spazio espositivo di grande rilievo artistico. Lo "Spazio Lavazza", situato all'interno dell'ex Borsa Valori (via San Francesco da Paola 28) ospiterà infatti un'interessante mostra fotografica, che ripercorra la trilogia dei calendari Lavazza dedicati agli Earth Defenders, i difensori della terra che in tutto il mondo con il loro lavoro preservano le tradizioni e garantiscono il rispetto della natura e dei suoi ritmi. Saranno dunque esposte in questa centralissima sede le immagini del calendario 2015, firmate da uno dei fotografi contemporanei più amati, Steve McCurry, e quelle del 2016, realizzate da Joey L. . Ma non solo. Al Teatro Carignano, il 22 settembre, verrà anche presentato nel corso di un grande evento il nuovo calendario Lavazza 2017.

Lo spazio Lavazza poi sarà teatro di un'interessante programmazione di laboratori a numero chiuso dedicati all'universo del caffè e proporrà a tutti i visitatori della caffetteria Lavazza il gusto dei prodotti provenienti dalle piantagioni di caffè ritratte nelle immagini dei calendari dedicate agli Earth Defenders: il caffè e i ricettati proposti al Salone del Gusto, infatti, saranno preparati – sotto la direzione del Training Center Lavazza – con ¡Tierra! Origins, le nuove miscele provenienti da coltivazioni sostenibili (certificate Rainforest Alliance) nelle comunità produttrici di caffè in Brasile e Tanzania, dove la Fondazione Lavazza ha da molti anni attivato il progetto ¡Tierra! Per accompagnare i caficultores in un processo di miglioramento qualitativo delle loro produzioni agricole e delle condizioni di lavoro.

Calendario Lavazza 2016. Foto Joey L..

Distilleria Quaglia, 120 anni di storia



La Distilleria di Castelnuovo Don Bosco nasce negli anni immediatamente successivi all'unificazione d'Italia sulle colline tra il Monferrato e la collina torinese, considerate da sempre terre di grande tradizione vinicola. Nel lontano 1906 viene acquistata dal Cav. Giuseppe Quaglia, che la amplia, apporta le prime modifiche tecnologico- industriali tra cui l'installazione di una caldaia per la produzione di vapore, sino ad allora proveniente dal fuoco vivo di legna posto sotto gli alambicchi e la meccanizzazione tramite paranchi del ciclo di carico e scarico alambicchi precedentemente eseguito a mano. Nel 1930 l'attività dell'azienda è continuata dal figlio Carlo che sotto la sapiente guida del padre apprende i segreti della distillazione, perfeziona e ammoderna il reparto di imbottigliamento, aumenta notevolmente la capacità di produzione. Nel 1967 entra in azienda la terza generazione di distillatori con il nipote Giuseppe che segue la tradizione di famiglia. Sempre con le originali caldaie a vapore continua la produzione di Grappa Classica alla quale affianca quella delle Grappe

Monovitigno, particolarmente raffinate e pregiate. Oggi alla direzione c'è Carlo, il pronipote del Cavaliere che si dedica all'attività portando nuove idee e nuove energie. Sostituisce quindi le caldaie con apparecchi tecnologicamente avanzati, capaci di esaltare i sentori e carpire i segreti del distillato rendendolo un prodotto di nuovo concetto morbido e delicato. Per gli invecchiamenti e gli affinamenti delle grappe vengono inoltre utilizzati legni diversi dal tradizionale rovere, quali frassino, ciliegio e acacia. Vengono inoltre rispolverate le antiche ricette risalenti all'inizio del secolo per la produzione di liquori e vini aromatizzati, riprendendo la produzione di infusi macerati in alcole che premiano l'azienda con il riconoscimento di "Eccellenza Artigiana". Nel rispetto della tradizione e della genuinità, continua l'attività di un'azienda che attraverso l'opera di quattro generazioni, costantemente si aggiorna e progredisce per soddisfare appieno le richieste della clientela offrendo un prodotto che racchiude in sé la qualità più pregiata. Nel 1890 già pensavamo al futuro. Oggi guardando al passato facciamo vivere la nostra tradizione.

Vermouth Berto Ross Da Travaj

E' un'idea facile da capire. L'unione tra pregiati vini piemontesi, erbe aromatiche, spezie esotiche e zucchero cristallino genera un classico vermouth rosso. La lenta maturazione in vasche di acciaio conferisce al prodotto un sorprendente color granato con riflessi ambrati che accompagna elegantemente al naso la classica impronta olfattiva vinoso elegantemente supportata dai sentori di vaniglia e agrumi. Al momento dell'assaggio sprigiona tutta la sua eleganza dischiudendosi in un lieve abbraccio alcolico che prelude a una persistenza lunga e appagante ricca di sottili ritorni speziati e amaricanti. Consigliamo il servizio a temperatura ambiente in calici ampi in accompagnamento a praline di cioccolato fondente e graniglia di nocciole, oppure in tumbler con ghiaccio e scorzetta di arancia.



Antica Distilleria Quaglia
Viale Europa, 3 14022
Castelnuovo Don Bosco (At)
Telefono 011 987 61 59
www.distilleriaquaglia.it

Andrè Maurice

SINCE 1921

“ Il Privilegio
di un Acquisto direttamente
in Fabbrica „

“ The Privilege of a Purchase
directly in Factory „

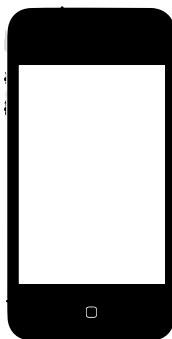
WWW.ANDREMAURICE.IT

LA FABBRICA DEL CASHMERE E' A CASALE MONFERRATO

Andrè Maurice Cashmere - S.S. Casale-Vercelli n°100 - Casale Monferrato (AL) - Autostrada A26 uscita Casale Monferrato Nord
GPS : Casale Monferrato, Strada Rondò 100 - Punto Vendita aziendale aperto tutti i giorni della settimana 9,30 - 19,30 orario continuato - TAX FREE -
info 0142 563315

di Eleonora Chiais

MODA TOUCH

Opinione

Le più diffuse (e amate) tra le app di moda propongono mix, abbinamenti e consigli creati ad hoc per le occasioni nella quali i diversi outfit si dovranno sfoggiare. Ma anche confezionati "su misura" per lo stile di chi sarà chiamato a sfoggiarli e con uno sguardo sempre puntato sulle tendenze di stagione.

Ecco, così, che per chi ama i look casual e si prepara ad affrontare una giornata di relax, nell'Autunno/Inverno targato 2016 lo smartphone più modaiolo potrà proporre – ad esempio - una morbida jumpsuit da abbinare con un cappellino dal taglio chic e, dulcis in fundo, a uno zainetto in versione decisamente preziosa. L'impegno è un po' più elegantino ma altrettanto rilassato? Allora sullo schermo potrebbero comparire pantaloni scampanati alla caviglia da abbinare con una camicetta bon-ton, scarpe in vernice e parka sporty chic. E ancora. Voglia di colore a tutte le ore? Via al long dress in velluto lucido da abbinare alle sneakers brillanti. Voglia (o bisogno) di un outfit più austero? Via libera alle tinte pastello da scegliere anche per il bomber che si potrà sfoggiare tranquillamente in ufficio.

RENAISE

abiti d'Altra moda



10123 TORINO - VIA MARIA VITTORIA 10 - TEL. e FAX 011 4546980

Outfit dal virtuale al reale



Sporty chic (anche in ufficio)

- Jeans skinny scampanato vita media, *Zara*.
- Top crop azzurro senza maniche, *Maison About*.
- Bomberino bi-colore maniche in contrasto, *Maison About*.
- Bracciale tintinnante con chiusura tonda e charme, *Bijoux Brigitte*.
- Sneakers alte con decorazioni laterali in paillettes all over, *Frau*.
- Mini pochette in tonalità metallica, *Zara*.



Signorina bon-ton

- Mini-dress liscio dal disegno vintage, *Maison About*.
- Scarpa mannish con doppia nappina in punta, *H&M*.
- Borsa rotonda in pelle con dettagli in contrasto, *Jubree Erba*.





Eleganza con brio

Pantalone ampio con inserto laterale, *Maison About*.
Camicia a quadretti black & white con dettaglio arricciato, *Zara*.
Maxi bracciale collezione Karma, *Bijoux Brigitte*.
In vernice nera e dal taglio maschile con mini-rialzo, *Frau*.
Parka militare con tasche frontali ed elastico in vita, *H&M*.
Tracollina lunga dorata, *Zara*.



Colori ed energia!

Long dress in velluto lucido con spacco frontale, *Zara*.
Sneaker alte in pelle lavorata, *Frau*.
Coloratissima e effetto retrò la mini bag da portare a mano, *Georges Hobeika*.
Cappello in lana ampio e semplicissimo per un confort assoluto, *Zara*.



Bonci bimbo
ABBIGLIAMENTO
BIBO



Relax casual chic

Jumpsuit morbida con coulisse e maniche lunghe, *Oysho*.

Cappello in feltro con striscia in contrasto e fibbia, *H&M*.

Collana lunga tris con charme preziosi, *Bijoux Brigitte*.

Maxi cappotto morbido con fascia in vita, *Maison About*.

Zaino in pelle con finiture a vista e colori in contrasto, *Francesca Castagnacci*.

Ballerine basse con punta in metallo e bordi con elastici, *Frau*.



Bonci Bimbo, punto di riferimento per i torinesi fin dal 1970 si trova a Moncalieri, in strada Torino 39 interno cortile.

Molti i marchi trattati, che si affiancano alla linea BIBO, da 0 a 10 anni, di alta qualità ma semplice, per ogni occasione e stagione, con polo in puro cotone ricamate per le bambine e camicie cifrabili per i bimbi, senza dimenticare i pigiama in puro cotone, tutti realizzati da laboratori italiani.

Capi da cerimonia già confezionati o realizzati sartorialmente anche su misura, assolutamente esclusivi e unici, utilizzando tessuti di pregio come le famose sete di Como.

Da Bonci Bimbo troverete sempre cortesia e gentilezza!

Vi invitiamo a venirci a trovare per conoscere i nostri prodotti, in strada torino 39 interno cortile, Moncalieri

Tel 011 6404721

ORARI da Lunedì a Sabato
09.30 - 12.30 e 16.00 - 19.30

Magia per il tuo corpo



OLIO DELLE FATE. L'ESSENZA DELLA FEMMINILITÀ, PER IL TUO BENESSERE.

La miscela aromaterapica di Gelsomino, Rosa, Ylang Ylang, Limone, Cannella, Petit Grain fa di quest'olio un ottimo alleato della femminilità dando alla pelle luminosità, tonicità e una gradevole profumazione, attraverso il massaggio quotidiano.

Lo trovi in farmacia, erboristeria e online su www.erboristeriamagentina.it
Scopri l'innovativo e comodo sistema pick and pay.



PRODOTTO ITALIANO



**ERBORISTERIA
MAGENTINA®**
dal 1843 la gioia di realizzare benessere

www.erboristeriamagentina.it

COCCOLE E RELAX

Centri Benessere e Spa sono la nuova meta preferita dai compatrioti con ben 20 milioni di italiani se ne concedono un po' ogni anno per liberare il corpo da fatiche e impurità e dire addio allo stress accumulato nei mesi. La maggior parte di questi paradisi costruiti ad arte per soddisfare anche il minimo desiderio di chi sogna di rimettersi in forma si trova nel centro-nord con un totale di quasi 2500 strutture per tutti i gusti. Il fiore all'occhiello del benessere Made in Italy, però, restano i relais e i centri ad hoc dove gli spazi dedicati alle cure che rinfrancano le membra sono inserite in panorami mozzafiato dove sperimentare un contatto con la natura incontaminata lasciandosi

tentare dalle eccellenze locali. Mare o montagna, inverno, estate o mezza stagioni non c'è che l'imbarazzo della scelta per chi sogna di rinfrancarsi con qualche giorno all'insegna del benessere affidato alle mani esperte di chi si specializza proprio nel far star bene. Il plus considerevole di queste strutture, poi, arriva dalla capacità di coniugare le ricchezze del territorio utilizzando materie prime della zona per creare prodotti specifici capaci di coccolare con creme, unguenti e trattamenti inusuali che sfruttano – per esempio – le proprietà delle nocchie o dell'uva ma anche delle acque incontaminate ed erbe medicamentose tipiche dell'ambiente circostante.



IL BOSCARETO RESORT & SPA

La struttura

Una struttura contemporanea nata dalla volontà di realizzare un castello moderno proiettato nel futuro ma figlio di un territorio fortemente legato alle tradizioni. La Sovrana è la Aveda Destination SPA de Il Boscareto Resort, un'area dedicata al relax e alla cura del corpo e strutturata su due piani diversi dove nella parte superiore si trova la Sala delle Acque (con piscina, vasca idromassaggio e attrezzature sportive per la remise en forme) mentre al piano inferiore si trovano le tre suite massaggi e trattamenti, la sala make up e hairstyle, la sauna finlandese, il bagno turco aromatico, il frigidarium, le docce emozionali e di reazione, e un angolo relax con camino dove sono serviti

tè e tisane rilassanti. Completa la struttura il solarium che, collocato all'esterno e immerso nel panorama mozzafiato delle colline di Langa propone agli ospiti un salotto en plein air.

I prodotti

I prodotti utilizzati all'interno del centro benessere La Sovrana sono tutti Aveda e nascono da ingredienti, principi organici ed essenze ottenute nel rispetto della natura, seguendo regole ecosostenibili. Il plus delle lozioni, che spaziano fino allo smalto creato ad hoc, è la capacità di soddisfare un duplice obiettivo prendendosi cura sia della bellezza che dell'armonia psicofisica degli ospiti.

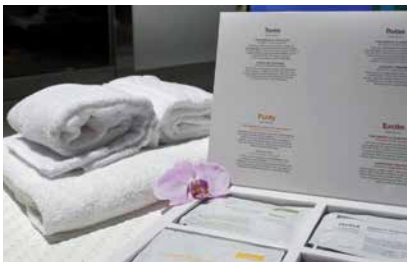




CORTE GONDINA

La struttura

Caratterizzato da uno stile classico che si affianca ai confort più moderni, Cortes Gondina si trova nel cuore delle Langhe a pochi chilometri da Alba. I ritmi lenti sono il punto di forza di questa struttura squisitamente familiare che nasce per offrire agli ospiti una dimensione domestica, una “casa lontano da casa”. E che casa! Accanto alle 14 camere, infatti, dal 2012 trova posto una Sweet Personal SPA, un’area dedicata al relax e al benessere che può essere utilizzata privatamente, per un’esperienza esclusiva. Qui si spazia tra quattro percorsi possibili, da quello purificante a quello tonificante tutti capaci di regalare una rilassante sensazione di diffuso benessere.



I prodotti

L’area benessere è pensata per offrire ai clienti un relax individuale, qui – oltre all’ambiente umido, alla sauna e alla vasca idromassaggio per due - è infatti possibile scegliere tra quattro percorsi diversi. Il primo è quello Purificante nel quale la cute viene coccolata con un impacco di fanghi del Mar morto; il secondo è il percorso Excite che prevede uno scrub rivitalizzante che si ottiene attraverso l’utilizzo di un sale particolare al muschio bianco. Chi cerca una dose extra di relax, invece, potrà optare per l’impacco al mandarino mentre per un percorso di dolcezza e tonificazione la possibilità più indicata sarà il ghiotto scrub al cioccolato.



