



Raspeii

MAGAZINE



www.raspeii magazine.it

LA GRAPPA

#profumoditalia



ABCDESIGN^N communication 99

**AZIENDA DI COMUNICAZIONE AL SERVIZIO DEL CLIENTE A 360°
DALLA FORNITURA DI PRODOTTI CARTACEI A QUELI DIGITALI
DAL GADGET PROMOZIONALE ALLA FIDELIZZAZIONE
GESTIONE E/O SUPPORTO AD EVENTI CULTURALI/SPORTIVI
SPONSORIZZAZIONI E PR**



ABCDESIGN99 s.r.l.s. - partita iva 04083270167

SEDE OPERATIVA: via E. Schivardi, 18 - 24058 Romano di Lombardia (Bg) IT

SEDE RAPPRESENTANZA SPAZIO DEMO: via Montenapoleone 8 - 20100 Milano IT

tel. +39 0363 902388 - mob. +39 347 552520

info@abcdesign99.eu - www.abcdesign99.eu

info@spaziodemomagazine.it - www.spaziodemomagazine.it

TITOLARE
ABCDESIGN99 s.r.l.s.
Stefano Piavani

REDAZIONALE:
info@raspellimagazine.it

GRAFICA:
www.abcdesign99.eu

WEBMASTER:
www.abcdesign99.eu

PUBBLICITA'
info@raspellimagazine.it

COPERTINA
graphic: abcdesign99 srls

La totalità delle immagini presenti su questo MAGAZINE sono state scattate da me o da uno dai miei collaboratori. Le altre sono state acquisite dal web e non sono coperte dalla licenza creative commons oppure direttamente fornite dagli interessati sotto la loro totale responsabilità in merito a privacy e copyright. Qualora i legittimi proprietari ne riconoscessero la paternità e ne desiderassero la rimozione o volessero essere citati, possono comunicarlo via e-mail. I contenuti degli articoli sono totalmente sotto la responsabilità dell'autore dell'articolo stesso e solleva da qualsiasi responsabilità l'ideatore del MAGAZINE su fatti, luoghi date e persone riportate all'interno dello stesso articolo. Questa edizione di Raspelli Magazine è una pubblicazione commerciale non soggetta a normative di testate giornalistiche. Per qualsiasi controversia sarà competente il foro di Bergamo. La veridicità di ogni riferimento commerciale è integralmente a carico dell'inserzionista stesso. (s.p.)



VALUTAZIONE IN VENTESIMI

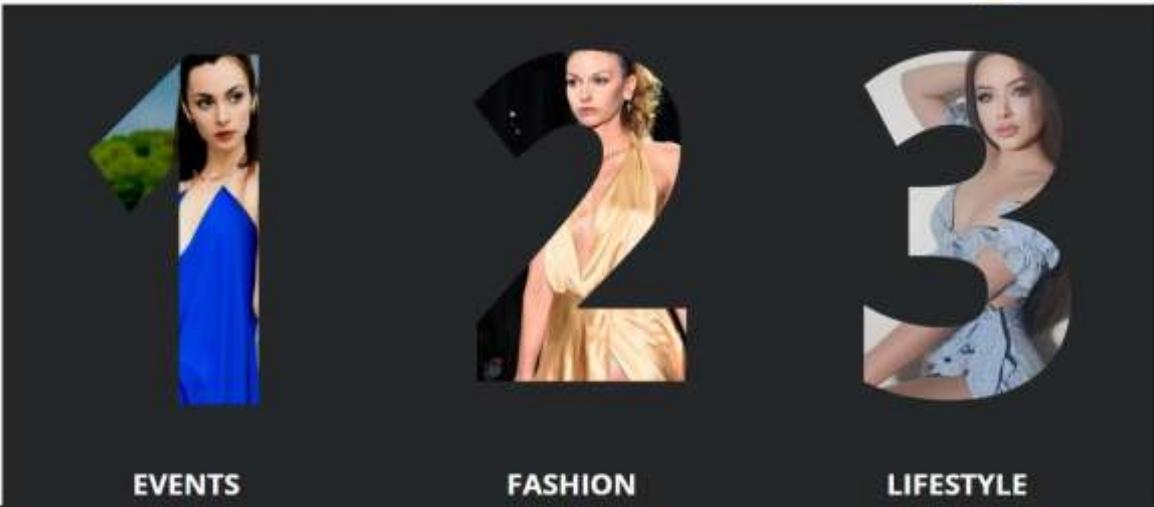
Negli Anni '70 due giornalisti e critici gastronomici francesi, Henry Gault e Christian Millau, recensivano insieme lo stesso ristorante. Ognuno dava il solito voto da 0 a 10 e poi facevamo la somma. Da qui l'impiego del voto in ventesimi.

Nel 1978 l'Espresso creò la sua Guida ai Ristoranti di cui Edoardo Raspelli fu uno dei responsabili, proprio accanto al duo francese ed a Federico Umberto D'Amato, capo dell'ufficio Affari Riservati del Ministero dell'Interno. La prima Guida uscì con il millesimo 1979 nell'autunno del 1978.

RASPELLI MAGAZINE dà, quindi, voti in ventesimi come Edoardo Raspelli fa regolarmente anche nella sua rubrica settimanale del giovedì su il Gusto.it e i dodici quotidiani collegati

SPAZIO WORLD DEMO

Magazine



EVENTS

FASHION

LIFESTYLE



WORK IN PROGRESS



indice



- pag 06 - Editoriale di Edoardo Raspelli
- pag 08 - Osteria Mercato - Stresa (VB)
- pag 11 - Hotel La Perla, La Stua de Michil - Corvara (BZ)
- pag 14 - La Buca - Cesenatico (FC)
- pag 17 - Resort San Giovanni - Saluzzo (CN)
- pag 20 - Park Hotel Junior - Quarto D'Altino (VE)
- pag 23 - Excelsior - Cavalese (TN)
- pag 28 - L'Italia che mi piace - in viaggio con Raspelli
- pag 28 - L'Italia che mi piace - Le Grappe del Trentino
- pag 34 - Miss Monnalisa nel Mondo - verso la finale
- pag 37 - Vip Master Tennis a Milano Marittima
- pag 44 - "Il più bello d'Italia 2021" è genovese
- pag 48 - Le smorfie dei Vip per il Calendario 2022
- pag 56 - Edoardo Raspelli in Copertina
- pag 61 - Auditel - Ascolti della TV gastronomica
- pag 69 - Meraviglie della natura - Giglio
- pag 72 - Save the Puppy di Maura Anastasia
- pag 76 - ABCDESIGN99 Communication

concessionario esclusivo per la pubblicità:

ABCDESIGN99 srls

via E. Schivardi, 18 - 24058 Romano di Lombardia (Bergamo)

tel. 0363 902388

mobile: 347 5525520

info@abcdesign99.eu

info@raspellimagazine.it



Insufficienti i simboli europei per identificare e difendere le grandi specialità del Tricolore

IL MARCHIO "ONLY ITALIA" PER SALVARE I VERI PRODOTTI DI CASA NOSTRA

Bresaola della Valtellina, Lardo di Colonnata, Speck dell'Alto Adige (e tanti altri) hanno disciplinari da rivedere

*La pulce nell'orecchio me la mise (tanti anni fa, non so nemmeno quanti) un grande, caro amico, uno di quelli cui si deve la grandezza attuale del vino italiano nel mondo, **Giorgio Grai**, nome e cognome italiano ma inflessione e lavori a Bolzano, compreso un celebre bar. Con colui che sarebbe riuscito addirittura a fare un vino con il suo nome in Francia, in Alsazia (come riuscire a vendere frigoriferi agli esquimesi al Polo Nord !!!) stavo passeggiando in quel paradiso terrestre che è l'Alpe di Siusi. Estasiato gli dissi: "Oltre a queste bellezze voi avete anche tante bontà, caro Giorgio. Avete anche lo speck dell'Alto Adige!".*

Giorgio Grai mi guardò e, con affettuoso compatimento mi disse: "Scusa, Edoardo, ma dove li vedi i maiali qui, da noi, in Alto Adige...a parte noi tedeschi..?!".

Mi aprì gli occhi su quella che era ed è la realtà. In Europa esistono le bandiere della D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) e della I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta). In Italia si sono aggiunte sigle che non sono riconosciute ma soltanto tollerate da Bruxelles: i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e le De.Co. (Denominazioni Comunali).

*Dei PAT anni fa, assieme tra gli altri a **Gianfranco Vissani**, feci parte dei consulenti di un paio di Ministri ma non avevamo alcuna voce in capitolo e difatti tra i Prodotti ci sono anche dei biscotti...*

Le De.Co. sono piccole realtà che valorizzano le produzioni locali ma la mia (e la vostra) attenzione deve riguardare le prime due sigle, in particolare la I.G.P.

Le D.O.P. , se vogliamo, qualità a parte, esigono che ogni fase della produzione sia di casa nostra, anche se le piccole dimensioni dell'agricoltura italiana costringono a maglie larghe: il Prosciutto di Parma e di San Daniele, tanto per



fare due esempi a caso, possono essere fatti con maiali nati allevati e macellati in tutta l'Italia settentrionale (tranne la Liguria), in tutta l'Italia Centrale ed in una regione meridionale, il Molise.

Ma tant'è! Leggendo i disciplinari delle I.G.P., invece, ci sono sorprese: per lo Speck dell'Alto Adige, ad esempio si parla di cosce fresche, ma che vengano dall'Ungheria o da Bolzano, per la legge italiana è la stessa cosa...

Nel solo territorio di Colonnata, frazione alpina del comune di Carrara, si può preparare il lardo omonimo ma trovatemelo voi un maiale, le cui carni infatti, come per gran parte degli otto prosciutti crudi italiani a D.O.P. possono venire da mezza Italia.

Ancora peggio per la bresaola della Valtellina. In effetti alcuni anni fa la Coldiretti con **Ettore Prandini** lanciò il progetto di una specialità creata solo con tradizionali bovini della provincia di Sondrio e qualcosa è arrivata anche nei supermercati ma il disciplinare ha maglie non larghe ma larghissime.

Non obbliga una data tipologia di carne (fresca congelata o surgelata per il disciplinare sono la stessa cosa); si parla di "bovini" in chiave generica (e sono bovini il bue, il manzo, il vitello, la vacca... ma anche il bufalo, il bisonte, il bocerco, l'anoa e lo zebù e, difatti, la Bresaola della Valtellina viene fatta nella stragrande maggioranza dei casi di carne congelata di zebù che arriva dall'Argentina o dal Brasile (e proprio aziende sudamericane hanno comperato negli anni le aziende ed i marchi di casa nostra). Per avere la targa "della

Valtellina" bastano poi anche solo tre settimane di stagionatura in una qualunque località di tutta la provincia di Sondrio. E questi sono soltanto alcuni esempi.

Ed a questo punto, che fare?!

Bisogna creare un marchio in più, un altro segno distintivo che vada applicato a tutti quei prodotti (anche non targati con le bandiere dell'Europa) che vengano fatti con la grandissima o almeno la gran parte di "materiale" nato, allevato o coltivato nel nostro Paese.

Un marchio che integri il Tricolore o la parola Italia e che sia comprensibile a tutti, anche a chi, come me, non conosce l'inglese.

Che ne dite di: ONLYITALIA ?!

Edoardo Raspelli

edoardoraspelli@gmail.com



STRESA (Verbano Cusio Ossola)

OSTERIA MERCATO

Mangiare bene sul lago, anche se il Maggiore qui, nei vicoli, non si vede

Sorpresa, meraviglia, nostalgia: la triade che dovrebbe accompagnare sempre il turista ed il ghiottone ha l'ennesima piacevolissima valenza qua, in questo angolo di lago senza lago.

Sorpresa: "Ma chi l'avrebbe detto che io, che conosco questa provincia come le mie tasche, sarei riuscito a conoscere (ed ora a FAR conoscere) un posto che davvero merita tanto".

Meraviglia: "Perbacco, in questi momenti, con i VIALIBERA dati dai miopi daltonici Governi, trovo due giovani soci che mettono insieme un menu da grandi occasioni a prezzi non stratosferici".

Nostalgia: "Che bello mangiare nella loro terrazzetta all'aperto, nei vicoli, ma anche in quella saletta ovattata, giovanilistica, essenziale...".

Mi ci porta **Cesare Morgantini** che in questo gioiello del lago Maggiore, in un grande albergo dei primi del Novecento od in qualche piazzetta appartata, farà sfilare le bellezze del suo Miss Monalisa nel Mondo. Mi porta nei vicoli, a Stresa, sul Verbano ma senza il Verbano, dove **Martina** ed **Alessandro** (non siamo amici da vecchia data, i nomi li ho presi dal loro magistrato sito internet) da qualche anno si sono messi insieme, lui in cucina lei in sala, dopo diverse varie esperienze. Il tutto si traduce in un servizio semplice senza fronzoli ma corretto e sorridente ed in



fornelli, in un menu che non è sterminato ma vario e completo, oltre tutto accompagnato da vini che sono un inno alla grandezza del Piemonte e a super alcolici di valore, allineati sui mobili di questa osteria dai coperti essenziali (1,50 euro a testa).

Il tutto si apre con il divertente assaggio di buonissimi fiammiferi di patatine fritte prodotte ed inscatolate in Spagna in eleganti barattoli di latta per poi passare a: capesante scottate tagliatelline di seppia midollo e zafferano (una bontà); magistrale torcione di fegato grasso, assaggio di strepitosa anguilla marinata, singolare perfetta unione di formaggio di capra fritto cappello del prete e mostarda, riso con zucca e baccalà, agnolotti con scampi e sugo d'arrosto, risotto ai crostacei scampi ed aglio nero, ruspante succulento pollo "collo nudo" arrosto. Tra i quattro dolci fatti in casa perfetti gelato al fior di latte, panna cotta al pistacchio...

Pranzo medio completo con 55-60 euro.





Stresa (Verbano Cusio Ossola)
 piazza Capucci, 9
 OSTERIAMERCATO
 Tel.0323.346245
 www.osteriamercatostresa.com
 osteriamercato.stresa@gmail.com
 Giorno di chiusura: di solito martedì.

