

2night.

**I PROTAGONISTI
DELLA NOTTE**

2night guide - estate 2015



SENHIT



WWW.SENHIT.COM/IT

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Elisabetta Pasqualetti, Erika Bertossi, Chiara Cimini, Arianna Spagnolo, Maddalena De Donato, Alvisè Salice, Lisa Simonato, Livia Fabietti, Fabrizio Nicolò Arnhold, Francesca Demirgian, Mary Marchesano, Lorenzo Coletta, Rossella Neri, Daniela Ceccon.

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2014 anno XI, Giugno-Luglio 2015

2night Magazine lo trovi a:
Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



editoriale

Chi sono i Protagonisti della Notte?

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emozione si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Queste fantasie sono rese possibili da quei personaggi che hanno scelto di fare della Notte la loro quotidianità, gli addetti ai lavori che la vivono attraverso la loro professionalità in cucina, nella sala del ristorante, dietro al bancone del bar o nella direzione dei club notturni. Questi individui sono delle figure di primo piano nel film personale di ognuno di noi. Alcuni li conosciamo di persona perché frequentiamo il loro locale, di altri ne abbiamo sentito solo parlare ma è grazie ai più bravi tra loro se ogni sera riusciamo a scrivere un soggetto diverso. Abbiamo affiancato gli emergenti delle ultime stagioni a chi fa l' "imprenditore della notte" da molti anni, abbiamo chiesto a loro quali sono i segreti di una serata o di un locale di successo cercando spunti e suggerimenti per uscire ogni sera con una nuova idea. I loro volti e le loro parole sono le pagine di questa guida.

Giorgio Govi



ASTI HOUR

L'aperitivo di frutta

ASTI HOUR. UNA NOVITA'...LEGGERA!
Asti Spumante e tanta frutta: naturale, freschissimo e poco alcolico



Segui AstiHour su www.facebook.it/AstiHour e www.astihour.it

Per maggiori informazioni sul Consorzio dell'Asti D.O.C.G. visita il sito www.astidocg.it



Astisour

- 1 parte di spremuta di limone
- 3 parti di Asti docg



Astiorange

- 1 parte di spremuta d'arancia
- 1 parte di Asti docg



Astistrawberry

- 1 parte di fragole frullate
- 1 parte di Asti docg



Astipeach

- 1 parte di pesche frullate
- 1 parte di Asti docg

I PROTAGONISTI DELLA NOTTE

INTERVISTE A CURA DI ERIKA BERTOSSI, CHIARA CIMINI, ARIANNA SPAGNOLLO, MADDALENA DE DONATO, ALVISE SALICE,
LISA SIMONATO, LIVIA FABIETTI, FABRIZIO NICOLO' ARNHOLD, FRANCESCA DEMIRGIAN, MARY MARCHESANO, LORENZO GOLETTA.

**GLI ART DIRECTOR
CHE HANNO RIEMPITO I CLUB DELLA REGIONE**

**I DJS CHE HANNO REALIZZATO
LE FESTE MIGLIORI**

**GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO
CON LA LORO CUCINA**

**I RESTAURANT MANAGER CHE
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI
UN FORMAT**

**I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO
OPINIONE**



Alex Neri

Dj

Età: 45

Da dove viene

Figlio d'arte (il padre era un dj), ha cominciato da giovanissimo il suo percorso artistico in vari club della Toscana.

Il suo approccio alla musica comincia con il pianoforte, che ha suonato dai 9 ai 14 anni. Il padre, all'epoca dj, lo ha introdotto al mondo dei dischi. Ha suonato in tutti i club più importanti del mondo, dando vita all'etichetta Tenax Recording, il cui primo singolo, "Housetrack", del 2004, ha vinto il premio Siae come album più venduto da un'etichetta indipendente. Nel 1999 nascono i Planet Funk, con il loro primo singolo "Chase the Sun", giunto al vertice delle classifiche mondiali, con i quali ha registrato 5 album. Attualmente, lavora a vari progetti per molti artisti internazionali e locali, anche se è il club il nucleo in cui esprime al meglio il suo amore per la musica.

DA DOVE È ARRIVATO IL TUO SUCCESSO?

Non avrei mai immaginato di ottenere questo successo, che credo sia arrivato proprio dall'inconsapevolezza. So che è un paradosso, ma è la verità. Ti rendi conto che c'è sempre più gente che ti segue e ti acclama, ma è più la percezione che dai all'esterno a generare questa realtà. Per quanto mi riguarda, nella maggior parte dei casi, un artista raggiunge il successo in quanto è sempre alla ricerca di qualcosa.

I PROGETTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Il progetto Planet Funk mi ha offerto la possibilità di lavorare con molti artisti che stimo. Come dj ho avuto la fortuna e la capacità di lavorare nei migliori club del mondo, gran bella sensazione per un ragazzo di periferia come me.

DOVE ANDARE A BALLARE A FIRENZE: i consigli di Alex Neri

- **TENAX** – Perché è il tempio indiscusso in Toscana e in Italia della musica elettronica, riconosciuto anche all'estero come uno dei migliori club.



Tito Pintón

"Deus ex machina" del Muretto di Jesolo

Età: 43

Da dove viene

Da 25 anni professionista del mondo della notte, oggi è il boss del Muretto

Inizia a lavorare nel mondo dei locali ancor sedicenne. Gestisce da anni la più leggendaria discoteca jesolana, il Muretto, riscuotendo un impressionante successo. Qui, un'estate dopo l'altra, organizza serate che entrano nella storia, portando DJ di fama mondiale a considerare il Muretto una seconda casa. In tempi recenti apre due ristoranti in pineta: Merville e La Guinguette Baladin

COSA RISPONDI A CHI RIMPIANGE LA JESOLO DEGLI ANNI '80/'90?