RELAIS SAN MAURIZIO

La struttura

Inserito nel panorama mozzafiato di vigne e noccioli, il Relais San Maurizio è collocato - a 170 metri d’altezza - nel cuore delle Langhe negli spazi di un monastero cistercense del 1600. Situata al centro dell’antica Via del Sale – che collegava la Liguria al Piemonte per offrire una strada diretta al trasporto dei preziosi cristalli - la Wellness & Medical SPA della struttura è dotata di una Grotta del Sale dove sono presenti tre vasche d’acqua ad alta densità salina che liberano la pelle e il corpo da tossine e impurità prima di lasciare il posto al percorso Kneipp, alla Biosauna e all’idromassaggio conclusivo. Oltre a questo, poi, la struttura offre un percorso di Wine Therapy, un hammam, una sauna e un’area relax affacciata sui vigneti.



I prodotti

Sale e vino sono gli ingredienti principali nei trattamenti proposti nella Wellness & Medical SPA del Relais San Maurizio che, per rendere la cura della bellezza una buona pratica quotidiana, ha creato una linea di prodotti ad hoc da usare ogni giorno per concedersi anche a casa benessere e relax. I cosmetici naturali SKINCARE, così, sono declinati in sei linee - Hora Prima, Oro Fluid, ClepsHydra, Divina, ReNova, Zenit - e sono formulati utilizzando i frutti del territorio delle Langhe (dalla nocciola, all’orchidea selvatica della Valle Bormida, dal melograno, all’ippocastano, dall’ulivo, alla zucca). A questi si affianca una linea di prodotti cosmeceutici (Active Cosmetics) che proteggono la pelle grazie alle loro virtù anti-aging e pre-aging.



**GRAND HOTEL SAVOIA,
GRUPPO PLANETARIA HOTELS A GENOVA**

Nella suggestiva cornice di piazza Principe, il Grand Hotel Savoia, con le sue oltre cento stanze, sorge in un palazzo storico dal fascino tanto innegabile quanto antico ma dalla cura nei dettagli strettamente contemporanea. Ideale per immergersi in un'atmosfera classica e lussuosa, ricca di suggestioni di viaggio passate e presenti, l'hotel è arricchito da arredi che rimandano al glamour della Belle Époque e vanta un accogliente angolo dedicato al benessere e al relax, strutturato per ritemperare il corpo e la mente. Il nome della Spa, La Spiaggia Segreta, è – in questo senso – ben più che emblematico.

SPA LA SPIAGGIA SEGRETA

Una vera e propria spiaggia segreta nel centro di Genova dove l'ispirazione per i rituali di bellezza arriva dalla lontana Thailandia grazie all'utilizzo di prodotti Pañpuri che sfruttano le proprietà benefiche del fiore sacro del luogo. I trattamenti si propongono come la miglior conclusione del percorso di benessere che permette di attraversare la Panca Calda, con temperatura secca a 38°, la rinfrancante doccia emozionale, con cromoterapia, poi il bagno turco, dove l'umidità è al 95% e la temperatura tra i 45 e i 50°, quindi la cascata di ghiaccio, la bio sauna (a 90°) e la vasca idromassaggio. Oltre a questo, all'interno della struttura, è disponibile un'idrosuite privé che, prenotabile in esclusiva, mette a disposizione una vasca idromassaggio, una doccia emozionale con cromoterapia, un letto ad acqua a due piazze, olii essenziali per massaggi e un light buffet rigenerante.

EQUIVALENZA

*L'essenza
del profumo*

*Oltre 150 profumi
a prezzi low cost e
un'ampia gamma
di prodotti per il corpo
e per la tua casa.*

30 ml
€ 9,90

50 ml
€ 14,90

100 ml
€ 22,90

EQUIVALENZA TORINO

C/O AREA 12 – STRADA ALTESSANO 141
TEL 011/0193192

EQUIVALENZA TORINO

VIA CHIESA DELLA SALUTE 31/B
TEL 011/393865

EQUIVALENZA TORINO

VIA MAZZINI 4/E
TEL 011/19716949

EQUIVALENZA TORINO

VIA NIZZA 85
TEL 011/19504016

EQUIVALENZA TORINO

VIA TRIPOLI 26
TEL 011/393865

EQUIVALENZA MONCALIERI

C/O 45 NORD ENTERTAINMENT CENTER
VIA F. POSTIGLIONE 1
TEL 011/6471040

EQUIVALENZA NICHELINO

VIA TORINO 69
TEL 377/4100605

EQUIVALENZA ORBASSANO

VIA VITTORIO ALFIERI 6
TEL 339/7336739

EQUIVALENZA RIVOLI

C/O GALLERIE AUCHAN
C.SO SUSA 305/307
TEL 011/2643747

base running Shop

tutto per la corsa e l'atletica

www.baserunning.it

presentano

PALESTRA
**SPORT
TOWN**

www.sporttown.it

base running
**RED RUN
PASSION**



NOVITÀ
STAGIONE 2016/17

**BASE RUNNING
ATHLETICS KIDS TEAM**

LA SQUADRA DI ATLETICA E RUNNING
DEDICATA AI PIÙ PICCOLI!

ALLENATORI SPECIALIZZATI

TANTO SPORT E DIVERTIMENTO
PER GLI **ATLETI DEL FUTURO!**

- ✓ **ALLENAMENTI COLLETTIVI**
- ✓ **TABELLE DI PREPARAZIONE PERSONALIZZATE**
- ✓ **TEAM TRIP AD ALCUNE DELLE CORSE PIÙ IMPORTANTI DEL MONDO**
- ✓ **DIADORA CITY TRAINER: THE WOMAN PROJECT**

**A TORINO LA CORSA È
BASE RUNNING**



www.baserunningteam.it



baserunning@gmail.com



[@baserunningteam.torino](https://www.facebook.com/baserunningteam.torino)

Silvia Lambruschi, talento su rotelle

Novara ospita dall'1 all'8 ottobre i Campionati Mondiali di Pattinaggio Artistico su Rotelle. Dalla voce di una delle stelle della nostra super squadra aspettative e racconti su una disciplina estremamente spettacolare

di Davide Fantino

Un mondiale in casa, la squadra tradizionalmente più forte, la forza della gioventù e anche dei titoli già conquistati in carriera. Silvia Lambruschi, spezzina classe 1994 si appresta a partecipare al Mondiale di pattinaggio artistico su rotelle a Novara. Ha già all'attivo nel suo palmares, tra juniores e senior, 3 titoli di campionessa del mondo, 14 titoli europei e 21 titoli italiani.

Silvi Lambruschi, come procede il percorso di avvicinamento ai Mondiali di Novara?

«C'è stato prima il campionato italiano e quindi per un periodo la preparazione è stata dedicata a quell'evento. Hanno partecipato tutti i migliori atleti nazionali e il livello è stato come sempre decisamente alto. Adesso che manca poco all'evento gli sforzi sono incentrati sulla competizione iridata di Novara».

Che effetto fa partecipare a un Mondiale in casa?

«È la prima volta che mi capita ed è una bella sensazione. Nel momento della gara la concentrazione mi porterà ad isolarmi ma sono certa che ci sarà un sacco di gente a sostenerci e mi fa molto piacere».

Novara è un po' la patria delle Rotelle, anche per l'hockey.

«Sì, la Federazione è la stessa, c'è un grande seguito. Sarà emozionante, è stato fatto un gran lavoro per promuovere la manifestazione sul territorio».

Quanto si allena per i grandi eventi?

«Di fatto tutto il giorno. Per la preparazione di una competizione così importante si lavora mattina e pomeriggio, alternando la preparazione



della parte tecnica e del programma short con quella dei programmi lunghi, che rappresentano i due momenti delle gare. In più non si può trascurare la preparazione atletica, con richiami anche per la forza».

Come ha cominciato con il pattinaggio a rotelle?

«Mia mamma è veneta e ho imparato a sciare quando avevo tre anni. A 6 ho avuto un brutto incidente e per riprendere appieno la mobilità ho iniziato a pattinare. Vivendo in Liguria, sono nata a La Spezia, le rotelle hanno avuto la meglio sui pattini da ghiaccio. Da allora non ho più smesso».

Nella sua disciplina c'è una

componente estetica importante.

Quanto la cura?

«È fondamentale. Con il coreografo della nazionale Sandro Guerra montiamo la musica e i movimenti e poi continuo a lavorare separatamente sulla parte tecnica. Tutta la preparazione la sto portando avanti con l'allenatore Gabriele Quirini».

Che tipo di attesa c'è per la squadra italiana e quali sono le altre nazioni al vertice?

«Storicamente siamo al vertice nell'artistico ma il livello medio anche delle altre nazioni sta crescendo. Le più accreditate, oltre all'Italia, sono Spagna, Argentina e Germania».

RADDOPPIA I SUOI SPAZI!



MYHA BODYTEC

20 MINUTI A SETTIMANA
100% INNOVATIVO
200% EFFICACE



CROSSFIRE

ESERCIZI FUNZIONALI
AD ALTA INTENSITÀ



BEAUTY AREA

AREA ESTETICA

SPORT

LA SQUADRA AZZURRA

Alessandro Amadesi è uno dei giovani talenti del pattinaggio artistico a rotelle italiano. Nato nel 1994 in provincia di Bologna, nel 2012 ha vinto due ori ai Mondiali a Auckland, nel singolo e in coppia con Rebecca Tarlazzi, con la quale aveva già vinto nello stesso anno l'oro europeo. Anche nel 2013, ai Mondiali di Taipei, è arrivato l'oro nel singolo. Nel 2014 è campione italiano senior nel Libero mentre, agli ultimi mondiali di Cali, Amadesi ha visto sfumare per un soffio il podio.

Andrea Giroto è nato 24 anni fa a Montebelluna (Treviso). Campione mondiale nella categoria Juniores nel 2011, diventa, due anni dopo, Campione Mondiale Senior, e, nel 2014 campione italiano nel Libero Senior. Raggiunge però la consacrazione internazionale con l'oro mondiale nel singolo ai Mondiali di Cali del 2015, dove ha battuto il connazionale Luca Lucaroni e il brasiliano Gustavo Casado.

Elena Leoni, nata a Roma nel 1987, nei primi anni della sua carriera si è specializzata, con grande successo, nella "Solo Dance". Ha detenuto, infatti, il titolo italiano dal 2001 al 2005 e quello europeo dal 2001 al 2006, con la sola eccezione del 2004. Gareggia in coppia con Alessandro Spigai dal 2013. Insieme ad Alessandro, nel 2014 si è aggiudicata il secondo posto ai campionati italiani e il secondo posto ai Mondiali di Reus. La consacrazione della nuova coppia è arrivata poco più tardi, nel 2015 a Cali, dove i due hanno ottenuto il titolo iridato.

Alessandro Spigai, classe 1987, nato a Roma. La sua specialità è la "Solo dance" nella quale si è laureato campione del mondo a Auckland nel 2012, e a Taipei l'anno dopo. Nella specialità è stato, inoltre, campione italiano dal 2013 al 2015 e vice campione europeo nel 2014. Nel 2012 sono arrivati anche i titoli di campione italiano e campione del mondo, nella categoria Coppia Danza, con Anna Remondini. Nella categoria gruppo spettacolo, insieme al Roma Roller Team, è stato campione italiano ed europeo nel 2010 e campione del mondo nel 2012. Dopo il ritiro della Remondini ha trovato una partner agonistica in Elena Leoni con cui ha vinto l'ultimo titolo iridato, sia nel Campionato Italiano che in quello Mondiale, nella categoria Coppia Danza Senior.



Nelle foto a sinistra Alessandro Amadesi, a destra Andrea Giroto.

Shop in the City va alla scoperta dell'America con La McMusa (blogger di cultura e letteratura nordamericana): mostre, happening inaugurazioni e il racconto del meglio della cultura a stelle e strisce

COSA È RIMASTO DI VOGUE?

di lamcmusa.com



C'era una volta l'edizione di settembre di Vogue, quel numero della rivista di moda più importante del mondo che sembrava un libro: "ciccione", pesantissimo, con una foliazione che a volte sfiorava le 800 pagine (l'edizione di settembre 2007, la più imponente di tutte, contava 840 pagine per 2.5 kg di peso), piena delle più patinate e raffinate pubblicità di abiti, scarpe e accessori che si potessero immaginare. Per gli inserzionisti e per la famosa direttrice Anna Wintour, dal punto di vista delle vendite l'autunno è sempre stata la stagione più importante, una stagione nella quale i limiti non possono esistere: il numero di settembre di Vogue dev'essere ogni volta il più atteso dal pubblico e il più curato dalla redazione.

Dal 2007 ad oggi, però, qualcosa di quell'edizione e di tutto l'impero di Vogue (soprattutto nella sua veste più autentica, quella americana) ha iniziato a smagrire: il web, con il suo linguaggio totalmente diverso dalla carta, ha fatto la sua comparsa nell'agenda della direttrice (che fino all'ultimo ha cercato di rifiutarlo) con pretese ed esigenze del tutto nuove. Esigenze che erano in primis quelle dei suoi alleati più preziosi: gli inserzionisti - il web offre molte più

possibilità creative, a partire dall'interattività - e il pubblico - in un'epoca di salvaguardia ambientale, è inammissibile sacrificare un albero per ogni numero della rivista. Dunque, in ritardo rispetto ad altre grandi testate di moda, nel 2010 Vogue ha inaugurato il suo sito e non prima dello scorso aprile 2016 la sua app. È solo di qualche mese fa l'acquisizione del noto sito Style.com e della sua trasformazione in Runaway, la sezione e-commerce del sito. I suoi canali social hanno sfruttato questi anni di assestamento per imparare a esprimersi a pieno regime (ogni collezione una board di Pinterest, ad esempio; il red carpet del MET Gala, serata super esclusiva organizzata proprio dalla Wintour, in diretta live su Facebook; articoli di approfondimento e reportage su Twitter; backstage, anteprime e featuring su Instagram; interviste e mini-format d'intrattenimento su Youtube) e oggi sono finalmente potenti tanto quanto la rivista cartacea. Rivista cartacea che intanto ha dovuto rivedere il suo assetto e differenziare contenuti e approccio rispetto agli altri canali ma che oggi sembra essere tornata padrona dei piani alti dell'editoria. Piani alti che sono anche fisici (tutti gli uffici di

Vogue sono stati tra i primi a trasferirsi nella Freedom Tower) ed economici (l'edizione di settembre 2016 costa 4 dollari in più dell'edizione normale). E, come se non bastasse, Anna Wintour ha capito che le chiavi per continuare a soddisfare il suo pubblico stanno tanto nell'esclusività del fashion quanto nell'attualità pop: provate ad andare sul sito e a cercare lo speciale elezioni 2016. Troverete alcuni bellissimi servizi fotografici sull'elettorato americano alle convention dei due partiti dell'estate appena trascorsa. Della serie: dimmi come ti vesti e ti dirò cosa voti.