IL VOTO	15.5/20
POSIZIONE	★☆☆☆☆
AMBIENTE	★☆☆☆☆
SERVIZIO	★☆☆☆☆
VINI	★★★★☆

CORVARA (Bolzano)

HÔTEL LA PERLA LA STÛA DE MICHIL

Le Dolomiti non si vedono ma in questa "reggia" la felicità arriva dalla tavola

Non è un albergo, è una reggia; non è un ristorante, è un ventaglio di proposte gastronomiche una più buona dell'altra. Qualche difettuccio a parte, qui toccherete il cielo con un dito: mangerete benissimo, starete benissimo. Ferie a gennaio? Settimana bianca? Una settimana di fine estate? Ecco il posto per la vostra felicità. Questo gioiello, questa Perla, dovrete andare a cercarvela in mezzo a ville ed alberi: non avrà, forse, il panorama fiabesco di altri posti, ma chi se ne importa?! Sale e salette si rincorrono, diverse tra di loro anche se tutte con lo stesso fascino dell'impiegare per l'arredo i caldi tipici legni e pezzi che contraddistinguono questo territorio. Stesso fascino, stesso calore anche la sessantina di stanze: centoventi persone, più o meno, che avranno a disposizione a servirli, a guidarli, ragazzi e ragazze eleganti sorridenti attenti professionali. Ed infine la cucina. Meglio, l'assortimento delle possibilità che avrete, quasi come si usa sulle navi da crociera. Oh Dio, le stoviglie talvolta arrivano non abbastanza riscaldate, le chips dolci di topinambur al dessert saranno superflue ma, ad esempio, l'inutile modaiola modernista disidratazione della cipolla si farà perdonare dalla presenza di grandi paste artigianali classiche come Martelli di Lari e l'impiego anche di ingredienti locali. Vi viene fame al pomeriggio? Tra le 14.30



e le 19 potrete avere a tavola una dozzina di cose (anche piatti). Nelle ore canoniche, poi, o le ampie sale del Bistrot o il ninnolo della Stüa di Michil dove farvi arrivare, dopo le quattro meravigliose frivolezze del pre-antipasto: gamberi rossi con fegato grasso, lumache alla bourguignonne, animelle di vitello rosolate, curiosi e deliziosi bottoni di pollo ruspante con tonno, gnocchi di ricotta di bufala con astice, spaghetti con acciughe e tartufo nero, ravioli di ricotta di pecora, zuppa d'orzo, filetto di scottona alla Rossini, guancia brasata, bavarese al pistacchio...Al mercoledì sera monumentale carrello di formaggi anche di straordinaria qualità. Il costo?! Alla carta, la stessa genialità semplificatrice del Ma.Ri.na di Olgiate Olona (VA): 2 piatti 85 euro; 3 piatti 105 euro; 4 piatti 125, oltre a due menu degustazione (129 e 139 euro).





Corvara (Bolzano)
strada Col Alt 105
Hôtel La Perla La stüa de Michil
Tel.0471.831000
Fax 0471.836568
www.laperlacorvara.it
info@laperlacorvara.it
Chiuso domenica
(di solito sempre aperto in stagione)

IL VOTO	15.5/20
POSIZIONE	★★★★☆
AMBIENTE	★★★★☆
SERVIZIO	★★★★☆
VINI	★★★★☆

CESENATICO (Forlì Cesena)

LA BUCA

Affacciata sul porto canale, ad un passo dall'Adriatico, bomboniera di lusso con grande cucina di mare

Era un grand'uomo il mio papà, **Giuseppe**. Era figlio di un tenente dei Carabinieri Reali (che si chiamava **Edoardo** come me) funzionario all'ospedale Maggiore di Niguarda, segretario nazionale prima fascista e poi CISL dei sindacati ospedalieri ma, ahimè, anoressico: disprezzava, nell'ordine, aglio, cipolla, scalogno, i fritti, gli arrostiti, il basilico, la menta... Appena potevamo io la mia mamma ed il mio fratellino, bambini golosi di pesce, negli Anni Cinquanta e Sessanta scappavamo da casa, prendevamo il treno, scendevamo nella Romagna dei miei zii, tra Miramare e Coriano di Rimini e ci fiondavamo a pranzo nei localini semplici dell'affascinante, colorato porto canale di Cesenatico. Nel comodo parcheggio di piazza del Monte i vigili non davano ancora le multe ai distratti ed il Gallo da Giorgio della via Baldini faceva i primi passi.

Stefano Bartolini, figlio di pescatori diventati ristoratori, il suo gioiello gastronomico, primo di una lunga serie, l'ha aperto "solo" nel 1985 ed il sito ed il materiale cartaceo raccontano un entusiasmante ghiotto racconto di passione professionalità ed imprenditorialità. Tre generazioni, mentre la quarta si prepara, che oggi vogliono dire due locali a Cesenatico, due a Milano Marittima, uno a Bologna.

Stefano il via l'ha dato trentasei anni fa



lungo il porto canale di Cesenatico, tra barche da pesca e botteghe anche preziose: un'unica ampia comoda sala dai tavoli ben distanti dove, finché non arriva l'estate e l'apertura della Terrazza Bartolini, girano nella bella cucina a vista 10 cappelli bianchi sotto la guida di **Gregorio Grippo**. Di fronte ai fornelli, l'entrata alle toilette immacolate e... da vedere...

Sgranocchiando pani e grissini casalinghi di straordinaria bontà, avrete una cucina di mare non solo di alta qualità ma dove i lievi condimenti, gli spruzzi di colore, le macchie (come al Ma.Ri.na di Olgiate Olona) non sono decorazioni inutili e fini a sé stesse ma completamente alla bontà dei piatti (che avrete scelto in un menu oggi ristretto): dopo il pre antipasto (panino con lo sgombro: il coperto costa 5 euro!), ombrina con cialde di amaranto, crudo di gamberi viola, carpaccio di ricciola, i ravioli con gamberi, la pasta fresca alla chitarra con fasolari, ombrina al tartufo nero, uovo poché con spumoso di patate, i dolci casalinghi.

2 menu degustazione (a 50 e ad 85 euro) e pranzo medio completo alla carta con 90-100 euro.





Cesenatico (Forlì Cesena)
 corso Garibaldi 45
 (porto canale sud)
 LABUCA
 Tel. 0547 186 07 64
 www.stefanobartolini.com
 info@labucaristorante.it
 Di solito chiuso tutto lunedì e
 martedì a mezzogiorno

IL VOTO	17/20
POSIZIONE	★★★★☆
AMBIENTE	★★★★☆
SERVIZIO	★★★★☆
VINI	★★★★☆

RECEPTION



SALUZZO (Cuneo) RESORT SAN GIOVANNI

Un tuffo nel passato nell'affascinante centro storico della città di Silvio Pellico

E' una assoluta meraviglia il cuore della città che vide nascere Silvio Pellico. Dal centro di Saluzzo si sale di qualche centinaia di metri e ci immerge, ancora di più, nella storia: la strada si stringe, andrete avanti solo in possesso del pass dell'albergo e poi vi ritroverete nel cortile oggi parcheggio (non enorme ma pratico) di questo "resort", oasi fuori dal mondo che appartiene al passato. Siete in una struttura creata nel 1466 ed i cui tocchi di modernità (ascensore compreso, ovviamente) non tolgono nulla alla bellezza, al fascino dei secoli andati: un ampio chiostro pieno di bellezza, campane archi e capitelli che hanno visto passare generazioni di principi e marchesi, sale e salette che hanno ancora oggi poesia e funzionalità.

Con una nuova, recente gestione il servizio è migliorato rispetto al passato ed ha acquisito nuovi addetti che sembrano ben conoscere il fatto loro.

Sopra ed attorno al salone che ha visto pochi anni fa nascere ufficialmente l'ottavo prosciutto italiano a Denominazione d' Origine Protetta (il Crudo di Cuneo) avrete a disposizione tredici camere e due suite ricavate nelle antiche celle dei monaci. Corridoi ovattati e silenziosi, doppie porte in legno come nel Medioevo, finestre e finestroni che danno sulla città e sulla pianura: che volete di più ?!





SOUVENIR

Carlo e Roberto Santopietro sono dal 1981 che creano: confetture, conserve (dai peperoncini alle acciughe) vi prenderanno per la gola.

A parte l'ospitalità nell'azienda agricola, a loro dobbiamo anche una meravigliosa curiosità: la carta geografica mondiale (su carta da macelleria) con la identificazione delle varie zone di pesca.

Finalmente !!!

(Il Mongetto, Cà Mongetto 10,
Vi-gnale Monferrato-AL,
0142.933469

www.mongetto.eu

mongetto@mongetto.eu)





Saluzzo (Cuneo)
via San Giovanni 9/A
RESORT SAN GIOVANNI
Tel. 0175.45420
www.sangiovanniresort.it
info@sangiovanniresort.it

IL VOTO	14/20
POSIZIONE	★★★★☆
AMBIENTE	★★★★☆
SERVIZIO	★★★☆☆
CUCINA	★★★☆☆

RECEPTION



QUARTO D'ALTINO (Venezia) PARK HÔTEL JUNIOR

Perso nel verde di un parco ben tenuto
una buona cucina soprattutto di mare

Eccoli qua altri eroi della ristorazione italiana; eccoli qua altri professionisti che, in mezzo alla follia, all'inconsistenza, all'inspiegabilità dei provvedimenti di due governi, di fronte al precipizio, si sono rimboccati le maniche, hanno seguito la legge, hanno deciso di stringere i denti ed hanno offerto (ed offrono) ospitalità e gastronomia di qualità.

Siete a Quarto d'Altino: le province di Treviso e Venezia, le loro campagne, offrono panorami di verde inframmezzati da case e ville plurisecolari piene di bellezza e fascino. Il Park Hôtel Junior è una recente grossa bassa larga costruzione che si apre alla periferia

della cittadina, in mezzo ad ettari ed ettari di prati e giardini. In attesa che i gazebo si riempissero di nuovo di invitati e sposi festanti questi grandi spazi sono stati a disposizione degli aironi nei campi di granoturco e dei pavoni multicolori proprio tra gli alberi di alto fusto delle case delle famiglie **Pasini**. Mentre il loro vicino ristorante Odino, famoso per la cucina di pesce, era rimasto chiuso, la cuoca di casa preparava manicaretti per i clienti alloggiati. Certo, non sono state piene tutte le 35 camere del Park Hôtel Junior: se siete stati proprio ospiti solitari avrete dovuto davvero accontentarvi di "quello che c'è" ma se appena appena sei o sette camere





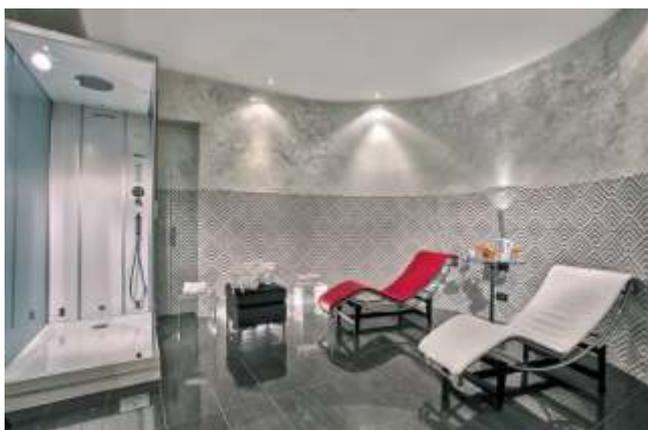
erano state prenotate ecco che il menu si apriva per i clienti alloggiati, fatto con una spesa apposita per l'occasione...

A vostra disposizione per la notte camere e suite con ampio ventaglio di prezzi, eleganti, comode, alcune anche superdotate, affacciate su corridoi immacolati dove, in ogni angolo, erano piazzati i disinfettanti di legge. In albergo si mangia in una grande sala essenziale, dai tavoli ben distanti, con una lunghissima parete tutta a vetrate affacciata sull'affascinante ben tenuto giardino (in fondo a questo, tra l'altro, tutto lo spazio che volete per la vostra macchina).

Ed ecco che la chef (al lavoro c'è tutta la famiglia) ha conquistato me (come conquisterà voi) con quello che aveva appena comperato e che lavorava, che cucinava, con l'accurata ghiotta sem-

plicità legata alle tradizioni: il baccalà mantecato, il misto crudo succulento e ben variegato tra pesci crostacei e conchigliacei (ostriche, scampi, gamberi, cannolicchi, capesante...), le moleche fritte adagiate su di un letto di morbida polenta integrale, i paccheri con il ragù bianco di mare, il soaso al forno, il tirami su ed i fragranti croccanti biscotti (cantucci), anch'essi fatti in casa.

Menu medio completo a 100-110 euro





Quarto d'Altino (Venezia)
 via Roma 89
 PARK HÔTEL JUNIOR
 Tel. 0422.823777
 fax 0422.826840
 www.parkhoteljunior.it
 info@parkhoteljunior.it
 Di solito sempre aperto

IL VOTO	14.5/20
POSIZIONE	★★★★☆
AMBIENTE	★★★★☆
SERVIZIO	★★★☆☆
VINI	★★★☆☆

RECEPTION

CAVALESE (Trento) EXCELSIOR

In una delle capitali delle montagne trentine un buon albergo tra mura del 1500

Se ogni volta che salite a Cavalese vi viene rabbia nel ricordarvi gli impuniti top gun dell'aviazione americana che hanno falciato vite giocando a volare sotto la funivia del Cermis, consolatevi con tutti coloro che in questo angolo d'incanto delle Dolomiti si sono come sempre rimboccati le maniche ed offrono gioielli di ospitalità.

Attorno a voi, agriturismi ed aziende agricole all'avanguardia, masi sepolti nei boschi verdissimi o bianchissimi secondo la stagione e poi tanti posti come questo, rifugio ideale per una vacanza anche di giorni. I tanti fratelli **Gilmozzi** si sono divisi compiti e strutture: chi manda avanti la casetta d'affittare tra gli abeti ed i cirmoli d'alta quota, chi cura cucina e sala del celebre ristorante della famiglia (o della pizzeria o della tratto-

ria), chi manda avanti questa struttura romantica ricavata da un palazzo nobile del 1500.