Ridimensioniamo questo luogo comune, e rendiamoci conto che molte cose sono in realtà migliorate. Una volta c'erano più discoteche, certo, ma solo perché l'offerta d'intrattenimento era più omogenea: ci si poteva divertire in un unico modo, andando in disco. Ora invece le opportunità di serata sono più varie. I ristoranti sono aumentati, specie per tipologia; sono nati i posti da aperitivo, che quando La Capannina era un salarium non esistevano; hanno preso piede locali ibridi tipo il Marina o il Terrazzamare. E poi le strutture: rispetto a una volta, Jesolo è molto più bella, con alberghi stupendi, residence di lusso, resort a 5 stelle. Si è già attrezzata per il futuro. Non a caso, mentre l'anno scorso Riccione ha subito un brutto calo, Jesolo ha tenuto botta.

VEDI QUINDI UN FUTURO POSITIVO PER LA JESOLO BY NIGHT?

Senz'altro. Tant'è che ho investito in due nuovi locali della pineta. Qui io lavoro da 25 anni, e continuerò a farlo. Jesolo è la seconda località balneare d'Italia, la spiaggia di riferimento del Triveneto, e possiede la metà del turismo a nordest. Certo, a differenza di altre città di mare, qui è pieno di seconde case, quindi molta gente va e viene, senza viverci costantemente. Ma per quanto uno si faccia i 3-4 giorni a Ibiza, poi, alla fine, torna sempre qui a Jesolo.

DOVE ANDARE A CENA A JESOLO: i consigli di Tito Pintón .

- **DA GUIDO** – Per il buon pesce.
- **ALLA GRIGLIATA e BRONSE CUERTE** – Per la buona carne.
- **AL TORCIO e il BUCINTORO** – Per mangiare bene sia cucina che pizza in centro.





Mirco Bertì

DJ

Età: 32

Da dove viene

Arilicense dalla nascita, fa scuola di sopravvivenza nel mondo moderno, poi il grande salto nel mondo della musica.

A 14 anni suo fratello maggiore Alessio gli regala i suoi primi giradischi, ed è subito amore. Produttore, dj di musica Deep House, Tech House, Nu-Disco, Mirco oggi è tra i più chiacchierati dj sulla scena internazionale degli ultimi mesi. Collabora con club come Embassy (Dubai), Bergmans (Stoccolma), V.I.P. Room (Marrakech) Pachita (NYC) e molti altri. Ha toccato i vertici delle classifiche internazionali con lo pseudonimo Babert ed il suo singolo "Dance a little bit closer", tuttora in programmazione su Radio Montecarlo, un re-edit anni settanta remixata in chiave moderna con sonorità deep house.

SE DOVESSI SCEGLIERE UN DJ ITALIANO ED UNO STRANIERO DA PRODURRE O CON CUI PRODURRE UN PEZZO, CHI SCEGLIERESTI?

Una domanda molto difficile, ci sono troppi artisti anche non famosi in Italia con cui sognerei di collaborare. Tra gli italiani, sceglierei uno già noto come l'amico Raffa Fl, che ultimamente sta spaccando veramente! Passando agli stranieri, Sharam Jay. Incrociando le dita sento che ci riuscirò..

AI DJS NON PIACCONO LE DOMANDE CHE LI "ETICHETTANO" SU UN GENERE... MA SE TU DOVESSI DEFINIRTI IN QUALCHE MODO?

Un innovatore, "incatalogabile", non mi pongo limiti o pregiudizi.

TRE TRACCE DAL TUO ARSENALE PER CATTURARE CHI ANCORA NON TI CONOSCE?

"Finally" dei Kings of Tomorrow, disco onirico; come bomba da pista recente uso "Volkoder That Bass", un vero terremoto. Poi, in ogni mio show, dopo svariati Gin Tonic arriva il momento di "Blue Monday" dei New Order, e lì riparte la festa...

DOVE MANGIARE STREET FOOD A VERONA: i consigli di Mirco Bertì

- **PAPPAFICO** (Peschiera del Garda) - Per il miglior fritto di pesce.
- **TAVERNA DEL CONTE** (Monzambano) - Per l'hamburger di Black Angus.
- **OBLÒ** - Per gli hamburger.



Marina e Brunella - PopPen Djs

Performer DJS.

Età: Età media 39,5

Da dove "arrivano"

Nel 2004 l'incontro per caso. Federico (Brunella) suonava al piano di sopra del Cassero di Bologna, mentre Fabrizio (Marina) si improvvisava alla consolle di uno sconosciuto baretto.

Al Black B. gli chiesero all'ultimo minuto di sostituire il dj del venerdì e alla fine sono diventati resident djs.

Le prime performance della coppia prevedevano solo una parrucca tirata fuori ogni tanto per stupire la platea. Fu l'Estragon di Bologna "il posto in cui Marina e Brunella presero carne e pelo" per dirla con le loro parole. Anche il nome nacque per caso, in una cena tra amici, quando una ragazza in Erasmus pronunciò la parola PopPen! (che, come apprendiamo da Urban Dictionary, è l'equivalente slang tedesco di "scopare").

IL VOSTRO LOOK: A CHI È ISPIRATO E SOPRATTUTTO, AVETE UN APPARTAMENTO IN AFFITTO SOLO COME STANZA GUARDAROBA?

BRUNELLA - Vorremmo dire che il nostro look si ispira a Inès de La Fressange o a Coco Chanel che in sogno ha una visione suggerita da Paco Rabanne, ma le foto che girano sui social ci inchiodano alla realtà dei fatti: il nostro look ruota intorno all'offerta che sventola dagli stands della Montagnola o nei reparti donna dei negozi in Via Indipendenza, il tutto sapientemente mescolato sotto la visionaria guida di un Vodka Tonic. C'è chi ama il minimal e chi, come noi, è assolutamente schiavo del maximal, nel look come nel sound. A fine serata Marina e Brunella tornano nelle valigie che abbiamo sotto al letto; ecco spiegata quell'irresistibile attrazione per l'Effetto Stropicciato!