Il numero di settembre 2016 di Vogue USA.

IMPERDIBILE ROSY MOBILI!

FUORI TUTTO

SCONTI
FINO AL
70%
sui mobili in
esposizione



*Rosy Mobili rinnova
la sua esposizione:
cucine, divani, letti,
armadi, camere e
camerette delle migliori
marche a prezzi scontati
fino al 70%!*



LUBE STORE
Nichelino

ROSY
MOBILI

Via Torino, 407 - Nichelino (TO)

Tel: 011 627.98.05 - www.rosymobili.it - info@rosymobili.it - 

I CANTAUTORI SONO FUORI DAL TEMPO

di *Valentina Dirindin*

Una vita tra Genova e Torino, Federico Sirianni è il personaggio perfetto per farsi raccontare pregi e difetti delle due città. Che hanno collaborato nella sua carriera di cantautore: l'una ispirandolo, l'altra dandogli la possibilità di fare della musica una professione



Barba incolta, sguardo severo ma mitigato dal sorriso bonario, una voce piena e matura. Se non basta questo a fare di Federico Sirianni l'immagine perfetta del cantautore, ci pensano le sue canzoni, scritte in oltre vent'anni di esperienza sul palco, chitarra al collo e qualche sorso di vino a fine concerto. Canzoni che gli hanno regalato un pubblico fedele ("affezionato", come si dice in gergo) e moltissimi premi prestigiosi. Eppure, forse il suo nome non vi è così familiare. Non è un caso, perché i cantautori veri, alla fine, non sono sempre per un pubblico mainstream. Non scrivono tormentoni che vanno in radio, i cantautori alla Sirianni, ma suonano nei teatri e fanno tour in cui si rilegge John Fante. Non firmano autografi per le strade, ma ricevono lettere

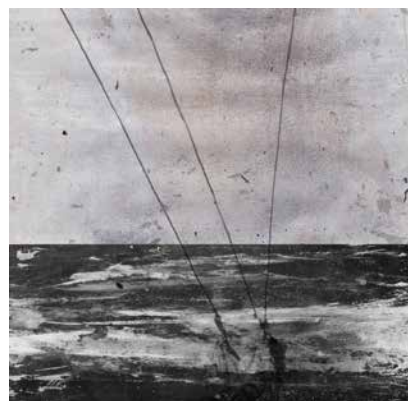
d'ammirazione dai fan di tutta Italia che, fedelissimi, scrivono solo a loro. Insomma, sono personaggi d'altri tempi, i cantautori e il loro pubblico, ed è questo che li aiuta a regalare alla loro musica sempre un'aura di romanticismo, un'atmosfera suggestiva, un filo conduttore che trasforma le canzoni in racconti.

E racconti sono anche le canzoni contenute nell'ultimo lavoro di Sirianni, l'album "Il Santo", il suo quarto disco "ufficiale" all'attivo, dopo "Onde clandestine", "Dal basso dei cieli" e "Nella prossima vita", realizzato con gli GnuQuartet e definito da una certa critica "il disco italiano più bello del 2013".

Un disco anticipato dal bellissimo singolo che dà il titolo all'album (ne trovate un'anticipazione su Youtube) e

che lo porterà di sicuro su tantissimi palchi – anche se Sirianni, come i cantautori di quel tipo lì, è più o meno sempre in tour: zaino su una spalla, chitarra sull'altra, il loro lavoro è quello di portare la musica in viaggio. Un disco pieno di tantissime collaborazioni, non solo di musicisti, ma di tanti amici (ci sarà anche Arturo Brachetti, inedito in veste di cantante, in una canzone in cui ci possiamo rivedere un po' tutti, dal titolo "mia madre sta su Facebook"), che Federico ha incrociato nella sua strada tra Genova e Torino.

A Genova, Federico c'è nato e cresciuto, alcuni anni fa. Una città che lo ha formato, gli ha insegnato a scrivere, a suonare e a cantare la sua musica, quella musica di cui parlavamo poco fa. Una città che gli ha regalato premi, concerti nei teatri e canzoni. Poi, il trasferimento



a Torino, per amore. Ma se oggi Federico Sirianni continua a vivere, a scrivere e a far base sotto la Mole è perché di quella Torino, in cui era arrivato con un po' di nostalgia per la sua Genova, alla fine si è innamorato. **Sirianni, che cosa significa essere un cantautore oggi, in un'epoca difficile da un punto di vista musicale e discografico?**

«Significa essere completamente asincroni, sfasati dalla realtà, caratteristica che ormai mi porto dietro da parecchi anni, in realtà. Non che non esistano i cantautori oggi, anzi, ce ne sono tantissimi e molti anche piuttosto interessanti. Il problema è che spesso questa realtà diventa una realtà fantasma, perché non compare nelle zone ufficiali del mercato discografico. Da un certo punto di vista lavorare in un ambiente del genere è molto complicato, ma dall'altro è anche stimolante, perché ti spinge a reinventarti, a pensare progetti nuovi, a suonare molto in giro. In una parola, a crescere. Per questo i prodotti che alla fine riescono a emergere e arrivare al

pubblico sono molto potenti».

Quindi c'è anche una sorta di selezione naturale fra gli artisti emergenti...

«Sì, assolutamente. Chi resta e chi riesce a sopravvivere di questo lavoro di solito ha davvero le carte per farlo, oltre a tanta passione e voglia di fare musica».

Si definisce asincrono, ma che rapporto ha con la realtà moderna, con i social network, con le nuove tecnologie?

«È vero, sono asincrono, ma mi trovo a esserlo contro la mia volontà. In realtà mi sento una persona molto contemporanea e vicina alle nuove tecnologie e ai nuovi mezzi di comunicazione. Per esempio, con mia figlia di tredici anni comunico più su whatsapp che di persona, perché mi sembra che si riesca a comprendere di più le nuove generazioni andando loro incontro anche sul piano dei mezzi di comunicazione. Facebook poi mi ha salvato la vita, senza un mezzo del genere non so se avrei potuto divulgare le mie canzoni così per tutta Italia. I

social network sono uno strumento fondamentale per chi fa il mio lavoro: negli ultimi anni mi sono accorto che dovunque suoni ho un pubblico molto fedele che ha imparato a seguirmi sul web».

A proposito di sua figlia, le consiglierebbe una carriera artistica viste le difficoltà del settore?

«Sono assolutamente convinto che sceglierà lei cosa fare, senza avere nessuna forzatura da parte mia, anche perché se guardo al mio passato quando i miei mi mandarono a studiare chitarra classica mi ero annoiato a morte. Credo sia fondamentale seguire le proprie aspirazioni e passioni, indipendentemente dalle reali possibilità di successo».

Esiste un po' il cliché del cantautore genovese? E se sì, è un elemento positivo o negativo nel momento in cui si intraprende questo percorso?

«Io ormai mi presento come cantautore quasi apolide, visto che a Genova non ci vivo più da quindici anni, quando Torino mi ha accolto in maniera molto calorosa. All'inizio della mia carriera



Federico Sirianni

Cantautore genovese di nascita e torinese d'adozione. Inizia la sua lunga carriera come miglior esordiente al Premio Tenco, e negli anni vince moltissimi premi e riceve il plauso della critica. Ha collaborato con moltissimi artisti genovesi (come Luca Bizzarri e Paolo Kessisoglu, con cui ha scritto alcuni spettacoli di teatro) e torinesi (come il poeta Guido Catalano). Oggi è quasi pronto per presentare il suo quarto album "ufficiale", "Il Santo".

sicuramente c'era questa enorme tradizione della musica d'autore genovese: anzi, la mia era proprio quella che era definita la nuova scuola del cantautorato genovese. Purtroppo ebbe meno fortuna della vecchia scuola, sia per capacità sia perché si trattava di un'epoca storica diversa, ma indubbiamente iniziammo con quella leggenda, che un po' ci aiutava e un po' ci faceva ombra. Però noi vivevamo il fantasma di quei grandi musicisti che ci avevano preceduto con grande serenità».

È venuto a Torino per amore, ma poi c'è rimasto...

«Sì, anche quando l'amore è finito, Torino era ormai diventata la mia città. Qui è nata mia figlia, qui ho portato avanti la mia carriera per tanti anni. Torino è una città che mi ha accolto, professionalmente e personalmente, con molta generosità ed è una città in cui sto benissimo, che amo moltissimo».

Dal punto di vista lavorativo, per un musicista, è meglio la poetica Genova o la sperimentale Torino?

«Sono due realtà molto diverse, entrambe molto suggestive. Genova è in effetti città di porto, di frontiera, quindi ha un'atmosfera particolare, un po' cupa ma inevitabilmente magnetica. Inoltre ha una storia pazzesca, grandissima, che si sente pulsare in ogni scorcio e in ogni vicolo. A Torino c'è un ambiente molto diverso, più contemporaneo e per certi versi anche più stimolante. Torino è una città che ti permette di proporre quello che fai e quello che scrivi, e questo è fondamentale per un cantautore».

Cosa manca a Genova che invece Torino ha?

«Genova è una città molto ingenerosa con i suoi figli, per cui è molto difficile portare avanti le cose che qui vengono immaginate e create. Da Torino potrebbe imparare la concretezza, una certa fattibilità delle cose».

E invece cosa manca a Torino che Genova ha?

«Certe suggestioni, gli odori, i vicoli, certi personaggi molto particolari che sono cristallizzati nel tempo e che a distanza di vent'anni ritrovi agli stessi

banconi, seduti agli stessi tavoli. Insomma, una capacità di raccontare storie unica».

Ci racconta una cosa che ama particolarmente di Torino?

«Ce ne sono tante, ma se devo sceglierne una ricordo una delle prime immagini che mi hanno colpito di questa città. Si tratta di un ricordo legato al primo Natale in cui ero a Torino, ed era uno dei primi anni in cui c'erano le luci d'artista. Mi portarono a Porta Palazzo e mi rimase impressa questa piazza brulicante di stranieri, illuminata da questa gigantesca gru blu. Quando penso a Torino quella è un'immagine che mi torna costantemente in mente».

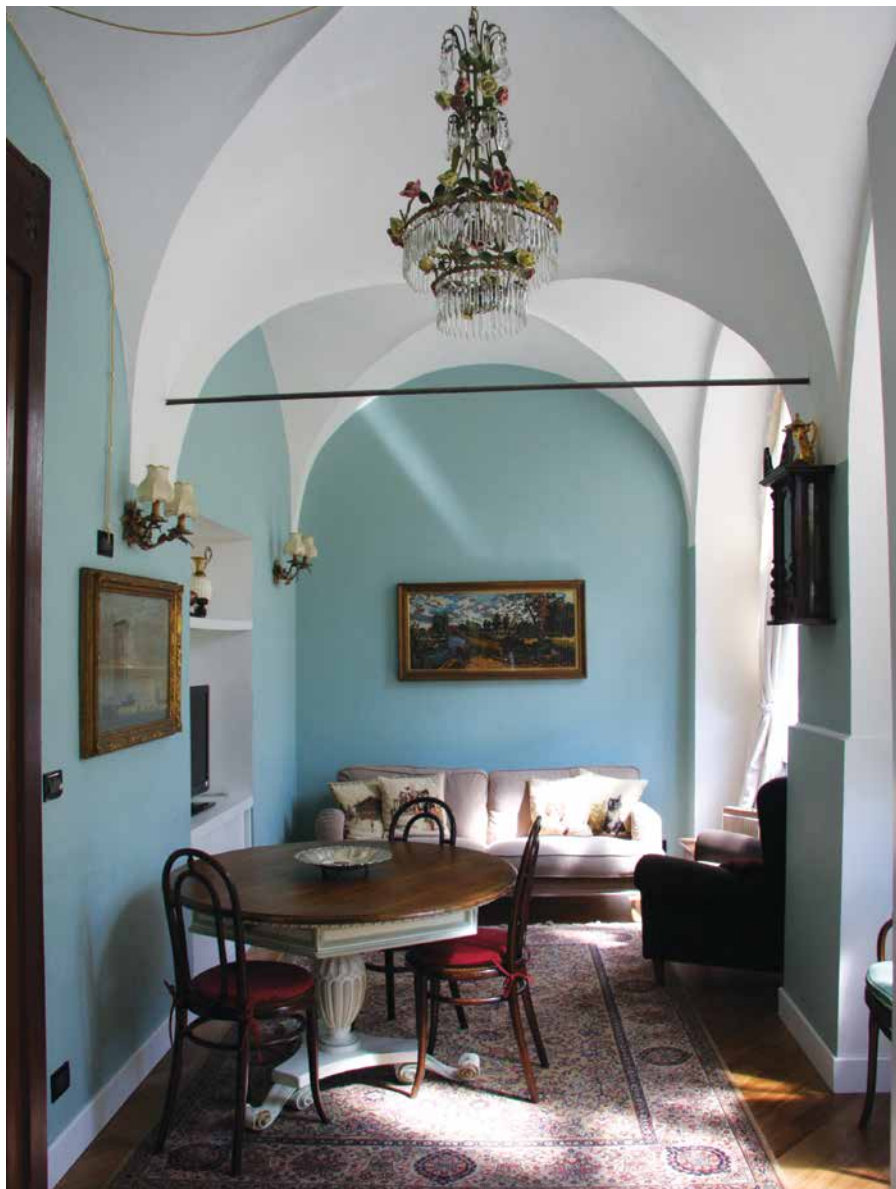
E di Genova?

«Avendoci vissuto per molto tempo, il centro storico è il primo posto in cui torno quando vado a Genova. Ci sono vie incredibili, con nomi mai sentiti altrove, come il Vico dell'amor perfetto. Sono nomi molto "deanreiani", che riflettono la poesia di alcune zone della città».

A casa della nonna con stile

a cura della redazione

Sogni raffinati per la casa romantica della nonna



Questo è stato il fil rouge che ha condotto l'architetto Silvio Basso nella realizzazione della nuova casa di nonna Lina. La magia nasce dall'accrocchio armonioso dei mobili di tutta una vita di tre case passate e di due generazioni piemontesi. Un grazioso

angolo di giardino, due poetiche arcate ed una finestra sul lavandino in cucina, conquistano la nonna e la famiglia. La casa è stata proposta da Giampiero Brangero dell'agenzia G&V immobiliare che ha capito le necessità e ha soddisfatto la richiesta in modo più che

calzante. In meno di tre mesi grazie a Silvio la nonna si ritrova a cena in un amabile confortevole ambiente. Elementi di punta le carte da parati, scelte sulla base dei colori dei mobili preesistenti e dei gusti della nonna un pò inglesi.