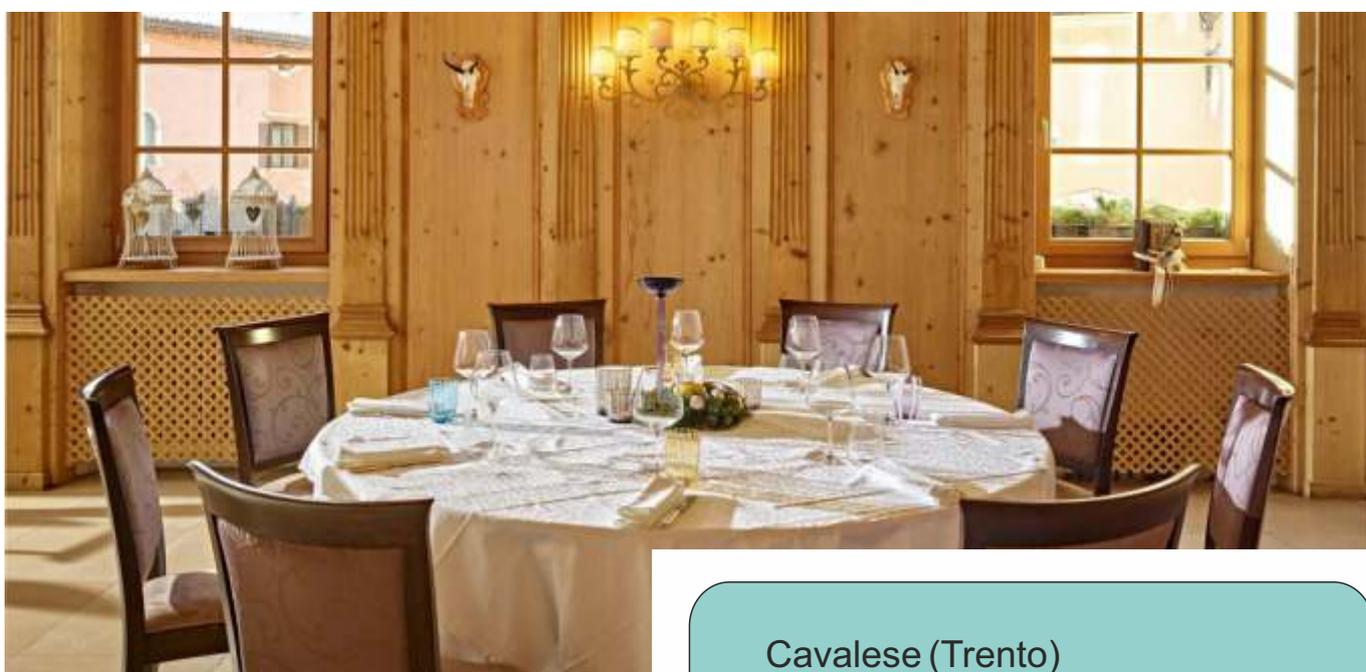
Anche se magari avrete la mia stessa spiacevole sorpresa di entrare in camera e trovare il frigobar vuoto (lo considerava il TOP anche Arrigo Cipriani, che però prevedeva la possibilità, a qualunque ora del giorno e della notte, di trovare il cameriere che ti portasse in stanza quello che volevi), questo posto è un piccolo incanto di fascino e bellezza proprio nel cuore del capoluogo della val di Fiemme, nella piazza principale del paese (alcuni posti auto davanti ai gradini dell'ingresso), di fronte al Palazzo della Magnifica Comunità ed alla Torre Civica. Camere tranquille, modernamente e ben arredate.





SOUVENIR

Ricordi di Trentino: la birra di Fiemme prodotta dalla famiglia Gilmozzi a Daiano e una visita a due fratelli che, mandando avanti l'iniziativa del padre, sono diventati simbolo della distillazione italiana nel mondo intero. Bruno ed Ivano Pilzer mandano avanti gioielli di alambicchi panoramicamente affacciati sulla Val di Cembra, producendo bottiglie meravigliose dalla vinaccia (grappa) e dalla frutta più diversa. (Distilleria Pilzer, via Portegnago 5, Faver, Trento, 0461.683326 www.pilzer.it info@pilzer.it).



Cavalese (Trento)
piazza Cesare Battisti 11
EXCELSIOR
Tel.0462.340403
fax 0462.231312
www.excelsiorcavalese.com
info@excelsiorcavalese.com
Cat. alberghiera: **** (4 STELLE)

IL VOTO	14/20
POSIZIONE	★★★★☆
AMBIENTE	★★★★☆
SERVIZIO	★★★★☆
CUCINA	non provata

VETRINE DIGITALI[®]

update your communication

IL FUTURO DELLA COMUNICAZIONE È DIGITALE

Dai sprint alla tua attività con la nostra soluzione di Proximity Marketing

a partire da
3€ al giorno



Assidua

Informa costantemente i tuoi potenziali clienti

Visibile

Cattura l'attenzione con il movimento delle immagini e l'elevata luminosità

Proficua

Trasmette periodicamente messaggi specifici e mirati, intercettando acquirenti ed incrementando gli introiti

Semplice

Facilmente gestibile in piena autonomia e libertà di tempo, anche da smartphone

Richiedici la realizzazione di un videomontaggio personalizzato, ti invieremo il preventivo della Vetrina Digitale più adatta alle tue esigenze



ABCDESIGN99 S.R.L.S.
3475525520
info@abcdesign99.eu

INDOOR

Jumbo Screen

INSEGNE DIGITALI[®]

update your communication

IL FUTURO DELLA COMUNICAZIONE È DIGITALE

Dai sprint alla tua attività con la nostra soluzione di Proximity Marketing

a partire da
3€ al giorno



Assidua

Informa costantemente i tuoi potenziali clienti anche quando l'attività è chiusa

Visibile

Cattura l'attenzione con il movimento delle immagini e l'elevata luminosità

Proficua

Trasmette periodicamente messaggi specifici e mirati, intercettando acquirenti ed incrementando gli introiti

Semplice

Facilmente gestibile in piena autonomia e libertà di tempo, anche da smartphone

Richiedici la realizzazione di un videomontaggio personalizzato, ti invieremo il preventivo dell'Insegna Digitale più adatta alle tue esigenze



ABCDESIGN99 S.R.L.S.
3475525520
info@abcdesign99.eu

OUTDOOR

Jumbo Screen

“L’Italia che mi piace-In viaggio con Raspelli”, ideata e prodotta da Fabrizio Berlincioni, valorizza i prodotti del Made in Italy

EDOARDO RASPELLI IN TV CON LE GRAPPE DEL TRENTINO

Entusiasmante giro tra gli alambicchi dopo caviale e storioni, marrons glacè e canditi, formaggi di soli lattici piemontesi, relais piacentino collegato ad alcune aziende agricole per il Grana Padano



“E’ tutta nuova: non è più simbolo di ubriachezza, non è più volgare sinonimo di bevute senza arte né parte durante le sfilate di massa degli alpini, con tutto il rispetto per l’esercito italiano e le sue tradizioni (?!). La grappa, esclusiva italiana già dal nome, il distillato di vinacce che è uno dei simboli del made in Italy, va bevuto con moderazione, va centellinato. E’ un prodotto che piace anche alle donne e che ha raggiunto morbidezza, equilibrio, raffinatezza”.

Così dice **Edoardo Raspelli**, il “cronista della gastronomia” che ha affrontato un lungo viaggio, di lavoro e di piacere, nel mondo della grappa. Lo ha fatto con la modella e tennista **Anita Fissore** (in video è la sua “autista”) al suo fianco in Trentino, tra le grappe dei 26 produttori che aderiscono all’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, presidente **Bruno Pilzer**, vice presidente **Alessandro Marzadro**.

Era l’ennesima tappa di quello che si sta delineando sempre più come un vero e proprio giro d’Italia della gola, quello de L’ITALIA CHE MI PIACE-IN VIAGGIO CON RASPELLI, il programma televisivo che gli spettatori vedranno a settembre su Canale Italia, Sky ,Canale Europa, Amazon Fire, TV PLUS di Samsung...

Dopo caviale e storioni, marrons glacè e canditi, formaggi di soli latti piemontesi, un relais piacentino collegato ad alcune aziende agricole per il Grana Padano, ecco gli alambicchi di rame: oltre a quelli di Pilzer e Marzadro, anche di Bertagnolli, Segnana, Casimiro con tutti gli altri produttori del piccolo borgo di Santa Massenza, in un viaggio che ha toccato anche Mezzocorona, Nogaredo, Faver, Trento... di distilleria in distilleria.

Tra un racconto e l’altro, dopo una



spiegazione e l'altra, dopo aver visto le fasi della produzione e i momenti e gli spazi anche emozionanti dell'invecchiamento, il momento della gola è stato al Maso Franch, a Giovo, con i piatti alla grappa (e non solo).

Edoardo Raspelli era già stato a Calvisano (Brescia) dove l'Agroittica, con i suoi 360mila storioni, produce qualcosa come 30 tonnellate l'anno di caviale, a Moretta (Cuneo) dove, alla INALPI, uno staff di tre fratelli e dei loro due cugini raccolgono latte solo piemontese per burri e formaggi e quant'altro. In video **Chiara** e **Luigi Bardini** per Agrimontana, **Matteo Torchio** per Inalpi (nonché l'allevatore **Alex Forestello** ed il casaro del gruppo, **Francesco Silvano**), **Gianpiero Vivalda** (il grande chef della Corona Reale di Cervere, Cuneo) per le ricette...

Il tour nel Piacentino aveva visto **Edoardo Raspelli** ed **Anita Fissore** partire dall'affascinante borgo di Grazzano Visconti per poi concentrarsi sul relais Cascina Scottina (a Cadeo), "scoperta" da anni da Edoardo Raspelli e raccontata prima su La Stampa poi, più di recente, online su ilgusto.it (in abbinamento a La Stampa, La Repubblica, Il Secolo XIX e nove quotidiani locali).

La Cascina Scottina (buona cucina del territorio, meravigliosi spazi all'aperto, affascinanti opere d'arte moderna al suo interno) è anche collegata con due aziende che saranno visitate e raccontate in tv da Edoardo Raspelli: le mille bovine della AL.BE.RO., a Grazzano Visconti, e la Nure (a Borghetto, frazione di Cadeo), un latte che viene trasformato dalla Lattegra (a Gragnano di Gragnano Trebbiense) in Grana Padano.

Il tutto è sempre accompagnato anche dalle gag cui il pubblico di Edoardo Raspelli è stato abituato nei venti anni



alla conduzione di Melaverde ed a cui si è ben prestata Anita Fissore, la modella e tennista di Bra (Cuneo) che affianca il conduttore nella veste affascinante e curiosa di “autista”. In più, la sigla finale, emozionante, cantata con **Gianfranco Vissani**.

Le 3T :“Terra Territorio Tradizione”, uno slogan depositato tanti anni fa alla Camera di Commercio di Milano e che ogni tanto qualcuno rubacchia ad Edoardo Raspelli, il “cronista della gastronomia”: la Terra che calpestiamo, che coltiviamo e che ogni tanto, sempre più spesso, distruggiamo, il Territorio (l’ambito geografico di quella data terra) e le Tradizioni che (se è lecito) per **Pier Paolo Pasolini** erano i dialetti e che per Edoardo Raspelli sono i piatti, le ricette, gli ingredienti di quelle date leccornie per cui è famosa l’Italia.

E’ un po’ questo lo slogan de “L’ITALIA CHE MI PIACE-IN VIAGGIO CON RASPELLI”. L’idea del nuovo programma è venuta all’autore televisivo e celebre paroliere **Fabrizio Berlincioni** (tra l’altro vincitore di due Festival di Sanremo; “*Ti lascerò*” e “*Mi manchi*” sono sue) ed alla società che ha fatto con **Stefano Costa**, la Numbers&Numbers di Piacenza. Il regista è **Carlo Tagliaferri**, autore tra l’altro anche delle riprese nello studio di registrazione musicale di **Max Rio** per la sigla cantata in coppia da **Edoardo Raspelli** e **Gianfranco Vissani**.

Lo staff di produzione è completato da **Nastassia Berlincioni**.



ISTITUTO DI TUTELA DELLA GRAPPA DEL TRENINO - TUTTI I SOCI PRODUTTORI

Distilleria ANGELI di Angeli Sergio

Via Capitelli, 31 - 38074 DRO (TN)

Tel. 0464 504310 www.distilleria-angeli.it info@distilleria-angeli.it

Carmen Angeli 335 246530

Distilleria BAILONI

Via Crucis, 5 - 38049 VIGOLO VATTARO (TN)

Tel. 0461 848861 www.distilleriabailoni.it info@distilleriabailoni.it

Gianni Bailoni 335 6642851

Distilleria G.BERTAGNOLLI

Via Teroldego, 11/13 - 38016 MEZZOCORONA (TN)

Tel. 0461 603800 www.grappabertagnolli.com info@bertagnolli.it

Anna Boschi 349 1492402

BORGIO VECCHIO Distillati

Via Barricata, 12/a - 38050 OSPEDALETTO (TN)

Tel. 0461 770000 www.borgio-vecchio.it info@borgio-vecchio.it

Antica Erboristeria Dott. CAPPELLETTI

Viale Europa, 9 - 38060 ALDENO (TN)

Tel. 0461 841009 www.cappellettinovasalus.it info@cappellettinovasalus.it

Luigi Cappelletti 349 6151265 Maddalena Cappelletti 340 5363189

CRUCOLO S.r.l.

Loc. Lagarine, 10 - 38050 SCURELLE (TN)

Tel. 0461 763707 www.crucolo.it info@crucolo.it

Distillerie Trentine

Loc Pineta, 9 - 38016 Mezzocorona (TN)

Tel. 0461.619255 www.distillerietrentine.it info@distillerietrentine.it

Fabio Andreis 342 8048971

Distilleria ROSSI D'ANAUNIA - DALLAVALLE di Rossi A. & C.

Via Conti Arsio, 1 - 38028 REVÒ (TN)

Tel. 0463 432684 www.rossidanaunia.it info@rossidanaunia.it

Sara Rossi 348 0337988

GIORI Distillati Trentini

Via Nazionale, 38 - 38060 VOLANO (TN)

Tel. 0464 411224 www.gioridistillati.it info@gioridistillati.it

Marella Giori 3286298395

Distilleria ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE

a/A Via E. Mach, 1 - 38010 SAN MICHELE a/A (TN)

Tel. 0461 615252 www.fmach.it - info@fmach.it

Distilleria MARZADRO

Via per Brancolino, 10 - 38060 NOGAREDO (TN)

Tel. 0464 304555 www.marzadro.it - info@marzadro.it

Alessandro Marzadro 3462439363

PAOLAZZI Distillerie

Via dei Rododendri, 2 - 38033 CAVALESE (TN)

Tel. 0462 230344 www.paolazzi.com info@paolazzi.com

Distilleria PAOLAZZI VITTORIO

Via Vich, 27 - 38030 FAVER (TN)

Tel. 347 6805616 www.grappapaolazzi.it - m.paolazzi@virgilio.it

Martino Paolazzi 347 6805616

Distilleria PEZZI FABIO

piazza S. Barbara, 5 - 38010 CAMPODENNO (TN)

Tel. 0461 655100 www.distilleriapezzi.it - info@distilleriapezzi.it

Carlo Pezzi 328 6332663

Distilleria PILZER

Via Portegnago, 5 - 38030 FAVER (TN)

Tel. 0461 683326 www.pilzer.it - info@pilzer.it

Bruno Pilzer 335 8248431

Distilleria F.lli PISONI S.r.l.