IL TORMENTONE DELL'ESTATE 2015?

MARINA - Sicuramente un pezzo di Nicki Minaj Jason Derulo o Taylor Swift ... ma per noi è dal 1981 che a notte fonda sulla spiaggia quando parte Maracaibo non ce n'è per nessuno.

LE MIGLIORI SERATE/LOCALI BOLOGNESI: i consigli dei PopPen.

- **LOCOMOTIV; COVO; CASSERO; ESTRAGON...** E poi c'è Altro? Il Mercato delle Erbe dove per la notte bianca di arte fiera ci siamo esibite dentro un baracchino della frutta e verdura. Indimenticabile.





Alessandro Casella

Direttore e proprietario del Micca Club di Roma e Accademia dell'Arte Burlesque.

Età: 47 romano.

Da dove viene

Dal mondo della musica, quella vintage.

I suoi inizi sono legati al mondo della discografia quando, con l'amico Pierpaolo De Iulius fonda, nel 1994, la "Reverendo Moon Records". Dato il suo smisurato interesse per gli anni '50-'60-'70 decide di condividere tanta passione con chi, come lui, è innamorato di quel periodo storico e lo fa attraverso la rivista il "Giaguaro Magazine", nata nel 1999. Dal 2005 focalizza le energie sul Micca Club, un locale cult per quel che concerne l'intrattenimento notturno della capitale grazie agli spettacoli che si traducono in una garanzia di successo. Per rivivere le atmosfere della Belle Epoque, l'appuntamento è al Burlesque Café, al Salone Margherita, definito da Alessandro "una casa artistica ricca di antiche suggestioni".

COSA SECONDO TE OGGIGIORNO FA DAVVERO TENDENZA?

Tutto quello che è recupero estetico e di contenuto del nostro patrimonio artistico, non solo musicale, ma anche di design, moda, cinema...

QUAL È IL SEGRETO DEL SUCCESSO DEI TUOI SHOW?

Aver sempre fatto scelte di qualità e non di "botteghino". Se vuoi lavorare per un periodo lungo in questo ambiente non puoi prescindere dalla qualità dello spettacolo o della serata.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEI LOCALI DOVE TI PIACE ANDARE PER UNA CENA?

Per me quello che li rende unici sono le persone che hanno concepito il posto, scelto i prodotti da vendere o selezionato i vini da servire o il design del locale. Le persone fanno sempre la differenza. Loro li rendono unici e ti fanno sentire a casa.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Alessandro Casella.

- **LA SANTERIA** - Mi piace molto in quanto ha una selezione di "Pagnottelle" tutte farcite con prodotti di altissima qualità e spesso di provenienza Laziale.
- **LA BOTTIGLIERIA** - Scelta ghiotta anche questa. Mi fa impazzire la "Pappa al Pomodoro". È quella vera, ed è da far girare la testa.



Mirko Francalanci

Direttore Artistico e Gestore di Otel Variété e Flò Lounge Bar di Firenze.

Età: 40 anni.

Da dove viene

Dal mondo del bar, dove ha cominciato a 18 anni, fino a diventare direttore di vari locali e ad entrare nel mondo degli hotel, sempre nel settore del food&beverage e degli eventi.



DOVE USCIRE A FIRENZE: i consigli di Mirko Francalanci.

- **MERCATO CENTRALE** - Fa parte del gruppo ed è una cosa unica in Italia.
- **FUSION BAR** - Dell'Art Gallery Hotel, dove ho lavorato.

Direttore artistico di Otel Variété, che quest'anno ha festeggiato il suo decimo anno, e di Flò Lounge Bar, alla sua ottava stagione. Entrambi i locali sono tra quelli di maggior successo a Firenze; un elemento che li distingue dagli altri locali notturni è la cucina che è stata in grado di evolversi nel tempo. Fondamentali anche la cura dei dettagli nel servizio in sala e al bar.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI OTEL VARIÉTÉ E DI FLÒ LOUNGE BAR?

Otel e Flò sono aziende, prima di essere locali, che lavorano a 360° sul prodotto e sul servizio. Otel è anche centro congressi e dinner show, un Ristotheatre, che i gestori hanno saputo intelligentemente evolvere, trasformandolo sempre di più in un luogo d'incontro in cui si può mangiare, assistere ad un grande spettacolo e vivere la nightlife. Flò è il locale estivo del gruppo e ha ottenuto il suo successo grazie alla location e alla formula dell'aperitivo, elementi che ne hanno fatto un locale cult in Italia. Un'azienda come Dom Pérignon ha scelto il Flò per questa partnership per gli eventi del brand, altri locali scelti per questa partnership sono posti come il Billionaire e il Just Cavalli di Milano.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

I due locali organizzano la media di 270 serate l'anno. Recentemente l'evento più significativo, anche a livello affettivo, è stato quello in occasione dei 10 anni di Otel Variété, che è stata la celebrazione della continua ricerca che ha decretato il successo del locale.

Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night
e condividile con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

Gli imprenditori della notte >>



Massimiliano Narducci

Manager dello *Slash Art and Music*
di Napoli.

Età: Classe '84.

Da dove viene

Maxmilian girovaga un po' in Italia e
all'estero e poi cerca di fare impresa a
Napoli.

Nella foto da sinistra Bruno Senese e
Massimiliano Narducci, durante Monsieur Le
Marché, la fiera del design dello *Slash*.

Si affaccia al mondo degli eventi a Milano e ne rimane colpito. Dice "l'idea di condividere e vivere con altre persone una tua passione, far conoscere artisti e creare connessioni tra anime è una cosa bellissima."

COSA DOVREBBE OFFRIRE OGGI UN LOCALE A NAPOLI?