TAPPETI ORIENTALI
KILIM - MODERNI

**IL MIGLIOR PREZZO,
LA MASSIMA QUALITÀ.**

**CORSO S.MAURIZIO, 1 (GIARDINI REALI) TEL. 011 562 96 65
VIA GARIBALDI 3 (PIAZZA CASTELLO)**



Questa stanza non ha più pareti

di Antonella Ferrari

Al rientro dal periodo estivo si ha voglia di cambiamenti e quella parete spoglia potrebbe fare davvero al caso nostro. Ma il primo chiodo è un pò come il tema di italiano non sappiamo bene da dove cominciare, poi la geometria delle proporzioni e l'aritmetica delle distanze arrivano in aiuto. Ma non facciamoci prendere dal panico sarà sicuramente un successo



. 01 Grande Corniche di *Jannelli&Volpi* in tessuto non tessuto. www.jannellievolpi.it

. 02 *IC Lights* elemento da parete o soffitto, *Flos*, www.flos.com

. 03 Boiserie relazzata con la vernice No.31, *Farrow&Ball*, eu.farrow-ball.com

. 04 Piatto da parete in finissima procellana bianca prodotta in Alta Franconia, *Rosenthal*. Foto di Rosenthal GmbH. www.rosenthal.it

. 05 Cornice vintage.

anteprima

NUOVA COLLEZIONE

2017

COSTA
~~2.550 €~~ **SCONTO 56,90%**
47,45 €
in 24 mesi
Prezzo di lancio
1.099,00 €



Nicol

Divano 3 posti con 2 relax elettrici in
renna ecologica antimacchia.



Dondi Salotti[®]

www.dondisalotti.org

APERTI ANCHE LA DOMENICA POMERIGGIO

TORINO

Corso Sebastopoli, 227
Tel 011 352610

MONCALIERI

Corso Savona, 35
Tel 011 6404146

AOSTA

Loc. Amerique, 9B - Quart
Tel 0165 765501



Caccia al tesoro MONFERRATO EXPERIENCE

I primi 5 lettori che troveranno il logo Monferrato Experience nascosto tra le pagine del giornale e lo comunicheranno alla redazione potranno ricevere in omaggio un coupon per una partita di paintball.

Scriveteci a redazione@shopinthecity.it



**aguzzate la
VISTA!**

redazione@shopinthecity.it

CARLO PIGNATELLI

Cerimonia 2017



TORINO FLAGSHIP STORE - Via Cernaia 17/G - Tel. 011 533632

CARLO PIGNATELLI

Couture



TORINO FLAGSHIP STORE - Via Cernaia 17/G - Tel. 011 533632

Fiorinda

Le spose di Carlo Pignatelli



CARLO PIGNATELLI

Cerimonia 2017



TORINO FLAGSHIP STORE - *Via Cernaia 17/G - Tel. 011 533632*

L'ABC del Matrimonio

“Di qualunque cosa le nostre anime siano fatte, la mia e la tua sono fatte della stessa cosa”. Così scriveva la scrittrice e poetessa britannica Emily Brontë. L'amore è sicuramente un incontro di anime e quando queste decidono di sposarsi è importante avere tutto sotto controllo. L'emozione e la felicità da sole non bastano. Per evitare tensioni e errori ecco una rapida guida – in rigoroso ordine alfabetico - con le cose da non dimenticare.



#anello #fedi



#promessa #amore

Abito

Bomboniere

Click (foto e video)

Damigelle

VAPORI D'AUTUNNO



QC TERME
Torino

Corso Vittorio Emanuele II, 77 | Torino
qctermatorino.it | info@qctermatorino.it | ph. + 39 011.4345070

Elenchi (dalla Lista nozze a quello degli invitati)

Fiori

Gioielli (anelli)



#fiori #bouquet



*#composizioni
#allestimento*



PASSIONE - FANTASIA - ELEGANZA

Per non trascurare i dettagli



Dalla proposta all'altare
affianchiamo la coppia in ogni
passo, progettando insieme con
professionalità e raffinatezza
il magico giorno del **Sì**

Bouquet in regalo per un
organizzazione completa alle
spose di Shop in the City

Wedding E20

wedding & events planning

Elisabetta: 349 5857665

Rossana: 3404075584

www.weddinge20.it

info@weddinge20.it





BLANCO Y NEGRO

FOTOGRAFIE E VIDEO DI MATRIMONIO

WWW.BYN.IT 3803058030





*#crociera
#noidue #momenti*



*#viaggi #caraiibi
#sogno*

*Hair Style
Inviti
Location*



STRA
GIOIELLERIA

VIA MONGINEVRO, 229
TORINO
TEL: 011/704360



TROLLBEADS
THE ORIGINAL SINCE 1976

decideix
és megys
tant de ser
questes me-

visión de la ordenanza gneral de lim-
pieza, y suspenda los apartados que limi-
tan la libertad de expresión. Que te mida
pio d
poco
dad.

La

StOrie

di Fabiana Di Lago



Fabiana Di Lago è una wedding designer, dalle sue mani, con la collaborazione dei migliori professionisti del settore, prende vita il matrimonio dei vostri sogni...

- Allestimento
- Bomboniere
- Tableau un de mariage
- Centri tavola e segna posti
- Confettate e Candy buffet
- Ricerca location
- Noleggio auto
- Consulenza per la scelta degli abiti per gli sposi e le damigelle

freginadeicuori@gmail.com
Tel. 339.5970701

SPOSI

- Musica*
- Naturale eco-friendly*
- Ospiti*
- Partecipazioni*



#segnaposto #allestimento



#colore
#allegria

Pamela Frigerio



*#abito #bianco
#prezioso*



*#famiglia
#emozione*

*Quanto costa
Ristorante
Spettacolo*

Realizzare il viaggio di nozze dei tuoi sogni, organizzato su misura per te, è possibile! Pamela Frigerio, consulente viaggi per la e-go service, mette la sua grande esperienza al tuo servizio per far sì che il sogno inizi prima ancora della partenza.



CONSULENTE VIAGGI
Torino
Tel. 338 1917399
egoservicesa@tgmail.com
pamrox@alice.it
per

e-go
e-go service

Sposi in

EXPO PER IL MATRIMONIO

PALAZZINA DI CACCIA
DI STUPINIGI

orario: 10:30 - 20:00
INGRESSO GRATUITO

24-25
SETTEMBRE 2016
GENNAIO 2017

Tendenze Wedding
Eventi Esclusivi
Fantastici Omaggi Nuziali

SABATO
SERA
FINO ALLE
22.00

REGISTRATI SU
SPOSIINTORINO.IT



SPOSI IN FIERA
MATRIMONIO TORINO



SPOSI

Testimoni

Unico

Vestito

Zucchero (torte e caramelle)



#location #favola



*#allestimento
#ricevimento*



PIOGGIA NON TI TEMO

Gioseppe Kids presenta la nuova linea di rainboots back to school, ideata per affrontare con allegria e praticità il nuovo anno scolastico.



CHEVALIER RING FIRMATI FERRANTE

Portare l'estate con se anche a ottobre grazie ai chevalier rings firmati Pietro Ferrante che strizzano l'occhio allo street e al boho chic. Sono unisex, leggeri e realizzati interamente a mano in Italia in lega di zama con finitura argento.



I DIAMANTI SONO I MIGLIORI AMICI DELLA DONNA

Marilyn Monroe definisce la preziosa pietra come un amico indiscusso dell'universo femminile, e come darle torto! Re Carlo propone Trilogy Eternity, anello con tre pietre in oro bianco, diamante taglio brillante e pavè di diamanti per esaltare la femminilità che è presente in ognuno di noi.

Ermes Negri via Nizza, 362, Torino
via San Martino, 17 Moncalieri (TO)



RELANGHE INSIEME A PEPINO

Due aziende, due famiglie: Relanghe, nata ad Alba nel 1994 e di proprietà della famiglia Ceretto, realizza un torrone friabile fatto con Nocciola Piemonte I.G.P., zucchero di canna e miele; Pepino, azienda storica di gelati dal 1884, della famiglia Cavagnino di Torino, si uniscono per dar vita ad un gelato al torrone di qualità da apprezzare in tutte le stagioni. Un gusto "assaporato" in tutte le stagioni... degustato con il caldo estivo, il freddo invernale, le miti temperature autunnali e primaverili.



Lampade creative

Bollicina

Vuoi una casa domotica, un'abitazione che puoi controllare anche dal cellulare? La soluzione giusta e collaudata è quella di P.I.E.R. che realizza anche impianti elettrici e di illuminazione sicuri, originali e affidabili, videosorveglianza, sistemi anti intrusione, reti cablate, impianti di diffusione sonora e home theatre.

La qualità puoi toccarla con mano a Moncalieri dove puoi scoprire bollicina l'originale lampada a led che ben si accompagna a quelle più fresche servite nella flûte e selezionate da PierPaolo

P.I.E.R. di Zampieri - Showroom, via Juglaris 50 a Moncalieri

Tel. 011.682.82.62 - 337.210547

pierpaolo.zampieri@libero.it

LE NUOVE BUTTERFLY TWISTS

Colori cangianti e tonalità lucenti per le ballerine pieghevoli. Tra le novità c'è il modello Francesca, ballerina di ecopelle effetto coccodrillo, con un'inedita cromatura dall'effetto iridescente.



PER GLI APPASSIONATI DELLA BICI

La nuova serie Edge 820 e Edge Explore 820 di Garmin sono due GPS bike computer compatti, cartografici e ricchi di funzioni per vivere la passione sui pedali. www.garmin.com/it



I BLUSH BY MARC JACOBS

Il blush ravviva l'incarnato con un tocco di colore sugli zigomi, per un aspetto subito sano. Ricche di pigmenti, le nuove 4 tonalità di Marc Jacobs si sposano perfettamente coi gusti più semplici e quelli più ricercati, consentendo alle nuance di fondersi creando infinite combinazioni.

UN PORTALE ITALIANO PER TURISTI CON DISABILITÀ

Si chiama www.BookingAble.com ed è il primo portale italiano per turisti con disabilità.

Il sito permette di creare il proprio pacchetto turistico in autonomia, prenotando direttamente online camere, soggiorni e servizi turistici accessibili a tutti.

IL SUSHI SI FA INTEGRALE

Sushi Daily presenta i nuovi snack light con il riso integrale Genmai: Triki e Verde wraps. I Triki sono dei tramezzini sushi pret a manger, ideali per una pausa pranzo veloce ma light e sana. Anche i Verde Wraps verranno proposti con il riso integrale Genmai. <http://sushidaily.com/>



Un progetto per conoscere la paraparesi spastica genetica

#tuttegiuperterra

#tuttegiuperterra non è un semplice hashtag. È una parola portafortuna, un blog e una associazione. È il progetto della giornalista Francesca Martinengo per far conoscere la sua malattia rara: la paraparesi spastica genetica che gradualmente irrigidisce i muscoli delle gambe. L'obiettivo di Francesca è quello di far conoscere questa malattia sia sui social sia organizzando eventi per raccogliere fondi da destinare alla ricerca medico scientifica. "Perché, se per me non fosse possibile, vorrei che per le prossime generazioni la paraparesi spastica fosse curabile, quasi come un raffreddore". www.francescamartinengo.com/#tuttegiuperterra

PER UN VOLTO SERENO E ARMONIOSO

La nuova linea Harmonie Divine di L'occitane, risveglia la vitalità del volto e la mantiene viva, grazie a due ingredienti naturali dalle proprietà incredibili: il fiore di Immortelle che non appassisce mai e l'alga rossa Jania Rubens che ha la capacità di rigenerarsi continuamente.





PREMIO MISCELATORE FUTURISTA

Cinzia Ferro, dell'Estremadura Café di Verbania, con la sua polibibita Svetta si è aggiudicata a Torino il titolo di Miscelatore Futurista Record Nazionale 2016 nella finale della competizione organizzata dalla casa astigiana Giulio Cocchi insieme ad Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Pallini, Strega e Tassoni.

PREMIO LETTERARIO SCRIVERE DONNA

Il tema dell'ottava edizione del premio letterario "Scrivere Donna", indetto da Neos Edizioni è "Come sorelle" ed è aperto a chiunque voglia narrare sotto forma di racconto, esperienze, sentimenti e pensieri delle donne che vivono l'essere "sorelle". Il bando scade il 30 settembre.

www.neosedizioni.it



IL BRAND RURAL FA LA PIZZA

Lungo la Dora, nella frizzante zona Regio Parco ha aperto Rural Pizza. In via Mantova, negli spazi di una ex vetreria, si può gustare la pizza a lunga lievitazione di Michele Colaiani, in arte Micky. 46 coperti ripartiti in diversi tavoli da due, tra cui quello dell'amore e uno da 12, quello dell'amicizia. www.ruralpizza.it

I SUCCESSI DELLA FONDAZIONE TORINO MUSEI

La Fondazione Torino Musei ha chiuso il primo semestre 2016 con un ulteriore incremento del 32% dei visitatori rispetto al 2015 e con un aumento delle sponsorizzazioni del 320%



25° anniversario

L'Acquario si rinnova

In occasione del 25° anniversario, l'Acquario di Genova ha iniziato il suo rinnovamento che durerà due anni e che si fonda su due asset fondamentali: lo storytelling che accompagna il pubblico in un viaggio alla scoperta degli Oceani e l'engagement degli ospiti che consente loro di vivere un'esperienza immersiva ed appassionante. Un percorso completamente nuovo, un ricco palinsesto quotidiano di speech, una nuova App multilingua gratuita, il restyling dei due gift shop e la completa ristrutturazione della ristorazione interna. www.acquariodigenova.it

I SOCIAL NETWORK

Fanno parte della vita di tutti i giorni, perché non approfondirne la conoscenza? Da settembre Spintech propone nuovi corsi su come utilizzare i Social Network per poter pianificare le attività nel tempo, per gestire i propri clienti e per trovarne di nuovi. L'obiettivo è acquisire manualità sui principali Social. Richiesto solo un computer portatile per poter interagire durante le esercitazioni. education@spinlab.it



TRATTAMENTI POST VACANZE

Rientrate dalle vacanze si sa, la nostra chioma ha un po' perso di vitalità e lucentezza. Keramine H propone la linea nutriente che assicura un surplus di nutrimento ai capelli grazie ad una speciale formula arricchita con il principio attivo AQ-SAVE derivato dalla castagna biologica coltivata in Italia.



Caffè solubile Premium di Lavazza

Lavazza Prontissimo!

Prontissimo!: il primo caffè solubile Premium di Lavazza, che unisce la praticità di preparazione all'alta qualità di una miscela 100% Arabica, arricchita con il 10% di caffè tostato e macinato molto finemente, un'unione sorprendente che dà vita ad un caffè ricco e corposo. Lavazza fa così il suo ingresso ufficiale nel mercato del caffè solubile e reinventa con italianità un gusto internazionale. Due le versioni: Classico, con una miscela morbida, ben bilanciata con delicate note di caramello e Intenso, dalla miscela forte e corposa, con note decise di caffè tostato.

SNEAKER SCHOOL CON MEMORY CUSHION

Leggere, morbide e flessibili, le sneakers Scholl con tecnologia Memory Cushion sono perfette per passeggiate e gite fuori porta. Yoria di colore beige con dettagli blu serenity, combina la pelle scamosciata con il tessuto simil pizzo, per essere trendy ma casual allo stesso tempo.