Via S. Siro, 7/a - 38076 PERGOLESE (TN)

Tel. 0461 564106 www.pisoni.it - info@pisoni.it

Giuliano Pisoni 333 4606279

Distilleria CASIMIRO di Bernardino Poli

Via di Maiano, 43 - 38070 S.MASSENZA (TN)

Tel. 0461 864140 www.casimiro.it - info@casimiro.it

Bernardino Poli 337 966600

Distilleria FRANCESCO

Via del Lago, 13 - 38070 S.MASSENZA (TN)

Tel. 0461 340090 - www.distilleriafrancesco.it - info@s.massenza.net

Alessandro Poli 335 6314920

Distilleria GIOVANNI POLI

Santa Massenza Via del Lago 1/2 - 38070 SANTAMASSENZA (TN)

Tel. 0461 844119 www.giovannipolisantamassenza.it

info@giovannipolisantamassenza.it

Manuela Poli 349 5308978 Graziano Poli 347 9345803

MAXENTIA di Enzo Poli

Via del Lago, 9 - 38070 SANTA MASSENZA (TN)

Tel. 0461 864116 www.maxentia.it - info@maxentia.it

Enzo Poli 349 5308978

Distilleria SEGNANA F.lli Lunelli S.p.a.

Via Ponte di Ravina, 13 38123 TRENTO

Tel. 0461 972311 www.segnana.it info@segnana.it

Mirko Scarabello 338 7989897

Distillerie SEMBENOTTI S.r.l.

Via del Commercio, 35 - 38121 TRENTO

Tel. 0461 823552

Distilleria VETTORAZZI

C.so Centrale, 11 - 38056 LEVICO TERME (TN)

Tel. 0461 706321 www.grappavettorazzi.it - info@grappavettorazzi.it

347 1220805

VILLA DE VARDA

Via Rotaliana, 27 - 38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

Tel. 0461 601486 www.villadevarda.com - info@villadevarda.com

Distilleria ZENI

Via Stretta, 2 - 38010 GRUMO, S.MICHELE a/A (TN)

Tel. 0461 650456 - www.zeni.tn.it - info@zeni.tn.it

Rudy Zeni 339 2224609

Distilleria ZUCCATTI

Fraz. Ciago - 38070 VEZZANO (TN)

Tel. 0461 864091 - www.zuccatti.it - distilleria.zuccatti@libero.it

Le ultime selezioni sono state a Vezza d'Alba(Cuneo), a Garda(Verona), a Rivolta d'Adda(Cremona)

**IL 9-10-11 SETTEMBRE AL GRAND HÔTEL
KURSAAL DI CATTOLICA
LA FINALE DI "MISS MONNALISA NEL
MONDO"**

Nel concorso di Cesare Morgantini anche le fasce di
"Miss Senza Trucco" di Edoardo Raspelli



E' **Melissa Bassetti** la vincitrice della seconda finale interregionale Piemonte e Lombardia di 'Miss Monnalisa nel mondo' che si è svolta a Laveno Mombello, in provincia di Varese.

Questo è stato l'esito della serata organizzata da **Cesare Morgantini**, patron nazionale del concorso di bellezza che quest'anno avrà finale giovedì 9, venerdì 10 e sabato 11 settembre a Cattolica all'hôtel Kursaal.

Presidente di giuria **Edoardo RasPELLI**, che a Laveno Mombello ha assegnato anche la sua personissima fascia di 'Miss Senza Trucco' alla giovane **Samanta Aruci**.

La serata, presentata da **Andrea Guasco** di Telecupole, ha avuto

come ospiti **Giorgio Piovera**, cantante e **Matteo Carraro**, prestigiatore, e si è sviluppata secondo il format di Miss Monnalisa, ovvero con le tre uscite delle concorrenti in casual, abito da sera e costume ufficiale Pompea intervallate dai momenti di spettacolo. Tra i nuovi sponsor, portati dall'editore di RASPELLI MAGAZINE, **Stefano Piavani**, anche i suoi profumi, la linea **Double People**.

Le vincitrici delle sette fasce di Laveno Mombello si aggiungono alle altrettante della tappa della settimana prima nella finale di Gola-secca e a loro, in vista della finale si aggiungeranno le Miss 'fasciate' nelle ulteriori tappe che si sono svolte proprio negli ultimissimi giorni, tra



agosto e settembre: al ristorante Trifola Bianca a Borbone di Vezza d'Alba (Cuneo) per la finale Liguria e Piemonte, a Garda (Verona) al ristorante La Tradisìon Garda ed al ristorante Epokale a Rivolta d'Adda (Cremona) per la finale regionale Lombardia-Veneto.

Per ulteriori informazioni:

Andrea Guasco

responsabile comunicazione di Miss Monnalisa nel Mondo

cell.: 392.9220030

015comunicazione@libero.it

Il concorso di 'Miss Monnalisa nel mondo' è aperto a tutte le ragazze e permette molti inserimenti nel mondo della moda e dello spettacolo e l'organizzazione, come sempre, ha piacere e necessità di scoprire belle ragazze delle località che visita, per cui le iscrizioni sono ancora aperte.

Basta telefonare al

334.7566306

o su whatsapp al

3929220030, perchè, come recita lo slogan del concorso, da trent'anni in Italia, 'Vincere una fascia a Miss Monnalisa nel Mondo è il primo passo verso il successo'.





A Milano Marittima, l'edizione numero 30 dell'iniziativa di Mario e Patrick Baldassari

AL VIP MASTER DI TENNIS TRA BEL GIOCO, FLOP E FACEZIE

In gara tra gli altri, Valeria Marini, Antonio Razzi, Massimo Boldi, Arrigo Sacchi, Paolo Mengoli, Cristiano Malgioglio, Piero Chiambretti, Edoardo Raspelli...

I più bersagliati dal giudice di sedia sono stati due famosi personaggi della tv; per mezz'ora, il tempo di alcune partite, su di loro si sono schiantate le battute di chi, in effetti, si sarebbe dovuto limitare solo a giudicare se le palle erano in campo o se andavano fuori e di chi era il punto... Ma, in effetti, il VIP MASTER di TENNIS che per la trentesima volta si è svolto sui campi del circolo di Milano Marittima, è sempre più divertimento frizzi e lazzi anche se non mancano sprazzi (rari) di bel gioco.

Il giudice di sedia, l'arbitro supremo era **Piero Chiambretti** che per venti minuti (un tantinello troppi) si è preso gioco di **Massimo Boldi**, neo festeggiato per i suoi 76 anni che, francamente, sulle gambe non attraversava il miglior momento della sua forma fisica. L'altro

bersaglio (anche qui quasi mezz'ora) è stata **Francesca Cipriani** che il conduttore torinese ha preso in giro per il suo seno sempre più prominente (ma Piero Chiambretti ha continuato a chiamarlo non "seno" ma t...).

Il pubblico richiamato sugli spalti dall'iniziativa di **Mario** e **Patrick Baldasari**, comunque, rideva.

Si divertivano anche i VIP richiamati sul campo centrale: prima, negli stand degli sponsor avevano brindato con il Pignoletto portato da **Lucio Gilli**, poi si sono schierati per le telecamere (tra cui quelle di **Loredana Mendicino**, **Daniel Mercatali** ed **Andrea Biandrino**) e per l'obiettivo fotografico, tra gli altri, di **Lorenzo Polesel** e di **Stefano Piavani** che al VIP MASTER ha dedicato anche la copertina di una delle riviste digitali



da lui edite, il **RASPELLIMAGAZINE**.

Tutti gli obiettivi erano in particolare per alcuni dei giocatori: il chirurgo plastico **Giacomo Urtis**, **Francesca Cipriani**, **Anna Falchi**, il corrispondente da Londra di Mediaset **Federico Gatti**, il dj (e neolena) **Giovanni Mencarelli** alias **Mitch**, l'ex senatore **Antonio Razzi**, il grande calciatore **Evaristo Beccalossi**, il condirettore del Resto del Carlino **Beppe Boni**, la modella e tennista (professionista fino ad un infortunio di un anno fa) **Anita Fissore**, **Paolo Mengoli**, **Paolo Pambianco**, lo chef **Igles Corelli**, il "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli**.

Presenti (ma non sono scesi sulla terra rossa) **Cristiano Malgioglio**, **Idris Sanneh**, **Arrigo Sacchi**. Hanno dato forfait all'ultimo momento Paolo Brosio, Gene Gnocchi e Maurizio Ferrini.

Tra gli ospiti, anche **Giorgio Bonaita**, creatore di Jes, il social per l'arte (anche quella gastronomica)



I VIP DELL'EDIZIONE 2021

Ecco i nomi dei VIP presenti in questa edizione: **Federico Aicardi, Sossio Aruta, Gioia Barbieri, Paolo Baggia, Evaristo Beccalossi, Massimo Boldi, Beppe Boni, Giorgio Borghetti, Piero Chiambretti, Igles Corelli, Umberto Crocetti, Anita Fissore, Ilaria Fratoni, Federico Gatti, Ambra Lombardo, Valeria Marini, Paolo Mengoli, Cristiano Malgioglio, Mitch, Paolo Pambianco, Edoardo Raspelli, Antonio Razzi, Andrea Rizzo, Arrigo Sacchi, Idris Sanneh, Shade, Miryea Stabile, Costantino Vitagliano.**

30 ANNI DI VIP

Hanno partecipato tra gli altri fino ad oggi:

Federico Aicardi, Il principe Alberto di Monaco, Sara Altobello, Maura Anastasia, Carlo Ancelotti, Giancarlo Antognoni, Renzo Arbore, Manuela Arcuri, Sossio Aruta, Franco Bagutti, Lino Banfi, Gioia Barbieri, Laura Barriales, Corrado Barazzutti, Marino Bartoletti, Giulio Base, Oliviero Beha, Paolo Belli, Ursula Bennardo, Francesca Bentivoglio, Fausto Bertinotti, Stefano Bettarini, Claudio Bisio, Ornella Boccafoschi, Beppe Boni, Paolo Bonolis, Giorgio Borghetti, Matilde Brandi, Clarissa Burt, Antonio Cabrini, Loris Capirossi, Marco Cartasegna, Antonio Casanova, Gabriella Carlucci, Pierferdinando Casini, Davide Cassani, Franco Causio, Sandra Cecchini, Yury Chechi, Piero Chiambretti, Barbara Chiappini, Giorgio Chiellini, Francesca Cipriani, Licia Colò, Sara Colonna, Paola Concia, Paolo Conticini, Igles Corelli, Maddalena Corvaglia, Elena Cotea, Umberto Crocetti, Maria Grazia Cucinotta, Ilaria D'amico, Lory Del

Santo, Dolcenera, Barbara D'Urso, Anna Falchi, Maurizio Ferrini, Raffaella Fico, Emanuele Filiberto di Savoia, Anita Fissore, Manolo Gabbiadini, Gianpiero Galeazzi, Giuliano Gemma, Jimmy Ghione, Roberta Giarrusso, Massimo Giletti, Francesco Giorgino, Max Giusti, Gene Gnocchi, Elisabetta Gregoraci, Randy Ingermann, Pippo Inzaghi, Simone Inzaghi, Filippa Lager-back, Kelly Lang, Max Laudadio, Ivano Lazzaroni, Loredana Lecciso, Enrico Lucci, Cristiano Malgioglio, Giorgio Ma-netti, Valeria Marini, Stefano Masciarelli, Justine Mattera, Maurizio Mattioli, Benedetta Mazza, Bob McAdoo, Paolo Mengoli, Andrea Mingardi, Federico Moccia, Simone Montedoro, Elena Morali, Juliana Moreira, Morgan, Nina Moric, Ron Moss, Gianpiero Mughini, Franco Nero, Aarold Nielsen, Brigitte Nielsen, Cleyton Norcross, Jessica Notaro, Liubetta Novari, Walter Nudo, G.B. Olivero, Luca Onestini, Stefania Orlando, Paolo Pambianco, Christian Panucci, Alba Parietti, Marco Parolo, Rita Pavone, Flavia Pennetta, Francesca Piccinini, Nicola Pietrangeli, Rocco Pietrantonio, Andrea Pirlo, Michele Placido, Pamela Prati, Danny Queen, Eros Ramazzotti, Edoardo Raspelli, Antonio Razzi, Raffaella Reggi, Teddy Reno, Andrea Riffeser, Matteo Riffeser, Gianni Rivera, Andrea Roncato, Stefania Rubini, Rita Rusic, Carmen Russo, Arrigo Sacchi, Giulia Salemi, Francesco Salvi, Antonella Salvucci, Idris Sanneh, Riccardo Scamarcio, Francesca Schiavone, Katia Serra, Vittorio Sgarbi, Alfonso Signorini, Victoria Silvestedt, Salvo Sottile, Joe Squillo, Stefano Tacconi, Tiberio Timperi, Cinzia Th Torrini, Federica Torti, Franco Trentalance, Enzo Paolo Turchi, Giacomo Urtis, Paolo Vallesi, Flavia Vento, Cristian Vieri, Costantino Vitagliano, I Tre Tenori Il Volo, Alberto Zaccheroni, Ivan Zazzaroni.....