Oggi un locale in generale, ma soprattutto a Napoli, deve offrire aggregazione "positiva", deve essere un punto di riferimento per il confronto, un luogo dove esibire e condividere le proprie passioni, dove arricchirsi culturalmente ed umanamente.

COSA OFFRE LO SLASH AI SUOI CLIENTI?

Oltre al concetto di bar, che cerchiamo di fare al meglio, lo *Slash* sta provando a diventare un luogo radicato sul territorio, un punto di riferimento per la città, è l'inizio di un percorso molto ambizioso che vuole abbracciare l'arte in generale, la comunicazione, il turismo. La sensazione che vogliamo trasmettere alla clientela è quella di andare in vacanza, sentirsi all'estero non appena entrati. Mostre d'arte, teatro, serate di scambio culturale, cene a tema, apericinema, aperitivi "attivi", musica dal vivo, dj set, una fitta serie di attività volte al confronto, uno spettacolo nello spettacolo, dove tu non sei solo spettatore ma puoi interagire, superando così quella barriera tra artista e pubblico. Questa è la nostra filosofia, con la giusta leggerezza che non guasta mai.



I LOCALI DI NAPOLI PER LO SVAGO: i consigli di Massimiliano Narducci.

- **FONOTECA** (al Vomero) e il **BA - BAR** (a Chiaia) - Per bere ... anche se al Ba - Bar si mangia pure.
- **991 NOVENOVEUNO** (Via Aniello Falcone) - Per cenare con carne e antipasti.
- **KONOHA** (anche in Via Aniello Falcone) - Per una cena di sushi.



Filippo Bruni

PR e gestore del Blue Velvet di Firenze.

Età: 40 anni (e non sentirli!).

Da dove viene

Ha studiato al Liceo Artistico e ha frequentato la facoltà di Architettura, si ritiene un creativo.

Ha cominciato alla fine degli anni '90 con il Mood, il più bel club house underground di Firenze. Subito dopo ha cominciato la sua esperienza di A.D. dello storico Capocaccia, primo locale a proporre l'apericena con dj set. Quando il Mood ha cambiato gestione ed è diventato Exmud, ha curato la serata house e cool Push, insieme ad altri amici PR. Ha gestito il bar del Forte Belvedere, il Rooms Club e ha curato Thè con le farfalle, all'interno della serra del Giardino dell'Orticultura, e l'indimenticabile evento alle spiagge bianche per Circo Nero, che ha registrato 60.000 persone. Ha creato il primo lounge bar all'interno dello Stadio nella curva della ferrovia, Estate Viola, con l'ACF Fiorentina ed ha ideato con la moglie Alessia Vanni, da cui ha avuto il suo successo più bello, il piccolo Vieri, l'Aperipasseggino, aperitivo nel parco del Giardino dell'Orticultura, per le neomamme e neobabbi. Attualmente gestisce il Blue Velvet con la moglie.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEGLI EVENTI CHE HAI CURATO?

Quando lavoro ci metto il massimo impegno e massima trasparenza, entrambe cose che creano la fiducia. Amo il mio lavoro.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Quelli al Capocaccia, al Forte Belvedere e al Blue Velvet.

A QUALI EVENTI PARTECIPARE E I LOCALI DA FREQUENTARE A FIRENZE:

i consigli di Filippo Bruni.

- **EVENTI** - Pitti, soprattutto quelli organizzati da Luisa, tra i più belli.
- **LOCALI** - Fusion, all'interno dell'Art Gallery Hotel, Oibò, Colle Bereto.



Alessandro AXEL Chiericoni

Pr organizzatore di eventi

Età: Milanese di 40 anni, ma chiamate solo Axel sennò si arrabbia.

Da dove viene

Un diploma in ragioneria con il massimo dei voti, poi un periodo da ufficiale e un lavoro da contabile all'IBM. Da 20 anni collabora come Pr praticamente in tutti i più importanti locali milanesi.

Ha iniziato la sua attività di Pr all'età di 20 anni. Ha capito di poter fare bene il suo lavoro quando per il suo 25esimo compleanno ha portato più di mille persone al Karma. Chiarita quale fosse la sua strada, ha fondato una società - la MD Communication - a Milano che tra i clienti principali ha avuto Disney, Heineken, Holiday Inn e Red Bull. Coordina un team di persone che opera per i maggiori locali meneghini con la missione di portare la gente a divertirsi.

COSA VUOL DIRE FARE IL PR E ORGANIZZATORE DI EVENTI A MILANO?

In Italia quella del Pr è una figura sottovalutata e considerata troppo spesso priva di professionalità. In realtà siamo degli opinion leader, facciamo la fortuna dei locali e creiamo tendenze. Tra gli eventi più importanti che ho organizzato, mi piace ricordare il concerto di band emergenti e la sfilata in Piazza Trento e Trieste a Monza, in occasione del GP di Formula 1.

C'È MOLTA CONCORRENZA IN UNA CITTÀ COME MILANO PER CHI FA QUESTO MESTIERE?

Spietata direi. Spesso succede che i gestori dei locali per eventi di promozione si affidino a personaggi improvvisati e poco esperti. Ecco il grande problema di chi organizza eventi: basta lasciare il numero su Internet e vieni ricontattato. Ma come in ogni settore, chi lavora male rovina il mercato e contribuisce a creare una brutta reputazione all'intero settore.

I LOCALI PRINCIPALI DI MILANO CON CUI HA COLLABORATO Axel.

- **JUST CAVALLI** - Location fashion per eccellenza, all'interno del Parco Sempione a Milano.
- **THE BEACH** - Discoteca frequentatissima soprattutto durante il periodo estivo a due passi dal Parco Forlanini.
- **OLD FASHION** - Il martedì c'è la serata Fidelio per portare anche sotto la Madonna il mood del clubbing di Riccione.