IL GELATO AMICO, UN PARADISO PER TUTTI I GOLOSI E PER TUTTI I GUSTI

Immaginate di poter mangiare un ottimo gelato artigianale, godurioso è il termine giusto, con però quasi la metà di calorie e grassi, pochissimi zuccheri e altamente digeribile. Non è un sogno, oggi, a Torino, è realtà. Il gelato amico vi lascerà senza parole con un gelato adatto a tutti, senza glutine (certificato AIC) e vegano. Finalmente un peccato goloso senza ripercussioni sulla vostra salute, sulla linea e totalmente cruelty free. Non c'è inoltre alcun rischio di contaminazione, perché il laboratorio produce solo prodotti senza glutine e vegani. La scelta sarà imbarazzante, dal classico cono al ricoperto al cioccolato, passando per praline di nocciola o mandorla ricoperte di fondente, biscotto gelato in vari gusti, sublimi torte gelato, morbidissimi frappé e altro ancora. Insomma un paradiso per tutti i golosi e per tutti i gusti. *Gelato Amico, via Principi d'Acaja, 47 - via San Massimo 34, Torino.*

UN'AMAZZONE PER LA NUOVA FRAGRANZA OLIVIER ED ERWIN CREED



Ha come simbolo un'amazzone armata di arco, in sella al suo destriero la nuova fragranza Aventus for Her, creata da Olivier ed Erwin Creed. Per una donna che, come un'amazzone moderna, ha il coraggio di dare voce ai suoi desideri e di volerli trasformare in realtà.

SCARPE ECOFRIENDLY



IconaBio crea prodotti con materiali ecocompatibili a basso impatto ambientale; tutto assolutamente riciclato e riciclabile. Nella collezione A/I ci sono diversi tipi di sneakers, da quelle più casual ad altre più particolari.

LA GUGLIA PREZIOSA

È ispirata alle guglie del pinnacolo del Duomo di Milano la linea della collezione Preziosa Milano disegnata da Silvia Preziosa. In Guglia, soprattutto nella sua versione dorata, si ritrovano reminiscenze del giglio bottonato fiorentino e dei morbidi fregi del Barocco siciliano.



Fa' che il cibo sia la tua medicina ... Ippocrate

La natura nel piatto

Perruquet dal 1882 in *Piazza Statuto 13* crede che "il cibo sia la nostra medicina". Promuove tutto ciò che madre natura offre, in maniera semplice, senza alterazioni chimiche, in particolare si occupa di *Uova e Burro*. Conoscendo bene i loro animali, li allevano con cura, ragione e passione e il risultato è un prodotto genuino, sano e buono



GINGER BEER PER APERITIVI E AFTER DINNER

Schweppes, ha creato Ginger Beer, Premium Flavoured Mixer, una nuova specialità a base di radice di zenzero, perfetta da mixare per la creazione di cocktails unici.

LA GRINTA DEI MODELLI DI SUSANA TRAÇA

Mood grintoso per la collezione Autunno Inverno 16-17 di Susana Traça che esplora il tema camoufflage reinterpretandolo attraverso la creatività risoluta della designer di origini angolane.



IN VETRINA

The first autograph of life, an opportunity to reinterpret famous women. The Roman actress will perform at the Teatro Colosseo in Turin

The Human installations of Virginia Raffaele

Pag54

Ideally Virginia Raffaele would return home, with the second season of her show in theaters throughout Italy, after her success last spring. Alone on stage, she will grapple with an irresistible cast of characters, some famous and others brought about by her interpretation. Roman by birth, she comes from a family of circus performers that founded the Luna Park of Eur in the 50's. Her career began at the dawn of the third millennium with the comic trio *Due Interi e un ridotto* with Danilo De Santis and Francesca Milani which soon produced some cult figures, such as, Annamaria Chiacchiera, the irresistible presenter with a metallic voice forever in search of the right tuning. Virginia Raffaele has taken many diverse roles, alongside Enrico Montesano and Massimo Lopez, and in successful programs such as *Mai Dire Grande Fratello* and *Quelli che il calcio*. The "pop" media perhaps began taking notice during the Sanremo Festival in 2016 conducted with Carlo Conti. Her appearances in the roles of Sabrina Ferilli, Carla Fracci, and Donatella Versace have conquered all, even the "original versions" in most cases. Some have even invited her out for a dinner for two, such as Ornella Vanoni a few years ago who charmed her with a thousand stories and giving her the opportunity to study her closely. In October Virginia Raffaele's commitments began to grow, starting at the beginning with a 21-month tour planned on the stage of the Teatro Manzoni in Monza.

Virginia Raffaele, Performance returns in October. What will the people that go to see it in the theater find? "The characters, or rather, the "human installations" I wear on stage, including Belen Rodriguez, the criminologist Roberta Bruzzone, Ornella Vanoni and many others, have monologues and talk to each other in a game of mirrors and the fruit of the genius

is from the director Gianpiero Solari. "

What do they all have in common and how do they differ?

"They are all very different women, but summarize some of the recurring obsessions of contemporary society according to the distorted lens and irreverent irony and satire: vanity, cunning, desire for affirmation and, perhaps, the lack of self-consciousness. Here and there, between the masks, there are scenes where I also arrive, "dressed" by Virginia Raffaele, I interact with my creatures, in search of my identity."

We will see you again on television? "For me this work is my life, but the more it goes on the greater the expectations. My goal is to continue to do my job well, not to disappoint the audience but continually amaze continually. In the fall I will be a guest on Mika's program on Rai2 and in the spring I will do my own prime time show on Rai3. But now I'm only thinking of completing the second season of *Performance* and I hope you give me the same joys and emotions that you have given me previously. "

What triggers your curiosity about a character to imitate? "They can be the most disparate elements. Maybe a gesture, a tone of voice, a walk that impresses me so much that I start from there and create the entire character. I don't exactly reproduce timbre and tone of the person who I'm imitating but rather reinterpret existing human beings. "

This is why you prefer to call them "human installations"? "Yes, because there is also a more personal, my own key to the character reading. The work I do on the characters is as an actress, that is total immersion into the character. "

When did you find out that you had this talent? "I never wanted to be an imitator, I never liked it. I still don't consider myself that. I always wanted to be an actress, I have studied so much, I did theater shows in fifty different places. It was a long and arduous apprenticeship, not only in theater, but also television, and a lot of radio. We say that with *Performance* I return to my first love, the wooden boards of a stage. "

"There's nothing more personal that comedy. Making people laugh is the most difficult thing in the world," says Diego Abatantuono. So how do you do it?

"Laughter is triggered due to an inexplicable short circuit. You create it and make sure that it works, touching the right strings is a job, a skill that is acquired through direct experience in contact with the public. You can learn so many things, but the comic timing, readiness to figure out which wire to touch you have it within you. I think it is an innate gift. "

Anna Marchesini said she had found the humor in the bottom of the sea, shell after shell. "And when I emerged I made sure that everything I had brought up did a somersault." What did she mean to you? "If I chose to do this job because I saw it on TV, I have studied all of the shows, it has been a source of inspiration. Anna Marchesini had a unique talent. She created memorable female characters such as generous Merope, Miss Carlo, an irresistible Lollobrigida, and the legendary Lucia dei Promessi Sposi. I have great, great regret of never having known but it was the first autograph that I ever asked for in my life. "

What other role models have you had in your career? "There are several. I think of Franca Valeri, as well as Monica Vitti, who are giants, there are few like them. Another wonderful actress was Bice Valori. But for one of my generation when you said Anna Marchesini, everyone would say: she revolutionized female comedy on television by speaking with a new, contemporary language. "

In addition to stepping into the shoes of the characters you create or imitate, do you like to devote yourself to your own style? "I love fashion because it is creativity. Depending on how I wake up I dress. The clothes make the monk, there are no doubts. I love the English style, because it points to simplicity and originality, I don't like vulgarity, but I really want to be feminine. "

She will perform in Turin in the autumn, October 28 and 29 at the Teatro Colosseo. Is there any particular episode of your life, professional or personal, linked precisely to the city?

"Last season I was, always with *Performance* at the Teatro Colosseo: it was a great satisfaction. The audience here is demanding and I was very tense, but the reaction at the

end of the show was really overwhelming."

4 PASSI

[The fall in Piedmont, is synonymous with the Langhe countryside: it is in this season that vineyards and lands give their best fruits. All recommendations for a gastronomic tour in a land of excellence](#)

To taste the Langhe

Pag 79

*If what you have in mind is a food and wine fair, the Piedmont hills around Asti, Alessandria, and Cuneo are definitely the ideal destination. Here, wine reigns supreme, the undisputed star of every table, and economic engine, and tourism zone, which its lush vineyards have given its distinctive character. A cup in one hand and, as if by magic, some typical delicacy of the area, including cheeses, cold meats, pastries, and his majesty the truffle offers the latest Mother Nature has been able to give to humanities' greed. In short, it is impossible not to love the Langhe, especially in the fall when the vines are bearing fruit, while wearing galoshes when the grapes are picked and all pressed together. When sauces of tajarin or ravioli enriched with mushroom, and that first rain in the shade of the woods. When the earth gives its most precious fruits, truffles that you either love or you hate, but if you love them they are a pleasure for the palate that you pay dearly for. It's a bit of a fixed appointment, which is repeated from year to year: if in August the sea acts as master, from mid-September it's time for a trip to Langhe. Just to be sure not to lose the pounds gained during the summer, but above all to be sure not to miss the carefree holiday in the re-entry to the office. And then: raise your glasses, decorate your tables, get in the car and get ready for a winery tour of the best Piedmont lands. Here you will find some tips for organizing it: **What and where to drink***

If you say the Langhe, Monferrato and Roero say wine. It is impossible for even the most ardent teetotalers not think of a nice glass of red wine while strolling through the rows of vines that characterize the Langhe countryside. In any direction you look, you see vineyards and renowned wineries, and

it's really a shame not to try a product with such renowned excellence. So, don't miss a mini tour of the main cellars, selecting for each zone the right wine to try. You can study a route of the area's producers at www.stradadelbarolo.it directly on site, or follow our advice here. First of all, there is the Barolo Langhe, who has his own heart in the beautiful little village perched atop the hill that gives its name to one of the most famous reds of the world, what is called "the king of wines, wine of kings". Perhaps in Barolo you're gone during the event Collisioni (which years ago was held not far from there, in nearby Novello), but returned to discover its scenic streets when not invaded by thousands of eager fans of the band of the moment. Obviously, if you go to Barolo in search of good wine, you can't miss the five floors of WiMu, the wine museum housed in the castle overlooking the entire region (www.wimubarolo.it). It is certainly here that you can participate in an excellent red wine tasting, the wine is located in a protected and controlled area consisting of eleven municipalities of great wine tradition, where the grapes become Barolo and Nebbiolo, to be able to be called such they must be aged at least 38 months. There are many wineries where you can stop and taste and buy some of the best Barolo around: the Marchesi di Barolo (www.marchesibarolo.com), for example, at the G.D. Vajra farm (www.gdvajra.it), Cantina Francesco Borgogno (cantinaborgogno.com) or the Cantina Terre del Barolo (www.terredelbarolo.com). Or, in Alba, there is the cellar of the Ceretto family (www.ceretto.it), also famous for its Arneis, the famous and very drinkable Blangé. Then there are the hills of Barbaresco, which refer to the municipalities of Barbaresco and Neive. Even here we are talking about a wine made from the Nebbiolo grape, but is a bit younger, because it can age a year less than the Barolo. If you want to taste it, don't miss a tour of the Enoteca Regionale del Barbaresco (www.enotecadelbarbaresco.it), in the square of the Town Hall of the town which gives its name to this famous wine. Here you will find bottles from over 120 companies, representing about 90% of the production of the area. Then there is the area of Nizza Monferrato, with its

Barbera. Here we aren't exactly in Langhe, but a wine tour can't be separated from what is one of the most famous wines on our tables. Again, the tasting can begin in the Enoteca Regionale (www.enotecanizza.it), the heart of the Barbera d'Asti button. Also here is the center for the Nizza and Barbera event (www.nizzaebarbera.it), dedicated to the promotion and tasting of Barbera d'Asti Superiore. Moving from the Langhe, but continuing to the wine landscape of Piedmont, you can't miss a ride in Canelli, home of the Asti Spumante, the most exported Italian wine DOCG in the world. Here the tour takes place among the so-called "underground cathedrals", the historical cellars of the area, in one of which Carlo Gancia in 1850 gave birth to the first Italian sparkling wine. Today you can visit four: the Cantine Bosca (www.bosca.it), the Wine Agreement (www.contratto.it), the Cantine Coppo (Cantine Coppo) and, of course, the Cantine Gancia (www.gancia.it).

What and where to eat

Good wine can only be accompanied with great food. On the other hand, if the wines of the Langhe are famous for their full body, there can only be hearty foods to accompany them on local tables. The area is full of places to sit and enjoy the flavors of tradition. That your choice falls on a trattoria with a checkered tablecloth and cutlery on a wooden plank, or a white tablecloth on which rests silver cutlery, the rule of good food here reigns supreme, alongside that of good wine: hard to really do bad around here. But there are some products which you really can't help but enjoy. If it is within your tastes (and in your spending power), the king of the Langhe products is the tartufo bianco di Alba (white truffle of Alba). The best time to taste (and buy it, relying on the advice of someone competent in the field) is probably the International Truffle Fair of Alba White (www.fieradeltartufo.org), which this year will see its 86th edition, from 8 October to 27 November. A full program of events, workshops, courses and tastings dedicated to the Tuber Magnum, which is also part of one of the most historical and entertaining demonstrations of Alba, the Palio of the Donkeys (October 2). At the right time,

virtually every Langhe restaurant will offer you a few dishes accompanied by truffles. Make no mistake, you can head to the Piola di Piazza Duomo (www.lapiola-alba.it) in Alba, the bistro son of famed starred restaurant of Enrico Crippa. Or you can head to Osteria dell'Arco (www.boccondivinoslow.it), local optimum that has fully embraced the philosophy of Slow Food. In Santo Stefano Belbo, you can also find the bistro of the luxurious Relais San Maurizio (www.relaisanmaurizio.it), dedicated to the truffle from its name: it is the Truffle Bistrot John Gullace, dedicated to traditional cuisine with a creative flair. For lovers of the first course, the Langhe offers excellent pasta fresca (fresh pasta): tajarin, for example, or agnolottini del plin, made by hand and closed with a pinch. At Roddino Gemma still does it that way, in his famous and always very full (you need to book several weeks in advance, to be able to get in during a weekend) tavern. To have no regrets of any kind, however, know that the best place to eat fresh pasta Langhe is probably Guido (www.guidoristorante.it), where the mother Lidia tradition has been handed down in the expert hands of her son Ugo Alciati. Then there are i formaggi (cheeses), which are produced here in large quantities and in many varieties, all very tasty. If you don't believe it, go ahead to ask Onaf, the National Organization of Cheese Tasters (www.onaf.it), which is based at the castle of Grinzane Cavour. To say, the Robiola of Roccaverano, Castelmagno, Bra, Raschera, the Tome, Paglierina, or the Montebore probably the rarest of the world cheeses, which is produced in the traditional way at the Vallenostra farm (www.vallenostra.it). Another place where you can taste typical products of great quality, coming exclusively from the best local businesses, is the Locanda dell'Arco Cissonne (lodarc.com). A typical delicacy of the Langhe are le nocciole (hazelnuts) and in fact it is from here where Nutella is born. If you want to rediscover the taste of this nut, don't miss a visit to the hazel of Cascina Langa and have a taste of their Palmina, a cream of roasted hazelnuts from organic farming. the hazelnut is also one of the finest ingredients by Pasquale Laera, second to Antonino Cannavacciuolo

and now chef at the luxurious restaurant Boscareto Resort (www.ilboscaretoresort.it) Finally, (but only for a matter of space, otherwise we could go on almost indefinitely, listing good things to eat around here), perhaps not everyone knows that in Cherasco, in the province of Cuneo, the typical dish are le lumache (snails). If you are fans of the genre, take a trip to Trattoria Pane e Vino (www.trattoriapaneevino.com).