Per ulteriori informazioni:
Mario Baldassari
0544 973015 335 6252032
info@vipmaster.com
www.vipmaster.com





Mattia Semeria De Regibus, trentenne, vince a Borghetto Santo Spirito (Savona) la finale nazionale del concorso di Silvio Fasano

IL PIU' BELLO D'ITALIA E' GENOVESE

Giuria tutta femminile, madrina la modella ed influencer torinese Nina de Caprio
Ospite d'onore Edoardo Raspelli

Una finale nazionale da ricordare, quella del “Più Bello d'Italia” di **Silvio Fasano** svoltasi a **Borghetto Santo Spirito (Savona)** e vinta dal genovese **Mattia Semeria De Regibus**. Almeno per tre motivi. L'evento tornava in Liguria, dopo molti anni, e la massiccia adesione di pubblico (centinaia, ma ben distanziati, anche sul lungomare, nel rispetto delle norme di sicurezza) hanno premiato la regia organizzativa congiunta di **Silvio Fasano** e del suo staff (**Fabio Fallabrino, Max Giusio e Giancarlo Ramello**) del Comune e dell'Associazione “Vivi Borghetto”, con tre ore di bellezza, VIP, musica e muscoli tra urla e commenti. Poi, una giuria qualificata, tutta al femminile, composta da vere esperte (anche molte modelle e Miss di livello internazionale) che hanno offerto valutazioni severe, ma motivate e giuste.

In giuria oltre ad esse l'onorevole **Sara Foscolo**, la giornalista **Valentina Ciappina**, agenti pubblicitari come **Ninfa Rocca** (RASPELLI MAGAZINE e SPAZIO DEMO MAGAZINE). Tra i 500 presenti sul lungomare di Borghetto Santo Spirito anche il sindaco, **Giancarlo Canepa**, tutti ben disposti davanti all'obiettivo fotografico, tra gli altri, di **Alessandro Torrini**.

Infine, la pietra tombale su dubbi, voci e vocine, diffidenze immotivate: i concorsi per soli maschi, se sono ben organizzati, funzionano. La gente, alla fine, diceva: “Ci siamo proprio divertiti”. Famiglie, bambini, ragazze a commentare bicipiti, deltoidi e dorsali guizzanti, ma anche prove di talento, coreografie originali e canzoni a cappella, come **Edoardo Raspelli** che, chiamato sul palcoscenico, ha intonato la prima strofa de L'ITALIA CHE MI PIACE, la canzone scritta da **Fabrizio Berlincioni**, sigla finale del suo nuovo programma televisivo che vedremo a settembre su Canale Italia, Sky, Canale



Europa, Amazon TV, SamsungTV...

Mattia Semeria De Regibus ha colpito subito, sin dai passaggi del mattino, le giurate. Quasi un metro e novanta, viso virile, definizione muscolare da manuale di anatomia. Fa l'autista di mezzi di trasporto pubblico nel capoluogo ligure e ne fa motivo di orgoglio. Un lavoro sicuro, che fa stare tra la gente, ma il tempo libero è tutto con la fidanzata e poi in palestra a sudare: allenamenti duri e costanti, quasi quotidiani.

E' la prima vera esperienza in passerella (anche questo lo racconta a Edoardo Raspelli, che con la madrina di quest'anno, la modella e influencer **Nina de Caprio**, ha animato la serata) ma la voglia di provare anche nella moda e nel mondo dello spettacolo è tanta. Come si sente Mattia Semeria De Regibus ad esser stato stravotato? "Non lo ritenevo possibile, davvero. Mi fa piacere e credo sia anche una iniezione di entusiasmo di cui avevo bisogno".

E' felicissimo anche **Silvio Fasano**, l'immarcescibile patron del concorso originale dal 1979, tornato alla grande sulle coste del mar Ligure con una serata che ha colpito per qualità organizzativa, serietà e poliedricità delle proposte (da segnalare **Barbara Morris**, che ha presentato le tante fasi della scaletta) ma soprattutto per aver dato modo a tanti ragazzi, provenienti da tutta la Penisola (c'erano anche tre siciliani) di trascorrere in un clima sereno ed amichevole un evento che torna ad essere un fenomeno di costume unico e speciale, nonostante le tante imitazioni che si sono susseguite negli anni.

Attribuite nel corso della serata anche le altre fasce storiche del concorso: "L'Uomo Ideale" (**Enrico Cardone**, di Albenga), il Volto per lo Sport (al giovanissimo **Davide Bosticco**, di San Damiano D'Asti, scoperto dal popolare



talent scout **JC Teddy**, e che ha colpito tutti per la sua straordinaria storia, da ragazzino obeso e bullizzato ad Adone supercorteggiato: era evidente l'invidia del Re del Gastrogiornalismo nazionale, Edoardo Raspelli, anche lui divertito reduce dei "quaranta chili fa"), il Più Bello per il Talento (il simpatico **Gabriel Leonardi**, carrarese: anche il papà era stato finalista nel 1984), e poi un Volto per la Moda (il pugliese **Alessio Marti**), un Volto per la TV (**Francesco Serio**) e un Bello per il Cinema, il bolognese **Simone Minni**.

Nel corso della serata si è parlato anche di progetti di valorizzazione del territorio, di condizione femminile e di pari opportunità. **Raspelli** per esempio, ha ricordato (tra gli applausi di chi la conosceva) la barbara uccisione della povera **Deborah Balesio** uccisa dal marito al bagno Acquario di Savona tre anni fa. Sono stati anche assegnati da **Edoar-**

do Raspelli e dall'onorevole **Sara Foscato** due premi importanti. Il **Dea Rumilia** (all'assessore **Calcaterra**) e la **Penna d'Argento ABE 2021** (al professor **Pierfranco Quaglieni**).

Come spettacolo la serata ha vissuto con simpatia ed ammirazione l'esibizione della ballerina **Ylenia Raviola** e del cantante **Alessandro Gargano**.

Di strepitosa comicità i folli monologhi del cabarettista **Roberto De Marchi**.

Contenti anche gli sponsor e quegli enti sul territorio che hanno avuto visite importanti ed inaspettate: il meraviglioso museo di Palazzo Oddo di Albenga, l'hotel Regina di Alassio, e ristoranti di Albenga come Maqueda e Le5e25 (di **Eleonora Salizzato** e **Gigi Gazzola**)

A settembre cominciano già le selezioni per il 2022, che sarà la 44esima edizione. Il concorso più antico e celebrato per la bellezza e talento dei ragazzi italiani, stavolta, riparte.



Edizione numero 16 dell' iniziativa della Fondazione Sospiro di Cremona: residenze; laboratori; ambulatori; centri diurni per disabili, minori con autismo, anziani. 700 ospiti in due strutture residenziali. La coltivazione dei piccoli frutti come terapia. Raspelli:" Il tutto si traduce in confetture di assoluta bontà"



LE SMORFIE DEI VIP PER IL CALENDARIO DEL 2022

Tra i personaggi già fotografati Mara Maionchi, DJ Ringo, Nino Frassica, Emanuela Folliero, Ricky Tognazzi, Simona Izzo, Cristiano Militello, Enzo Iacchetti, Anita Fissore, Edoardo Raspelli

Smorfie: di scherno, di paura, di presa in giro, di tristezza, di...terrore. Questo era "l'ordine" ed i VIP ce l'hanno messa tutta, anche perché sorrisi, pianti ,finte lacrime ,sbadigli... avevano uno scopo nobile e ,quindi, nessuno di loro si è tirato indietro: tra i primi Mara Maionchi, DJ Ringo, Nino Frassica, Emanuela Folliero, Ricky Tognazzi, Simona Izzo, Cristiano Militello, Enzo Iacchetti, Anita Fissore, Edoardo Raspelli (a cui se ne aggiungeranno altri entro le prossime settimane).

La Fondazione Sospiro Onlus
 Fondazione Sospiro Onlus è una grande azienda multiservizi con sede a Sospiro (Cremona) che gestisce residenze, ambulatori, laboratori per persone con disabilità, minori con autismo e anziani. La struttura residenziale accoglie più di 700 ospiti nei due dipartimenti, quello geriatrico e quello dedicato alle disabilità. Quest'ultimo conta oltre 400 residenti con disabilità anche profonda. Ha sedi anche a Brescia, Bedizzole, Milano e Spinadesco (con un ambulatorio dedicato ad oltre 150 minori con autismo) ed eroga consulenze e formazione scientifica in molte realtà su tutto il territorio nazionale. E' riferimento sul territorio nazionale ed internazionale per la presa in carico di persone con disabilità intellettiva ed autismo associati a severi disturbi della condotta. Attraverso la presenza di alcuni suoi dirigenti, Fondazione Sospiro partecipa alla stesura delle linee guida sull'autismo dell'Istituto Superiore di Sanità. Nel 2016 il direttore del Dipartimento delle Disabilità ,il dottor Serafino Corti, presentò al consiglio di amministrazione di Fondazione Sospiro un progetto rivolto ai residenti con disabilità . L'idea era quella di offrire alle persone con disabilità intellettiva ed autismo



un'opportunità di inclusione sociale attraverso esperienze lavorative in campo agricolo, nella fattispecie nella coltivazione dei piccoli frutti (lamponi, more, ribes, mirtilli). La coltivazione di piccoli frutti è stata scelta in quanto offre la possibilità di evitare l'utilizzo di macchine, servendosi di azioni semplici e ripetitive, adatte alle attitudini/capacità dei ragazzi con disabilità intellettiva ed autismo, che trovano in esse grande soddisfazione. La coltivazione dei piccoli frutti come terapia

Nel 2016, il consiglio di amministrazione di Fondazione Sospiro Onlus (all'epoca presieduto dal Maestro Francesco Boccali) dopo aver preso in esame il progetto presentato dalla direzione del Dipartimento delle Disabilità decise di approvarlo trasformando questo "sogno" in realtà. Cascina San Marco era una cascina abbandonata come ve ne sono tante nelle campagne attorno a Cremona, posizionata nell'area adiacente la chiesa di Tidolo, frazione di Sospiro. La realizzazione del progetto partì con l'acquisto del cascinale rustico da parte di Fondazione Sospiro, oggi Socio Unico dell'impresa sociale, ed il suo recupero attraverso una completa ristrutturazione. Poiché il progetto proponeva come attività agricola la coltivazione di piccoli frutti, furono presi in gestione i terreni limitrofi alla cascina (circa 3500 mq) su cui far sorgere il frutteto, oggi composto da filari di lamponi, more, mirtilli e ribes, in cui i ragazzi e lo staff, coordinati da un agronomo, il dottor Amedeo Materossi, lavorano quotidianamente con l'obiettivo di ottenere la certificazione biologica. Altri investimenti furono poi destinati alla realizzazione del laboratorio all'interno della cascina, dove poter trasformare la materia prima coltivata in confetture di alta qualità ed

È un lavoro faticoso, ma non importa, è solo il modo giusto di vivere la vita.

FEBBRAIO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°				

IQSano

È un lavoro per un lavoro che non si ferma mai, è un lavoro che si fa ogni giorno per far parte di un team e di un mondo che è un mondo, un mondo che è un mondo.

MARZO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

padania acque

È un lavoro che non si ferma mai, è un lavoro che si fa ogni giorno per far parte di un team e di un mondo che è un mondo, un mondo che è un mondo.

APRILE 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°		

WINNEVA

È un lavoro che non si ferma mai, è un lavoro che si fa ogni giorno per far parte di un team e di un mondo che è un mondo, un mondo che è un mondo.

MAGGIO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

Q.S.M.S.

uniche nel loro genere. Questa importante fase di ristrutturazione e creazione degli ambienti di lavoro terminò nella prima metà del 2017, grazie agli ingenti investimenti supportati da Fondazione Sospiro Onlus. Altri finanziamenti arrivano annualmente da un gruppo di aziende del territorio che fanno capo al progetto "0-30 Passi da Gigante" promosso dall'Impresa Sociale "I Bambini delle Fate". Grazie all'impegno di questi imprenditori (sono ad oggi 25 le aziende coinvolte) il progetto è divenuto sempre più solido, sino al 2018, con un altro importante traguardo raggiunto: la nascita dell'impresa sociale agricola Cascina San Marco di Tidolo Srl, di cui Fondazione Sospiro è Socio Unico.

La Mission di Cascina San Marco:
Sostenere e migliorare il progetto di vita di persone adulte con disabilità intellettiva e autismo

Garantire attività inclusive per le persone con disabilità intellettiva e autismo rendendole protagoniste della loro vita, oltre che soddisfatte della loro esistenza

Sperimentare un'attività imprenditoriale agricola in cui gli attori principali sono ragazzi con disabilità e autismo

Sono coinvolti nelle attività, che si svolgono dal lunedì al sabato in periodo di raccolta, una trentina di ragazzi con diverse disabilità provenienti dalle RSD (Residenze Sanitarie Disabili) di Fondazione Sospiro che partecipano a tutte le fasi di lavorazione, dalla gestione del frutteto all'etichettatura delle confetture.

Attualmente il frutteto occupa una superficie di circa 3.000 mq coltivati con la potenzialità di arrivare fino a 3.500 mq circa. Il sistema di coltivazione utilizzato è la spalliera dove le piante sono posizionate a distanza variabile in base alla coltura lungo il filare.

Il mirtillo gigante americano viene

GIUGNO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°		

Logo: LINET

LUGLIO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

Logo: SANITEC

AGOSTO 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

Logo: ecotherm

SETTEMBRE 2021

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°		

Logo: Eff B

coltivato in vaso per poter controllare il substrato di coltivazione che deve essere mantenuto acido e per prevenire rischiose possibilità di ristagno.

Coltivazioni di piccoli frutti in pianura padana sono rare appunto perchè non ci sono le condizioni pedoclimatiche ideali per il loro sviluppo: per questo motivo è necessario mettere in atto strategie agronomiche per creare condizioni di crescita più idonee.

Il frutteto richiede una cura costante durante tutto l'anno, le operazioni colturali principali partendo dall'autunno sono: potatura, legature, concimazioni, trattamenti fitosanitari e raccolta.

Il frutteto applica i principi della produzione integrata. Questo significa che i trattamenti volti a salvaguardare le piante da attacchi parassitari e fungini vengono fatti in maniera mirata ,solamente all'insorgere del problema e non a calendario. Le molecole utilizzate sono a basso impatto ambientale e non arrecano danno alla popolazione di insetti utili/benefici che aiutano nel controllo di altri insetti dannosi.

La raccolta ,fatta a mano, inizia a fine maggio con i ribes rosso, nero e bianco. Prosegue con i mirtilli ,i lamponi e infine le more. E' un lavoro molto laborioso e richiede la presenza di molti ragazzi in campo. Una volta raccolti, i frutti pienamente maturi vengono immediatamente posti in cella per poter conservare al meglio le loro caratteristiche organolettiche.