Gianluca Bisol

Imprenditore del prosecco

Età: 49

Da dove viene

Dopo gli studi universitari e i corsi professionali di degustazione, è oggi alla guida della Bisol, storico nome del Prosecco e del Cartizze.

© ph. Mattia Mionetto

Prima Marketing ed Economia, poi Sociologia della Comunicazione e svariati corsi di degustazione, e infine la presidenza della Bisol, di cui è anche Amministratore Delegato. Con passione e professionalità, porta con successo nel mondo i suoi vini pluripremiati. Insieme alla famiglia gestisce 20 poderi vocati in alta collina nella Denominazione, recupera in Laguna l'antica vigna murata "Venissa", e continua ad investire in eccellenze venete

CI PARLI DEL PROSECCO COME "LIFESTYLE SYMBOL"?

A differenza dello champagne, la forza del prosecco non risiede nella capacità di identificarsi come status symbol. Non è un vino che gratifica dal punto di vista sociale, ma che piuttosto innesca la convivialità, il piacere di stare fra amici. Il prosecco racconta uno stile di vita profondamente italiano. È informale, moderno, versatile e sostenibile, anche nel prezzo: è un vino molto democratico. Fermo restando che permette a chi lo sceglie di fare una figura egregia, specie nel caso del Valdobbiadene Superiore e del Cartizze.

COME TI SENTI AD ESSERE AMBASCIATORE DELLA CULTURA TREVIGIANA E VENETA NEL MONDO?

È un onore e un piacere raccontare il nostro territorio, i nostri vini, la nostra cucina. Tutti restano a bocca aperta quando descrivo le bellezze della nostra terra, che offre davvero di tutto. Da parte nostra, poi, lavoriamo affinché Conegliano abbia lo stesso prestigio di Reims, Valdobbiadene il fascino di Epemay e il Prosecco la notorietà della Champagne.

DOVE MANGIARE A VALDOBBIADENE: i consigli di Gianluca Bisol.

- **DA GIGETTO** (Miane) - Per la grande qualità di una cucina tra le prime a mettere in luce i valori della nostra gastronomia, nonché per la straordinaria cantina.
- **MALGA MARIECH** (Pianezze di Valdobbiadene) - Per gli eccezionali formaggi e per la vista mozzafiato, da cui si ammira tutta la pianura trevigiana.
- **DA UGO** (Bigolino di Valdobbiadene) - Per la ricerca di pesce fresco d'altissima qualità.



Elio Miceli

Produttore Birradamare ('Na Biretta e Birra Roma).

Età: 45 anni romano (di Ostia).

Da dove viene

Una vita in riva al mare e una passione (innata) per la birra.

La buona birra.

Nella foto Elio Miceli spina una birra a Massimo Salvatori, suo socio del birrifico.

Socio da subito di Massimo Salvatori, con il quale produceva birra cruda nel Brew Pub ad Ostia e con il quale è nato il marchio Birradamare (un nome dalla voluta "doppia lettura), padre de 'Na Biretta e di Birra Roma. Nel 2005 incontra Ioan Bratuleanu, un mastro birraio della Romania, con una buona esperienza alle spalle e con il quale il progetto Birradamare ha preso tutta un'altra piega. Già nel 2010 il birrifico produceva 7 mila ettolitri di birra in varie tipologie.

QUALI SONO GLI ELEMENTI PER FARE UNA BIRRA DI SUCCESSO?

'Na Biretta funziona prima di tutto per il nome, per l'idea. È una birra popolare, semplice, basata sulla convivialità. Una birra a portata di tutti: proprio questo è il successo di 'Na Biretta. Oggi la esportiamo in tanti mercati esteri (Stati Uniti, Giappone, Australia, Bangkok, Thailandia, Francia, Finlandia, Svezia, Olanda). Ottimisticamente speravamo tutto questo, ma non lo immaginavamo, sono sincero. Dal 2010, a Fiumicino, abbiamo iniziato anche a coltivare il nostro orto: il 70 per cento del malto che utilizziamo è autoprodotta, è questa un'altra caratteristica importante di Birradamare.

DOPO 10 ANNI DALL'INIZIO DI TUTTO QUESTO, QUAL È LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE?

Produrre oltre 3500 ettolitri di birra e 18 tipologie diverse: 8 a tiratura annuale e le altre 10 a cadenza mensile o per eventi.

DOVE ANDARE A MANGIARE LA PIZZA A ROMA E DINTORNI: i consigli di Elio Miceli.

- **IL SECCHIO E L'OLIVARO** - Per la pizza buona e il servizio veloce.
- **SANCIO** (Fiumicino) - Se si cerca una buona pizza al taglio.
- **POMMIDORO** (in zona Tiburtina) - Per una pizza scuola Bonci.
- **GATTA MANGIONA** - Per una pizza che non delude mai.





Fabiano Buffolino e Luca Sergi

Bartender al Golden View di Firenze.

Età: Fabiano 39 anni, Luca 28 anni.

Da dove vengono

Sono entrambi autodidatti: hanno cominciato per passione e hanno lavorato in diversi locali di Firenze.

Nella foto Luca Sergi (in primo piano) con Fabiano Buffolino.

La passione per il bar di Fabiano risale ai tempi d'oro del Rex, grazie a Cristina Bini, dalla quale ha imparato tanto già da cliente. Ha maturato la sua esperienza in vari locali di Firenze, come Angels, Colle Bereto, in un locale suo per 3 anni e mezzo, 2 anni al Florian ed ha creato la cocktail list di Golden View Firenze. Luca deve la sua passione per il bar ai tanti maestri che ha avuto la fortuna di ammirare all'opera. Ha cominciato per gioco a 16 anni e ha lavorato negli ultimi 7 anni in locali come Rex, RARI, Babylon, Hemingway e ora Golden View.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL GOLDEN VIEW FIRENZE?