The stars of the Langhe

If you want to indulge yourself the Langhe region offers many stars of the Michelin variety. The Piazza Duomo has three stars and it's a stage that any food and wine enthusiast should experience at least once in their life. The restaurant from the great Enrico Crippa (www.piazzaduomoalba.it), who made his garden one of the wonders of the culinary world. Two stars for the Antica Corona Reale (www.anticacorona-reale.com), in Cervere. One star each for Locanda del Pilone in Alba (www.locandadelpilone.com), for the Enoteca di Canale (www.enotecadelroero.it), the restaurant il centro a Priocca d'Alba (www.ristoranteilcentro.com), for the restaurant Guido da Costigliole, inside the Relais San Maurizio (www.guidosanmaurizio.com), La Rei a Serralunga (www.ilboscaretoresort.it), the Ciau del Tornavento (www.laciaudeltornavento.it), Guido a Serralunga (www.guidoristorante.it), Massimo Camia a La Morra (www.massimocamia.it), and the restaurant Marc Lanteri al Castello di Grinzane Cavour.

IN PERSONA

[A life between Genoa and Turin, Federico Sirianni is the perfect character to tell both the strengths and weaknesses of the two cities. Which both have collaborated in his career as a songwriter: one the inspiration, the other giving him the opportunity to make music into a profession](#)

The songwriters out of time

Pag 105

With stubble and a stern look that is mitigated by his good-natured smile, a full and mature voice. If this isn't enough to give Federico Sirianni the perfect image of a singer, I think his songs do, written over

twenty years of experience on stage, guitar on his shoulder, and few sips of wine at the end of a concert. Songs that got him a loyal audience and many prestigious awards. Still, perhaps his name is not so familiar. It is no coincidence, because the real singer-songwriters in the end, are not always known to a mainstream audience. They don't write catchphrases that go on the radio, songwriters like Sirianni, but they play in theaters and go on tours where you re-read John Fante. They don't sign autographs on the streets, but receive letters of admiration from fans from all over Italy who, loyally, only write to them. In short, they are the characters of the past, songwriters and their audience, and that's what helps them to give to their music an aura of romance, a charming atmosphere, a common thread that turns songs into stories. And stories are also the songs in the last work of Sirianni, the album "Il Santo" (The Saint), his fourth official album, after "Onde clandestine", "Dal basso dei cieli" and "Nella prossima vita" made with the GnuQuartet and defined by some critics as "the most beautiful Italian disc of 2013". An anticipated disc from the beautiful single that gave the title track (you can find a preview on YouTube) that will definitely be on many stages - although Sirianni like the songwriters of his kind is always more or less on tour: backpack over one shoulder and his guitar on the other; their job is to take your music on the go. A disc full of many collaborations, not only musicians, but many friends, that Federico has met on his way between Genoa and Turin.

In Genoa, Federico was born and raised, a few years ago. A city which trained him, taught him to write, to play and to sing his music. A city that gave him awards, concerts in theaters, and songs. Then he transferred to Turin, for love. But if today Federico Sirianni continues to live, to write, and to make music under the Mole it is because of the Turin when he first arrived with a bit of nostalgia for his hometown Genoa, where he eventually fell in love. **Sirianni, what does it mean to be a songwriter now, in a difficult period from a musical point of view?** "It means being completely asynchronous, out of phase from reality, a feature that I have

carried around for several years, actually. Not that there are not songwriters today, indeed, there are many and many are also quite interesting. The problem is that this reality often becomes a ghost reality, because it does not appear in the official areas of the music industry. From one point of view to work in such an environment it is very complicated, but on the other it is also inspiring, because it pushes you to reinvent yourself, to think about new projects, to play around a lot. In a word, to grow. This is why the products that eventually manage to emerge and reach the public are very powerful."

So there is also a kind of natural selection among emerging artists ... "Yes, absolutely. Who stays and who survives in this work usually really has the credentials to do so, as well as passion and desire to make music."

If it is defined as asynchronous, what relationship does it have with modern reality, with social networks, with new technologies? "It's true, they are asynchronous, but I find myself to be so 900000 against my will. Actually I feel very contemporary and close to new technologies and new media. For example, with my thirteen-year-old daughter we talk more in WhatsApp than in person, because it seems that we can understand the younger generation better by going to meet them on media. Facebook saved my life, without a means of this kind I don't know if I could disclose my songs throughout Italy. Social networks are a vital tool for those who have my job: in recent years, I realized that wherever I play I have a very loyal audience that has learned to follow me anywhere."

For your daughter, do you recommend an artistic career given the difficulties of the sector? "I am absolutely convinced that she will choose what to do, without any compulsion on my part, because if I look at my past that sent me to study classical guitar I was bored to death. I think it is important that they follow their aspirations and passions, regardless of the real possibilities of success."

Is there a bit of a Genoese singer-songwriter cliché? And if so, was it positive or negative when you embarked on this path? "I now introduce myself as an

almost stateless songwriter, as we haven't lived in Genoa for fifteen years and Turin welcomed me in a very warm way. Early in my career definitely there was this huge tradition of the Genoese music: indeed, mine was called the new school of the Genoese singer-songwriter. Unfortunately, I had less luck than the old school, for ability and because it was a different era of history, but it undoubtedly began with the legend that, from one side it was helping but from the other there was also shade. But we lived with the ghosts of those great musicians who had preceded us with great serenity."

You came to Turin for love, but then there was ... "Yes, even when the love was over, Turin had become my city. Here my daughter was born, here I pursued my career for many years. Turin is a city that has welcomed me, professionally and personally, with great generosity and is a city where I feel great, I love it very much."

From the point of view of work, for a musician, is the poetic Genoa or the experimental Turin better? "They are two very different realities, both very impressive. Genoa is effected by being a port city, on the border, so it has a special atmosphere, a bit gloomy but inevitably magnetic. It also has a crazy story, great, you feel throbbing in every corner and in every alley. In Turin there is a very different environment, more contemporary and in some ways even more challenging. Turin is a city that allows you to bring what you do and what you write, and this is crucial for a songwriter."

What's missing in Genoa that Turin has?

"Genoa is a very ungenerous city with her children, so it is very difficult to carry on the things here that are imagined or created. From Turin Genoa could learn reality, a certain feasibility of things."

And what's missing in Turin that Genoa has? "Some suggestions, the smells, the alleyways, some very special characters that have crystallized over time and that at a distance of twenty years are at the same counters, seated at the same table. In short, a unique ability to tell stories."

Tell us one thing that you are particularly fond of in Turin? "There are many, but if I had to pick one I remember one of the first images that struck me about this

city. It is a memory linked to my first Christmas when I was in Turin, and was one of the first years in which there were the artistic lights. They took me to Porta Palazzo, and I was impressed by this bustling square of foreigners, illuminated by this giant blue crane. When I think of Turin that is an image that I am constantly reminded of."

And in Genoa? "I lived there for a long time, the historical center is the first place where I go back when I am in Genoa. There are incredible streets, with names never seen elsewhere, such as Vico for the perfect love. They are very "deanreiani", that reflect the poetry."

SALONE DEL GUSTO

[After twenty years, the Salone del Gusto is back and full of new editions: the first of which is that the venue will be the whole city of Turin, for an increasingly rich traveling show.](#)

A whole new Salone del Gusto

Pag 113

There has probably never been so much anticipation for the international Salone del Gusto in Turin. After the theft of the Book Fair (from which, however, certainly the city will come out victorious in some way) now all the ambitions and expectations are betting on the international event, the Fair dedicated to food from around the world and the philosophy of eating well disseminated over the years by Slow Food. Also the 2016 edition is a very special Taste Show with an experiment in which occupies the spotlight, with great curiosity and a bit of suspense. In short, gourmets from all over Italy, and experts in various capacities in wines are bristling, waiting for September 22, when for the twentieth year the Salone del Gusto will open its doors, to transform Turin into the city of food "good, clean and right" (as the Slow Food slogan says), at least until September 26. And for the first time since the birth of the event, the city will really be a protagonist, hosting a traveling festival, scattered through the streets and squares of the city, with its open-air green lung in the heart of Turin, the Parco del Valentino. No more walls of exhibition halls or arenas but rather outdoor stands where visitors can walk around, while hoping for clemency in the dawning of

the autumn climate in Turin. For this very special edition, the event dedicated to food has also changed its name, from the Salone del Gusto to Terra Madre Salone del Gusto, bringing the name up from what was an offshoot of the event to what will instead be an all-star effect, emphasizing the centrality and importance of the role of those in the world who cultivate and produce our food in a responsible and sustainable manner. For the occasion, as for every edition of the Show, they are five thousand delegates expected in Turin from around the world: farmers, fishermen, shepherds, producers and chefs who bring into the city the knowledge and culture related to their lands. This is in fact the soul of Terra Madre: to tell the tradition of food from around the world, trying to cultivate diversity and preserve the love of the land and its fruits. The theme for 2016 is going in this direction: "To love the earth" it captures the heart of the Slow Food activities in the world, as stated by Carlo Petrini in commenting on this choice: "To love the earth is to take care, take care with kindness and love, cultivation and care for the environment should be the hallmark of this moment. We need a mobilization of souls from all of us, a global movement that takes in hand the economic and ecological inequalities and is committed to addressing them," said the president of Slow Food. "We, with our choices, determine the success of a production system, agriculture, farming, and above all we determine the future of the planet." The program of the Show, today with the entire city at its disposal and not just the area around Lingotto, is denser than ever, and in addition to official events (which can be found on the site www.slowfood.it) many adverse events have been added. Practically, for four days get ready to eat and talk about food like only during the final of Masterchef. There are lectures and the Terra Madre forum, precious moments in which to take stock of food, land, rights, and environment. There are the laboratories, which as always are very important educational opportunity for anyone interested in expanding their culinary knowledge. world-class chefs, brewers, winemakers, producers, and bartenders are ready to reveal their tricks to the audience of students of Taste Workshops, one of the

most anticipated moments of the festival. Each topic will have its reference area, on the larger map of the new Salone del Gusto: the wines at the Royal Palace, the beers at Eataly, the small farmers near and far to the Readers' Circle, the cafe at the Teatro Carignano and so on. And, in the dense panel of the lessons, there are many recreational and educational events dedicated to children, both accompanied by their parents and those organized for school classes. Obviously, they could not miss the great starred chefs, who meet gourmants and fans from Eataly with their "Cooking School" and the dinners organized for "Dinner Dates". In short, this 2016 event, will be even more than the previous editions, and is really a Salone del Gusto not to be missed. An appointment in which, in addition to getting to see food and wine from around the world, you can discover and rediscover the great excellence of our territory, as always, and actively participate in the event.

Alberto Marchetti and the Via del Gelato

It's one of the most popular ice cream parlors in Turin (and beyond), that of Alberto Marchetti. A great tradition that speaks of love for the good things and focuses on the origins of taste. Not surprisingly, the owner of Alberto Marchetti will be a protagonist in the Salone del Gusto Gelato. In collaboration with the historic brand Slow Food has decided to rename, during the days of the exhibition, the central street Via Po, dedicating it to one of the favorite desserts of all time. It's an opportunity and a place to understand how ice cream is produced, such as which raw materials should be chosen and what ingredients it should contain in order to follow the dictates of the "philosophy of Slow Food: good, clean and fair". The Alberto Marchetti commitment in this direction has been constant for many years, as the result of a long collaboration with the Association of Carlo Petrini, to bring products of excellence in their own ice cream and to make sure that people know, appreciate, and taste what goods our land gives us. Over the years, there were many ice creams created by Alberto Marchetti with Slow Food Presidia products: The Robiola of Roccaverano to Ramassin from

the Bronda Valley. During the Terra Madre Salone del Gusto, therefore, Alberto Marchetti's owner will do the honors in Via del Gelato, turning his ice cream shop into a real laboratory where, for the entire period of the event, there will be organized tours, lectures, debates, and free workshops.

Lavazza and the roads of coffee

When it comes to excellence in the Turin area in the food and wine arena, you can't fail to mention Lavazza, a great example of a successful international company that has exported the authentic Italian espresso ritual around the world. A Salone del Gusto partner since the beginning, Lavazza will be alongside Slow Food in this new event in the open air; with an exhibition space of great artistic importance. The "Lavazza Space", located in the former Stock Exchange (Via San Francesco da Paola 28) will host an interesting photo exhibition that follows the trilogy of Lavazza calendars dedicated to the Earth Defenders, defenders of the land around the world with their work preserving traditions and ensuring the respect of nature and its rhythms. Therefore, the 2015 calendar photos will be exhibited in this central headquarters, signed by one of the most beloved contemporary photographers, Steve McCurry, also with those of the 2016 calendar, realized by Joey L.. In addition, at the Teatro Carignano, September 22, the new 2017 Lavazza calendar will also be presented during a big event.

The Lavazza space will be the scene of an interesting program of a limited number of laboratories dedicated to the world of coffee and it will propose to all of the café Lavazza visitors the taste of products from coffee plantations portrayed in the calendar images dedicated to Earth Defenders: coffee and coffee recipes proposed at the Salone del Gusto will be prepared - under the direction of the Lavazza Training Centre - with ;Tierra! Origins, the new blends from sustainable cultivation (certified Rainforest Alliance) in the coffee-producing communities in Brazil and Tanzania, where the Lavazza Foundation has for many years enabled the ;Tierra! project to accompany the caficultores in a quality improvement process of their agricultural production and working conditions.

Da oltre 75 anni Tecnologie innovative per l'udito

L'UDITO. Fondamentale per comunicare, ma spesso trascurato. Sentire bene può essere di nuovo possibile.

L'udito è un dono meraviglioso della natura. Udire i suoni che ci circondano, immaginarne la direzione corretta senza nemmeno voltare il capo, chiudere gli occhi e lasciarsi sedurre dalla magia della musica o dalla voce della persona amata, ci regala sensazioni irrinunciabili. Troppo spesso trascuriamo di aver cura del nostro udito. Eppure basterebbe un rapido controllo, effettuato gratuitamente presso un centro acustico, per scoprire che forse, già da tempo, avremmo dovuto occuparci della salute del nostro udito.

Controllo accurato dell'udito

Prevenzione alla portata di tutti

Oggi si può ricorrere a sistemi acustici sempre più efficaci ed alla portata di tutti, comodi da indossare e più che discreti.

Gli apparecchi acustici Maico sono soluzioni ad alta tecnologia, facili da usare e di dimensioni decisamente ridotte.

Il primo passo da effettuare è eseguire un controllo gratuito dell'udito in un centro Maico.

Si potrà effettuare anche la prova gratuita della microtecnologia **Maico** e sperimentare immediatamente tutti i vantaggi che si possono ottenere grazie ai nuovi sistemi acustici.