Le maggiori problematiche sono legate al ristagno idrico, infatti il frutteto è posizionato in un'area abbastanza sfavorevole per la coltivazione dei piccoli frutti in terra. Inoltre le temperature, a volte abbondantemente superiori ai 30°C sono un fattore limitante per i piccoli frutti che spesso vengono coltivati in zone pedemontane

La cura più grande è la cura grande: vedere gli altri crescere e farne a parte il raccolto

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

OTTOBRE 2021
Spazio Officina

Basta vedere che si lavorano sempre ed è la bella stagione, quando il profumo per allora è forte

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°		

NOVEMBRE 2021
DAC

Con il po' di grande aspettativa che si apre, ma è grande

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

DICEMBRE 2021
ASSTECA

Anche se da un po' di tempo per far lavorare di più, ma il po' che non potrà andare

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°
9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°
17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°
25°	26°	27°	28°	29°	30°	31°	

GENNAIO 2022
PI[3]

più fresche.

“Il tutto si traduce, poi, in confetture di sola frutta e zucchero che sono un’assoluta bontà”- dice Edoardo Raspelli.

IN REGALO IL CALENDARIO 2022 CON LE SMORFIE DEI VIP

La pubblicazione non viene venduta ma distribuita gratuitamente (circa ventimila copie) nelle edicole, durante il periodo natalizio, insieme al quotidiano “La Provincia”. Il calendario è divenuto ufficialmente IL CALENDARIO DI CREMONA ed è una gradita tradizione per i cittadini cremonesi. In questi anni sono stati ritratti oltre 150 personaggi del mondo della cultura, dello sport, dello spettacolo, insieme ad altrettante persone con disabilità.

Tra i personaggi immortalati, alcuni sono stati di levatura mondiale assoluta come Umberto Veronesi, Dario Fo e Margherita Hack...

Hanno aderito in questi anni: Renzo Arbore, Mario Balotelli, Anna Falchi, Rosario Fiorello, Nino Frassica, Giuseppe Giacobazzi, Luca Carboni, Enzo Iacchetti, Roberta Lanfranchi, Luciana Littizzetto, Fiorella Mannoia, Dino Meneghin, Juliana Moreira, Nek, Gregorio Paltrinieri, Giorgio Panariello, Federica Panicucci, Gino Paoli, Alba Parietti, Federica Pellegrini, Piero Pelù, Max Pezzali, I Pooh, Edoardo Raspelli, Francesco Renga, Gianmarco Tamberi, Mara Venier, Gianluca Vialli... e tantissimi altri personaggi famosi.

L’edizione 2022, la sedicesima, è in preparazione e già hanno aderito Edoardo Raspelli, Anita Fissore, Mara Maionchi, DJ Ringo, Nino Frassica, Emanuela Folliero, Ricky Tognazzi, Simona Izzo, Cristiano Militello, Enzo Iacchetti, a cui si aggiungeranno altri vip per un 2022 ironico. Tema del calendario saranno, infatti, le smorfie.





EDIZIONE SPECIALE

la chiave del successo
della **MEDICINA**

Il desiderio di chiarezza ...Il contenuto della pubblicazione risponde alle domande più elementari poste dai lettori di **Spazio Demo Magazine**, unitamente a domande più specifiche curate dalla nostra reporter-documentarista **Loredana Mendicino**.

**DA QUESTO
MESE ONLINE
sempre visibile
su pc, tablet e
smartphone**

Interventi dei Professori:

- *Dott. Matteo Bassetti*
- *Dott. Andrea Crisanti*
- *Dott. Fabrizio Pregliasco*
- *Dott. Umberto Tirelli*

Ambito Filosofico:

- *Dr. Telmo Pievani*

Ambito Psicologico:

- *Dott. Paolo Crepet*

Ambito Comunicazione

- *Dr. Andrea Pamparana*



disponibile su:
www.spaziodemomagazine.it

EDOARDO RASPELLI IN COPERTINA

No, non è una bella donna ed in copertina, mentre gli anni passano, è difficile che ci vada, ma nelle pagine interne dei quotidiani e dei periodici ci finisce, anche spesso, non solo nei suoi articoli ma proprio perché citato come protagonista di storie o testimone di eventi manifestazioni ed avvenimenti anche importanti.

Ecco quindi, in queste pagine, quasi come per l'Eco della Stampa degli eredi Frugiuole, alcune citazioni. Quasi un abbonamento, proprio come per la storica agenzia di ritagli stampa di Milano, alla parola: RASPELLI.

CORRIERE DI ROMAGNA

25-7-2021

In abbinamento con l'edizione cartacea de La Stampa, il quotidiano della cooperativa romagnola diretto da **Roberto Masini** racconta il Vip Master di Tennis di Milano Marittima.

CORRIERE DELLA SERA

3-8-2021

Il quotidiano milanese diretto da **Luciano Fontana** ricorda la "Guerra dei topless sulla Riviera Romagnola" con un articolo del Corriere d'Informazione dell'1-8-1977 di Edoardo Raspelli.

CRONACA VERA

n.2553 del 3 agosto 2021.

Il settimanale diretto da **Giuseppe Biselli**, dopo le due pagine sul numero del 27 luglio, ne dedica altre due ai 50 anni di giornalismo di Edoardo Raspelli II.



HA RACCONTATO STORIA E COSTUME DEL BELPAESE

Concludiamo il diario dei 50 anni di carriera di un popolare cronista

Dopo lo sport e la cronaca nera arrivano la gastronomia e la tv

Del 1975 è l'idea delle recensioni (anche negative) ai ristoranti, a causa delle quali ha anche ricevuto delle minacce - Qualche anno dopo fa il salto dalla carta stampata al piccolo schermo



Milano
Nappelli ha raccontato la sua storia, che si può considerare un'appendice del suo lavoro di cronista. Ha raccontato la sua vita, le sue passioni, le sue delusioni, le sue soddisfazioni. Ha raccontato la sua carriera, che ha attraversato diverse fasi: dal giornalismo alla televisione, dalla carta stampata al piccolo schermo. Ha raccontato la sua vita personale, le sue amicizie, le sue passioni. Ha raccontato la sua vita di cronista, le sue esperienze, le sue delusioni, le sue soddisfazioni. Ha raccontato la sua vita di uomo, le sue passioni, le sue delusioni, le sue soddisfazioni.

LE SUE CRITICHE SINCERE

GLI HANNO CREATO DEI GUAI

Una lunga carriera, prima in Rai e poi sulle reti Mediaset, che dal prossimo settembre riparte con una nuova avventura, su alcuni canali digitali, alla scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche

Roberto Nappelli, 70 anni, è un uomo che ha vissuto una vita intensa e piena di esperienze. Ha lavorato per 50 anni in Rai e Mediaset, dove ha ricoperto diverse posizioni. Ha scritto e condotto diverse rubriche e programmi. Ha raccontato la sua vita, le sue passioni, le sue delusioni, le sue soddisfazioni. Ha raccontato la sua carriera, che ha attraversato diverse fasi: dal giornalismo alla televisione, dalla carta stampata al piccolo schermo.

Roberto Nappelli, 70 anni, è un uomo che ha vissuto una vita intensa e piena di esperienze. Ha lavorato per 50 anni in Rai e Mediaset, dove ha ricoperto diverse posizioni. Ha scritto e condotto diverse rubriche e programmi. Ha raccontato la sua vita, le sue passioni, le sue delusioni, le sue soddisfazioni. Ha raccontato la sua carriera, che ha attraversato diverse fasi: dal giornalismo alla televisione, dalla carta stampata al piccolo schermo.



MILANO MARITTIMA. RISATE E RACCHETTE

Vip master, 30 anni di festa

I 30 anni del Vip Master

La festa più amata di Milano Marittima

Il patron Bakdassari: «Il segreto della kermesse? Siamo un gruppo di amici che si diverte»

MILANO MARITTIMA
MASSIMO PIRELLA
Sono 30 anni che il Vip Master "canta" la sua festa, un evento che si svolge ogni anno a Milano Marittima. È un evento che ha coinvolto generazioni di persone, che si divertono e si socializzano. È un evento che ha creato un senso di comunità e di appartenenza. È un evento che ha fatto della festa una tradizione.

Il Vip Master è un evento che si svolge ogni anno a Milano Marittima. È un evento che ha coinvolto generazioni di persone, che si divertono e si socializzano. È un evento che ha creato un senso di comunità e di appartenenza. È un evento che ha fatto della festa una tradizione.

Il Vip Master è un evento che si svolge ogni anno a Milano Marittima. È un evento che ha coinvolto generazioni di persone, che si divertono e si socializzano. È un evento che ha creato un senso di comunità e di appartenenza. È un evento che ha fatto della festa una tradizione.



Il Vip Master è un evento che si svolge ogni anno a Milano Marittima. È un evento che ha coinvolto generazioni di persone, che si divertono e si socializzano. È un evento che ha creato un senso di comunità e di appartenenza. È un evento che ha fatto della festa una tradizione.

Il Vip Master è un evento che si svolge ogni anno a Milano Marittima. È un evento che ha coinvolto generazioni di persone, che si divertono e si socializzano. È un evento che ha creato un senso di comunità e di appartenenza. È un evento che ha fatto della festa una tradizione.

CORRIERE DELLA SERA

6 SETTEMBRE 2020

Chiaro dimissionario
Il salernitano e l'oblio
sulla strage dei giardi
di **Alfonso Di Stefano**

Chiaro il signore
Fotografia
i giochi della luce
di **Giuseppe De Rita**

LA COSTOSA INERZIA EUROPEA
di **Augusto Falcato**



Camera, solo 13 assenti dei Cinque Stelle Si alla fiducia sulla riforma della giustizia

MANFREDI
Mps, Girgetti sta col premier
di **Antonio Padellaro**

La Camera ha votato la fiducia alla riforma della giustizia con 327 voti a favore e 13 assenti dei Cinque Stelle. Il governo ha così superato il voto di fiducia sulla riforma della giustizia. Il presidente della Camera, Antonio Di Pietro, ha annunciato che il governo ha vinto il voto di fiducia sulla riforma della giustizia con 327 voti a favore e 13 assenti dei Cinque Stelle. Il governo ha così superato il voto di fiducia sulla riforma della giustizia.

LA RIFORMA
Il tema unico del Covid e i toni (nuovi) per ripartire
di **Roberto Saviano**

Lazio ostaggio degli hacker

Zingaretti: «È terrorista, non paghiamo». Bloccato il software per i vaccini
di **Roberto Saviano**

Il Lazio è ostaggio degli hacker. Il software per i vaccini è bloccato. Zingaretti: «È terrorista, non paghiamo». Bloccato il software per i vaccini.

2020

La magia di Vanessa

di **Roberto Saviano**

La magia di Vanessa. Una performance magica in un teatro.

L'intrusione con i password di un impiegato
di **Roberto Saviano**

Chi accende i trogloditi
di **Roberto Saviano**

Morandi: sono felice e torno a scrivere
di **Roberto Saviano**

Guerra al topless sulla riviera romagnola. Tra gli ombredios arriva la volante
di **Roberto Saviano**



il Corriere



«CHE BELLA IBIZA SENZA MOVIDA, IN SPIAGGIA TROVO SOLO GLI HIPPIES»

La top model Vittoria Ceretti e il marito di «Qui ci siamo sposati e passiamo lunghi mesi. La vita scorre lenta tra barche e camminato»
di **Roberto Saviano**

«Che bella Ibiza senza movida, in spiaggia trovo solo gli hippies». Vittoria Ceretti e il marito di «Qui ci siamo sposati e passiamo lunghi mesi. La vita scorre lenta tra barche e camminato».

1977

Guerra al topless sulla riviera romagnola. Tra gli ombredios arriva la volante

di **Roberto Saviano**

Guerra al topless sulla riviera romagnola. Tra gli ombredios arriva la volante.



**PREMIO
LETTERARIO
RINASCIMENTO
I EDIZIONE**



**CONCORSO
PER
SCRITTRICI E
SCRITTORI**

Al via la I edizione del Premio Letterario RINASCIMENTO, il concorso per scrittori di opere inedite di narrativa, poesia, autobiografia e saggistica. In palio la pubblicazione del libro con la Casa Editrice **ABCBOOK99** by **ABCDESIGN99** in collaborazione con **JES il social delle emozioni per l'arte: www.jes-ita.ning.com**

INFORMAZIONI:

PREMIO LETTERARIO RINASCIMENTO

Il Premio Letterario RINASCIMENTO è il concorso destinato a scrittori che desiderano far conoscere le proprie opere.

Promotrice del concorso letterario è **RINASCIMENTO - SGARBI**.

Il concorso letterario è articolato in 3 sezioni: narrativa, poesia, autobiografia e saggistica.

Il tema dell'opera è libero.

I testi devono essere inediti per le tre sezioni.



JES - il social delle emozioni attraverso l'arte



www.jes-ita.ning.com

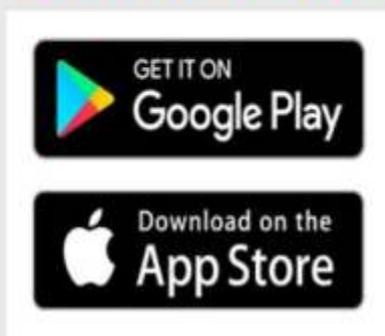
GIURIA: La giuria è composta da personalità del mondo culturale, letterario e giornalistico. Presidente è la Segretaria Regionale Movimento Rinascimento Sgarbi per il Friuli Venezia Giulia **Laura Recchia**. Questi i membri della giuria: la scrittrice **Chiara Vergani**, l'editore **Stefano Piavani**, il prof. **Paolo Bonarrio**, la direttrice del blog "Il mondo incantato dei libri" **Elisa Santucci**, **Raffaele Agresti** direttore di DiVini Libri. Ospiti d'onore **Dania Lupi** poetessa e il principe **Giovanni Alliata di Montereale**.

La premiazione avverrà a **Cordenons (Pordenone)** oppure su piattaforma online, con la partecipazione delle autorità il giorno **sabato 4 dicembre 2021**.