Fabiano - Sicuramente non solo dalla posizione, ma dall'attenzione al dettaglio, dall'accoglienza, all'ambiente, all'arte, non solo quella che si vede fuori dalle finestre del locale, ma anche quella all'interno del locale stesso, alla professionalità, alla qualità offerta, ma soprattutto dal fatto che crediamo in quello che facciamo. Se questi ingredienti sono uniti alla personalità delle persone che guidano il locale è difficile sbagliare.

Luca - Dalla passione delle persone che ci lavorano per portare innovazione, dalla loro concentrazione sul lavoro e dalla loro lungimiranza.

I COCKTAIL DI MAGGIOR SUCCESSO?

Fabiano - Vanno molto il Numero 3, il Numero 6 e il Numero 8, tutti drink creati da me e realizzati con ingredienti che preparo io prima come infusioni, sciroppi e liquori.

DOVE ANDARE A BERE A FIRENZE: i consigli di Fabiano Buffolino e Luca Sergi.

- **FABIANO E LUCA** - Fusion Bar, di Art Gallery Hotel, per il personale professionale, l'ambiente e l'ottima bottigliera.
- **LUCA** - Rivalta Cafe, da Rachele Giglioni, FUK, Florian, Odeon Bistro.



Diego Ferrari

Barman al Rotonda Bistrot di Milano.

Età: 38

Da dove viene

Aibes, UKBG in Inghilterra e moltissimi master.

Creatore di Cocktail Art, un gruppo Facebook che oggi conta oltre 7000 iscritti, collezionista di antiquariato del bar ed estimatore della buona ospitalità. Attualmente collabora con la Rotonda Bistrot nel centro di Milano situata in un monumento storico, un ex cimitero del 1700, dove si è specializzato in cocktail creati con ingredienti sotto i 21 gradi alcolici. Segni particolari: ha dedicato un terzo del suo corpo a tatuaggi ispirati al mondo dei cocktail.

CHE COS'È COCKTAIL ART? E PERCHÉ HA COSÌ SUCCESSO?

Cocktail Art è un gruppo creato al solo fine di condividere immagini artistiche inerenti al mondo del cocktail. Ha così tanto successo perché in un'epoca dove tutti adorano criticare e commentare, il mio gruppo invece è solo fotografico e visivo. Ed è per tutti coloro che amano il cocktail e lo vedono come una forma d'arte.

I DRINK PIÙ RICHIESTI QUI IN BESANA?

French Mule, Spritz Bianco con il Saint Germain e il Farnedio - preparato con bitter Toschi, Carpano rosso, Frangelico, Cynar e qualche goccia di bitter - ovviamente tutti al di sotto dei 21 gradi. Non potendo vendere super alcolici è stata una sfida creare una drink list "light" ma sono molto soddisfatto perché i clienti apprezzano.

DOVE ANDARE A BERE A MILANO: i consigli di Diego Ferrari.

- **NOTTINGHAM FOREST** - Perché Dario Comini, il titolare, è il padre dell'attuale mixology e ogni volta che si va da lui si apprende qualcosa.
- **RITA** - Perché è uno dei posti che ha educato i milanesi a bere bene.
- **1930** - Perché hanno creato questo speakeasy in maniera molto realistica ricercando drink del passato.





Andrea Gori

Sommelier informatico

Età: 41

Da dove viene

Una laurea in Scienze biologiche, successivamente ricercatore presso l'Università, ha scoperto la passione per il vino grazie all'azienda di famiglia (la famosa trattoria Da Burde) e ha conseguito la qualifica professionale Sommelier AIS.

Miglior Sommelier della Toscana nel 2006, Vice-campione Europeo nel 2008, Ambassadeur de Champagne per l'Italia nel 2011, ha vinto la grande sfida di parlare di vino anche sul web, dimostrando che è possibile farlo anche meglio della carta stampata. Ha, infatti, unito le sue forze a quelle di altri blogger per il progetto web Dissapore, poi ampliatisi con i blog Intravino e Spigoloso.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO NEL TUO SETTORE?

Dalla passione per il vino, nata grazie all'azienda di famiglia, la Trattoria Da Burde, che ho cercato di trasmettere e divulgare attraverso il web.

I PROGETTI O GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO AI QUALI HAI LAVORATO?

Sicuramente il festival God Save The Wine, nato nel 2011, che vanta già 45 edizioni che non hanno riguardato solo la città di Firenze, ma hanno toccato molte altre città italiane, con l'intento di far conoscere il buon vino ai non addetti al settore.



Eddy Furlan

Sommelier, enologo
professionista e proprietario de La
Panoramica a Nervesa

Età: 63

Da dove viene

Oste da ragazzo, oggi sommelier con 40 anni di esperienza

Nato in Belgio da una famiglia italiana che gestiva a Liegi un'osteria con cucina veneta, diventa sommelier nel 1974. Sfolgorante la carriera nel mondo della degustazione: nel 1980 è Miglior Sommelier d'Italia, nel 1989 medaglia di bronzo al campionato mondiale, per due mandati ricopre la carica di presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, guidandone anche la sezione Veneto, di cui è tutt'oggi vicepresidente. Dal 1966 gestisce con la famiglia il ristorante La Panoramica a Nervesa.

QUANT'È IMPORTANTE OGGI PROPORRE VINI DI QUALITÀ AL CLIENTE?

Conta molto più di una volta. Nei miei primi anni come sommelier era difficile far capire certi concetti al cliente, convincerlo a investire di più nella qualità della bottiglia e meno nella quantità di cibo. Oggi invece i soldi spesi vengono ben suddivisi tra ciò che si beve e ciò che si mangia. Chi viene al ristorante cerca sempre il miglior rapporto qualità-prezzo.

PENSI CHE I MEDIA ABBIANO UN RUOLO DECISIVO NELL'INFORMARE IL CLIENTE?