Non perdere il contatto con il mondo
Oggi la tecnologia viene in aiuto a chi soffre di patologie uditive

Con gli apparecchi acustici Maico il suono è chiaro e definito, si adeguano automaticamente all'ambiente sonoro circostante, assicurando comfort e udibilità anche nelle situazioni di ascolto più difficili.

I nostri apparecchi elaborano il suono in modo affidabile, veloce ed efficiente

Estetica e potenza d'ascolto

Nuovi traguardi per l'udito

tramite la tecnologia **Dominio del Tempo**, che permette di identificare e amplificare il segnale ben **20.000 volte al secondo**.

Con la **Valorizzazione Cocleare**, tecnologia innovativa **Maico**, offriamo la possibilità di dare più valore all'udito residuo.

Anche gli amanti della musica e i musicisti potranno essere soddisfatti dei propri sistemi acustici. Alcuni modelli, infatti, si avvalgono del **Live Music Plus**, un programma dedicato proprio ad assaporare in pienezza tutte le sonorità della musica.



Il modello **IC**, dalle alte prestazioni, talmente piccolo da nascondersi nel condotto uditivo

Sento bene. Sento Maico.

www.magicson.com info@magicson.it  **Maico Magicson**

•TORINO Sede Maico

Via Magenta 20
Tel. 011 54.17.67
011 54.33.18

•TORINO Maico

Via Montanaro 51/d
Tel. 011 24.09.838

•TORINO Maico

Corso Re Umberto, 19/d
(ang. C.so Vitt. Emanuele II)
Tel. 011 54.85.22

•TORINO

Via Tripoli, 112
Tel. 011 39.08.60

I Centri Maico sono autorizzati **ASL e INAIL** alla fornitura gratuita agli aventi diritto e forniscono informazioni gratuite sulle pratiche

Vi attendiamo nei nostri centri Maico per il controllo gratuito dell'udito

Numero Verde
800-650021

I nostri Tecnici Audioprotesisti sono a vostra disposizione per informazioni, assistenza e visite a domicilio

Filiali MAICO ▶ Alba, Aosta, Asti, Biella, Bra, Chivasso, Cuneo, Fossano, Ivrea, Moncalieri, Mondovì, Pinerolo, Rivoli, Saluzzo, Savigliano, Torino, Vercelli

**SIAMO
APERTI
7 GIORNI SU 7**

AUTOFRANCIA

CONSEGNA IN 48 ORE DI TUTTA LA GAMMA FIAT



FORD FIESTA 1.5 Tdci 5P PLUS 75CV AZIENDALE



€ 10.900

CLIMA - 4 AIRBAG
ABS - BLUETOOTH - USB
RADIO CD MP3 - SERVOSTERZO

FIAT 500X 2.0 MJT 140CV 4X4 CROSS CAMBIO MANUALE AZIENDALE

€ 21.900

INTERNI IN PELLE
NAVIGATORE SATELLITARE
SENSORI DI PARCHEGGIO

3 COL. DISP.



FINANZIAMENTI CON ANTICIPO ZERO E PICCOLISSIME RATE FINO A 96 MESI

UNICA SEDE ORARIO 9-12.30/15-19.30 DOMENICA 10-12.30/15-19.00
CORSO FRANCIA 341 - Tel. 011.4030361 - Torino

www.autofrancia.it

P PARCHEGGIO
CLIENTI

M STAZIONE
MARCHÉ

f Seguici su
Facebook

I PROVENZALI

“Ci piace pensare allo sviluppo della nostra Azienda come ad un percorso senza fine, liberi di fantasticare coniugando il nostro sviluppo con la capacità di soddisfare i bisogni sempre crescenti dei consumatori”. Lo sviluppo che l'azienda da sempre persegue è improntato su principi dichiarati nel nostro Codice Etico, orientati alla sostenibilità e applicati nei confronti di tutti gli interlocutori aziendali: Le Persone, Il Mercato, L'Ambiente e il Territorio. Quattro le linee di prodotti: Aloe, Argan, Bimbi e Rosa.
www.iprovenzali.it

a cura della redazione

La catena di fornitura rispetta criteri di Qualità e di Prossimità, garantendo un beneficio a Km Zero, per un prodotto tutto Made in Italy, osservando un severo Controllo di filiera dalla materia prima al prodotto e selezionando materie 100% Vegetali e di Origine Vegetale e Certificate Biologiche.

La sicurezza e l'alta tollerabilità sulla pelle sono garantite dal sistema interno di Controllo Salute e Natura, con Test di Laboratorio e attente analisi volte alla minimizzazione dei fenomeni allergici.

7000 mq di capannone e 2000 mq di aree esterne, ecco dove vengono alla luce i nuovi prodotti a marchio I Provenzali, con linee di produzione alimentate interamente da Fonti energetiche rinnovabili grazie ad un Impianto Fotovoltaico.

Il packaging è al centro di una selezione ecologica: carta riciclata e vetro riciclabile e un impiego sempre maggiore di plastiche 100% riciclate.

**VALORI:
SOSTENIBILITÀ,
SICUREZZA,
CERTIFICAZIONE
BIOLOGICA,
QUALITÀ A KM
ZERO**



LA STORIA

Un piccolo spazio in cui trasformare la propria passione in un mestiere. Ecco come nasce il laboratorio in cui vennero prodotti i primi saponi dell'Azienda. Era il 1965 in Liguria, terra di ulivi e di porti, elementi che hanno dato il via alle prime

produzioni del Sapone Artigianale con l'uso di Oli Vegetali di Oliva e Cocco. Nel 1998, la svolta con una nuova compagine societaria e la nascita del volto pubblico dell'Azienda: I Provenzali, diventando da allora la proposta di riferimento nel mercato del

naturale della Grande Distribuzione Italiana. Nel 2016 un nuovo cambiamento societario: la creazione di una Holding costituita da Gianasso Srl, per la parte commerciale, ed S.G.C. per le attività produttive.

OROSCOPO

Oroscopo a cura del Dottor Mirco Horvath

Oroscopo Ottobre 2016

21|03 20|04

ARIETE

Con l'autunno alle porte e un Giove che entra in opposizione nel segno della bilancia consiglio di placare un po' i bollenti spiriti e le azioni avventate. Lo so che per voi spesso è difficile meditarci un po' su, ma prima di prendere importanti decisioni... meditateci un po' su. Vedrete che mi ringrazierete.

21|04 20|05

TORO

Periodo con qualche imprevisto di troppo. Per quanto riguarda la vita quotidiana accettate di buon grado qualche arrabbiatura imprevista e come sempre non attaccatevi troppo a situazioni stantie. Lasciate scorrere e accettate che la gente vada per la propria strada. Tempo di scelte ma molto positive.

21|05 21|06

GEMELLI

Metterci la giusta grinta cercando di non cambiare opinione ogni due secondi potrebbe essere la direzione giusta per seguire la via di questo Saturno, che vi guida a radicare idee sempre più profonde di stabilità psico-fisica per la vostra conservazione futura. Troppo difficile? È solo questione di trovare la giusta calma. E con un Giove così quest'anno sarà lavorativamente top (se state calmi).

22|06 22|07

CANCRO

Trovare i giusti confini tra te e l'altro è sempre un'impresa ardua cancerino/a. Tu che sei madre di tutti cerca di esserlo un po' di te stesso/a. Coccolati e approfitta di questo mese di prime lezioni gratuite per uscire dal tuo guscetto e lanciarti in qualche attività. Possibilmente da solo ma in mezzo ad altre persone... lo so che mi capisci.

23|07 22|08

LEONE

Caro Leone nel suo periodo di grazia e facile capacità di costruzione. Continua a gonfie vele. Quasi da concludere qui questo oroscopo. No dai qualche dritta c'è anche per te. Ricorda che le altre persone lì attorno potrebbero affrontare momenti molto difficili. Sì gentile perché i pianeti girano e la ruota della fortuna non sempre ti sarà così favorevole...

23|08 22|09

VERGINE

Chi ha dato ha dato chi ha avuto ha avuto... e questo Giove che ti ha dato moltissimo in quest'annata, soprattutto nella sfera lavorativa, ora se ne va. Arrivederci fra 12 anni. Per quelli timidi di voi forse è un bene. Ma potreste vivere qualche momento di calo. Riportatevi in equilibrio e magari depuratevi un po' con qualche tisana. Giove a volte ingrassa e qualcuno di voi è ingrassato... pesantemente.

23|09 22|10

BILANCIA

Siete pronti per una fortissima espansione? Siete pronti per realizzare ciò per cui da molto tempo lottate? No? Giustizia sarà fatta, perfezione sta arrivando, e felicità per tutti quelli che vi stanno attorno... in arrivo. Perché? Perché regnerà anche dentro di voi. Una depuratina ai reni però è d'obbligo. Poco sale tanta acqua e attenzione che Giove non ingrassi anche voi come i vostri poveri fratellini della vergine.

23|10 22|11

SCORPIONE

Marte è finalmente entrato in sagittario mettendo fine a momenti molto creativi o molto furenti. Momento ideale per ricaricare le batterie e nutrirvi di nuovi sogni. Nettuno da un po' vi sostiene nei percorsi artistici che a voi fanno particolarmente bene. Serenità e fantasia. Avanti così.

23|12 21|12

SAGITTARIO

Momento direi "crocante". Da un lato il bisogno di tagliare i rami secchi, e da un lato un lanciafiamme che vi farebbe ardere pure i rami buoni. Pericolo attenzione. Ecco, un cartello di pericolo ogni volta che date sfogo alle vostre ire vi potrebbe aiutare. E male che vada ricordate che le ceneri sono un buon fertilizzante.

22|12 20|01

CAPRICORNO

Dopo settembre di relax vi stuferete di tutte quelle occasioni che vi capiteranno nelle quali dovrete mediare con la vostra consueta pazienza. Ebbene sì, chi sono i più bravi a resistere nelle situazioni difficili? Voi. Chi sono quelli che riescono a stare zitti anche quando vorrebbero ammazzare qualcuno? Voi. Nei prossimi due mesi cercate di non smentirmi. Per il vostro bene.

21|01 19|02

ACQUARIO

Sta per iniziare anche per voi un momento super. Potreste anche sentire di raccogliere ciò che da tempo aspettavate, quasi una sorta di resa dei conti. Siate gentili e non infierite. Lo so che lo sapevate già ma chi vi sta attorno si infastidisce spesso della vostra saccenza. Un ottobre così non vi capitava da anni. Godetevelo.

20|02 20|03

PESCI

Se lo tsunami è già passato nelle vostre vite continua la ricostruzione. Anzi, la nuova vita. Per quelli che non lo hanno ancora vissuto beh... chiedete ad altri amici dei pesci che cosa potrebbe succedere. Io non voglio infierire. E ricordatevi che con un nettuno travolgente i migliori nuotatori siete sempre voi. Buona, tortuosa, nuotata.

E un buon autunno di cuore a tutte le anime in cammino.
Mirco Horvath

EVENTI

TERRA MADRE /
SALONE DEL GUSTO

22- 26 settembre

Sedi varie

Terra Madre e il Salone del Gusto quest'anno lanciano una grande scommessa: aprirsi alla città animando piazze e palazzi del centro di Torino. Una festa diffusa per la città con degustazioni, spettacoli, workshop, convegni tutti accomunati dal tema: Voler bene alla terra.

www.salonedelgusto.com

TORINO
SPIRITUALITÀ

Dal 28 settembre al 2 ottobre

Per la 12ª edizione l'occhio animale diviene la chiave di lettura per riflettere sull'uomo. Durante i cinque giorni, dialoghi, lezioni, spettacoli e meditazioni condurranno il pubblico a interrogarsi su quell'alterità irriducibile che sono gli animali e sulla loro capacità di rivelare qualcosa di nuovo su noi stessi e sul nostro modo di abitare il mondo.

www.torinospiritualita.org

DISTINTI ANIMALI
TORINO SPIRITUALITÀ
11ª edizione - 28 settembre / 2 ottobre 2016



FESTIVAL INCANTI

4-10 ottobre

Torna il festival internazionale dedicato al teatro di figura.

Quest'anno avrà un focus sul cinema.

www.festivalincanti.it

DREAMERS

5-9 ottobre

MEF-Museo Ettore Fico, Torino

Dreamers è un'occasione per incontrare, ascoltare e toccare la creatività della moda e la sua poesia. Protagonisti sono maestri, giovani talenti, pensatori, artisti e imprenditori che contribuiscono a immaginare, fare, pensare e rinnovare la moda, a raccontarla, a costruirla l'immagine.

www.dreamerstorino.it

FIERA
INTERNAZIONALE
DEL TARTUFO
BIANCO

Dall'8 ottobre al 27 novembre

Alba

La Fiera abbraccia un periodo di otto settimane con il Palio degli Asini fissato per il 2 ottobre. Due intensi mesi di eventi che valorizzano il Tartufo Bianco d'Alba nel pieno della sua stagione di raccolta.

www.fieradeltartufo.org

LE LUNGHE NOTTE
DELLE ORCHESTRE

14 - 16 ottobre

Reggia di Venaria - Palazzo della luce - Aldobardo

Le orchestre di tango più conosciute del mondo si ritrovano insieme per il più grande evento dedicato a questa danza.

aldobardo.net

FESTIVAL
TORINODANZA

Fino al 6 novembre

Luoghi vari

15 spettacoli, 27 rappresentazioni, 10 prime nazionali, 5 coproduzioni, 14 compagnie ospitate provenienti da 7 diverse nazioni (Canada, Belgio, Francia, Italia, Israele, Giappone, Spagna), 1 Défilé con 150 danzatori e 50 musicisti.

www.torinodanzafestival.it

ARTE ALLE CORTI

Fino al 10 novembre

Luoghi vari

Il progetto, ideato da Silvio Ferrero

e con la curatela artistica di Olga Gambari e Francesco Poli, è un invito a scoprire la città attraverso i suoi luoghi più nascosti. Una mostra diffusa in nove corti e due giardini, con opere di 23 artisti.

arteallescorti.it



MOSTRE

CARLO PITTARA E I
PITTORI DI RIVARA

Dal 22 settembre all'8 gennaio
Museo di Arti Decorative Accorsi - Ometto

La mostra, curata da Giuseppe Luigi Marini, indaga quella che fu un'esperienza individuale e collettiva di incontri estivi nel paese canavesano di 12 artisti liguri e piemontesi.

www.fondazioneaccorsi-ometto.it



FILIPPO DI SAMBUY

Dal 22 settembre al 13 novembre

Pinacoteca Albertina

Una mostra personale dell'artista contemporaneo Filippo di Sambuy, a cura di Francesco Poli.