COME PARTECIPARE: Per partecipare al Premio Letterario Rinascimento Sgarbi, è necessario far pervenire le opere entro il **30 ottobre 2021**, all'indirizzo email: premiorinascimento@libero.it



Scarica la App Gratuita di
Jes - il social delle emozioni



www.jes-ita.ning.com

iscrivetevi a **JES il social delle emozioni**
pubblicate le vostre opere, confrontatevi con altri autori,
condividete le emozioni ... e cresciamo insieme !!!
Abbiamo già molti progetti in cantiere e la reale
possibilità di realizzare i vostri sogni ...
CON LA VOSTRA PARTECIPAZIONE

Main Sponsor www.gbsrl-studioimmobiliare.it

G. B. s.r.l.
STUDIO IMMOBILIARE



AUDITEL - GLI ASCOLTI DELLA "TELEVISIONE GASTRONOMICA"

(dai siti dei critici televisivi Davide Maggio
e Màrida Caterini e dituttounpop)

LUNEDÌ 23 AGOSTO 2021

RAI 1-IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.348.000 spettatori; share 11,2%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

484.000 spettatori; share 2,6%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese
(preserale)

309.000 spettatori ; share 2,2%

DOMENICA 22 AGOSTO 2021

RAI 1-Angelus

1.967.000 spettatori; share 21,70 %

a seguire:

RAI 1-LINEA VERDE ESTATE

2.494.000 spettatori; share 21,41%

CANALE 5-La Messa

887.000 spettatori; share 14,58%

a seguire :

LE STORIE DI MELAVERDE:

773.000 spettatori; share 11 %

1.064.000 spettatori; share 13,46 %

MELAVERDE EDITING

1.602.000 spettatori; share 15,67

TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese

(access prime time)

496.000 spettatori; share 3,1%

LA7- BELL'ITALIA IN VIAGGIO

(pre serale)

88.000 spettatori; share 0,7%

SABATO 21 AGOSTO 2021

RAI 1-LINEA VERDE LIFE

(con Marcello Masi e Daniela Ferolla)

1.934.000 spettatori ;share 17,1%

RAI 1-LINEABLU

(condotto da Donatella Bianchi).

1.610.000 spettatori; share 13,33%

RAI 1 -LINEA VERDE TOUR

con Federico Quaranta e Peppone

1.115.000 spettatori; share 14%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese
(access prime time)

431.000 spettatori; share 3%

LA7-BELL'ITALIA IN VIAGGIO

(preserale)

90.000 spettatori; share 0,9%

VENERDÌ 20 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.201.000 spettatori; share 9,9%

RAI 1- LINEA VERDE ESTATE

834.000 spettatori; share 9,3%

RAI 2- EATPARADE

1.030.000 spettatori; share 7,8%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

386.000 spettatori; share 2,5%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(preserale) condotto da Alessandro
Borghese

204.000 spettatori; share 1,6%

NOVE - RISTORANTI DA INCUBO

TUTTO IN 24 ORE (pre serale) con lo
chef Gordon Ramsey

125.000 spettatori; share 0,9%

GIOVEDÌ 19 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.960.000 spettatori; share 10,5%

RAI 1-LINEA VERDE

864.000 spettatori; share 10,1%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da Bruno Barbieri (access prime time)

476.000 spettatori; share 3%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da Bruno Barbieri (mattino)

277.000 spettatori; share 2,3%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(preserale) condotto da Alessandro Borghese

235.000 spettatori; share 1,9%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(mattino) condotto da Alessandro Borghese

165.000 spettatori; share 2,2%

NOVE - RISTORANTI DA INCUBO TUTTO IN 24 ORE (preserale) con lo chef Gordon Ramsey .

107.000 spettatori; share 0,8%

MERCOLEDÌ 18 AGOSTO 2021

RAI 1- IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.259.000 spettatori; share 10,75%

RAI 1- LINEA VERDE TOUR , condotto da Federico Quaranta con Giulia Capocchi e Peppone Calabrese

841.000 spettatori; share 9,68%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da Bruno Barbieri (access prime time)

464.000 spettatori; share 2,9%.

TV8-QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese (preserale)

216.000 spettatori; share 1,7%

MARTEDÌ 17 AGOSTO 2021

RAI 1 -LINEA BLU

(condotto da Donatella Bianchi).

1.300.000 spettatori; share 10,7%.

RAI 1- LINEA VERDE ESTATE

873.000 spettatori; share 9,85%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da Bruno Barbieri (access prime time)

498.000 spettatori; share 3,1%

LUNEDÌ 16 AGOSTO 2021

RAI 1 -LINEA BLU

(condotto da Donatella Bianchi).

1.214.000 spettatori; share 10,3%

RAI 1- LINEA VERDE ESTATE

903.000 spettatori; share 9,6%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da Bruno Barbieri (access prime time)

485.000 spettatori; share 3%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese (preserale)

288.000 spettatori; share 2,2%

DOMENICA 15 AGOSTO 2021-

UN DISASTRO LA MESSA SU CANALE 5 (QUASI UN TERZO DEGLI ASCOLTI, COME SEMPRE , DI RAI1): DANNEGGIA LE STORIE DI MELAVERDE E LE NUOVE PUNTATE

RAI 1-Angelus

1.977.000 spettatori; share 24,37%

a seguire:

RAI 1-LINEA VERDE ESTATE

2.017.000 spettatori; share 21,46%

CANALE 5-La Messa

711.000 spettatori; share 11,57%

a seguire :

LE STORIE DI MELAVERDE:

CASAZZA (Bergamo)

-Storie di Melaverde in stalla modello tra 100 capretti:

prima visione 12-3-2017

prima replica 10-9-2017

seconda replica 30-12-2018

terza replica 15-8-2021

630.000 spettatori; share 8,94 %

702.000 spettatori; share 9,4%

MELAVERDE nuove puntate

1.160.000@ spettatori; share 13,44%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese (access prime time)

581.000 spettatori; share 4,5 %.

LA7- BELL'ITALIA IN VIAGGIO

(pre serale)

110.000 spettatori; share 1%

SABATO 14 AGOSTO 2021

RAI 1 - LINEA VERDE RADICI
condotto da Angela Rafanelli
2.016.000 spettatori; share 17,5%
RAI 1- LINEA BLU
(condotto da Donatella Bianchi).
1.512.000 spettatori; share 13%
RAI 1 -LINEA VERDE TOUR
con Federico Quaranta e Peppone.
1.288.000 spettatori; share 15,16%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(access prime time)
439.000 spettatori; share 3,2%
LA7-BELL'ITALIA IN VIAGGIO
(preserale)
107.000 spettatori; share 1%

VENERDÌ 13 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.246.000 spettatori; share 10,6%
RAI 2- EATPARADE
1.029.000 spettatori; share 7,88%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
413.000 spettatori; share 2,8%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
301.009 spettatori; share 2,4%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mattino)
259.000 spettatori ; share 2%.
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(mattino) condotto da Alessandro
Borghese
149.000 spettatori ; share 1,7%.
NOVE - RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (pre serale) con lo
chef Gordon Ramsey
122.000 spettatori; share 1%

GIOVEDÌ 12 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.263.000 spettatori; share 11%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
402.000 spettatori; share 2,6%
TV8- QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mezzogiorno)
300.000 spettatori; share 2,4%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
280.000 spettatori; share 2,2%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(mezzogiorno) condotto da Alessandro
Borghese
163.000 spettatori; share 1,9 %
NOVE - RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (preserale) con lo
chef Gordon Ramsey .
128.000 spettatori; share 1%

MERCOLEDÌ 11 AGOSTO

RAI 1- IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.283.000 spettatori; share 10,74%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
423.000 spettatori; share 2,6%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
208.000 spettatori; share 1,6%

MARTEDÌ 10 AGOSTO 2021

RAI1- IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.283.000 spettatori; share 10,74%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
423.000 spettatori; share 2,6%
TV8 - QUATTRO RISTORANTI
(con Alessandro Borghese, preserale)
208.000 spettatori; share 1,6%

LUNEDÌ 9 AGOSTO 2021

RAI 1-IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.409.000 spettatori; share 12%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

424.000 spettatori; share 2,6%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
323.000 spettatori; share 2,5%

DOMENICA 8 AGOSTO 2021-
LE OLIMPIADI SU RAI 2 E LA CHIESA
SU CANALE5 (QUASI UN TERZO
DEGLI ASCOLTI, COME SEMPRE, DI
RAI1 !!!) DANNEGGIANO LE STORIE
DI MELAVERDE E LE NUOVE
PUNTATE

RAI 1-Angelus
1.888.000 spettatori; share 18,64%
a seguire:

RAI 1-LINEA VERDE ESTATE
2.170.000 spettatori; share 17,1%
CANALE 5-La Messa
749.000 spettatori; share 10,67%

a seguire :
LE STORIE DI MELAVERDE
533.000 spettatori; share 7 %
(Raspelli in Sardegna per il sughero:
prima visione nel 2009).

783.000 spettatori; share 8,95%
MELAVERDE nuove puntate
1.431.000 spettatori; share 12,7 %

TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(Prima serata)
569.000 spettatori; share 3,7%
LA7- BELL'ITALIA IN VIAGGIO
(preserale)
91.000 spettatori; share 0,8%

SABATO 7 AGOSTO 2021
RAI1 -LINEA VERDE LIFE
(con Marcello Masi e Daniela Ferolla)
1.411.000 spettatori; share 11,37%
RAI 1- LINEA BLU
(condotto da Donatella Bianchi).
1.051.000 spettatori; share 7,88%
RAI 1 -LINEA VERDE TOUR
con Federico Quaranta e Peppone.
898.000 spettatori; share 10%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese

(access prime time)
379.000 spettatori; share 2,6%
LA7-BELL'ITALIA IN VIAGGIO
102.000 spettatori; share 0,9%

VENERDÌ 6 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.091.000 spettatori; share 8,5%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
381.000 spettatori; share 2,3%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
217.000 spettatori; share 1,7%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mattino)
168.000 spettatori; share 1,3%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(mattino) condotto da Alessandro
Borghese
99.000 spettatori; share 1,1%
NOVE - RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (con lo chef Gordon
Ramsey)
82.000 spettatori; share 0,6%

GIOVEDÌ 5 AGOSTO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.119.000 spettatori; share 8,9%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
416.000 spettatori; share 2,5 %
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
286.000 spettatori; share 2,2%

MERCOLEDÌ 4 AGOSTO 2021

RAI 1- LINEA VERDE TOUR
condotto da Federico Quaranta con
Giulia Capocchi e Peppone Calabrese
RAI 1- IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.114.000 spettatori; share 8,7%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da

Bruno Barbieri (access prime time)
466.000 spettatori; share 2,7%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
339.000 spettatori; share 2,4%
NOVE-RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (con lo chef Gordon
Ramsey)
139.000 spettatori ; share 0,9%

MARTEDÌ 3 AGOSTO 2021

RAI1- IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.086.000 spettatori; share 8,3%
TV8-QUATTRO HÔTEL (condotto da
Bruno Barbieri, access prime time)
550.000 spettatori; share 3,1%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
262.000 spettatori; share 1,9%
NOVE-RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (con lo chef Gordon
Ramsey)
126.000 spettatori; share 0,8%.

LUNEDÌ 2 AGOSTO 2021

RAI 1-IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.096.000 spettatori; share 8,55%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
488.000 spettatori; share 2,7%

DOMENICA 1 AGOSTO 2021-

LA CHIESA SU CANALE 5 (QUASI UN
TERZO DEGLI ASCOLTI, COME
SEMPRE, DI RAI1 !!!) DANNEGGIA LE
STORIE DI MELAVERDE E LE NUOVE
PUNTATE
RAI 1-Angelus
1.969.000 spettatori; share 18,3%
a seguire:
RAI 1-LINEA VERDE ESTATE
2.043.000 spettatori; share 15%
CANALE 5-La Messa

809.000 spettatori; share 10,5%
a seguire :
LE STORIE DI MELAVERDE
697.000 spettatori; share 8,4%
(Raspelli tra i Nergi/baby kiwi: prima
visione il 18-10-2015 e poi replicata il 3-
9-2917; il 19-8-2018 e l'1-8-2021)
997.000 spettatori; share 10,5 %
MELAVERDE nuove puntate
1.538.000 spettatori; share 12,7 %.
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(access prima serata)
491.000 spettatori; share 2,9%
LA7- BELL'ITALIA IN VIAGGIO
(preserale)
88.000 spettatori; share 0,7%

SABATO 31 LUGLIO 2021

RAI1 -LINEA VERDE LIFE
con Marcello Masi e Daniela Ferolla
1.714.000 spettatori; share 13,1%
RAI 1- LINEABLU
(condotto da Donatella Bianchi).
1.258.000 spettatori; share 9,17%

RAI1-LINEA VERDE TOUR
con Federico Quaranta e Peppone.
1.072.000 spettatori; share 11,1%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(access prime time)
353.000 spettatori; share 2,3%

VENERDÌ 30 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.151.000 a 8,96%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri access prime time)
390.000 spettatori; share 2,4%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
217.000 spettatori; share 1,7%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mattino)
200.000 spettatori; share 1,5%

TV8- QUATTRO RISTORANTI
(mattino) condotto da Alessandro
Borghese

164.000 spettatori; share 1,9 %

GIOVEDÌ 29 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.244.000 spettatori; share 9,88%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

441.000 spettatori; share 2,6%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(preserale) condotto da Alessandro
Borghese

215.000 spettatori; share 1,6%

NOVE-RISTORANTI DA INCUBO
TUTTO IN 24 ORE (con lo chef Gordon
Ramsey)

156.000 spettatori; share 1,1%

MERCOLEDÌ 28 LUGLIO 2021

RAI 1- LINEA VERDE TOUR

condotto da Federico Quaranta con
Giulia Capocchi e Peppone Calabrese

830.000 spettatori ; share 6 1%

RAI 1- IL PRANZO È SERVITO

(con Ettore Insinna)

766.000 spettatori; share 10,1%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

377.000 spettatori; share 2,1%

TV8-QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese
(preserale)

269.000 spettatori ; share 1,9%

MARTEDÌ 27 LUGLIO 2021

RAI1- IL PRANZO È SERVITO

(con Ettore Insinna)

1.123.000 spettatori; share 9,36%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

417.000 spettatori; share 2,3 %

TV8-QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese

(preserale)

255.000 spettatori; share 1,8%

LUNEDÌ 26 LUGLIO 2021

RAI 1-IL PRANZO È SERVITO

(con Flavio Insinna)

1.250.000 spettatori; share 9,4%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

432.000 spettatori; share 2,3%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese
(preserale)

245.000 spettatori; share 1,7%

DOMENICA 25 LUGLIO 2021

LA MESSA SU CANALE 5(UN TERZO
DEGLI ASCOLTI,COME SEMPRE ,DI
RAI 1 !!!) DANNEGGIA LE STORIE DI
MELAVERDE E LE NUOVE PUNTATE