Senz'altro. Ormai da tempo internet, i blog, le riviste, i quotidiani, la radio e la televisione raccontano di enogastronomia in modo appropriato. Oggi, grazie ai media la gente viene incuriosita e stimolata a frequentare gli eventi culturali incentrati sul vino. Qui in Veneto, quando l'AIS organizza una degustazione verticale, i posti vanno subito bruciati. Il che, da vicepresidente, m'inorgolisce molto.



DOVE BERE VINO A FIRENZE: i consigli di Andrea Gori.

- **FOUR SEASONS** ed **ENOTECA PINCHIORRI** - Entrambi posti di alto livello, anche se non alla portata di tutti.
- **LE VOLPI E L'UVA** - Quest'anno ha vinto per la migliore carta dei vini in Europa.
- **VILLA CORA** - Per le interessanti serate dedicate a pizza e champagne.
- **ACCADEMIA DEI PALATI** - Per le serate di degustazioni a tema.
- **SANT'AMBROGIO WINE BAR** - Un locale molto divertente.



BIRRA, CARNE E PIZZA IN PROVINCIA DI TREVISO: i consigli di Eddy Furlan.

- **DA LINO** (Covoletto di Pederobba) - Perché prepara col lievito madre una pizza ad alta digeribilità, con un equilibrio di gusti straordinario.
- **IL BARCO** (Pieve di Soligo) - Perché lo chef è bravissimo a cuocere le carni rosse come il filetto al sale, nonché la selvaggina a bassa temperatura. La carta dei vini è aggiornata di continuo, si beve bene al giusto prezzo.
- **GOOD DEVIL PUB** (Maserada) - Per le birre belghe di abbazia, sempre fresche d'imbottigliamento.



Angelo Esposito

Proprietario di Birra & Bollicine a Napoli.

Età: Classe 1967

Da dove viene

Una vita trascorsa nel mondo delle birrerie napoletane, fino ad arrivare alla grande svolta, aprire Birra & Bollicine.

Nel 1990, il primo lavoretto in un localino del Vomero, poi la possibilità di fare strada nel mondo della birra con la collaborazione in una famosa birreria, prima in sala e poi al banco, a spillare birra. Passione e volontà hanno poi portato Angelo ad aprire un locale tutto suo, Birra & Bollicine, e a realizzare il sogno di una vita.

COSA DOVREBBE OFFRIRE OGGI UNA BIRRERIA A NAPOLI?

La birreria dovrebbe essere un luogo da frequentare e vivere per l'intera giornata, un po' come accade all'estero. Il mio sogno sarebbe servire birra a tutte le ore, compagna di un'intera giornata. E gli spuntini a cui poterla abbinare sono molteplici.

COSA SPINGE I CLIENTI A PROVARE E POI A TORNARE DA BIRRA E BOLLICINE?

La mia esperienza, dettata soprattutto dal sentire "miei" i locali in cui ho lavorato, mi ripaga con Birra & Bollicine... la stesura di un menù con diverse simpatiche preparazioni, oltre a panini e crostoni, e una carta dei dessert da fare invidia anche ai ristoranti più in voga, sono solo alcuni dei motivi del successo del nostro locale.



UN LOCALE DA CONOSCERE A NAPOLI: i suggerimenti di Angelo Esposito.

- **991** (Via Aniello Falcone) – Un locale che senza dubbio mi ha stupito in positivo. Gigi e Rita meritano il successo raggiunto.



Riccardo Vastola

Socio del "Ruggine" di Bologna.

Età: Bolognese di 31 anni (e sono il più vecchio dei quattro soci!).

Da dove viene

Prima di lanciarsi in questa avventura si occupava di organizzazione di eventi musicali e culturali: poi l'illuminazione e l'incontro con gli altri tre.

Nella foto Riccardo Vastola insieme al socio Stefano d'Onofri (con gli occhialini).



DOVE ANDARE A MANGIARE A BOLOGNA: i consigli di Riccardo Vastola.

- **QUANTO BASTA** (Pratello) - Per una cucina romana eccezionale.
- **PANE E PANNELLE** (San Vitale) - Per gli ottimi piatti di pesce.
- **DA FRANCESCO** (Via Mascarella) - Per il pesce cucinato "alla buona".

Riccardo Vastola insieme ai tre soci Giacomo Crosa (milanese), Davide Patta (torinese) e Stefano D'Onofri (bolognese) da meno di un anno ha "recuperato" quello che era un ex deposito di calessi prima e un biciclettaio poi, per trasformarlo in un locale che ha avuto successo prima ancora di essere inaugurato: il Ruggine di Vicolo Alemagna. E la ruggine è la metafora perfetta per l'atmosfera vintage fatta di riuso (tavoli ricavati dalle bobine dei cavi elettrici) e modernariato (una credenza anni Cinquanta meravigliosa).

COME MAI SECONDO TE RUGGINE È STATO UN SUCCESSO FIN DALL'APERTURA?

In effetti quando abbiamo aperto, lo scorso ottobre, ci siamo detti: "Ok, spargiamo la voce fra gli amici e poi fra qualche settimana inauguriamo ufficialmente il locale con una festa. È successo che la gente è cominciata ad arrivare e a tornare ... e noi non abbiamo più fatto in tempo a organizzare l'opening. Carte vincenti, a parte l'atmosfera, sono la professionalità e la cordialità di tutti noi.

LE ORDINAZIONI PIÙ QUOTATE?

Fra i due menù del momento (uno per il pranzo e uno per la cena) potrei citare le "Tagliatelle con fave e prosciutto" e poi tutti i nostri particolarissimi panini; uno per tutti la "Baguette con speck d'anatra, guacamole e bacon". Buonissimi i cocktail, consiglio quelli a base di vermut. Anche il vermut è un po' vintage, non trovi?



Riccardo Cortese

Imprenditore food retail.