L'allestimento presenta le opere dell'artista realizzate dal 2001 ad oggi.

www.accademialbertina.torino.it



ED ATKINS

Dal 27 settembre al 29 gennaio

Castello di Rivoli Museo d'Arte

Contemporanea | Fondazione

Sandretto Re Rebaudengo

La grande mostra retrospettiva dedicata a Ed Atkins (Oxford, 1982), organizzata in collaborazione con la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, dove sarà allestita una sezione, è la prima rassegna in Italia dedicata all'artista, tra i più interessanti e attivi sulla scena internazionale.

www.castellodirivoli.org

www.fsrr.org

LAURA GIARDINO

Dal 29 settembre al 22 ottobre

Privateview Gallery

Curata da Elena Pontiggia la mostra presenta i quadri di Giardino. Lo spettatore si trova di fronte ad un'immagine che immediatamente gli rimanda l'impressione di pacatezza e ordine ma basta un particolare per scatenare la tensione.

www.privateviewgallery.com



GIOIELLI FANTASIA. SOGNI AMERICANI

Fino al 2 ottobre

Palazzo Mazzetti, Asti

Palazzo Mazzetti di Asti ospita la mostra "Gioielli Fantasia. Sogni americani": oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo.

www.palazzomazzetti.it



NOTHING IS REAL

Fino al 2 di ottobre

Mao

Una grande mostra dedicata ai Fab Four e al loro viaggio in India. Era il 1968 e fu uno degli eventi chiave nella cultura popolare occidentale. In mostra centinaia di oggetti in dialogo con opere d'arte contemporanea e d'arte antica.

www.maotorino.it

DUSTMUSEUM. ORG

Fino al 2 ottobre

MEF - Museo Ettore Fico

Dustmuseum.org - raccolta, selezione, diffusione rifiuti - è il titolo sotto il quale dal 1970 Piero Livio seleziona, raccoglie e assembla scarti e rifiuti destinati all'oblio. I quasi cento oggetti in mostra sono la piccola parte dell'intera produzione organizzata e catalogata.

www.museofico.it

DANIEL FROTA | IRREALIS MOOD

Fino al 16 ottobre

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo

La prima personale in Italia di Daniel Frota, studente partecipante al Post-Diplome 2016 promosso dall'EnsbA. Le sue opere spaziano tra: video, stampe, installazioni e pubblicazioni; la sua ricerca si focalizza sulla ricezione dei testi e sulla redazione di narrazioni alternative.

www.fsrr.org



WILD ENERGIES - PERSONE IN MOVIMENTO

Fino al 23 ottobre

PAV - Parco Arte Vivente

Una mostra comune di Marjetica Potrč e Marguerite Kahrl che parte da un'analisi delle aree urbane attorno al Pav. Accanto all'esposizione relativa all'esperienza del workshop Wild Energies, saranno in mostra opere personali delle artiste.

www.parcoartevivente.it



EUGENIO TIBALDI. SECONDA CHANCE

Dal 28 ottobre al 29 gennaio

MEF - Museo Ettore Fico

Eugenio Tibaldi, nato ad Alba nel 1977, dal 2000 al 2015 ha vissuto e lavorato nell'hinterland napoletano. Dal 2016 si è trasferito a Torino per lavorare alla mostra Seconda chance, che racconta la sua lunga permanenza nel quartiere di Barriera di Milano.

www.museofico.it

LA FOTOGRAFIA NEOREALISTA, 1945-1968

Dal 28 ottobre al 29 gennaio

MEF - Museo Ettore Fico

La mostra è parte di un progetto triennale che presenta al pubblico una fra le più importanti raccolte di fotografia a livello nazionale: la Collezione Guido Bertero.

www.museofico.it

FUTUR BALLA

Dal 29 ottobre al 27 febbraio

Fondazione Ferrero di Alba

Un omaggio a Giacomo Balla, figura straordinaria di pittore e fondamentale raccordo tra l'arte italiana e le avanguardie storiche a cura di Ester Coen.

www.fondazioneferrero.it

ORGANISMI

Fino al 6 novembre

Gam Torino

Organismi. all'Art Nouveau di Émile Gallé alla Bioarchitettura, è una mostra d'arte, architettura, design, fotografia e cibo che mette in relazione l'Art Nouveau con la contemporaneità.

www.gamt torino.it

FRANCESCO CLEMENTE "AFTER OMEROS"

Fino al 13 novembre

Coro della Chiesa della Maddalena - Alba (CN)

Continua il sodalizio tra la famiglia Ceretto, noti produttori di vino, e il Comune di Alba. Sarà Francesco Clemente quest'anno a far convivere l'arte contemporanea con l'ambientazione barocca del Coro. L'artista, porterà ad Alba i suoi lavori più recenti e mai esposti in Italia.

www.ceretto.it

EX LIBRIS DELLE MONTAGNE

Fino al 27 novembre

Museo della Montagna

La mostra Ex Libris delle Montagne. Incisori di vette presenta al pubblico la collezione di ex libris una fra le più recenti acquisizioni iconografiche che hanno arricchito il patrimonio del Centro di Documentazione del Museo Montagna.



www.museomontagna.org



LUNGO UN SECOLO. OPPRESSIONI E LIBERAZIONI NEL NOVECENTO

Fino al 27 novembre

Polo del '900

La mostra accompagna il visitatore attraverso alcuni dei grandi processi di cambiamento che hanno segnato il secolo scorso.

L'esposizione utilizza tre linguaggi: il video, il testo scritto e il disegno.

www.museodiffusotorino.it

L'ARTE DELLA BELLEZZA

Fino al 31 dicembre

La Venaria Reale

Una selezione in larga parte inedita delle straordinarie creazioni di gioielleria e di alta oreficeria realizzate da Gianmaria Buccellati.

www.lavenaria.it

MERAVIGLIE DEGLI ZAR

Fino al 29 gennaio

La Venaria Reale

La mostra ripercorre lo splendore di Peterhof, uno dei complessi di palazzi e fontane più sontuosi d'Europa, residenza dei Romanov: grandi proiezioni, immagini e un centinaio di opere provenienti dalle sale auliche.

www.lavenaria.it

SCULTURE MODERNE ALLA VENARIA REALE

Fino al 29 gennaio

La Venaria Reale

Un nuovo percorso dedicato a dodici tra i più affermati maestri della scultura italiana e non del XX secolo con conferme e prestigiose integrazioni di opere (17 in tutto) rispetto al percorso dello scorso anno.

www.lavenaria.it

MUSICA

TOMMY EMMANUEL

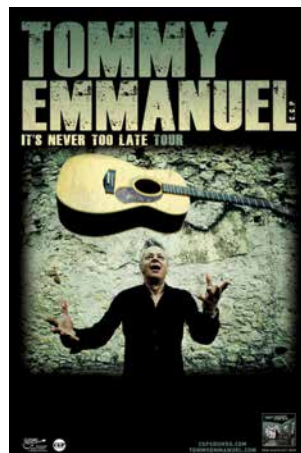
2 ottobre

Teatro Colosseo

A pochi mesi dalla pubblicazione del suo ultimo album, "It's never too

late", accompagnato da Andy McKee, Tommy Emmanuel incanta con un concerto speciale.

www.teatrocolosseo.it



NICOLA PIOVANI

5 ottobre

Auditorium Rai

Concerto fuori abbonamento, protagonista, nella doppia veste di direttore e compositore, il Premio Oscar Nicola Piovani.

www.orchestrasinfonica.rai.it

DMITRIJ MASLIEEV

11 ottobre

Sala 500 - Lingotto

Al pianoforte Dmitrij Maslëev, primo premio al Concorso «Čajkovskij» di Mosca, presenta musiche di Scarlatti, Beethoven, Rachmaninov e Liszt.

www.lingottomusica.it



LA BOHÈME

12 - 23 ottobre

Teatro Regio



Il Direttore musicale del Regio, Gianandrea Noseda, inaugura la Stagione con *La Bohème*, presentata in un nuovo allestimento realizzato in occasione del 120° anniversario della prima esecuzione assoluta dell'opera avvenuta nel Teatro Regio.
www.teatroregio.torino.it

KATIA E MARIELLE LABÈQUE

12 ottobre

Conservatorio Giuseppe Verdi

Le sorelle Labèque tornano all'Unione Musicale con un programma incantevole per 2 pianoforti e pianoforte a 4 mani con musiche di Stravinskij, Ravel e Bernstein.
www.unionemusicale.it



NOVECENTO ALLA CHITARRA

13 ottobre

Conservatorio "Giuseppe Verdi"

Recital del chitarrista Pietro Locatto, attualmente borsista della

De Sono con Rebecca Viora al flauto e Filippo Tortia al violoncello. Ingresso libero
www.desono.it



BABAR & BABAR

18 ottobre

Conservatorio "G. Verdi"

L'Orchestra Filarmonica di Torino con Francesco Cilluffo direttore e Oliviero Corbetta voce recitante. Musiche di Francis Poulenc e François Narboni.
www.of.t.it

CONCERTO NUMERO 1

20 -21 ottobre

Auditorium Rai



James Conlon, dirige due celebri "quinte sinfonie" composte a poco meno di un secolo di distanza: quella di Franz Schubert e di Gustav Mahler.
www.orchestrasinfonica.rai.it

GIANANDREA NOSEDA

22 ottobre

Teatro Regio

Gianandrea Noseda dirige l'Orchestra del Teatro Regio con Jan Lisiecki al pianoforte e Sandro Lombardi quale voce recitante. Musiche di Fabio Vacchi, Ludwig van Beethoven e Alfredo Casella.
www.teatroregio.torino.it



QUARTETTO STRATOS

22 ottobre

Conservatorio Giuseppe Verdi

I membri del Quartetto Stratos provengono da tre nazioni - Austria, Giappone e Repubblica Ceca, musiche di Mahler, Mendelssohn, Schumann.
www.unionemusicale.it

THE BLUE DOLLS & THE LENTINI'S VOICES

22 -23 ottobre

Teatro Gioiello

Lo swing più spericolato degli anni '40, tra musica italiana e swing americano con le Blue Dolls e il Lentini's vocal Sestet.
www.torinospettacoli.com

MITTENTE: MOZART

23 ottobre

Conservatorio Giuseppe Verdi

Uno spettacolo tra musica e recitazione con Tullio Solenghi voce recitante e il Trio d'archi di Firenze.
www.unionemusicale.it

ROYAL CONCERTGEBOUW ORCHESTRA

25 ottobre

Auditorium Giovanni Agnelli

Si inaugura la stagione sotto il segno di Wagner con la Royal Concertgebouw Orchestra diretta da Daniele Gatti.
www.lingottomusica.it



ANTONACCI-SULZEN

26 ottobre

Conservatorio Giuseppe Verdi

Anna Caterina Antonacci, accompagnata dal pianista Donald Sulzen, propone un repertorio francese con musiche di Berlioz, Debussy, Pulenc.
www.unionemusicale.it





CONCERTO NUMERO 2

27-28 ottobre

Auditorium Rai

James Conlon direttore e Jorge Federico Osorio al pianoforte dirige musiche di Robert Schumann e Johannes Brahms.
www.orchestrasinfonica.rai.it

TEATRO

RED BULL FLYING BACH

5 ottobre

Teatro Colosseo

il "Red Bull Flying Bach", uno show unico che fonde breakdance e musica classica e i cui protagonisti

sono i berlinesi "Flying Steps".

www.teatrocolosseo.it



IL GIARDINO DEI CILIEGI

11 - 30 ottobre

Teatro Carignano

Elena Bucci, Fausto Russo Alesi, Natalino Balasso e Giovanni Anzaldo insieme per la prima volta diretti da Valter Malosti nell'ultimo lavoro teatrale di Čechov.

www.teatrostabiletorino.it

LA SIGNORINA FELICITA OVVERO LA FELICITÀ

18 - 30 ottobre

Teatro Gobetti

Nelle vesti della signorina Felicità, Lorena Senestro propone una personalissima interpretazione del celebre "salottino in disuso" di Guido Gozzano.

www.teatrostabiletorino.it

FOTO FELICITA' LES JUMEAUX

21 ottobre

Teatro Gioiello

Scritto e diretto da Daniele Ronco Les jumeaux è uno spettacolo surreale, poetico e comico allo stesso tempo. Due fisarmonicisti gemelli raccontano con la musica e tanta magia la loro straordinaria avventura di artisti di strada.

www.torinospettacoli.com

MOSCHETTIERI CABARET

25 - 30 ottobre

Teatro Astra

Una serata per ricordare un'ultima volta i personaggi, le avventure, gli amori, le canzoni e i costumi che hanno fatto sognare il pubblico del Teatro Astra per tre lunghi mesi.

www.fondazionepe.it



VIRGINIA RAFFAELE

28 - 29 ottobre

Teatro Colosseo

Una carrellata di umanità dipinta con ironia: "Performance" è una passerella dei tanti personaggi che hanno reso celebre Virginia, dal Ministro Boschi a Belèn, da Sabrina Ferilli a Ornella Vanoni.

www.teatrocolosseo.it



ALESSANDRO BORELLA



1815- 1898

Giornalista, medico e politico italiano.

Di idee progressiste, liberali monarchiche e anticlericali.

Alessandro Borella
Busto in bronzo situato nell'aiuola
di Largo VI Marzo.



BALON IN FESTA, LA STORIA PASSA DA QUI

Un evento imperdibile, che animerà Torino il 23 ottobre.

È la festa di Borgo Dora, quartiere storico della città sabauda, l'area compresa fra il fiume Dora e piazza della Repubblica. Le vie della borgata si animeranno con una serie di iniziative imperdibili: ambientazioni suggestive create dai negozi di antiquariato e vintage (secondo la tradizione del Gran Balon), visite storiche guidate ai punti più caratteristici dell'area e porte aperte da parte delle molte associazioni coinvolte. L'iniziativa vede la partecipazione di molte realtà: l'associazione Commercianti del Balon, il Sermig, la Scuola Holden, Turin Eye, il Cotto-lengo, Piemontestoria, l'associazione Onda Blu (del centro commerciale Palatino), il museo ferroviario GTT di Borgo Dora e i diversi locali della zona. Ogni realtà è chiamata a presentarsi e a raccontarsi alla città secondo la sua sensibilità, variando sul tema 'la storia del Balon'.

Il risultato finale sarà una passeggiata fra i secoli, le mode e il design, con la presenza di figuranti in costume d'epoca. Una carrellata di sapori ed emozioni da gustare al meglio.

I Torinesi e i molti turisti avranno l'occasione di scoprire la bellezza del quartiere Borgo Dora. Un'area storica della città, da sempre custode di una tradizione secolare.

Informazioni e programmi dettagliati saranno aggiornati sulla pagina facebook 'Balon Torino' e sul sito:
www.balon.it

Borgo Dora - 23 ottobre



[PELLE GRIGIA E SPENTA? - NO.

[COLORITO ROSEO NATURALE, OGNI GIORNO? - SÌ.



[POLIFENOLI DI PEONIA]



AGE PERFECT GOLDEN AGE

CON POLIFENOLI DI PEONIA PER STIMOLARE L'EPIDERMIDE E RAVVIVARE IL COLORITO ROSEO DELLA PELLE. È SCIENTIFICAMENTE PROVATO. PIÙ FRESCA E RADIOSA, COME RIFIORITA, **LA PELLE RITROVA LO SPLENDORE SANO E ROSEO DELLA GIOVINEZZA. LA TUA ETÀ D'ORO È ADESSO.**

40 ANNI DI ESPERIENZA NEI TRATTAMENTI VISO,
PER UNA PELLE MERAVIGLIOSA, OGNI GIORNO. **PERCHÉ NOI VALIAMO.**

L'ORÉAL
SKIN EXPERT/PARIS