RAI 1-Angelus

1.976.000 spettatori; share 18,94%

a seguire:

RAI 1-LINEA VERDE ESTATE

2.189.000 spettatori; share 16,6%

CANALE 5-La Messa

576.000 spettatori; share 7,6 %

a seguire :

LE STORIE DI MELAVERDE

491.000 spettatori; share 5,9 %

819.000 spettatori; share 9,3 %

MELAVERDE nuove puntate

1.498.000 spettatori; share 12,97%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

condotto da Alessandro Borghese
(access prima serata)

629.000 spettatori; share 3,7%

ITALIA 1-COTTO E MANGIATO

condotto da Tessa Gelisio

219.000 spettatori; share 2%

LA 7-L'INGREDIENTE PERFETTO

condotto da Roberta Capua e Gian
Luca Mech

70.000 spettatori; share 0,8%

SABATO 24 LUGLIO 2021

RAI1 -LINEA VERDE LIFE (con
Marcello Masi e Daniela Ferolla

1.826.000 spettatori; share 14,7%
RAI 1- LINEABLU
(condotto da Donatella Bianchi).
1.385.000 spettatori; share 10,48%
RAI 1 -LINEAVERDE TOUR
con Federico Quaranta e Peppone.
1.170.000 spettatori; share 13,25%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(access prime time)
384.000 spettatori; share 2,6%

VENERDÌ 23 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
829.000 spettatori; share 12,9 %
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
371.000 spettatori; share 2,2%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro
Borghese
241.000 spettatori; share 1,8%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mattino)
192.000 spettatori; share 1,5%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(mattino) condotto da Alessandro
Borghese
118.000 spettatori; share 1,4 %
NOVE- RISTORANTI DA INCUBO
(con lo chef Gordon Ramsey)
135.000 spettatori; share 1 %

GIOVEDÌ 22 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.438.000 spettatori; share 12,22%
ITALIA 1-COTTO E MANGIATO
condotto da Tessa Gelisio
413.000 spettatori; share 5%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri(access prime time)
400.000 spettatori; share 2,3%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
(preserale) condotto da Alessandro

Borghese
288.000 spettatori; share 2,1%

MERCOLEDÌ 21 LUGLIO 2021

RAI1- IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.389.000 spettatori; share 11,2%
ITALIA 1-COTTO E MANGIATO
condotto da Tessa Gelisio
429.000 spettatori; share 5,25%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
398.000 spettatori; share 2,2%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
270.000 spettatori; share 1,9%
TV8-QUATTRO HÔTEL
condotto da Bruno Barbieri (mattina)
237.000 spettatori; share 1,8%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(mattina)
153.000 spettatori; share 2,8%
NOVE- RISTORANTI DA INCUBO
con lo chef Gordon Ramsey (preserale)
125.000 spettatori; share 0,9%

MARTEDÌ 20 LUGLIO 2021

RAI1- IL PRANZO È SERVITO
(con Ettore Insinna)
1.442.000 spettatori; share 11,4%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)
442.000 spettatori; share 2,4%
ITALIA 1-COTTO E MANGIATO FUORI
MENÙ condotto da Tessa Gelisio
336.000 spettatori; share 4,15%
TV8-QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
271.000 spettatori; share 2%

LUNEDÌ 19 LUGLIO 2021

RAI 1-IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)
1.450.000 spettatori; share 11,60%
TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

448.000 spettatori; share 2,30%
ITALIA 1- COTTO E MANGIATO
con Tessa Gelisio (mattina)
404.000 spettatori; share 4,86%
TV8- QUATTRO RISTORANTI
condotto da Alessandro Borghese
(preserale)
275.000 spettatori; share 1,80%

DOMENICA 18 LUGLIO 2021

LA MESSA SU CANALE 5 (IN
CRESCITA MA UN TERZO DEGLI
ASCOLTI, COME SEMPRE, DI RAI 1 !!)
DANNEGGIA LE STORIE DI
MELAVERDE E LE NUOVE PUNTATE
RAI 1-Angelus

1.919.000 spettatori; share 19,56%
a seguire:

RAI 1-LINEA VERDE ESTATE
2.576.000 spettatori; share 20,23 %

CANALE 5-La Messa
862.000 spettatori; share 12,9%

a seguire :

LE STORIE DI MELAVERDE
737.000 spettatori; share 10%

1.085.000 spettatori; share 13,3%

MELAVERDE nuove puntate
1.779.000 spettatori; share 16,15 %

LA7- BELL'ITALIA IN VIAGGIO

115.000 spettatori ; share 0,83%

LA7-L'INGREDIENTE PERFETTO
condotto da Roberta Capua e Gian
Luca Mech

119.000 spettatori; share 1,57%

SABATO 17 LUGLIO 2021

RAI 1 - LINEA VERDE RADICI
condotto da Angela Rafanelli
2.071.000 spettatori; share 16,6%

RAI 1- LINEA BLU

(condotto da Donatella Bianchi).

1.682.000 spettatori; share 12,8%

RAI1-LINEA VERDE TOUR

con Federico Quaranta e Peppone.
1.110.000 spettatori; share 13,3%

VENERDÌ 16 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)

1.470.000 spettatori; share 11,8%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

490.000 spettatori; share 2,6%

ITALIA 1-COTTO E MANGIATO

condotto da Tessa Gelisio

366.000 spettatori; share 4,25%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(preserale) condotto da Alessandro
Borghese

272.000 spettatori; share 1,9%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (mattino)

211.000 spettatori; share 1,6%

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(mattino) condotto da Alessandro
Borghese

125.000 spettatori; share 1,5%

NOVE- RISTORANTI DA INCUBO (con
lo chef Gordon Ramsey)123.000
spettatori; share 0,8%

GIOVEDÌ 15 LUGLIO 2021

RAI 1 - IL PRANZO È SERVITO
(con Flavio Insinna)

1.513.000 spettatori ; share 12,2%

ITALIA 1-COTTO E MANGIATO

condotto da Tessa Gelisio

920.000 spettatori ; share 3,9%

TV8-QUATTRO HÔTEL condotto da
Bruno Barbieri (access prime time)

403.000 spettatori ; share 2,2

TV8- QUATTRO RISTORANTI

(preserale) condotto da Alessandro
Borghese

241.000 spettatori ; share 1,7%



MERAVIGLIE DELLA NATURA

di Maura Anastasia ed Edoardo Raspelli

Giglio

E' un fiore che infonde serenità, molto bello e delicato dal colore bianco candido è simbolo di pace.

Arbusto sempreverde che emana un delizioso profumo.

Stiamo parlando del giglio della pace, chiamato e conosciuto anche con i nomi di *Spathiohyllum* o *Spatifillo*.

E' una pianta da interno, una delle più diffuse; si adegua molto bene alle zone chiuse e contribuisce a dare un tocco di grande eleganza.

Si tratta di un fiore originario della Colombia e del Venezuela, arrivato in Europa intorno alla fine del 1800.

E' conosciuto anche come il fiore purificatore dell'aria, perché molto più degli altri, è in grado di



rilasciare ossigeno nell'aria.

Si calcola infatti che un solo fiore possa purificare l'aria di un'ambiente di 10 mq.

Infatti questo fiore così bello ha attirato anche l'attenzione della Nasa, che lo ha preso come soggetto di studio.

Facile da coltivare, ama il clima caldo umido e la luce, ma non quella diretta, del sole.

Per un buon mantenimento è necessario innaffiare con regolarità.



un libro, un sorriso, la vita ...



creazione, stampa, distribuzione editoriale libri
per informazioni: info@spaziodemomagazine.it

ABCDESIGN
communication
99

SAVE THE PUPPY



by **Maura Anastasia & Hairon**

con piacere vi presento la
nuova coppia che vi
accompagnerà nel tenero
mondo animale da amare,
coccolare e da salvare
seguiteci numerosi



**Maura
Anastasia
e Hairon**



Nata dal sogno di due persone straordinarie **Alessandra Ghisleni** che è l'attuale Presidente e suo marito **Angelo Belotti**, l'**Associazione Amici per i baffi-Onulus** si è costituita nell'aprile del 2013 e da allora di strada ne ha fatto davvero tanta.

Entrambi condividono uno straordinario amore per gli animali e insieme hanno dato vita al bellissimo gattile che c'è adesso.

In un primo momento l'associazione aveva lo scopo di creare eventi per dare aiuto a gattili e canili già esistenti, poi la giunta comunale di Madone chiese all'associazione di intervenire in una difficile situazione del territorio; appunto una colonia di gatti che stava all'interno di una vecchia fornace, seguita da dei volontari che facevano fatica a gestire la situazione.

Questa situazione quindi mise in evidenza il fatto che bisognava avere una struttura che potesse accogliere questi gatti e non solo; quindi occorreva un punto di riferimento concreto: l'associazione.

Così nell'arco di 2 anni e mezzo fu costruito il gattile dell'associazione "**Amici per i baffi**", un rifugio oasi dove ospitare i gatti bisognosi.

Il gattile si trova nel comune di Madone in provincia di Bergamo ed è composto come struttura iniziale da una casetta adibita ad infermeria, quattro casette adibite ad ospitare i gatti che sono attualmente circa una cinquantina, tre magazzini e una un'altra casetta che è attualmente in costruzione.

Il tutto su un'area di 650 metri quadrati.

Oltre alla costruzione del gattile in questi anni l'associazione ha portato avanti anche progetti educativi, con laboratori delle scuole; con lo scopo di promuovere "l'amore per gli animali e la natura".

Uno di questi progetti è "**Madame Cat e la fattoria Trastullolà**" composto da 18 schede didattiche.



Una grande iniziativa proposta ed esposta in numerose scuole dove l'amore per gli animali diventa una cosa molto bella e fondamentale.

Altro obiettivo dell'associazione è dare un aiuto alle persone bisognose soprattutto in questo periodo di crisi dove anziani, poveri in generale non riescono a sfamare i loro fedeli amici gatti.

"Un aiuto agli animali e a chi li ama" questa è una priorità dell'associazione.

Chi volesse collaborare o dare eventuali aiuti potete scrivere a: amiciperibaffi@gmail.com
AMICI PER I BAFFI-ONLUS



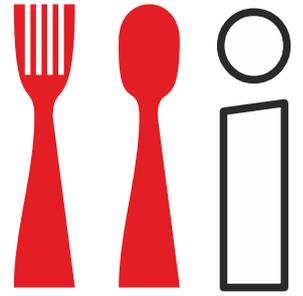
MI VUOI ADOTTARE?





Raspeii

MAGAZINE



DIGITAL VS PRINT

- sempre gratuito
- sempre on-line
- visibile su:
 - pc
 - tablet
 - smartphone
- facile distribuzione
- visibilità virale
- pubblicazioni precedenti sempre disponibili e linkabili
- ottima qualità/prezzo
- costi minimi
- target geo-localizzato su richiesta
- stampa cartacea su richiesta

- possibile non gratuito
- disponibile su distribuzione
- deteriorabile con usura
- distribuzione fisica e locale
- pubblicazioni precedenti non disponibili subito e reperibili a pagamento
- quantità variabile
- costi elevati
- target difficilmente pianificabile su richiesta
- stampa cartacea su richiesta

DIGITAL
VS
PRINT

ABCDESIGN99 communication

un progetto, un obiettivo e tanta determinazione per il successo ...
il resto lo mettiamo noi con passione, creatività e professionalità.



Stampati commerciali e pubblicitari

per non perdersi in un lungo e noioso elenco credo sia più esplicativo dire "facciamo dal biglietto da visita in poi" ... in digitale e/o offset, per tutte le vostre esigenze.



Lattine Pubblicitarie

Ci piace chiamarla la comunicazione gustosa e dissetante a 4 vie...

- è un volantino pubblicitario perchè si utilizza tutta l'area esterna della lattina per immagini e testi,
- è un gadget originale e piacevole adatto per qualsiasi evento,
- è un'ottimo strumento per essere utilizzato come veicolo per iniziative promozionali,
- è virale perchè porta la vostra immagine sul web attraverso i social (per esempio immagini abbinate ad hostess o steward con i vostri clienti) .

Servizi

Consulenza, Brand Identity, Public Relation, Marketing, Social Identity ecc...

"I consumatori, cercando la qualità e il valore, fissano gli standard di accettabilità dei prodotti e dei servizi, esprimendo un'opinione a suon di dollari."

RONALD REAGAN



Servizi

i nostri servizi si estendono in vari settori: consulenza e studio grafico, registrazione logo, web design, creazione/gestione eventi, format incentive, social media, p.r., gestione sponsorizzazioni e altro ancora

[MORE](#)



Prodotti

Stampati commerciali e pubblicitari, Editoria, cartellonistica, Insegne e video led, oggetti promozionali, gadget, lattine pubblicitarie ecc, ecc, ... tutto quanto suggerisce la creatività

"Occorre che l'azienda allarghi la propria visione delle esigenze e degli stili di vita della clientela. Non dovrebbe più considerare il cliente solo come consumatore dei suoi prodotti attuali, e cominciare a visualizzare modi più completi di servire la clientela."



PHILIP KOTLER

Prodotti

Forniamo tutto il supporto cartaceo e/o digitale, allestimenti interni ed esterni, cartellonistica e stand per fiere/eventi, articoli promozionali, abbigliamento personalizzato e bevande /lattine pubblicitarie ...

[MORE](#)



Editoria

Editoria cartacea, digitale, riviste online, libri, ecc ...

Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni.

ELEANOR ROOSEVELT



Editoria

Libri, riviste, periodici e tutto il supporto cartaceo e/o digitale, impaginazioni, grafica, traduzioni e il supporto per la vendita sia per il canale cartaceo che quello digitale ...

MORE

Partnership

Partnership, collaborazioni, Joint venture, ecc...

"Agisco tramite professionisti esperti, ma loro non prendono decisioni senza consultarmi."

GIANNI AGNELLI



Partnership

Il **SUCCESSO** di un progetto è il mix di protagonisti che amalgamati con cura, individuando le loro eccellenze, portano ad un risultato eccezionale ... sia partners, fornitori, collaboratori

MORE



Contacts



“Sforzati sempre per fornire un servizio sopra e oltre quello che il venditore medio potrebbe fornire. Ti aiuterà a costruire relazioni di lunga durata, fiducia e contatti per ulteriori affari.”



TOM HOPKINS

Contact Us

www.raspellimagazine.it

2019



2021