Età: Classe 1982, nato a Roma e cresciuto a Maddaloni, provincia di Caserta.

Da dove viene

Percorso di studi in Relazioni pubbliche e pubblicità alla IULM di Milano, poi l'ingresso nel mondo dell'imprenditoria nel settore food.

Crea la prima hamburgeria milanese di qualità Trita – tailor made burgers (trita.it) nel 2012, ispirato dal più famoso burger bar di Amsterdam. Incontra l'amico che diventerà il suo socio, Federico Pinna, al MEC (Milan Expo Committee). Nel 2013 nasce Foodation: il punto di riferimento in Italia del "fast & casual dining" (foodation.it). Oggi Foodation vanta 5 brand oltre a 7 punti vendita in Italia. Riccardo è presidente del gruppo giovani CONFAPI della provincia di Caserta.

COME CAMBIA IL CONCETTO DI RISTORAZIONE CON IL "FAST & CASUAL DINING"?

Abbiamo unito due nicchie differenti come il fast casual e il casual dining, cercando di oltrepassare il concetto di fast food classico, rendendolo un momento in cui mangiare cibi di qualità. Con Macinata, per esempio, abbiamo abbinato l'idea di ristorazione con quella di sartorialità. Con Mariù, invece, proponiamo un kebab completamente italiano da gustare in un ambiente pulito e ricercato. Il fast food di alta qualità è possibile grazie all'ottimizzazione dei processi produttivi.

QUANTO È IMPORTANTE L'ITALIANITÀ NEI MARCHI FOODATION?

Molto. Il gusto è sia per il palato ma anche nel design dei nostri ristoranti. I nostri format funzionano così bene che quest'anno ne apriremo altri 6 a Firenze e uno a Roma. L'anno prossimo siamo pronti a sbarcare sul Tamigi con tre locali a Londra.

I BRAND DI FOODATION A MILANO SPIEGATI DA Riccardo Cortese.

- **BRISCOLA** – pizza society - Soprattutto per provare le "pizzine" da condividere con gli amici.
- **MARIÙ** – kebabberia gastronomica – Perché è il primo kebab completamente italiano.
- **MACINATA** – sarti di burger - L'hamburger su misura da scegliere tra un milione di combinazioni diverse.



Cristiano Gaifa

Imprenditore ed ideatore della ristorazione in franchising Zushi

Età: 45

Da dove viene

Ha lavorato nel settore pubblicitario per anni, nel 1999 crea il primo franchising di erogatori d'acqua per ufficio che venderà nel 2002 alla Nestlé Waters. Poi il grande salto nell'imprenditoria del food seguendo una sua passione, quella per l'oriente ed ovviamente per il sushi.

Dopo una carriera imprenditoriale di successo come pioniere degli erogatori d'acqua, Cristiano nel 2006 apre Zushi in Via 4 novembre, il primo ristorante giapponese di design con una formula innovativa che prevede anche l'asporto e la consegna a domicilio, con una qualità cibo e prezzo eccellente, ed una gestione 100% italiana. Da qui, il grande successo, espandendosi a macchia d'olio di città in città arrivando a 19 ristoranti. Metà dei quali di proprietà e l'altra metà dati in franchising.

LE NUOVE APERTURE ED ESPANSIONI ERANO GIÀ PARTE DEL TUO PROGRAMMA SIN DALL'INIZIO?

All'inizio è stata una grande scommessa, sapevo di aver creato un format che avrebbe avuto successo ma non così grande e duraturo.

QUAL È LA MOSSA CHE IMPRENDITORIALMENTE NON FARESTI PIÙ E QUELLA CHE FARESTI ANCORA?

Rifarei tutto, anche gli errori fatti mi sono serviti e mi hanno aiutato a crescere ed a fare meglio

SUSHI & HAMBURGER. CHI LA VINCE?

Ovviamente Sushi!

PROSSIME APERTURE?

Abbiamo in tabella di aprire entro quest'anno Firenze e Roma per poi fare il grande passo verso gli States. A gennaio infatti saremo in apertura in una delle vie più famose di South Beach a Miami, città che a me piace molto e dalla quale voglio partire alla conquista del mercato americano



DOVE ANDARE A FARE L'APERITIVO A VERONA: i consigli di Cristiano Gaifa

- **OFFLINE** (Verona) - Per la qualità dei drink.
- **CAFFÈ TRENTO** (Verona) - Per lo staff bravo e simpatico.



Vito Mollica

Executive Chef presso Il Palagio del Four Seasons di Firenze.

Età: 44 anni (è proprio necessario saperlo?!).

Da dove viene

Ha lavorato in diverse categorie di ristoranti, da pizzerie, trattorie a ristoranti stellati e in hotels come Jolly Hotel, sia nel congressuale che in city hotel.

Vito Mollica ha lavorato in diverse categorie di ristoranti e hotel ed ha cominciato a lavorare per il Four Seasons Hotel Milano nel 1996. Dopo un'esperienza all'estero, a Praga, è tornato nel 2007 da Four Seasons Hotel Firenze, come Executive Chef, dove ha conquistato riconoscimenti internazionali come il "Piatto dell'Anno" nella Guida ai Ristoranti d'Italia 2013 de l'Espresso per i "Cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti" e la nomination come "Chef dell'anno" dalla Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 ore. Il ristorante in cui lavora, Il Palagio, presso il Four Seasons, ha ottenuto una stella Michelin.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DE IL PALAGIO?

Dalla bellezza unica della nostra struttura. Come team lavoriamo quotidianamente per far sentire i nostri ospiti speciali offrendo esperienze sempre più uniche. Un altro fattore penso che sia l'accoglienza che offriamo, sempre genuina e spontanea.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Penso Piccione in vescica, Cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti, Pomodoro farcito con baccalà, Quaglia con i fichi, senza dimenticare i dolci di Domenico Di Clemente, che spesso da soli sono una destinazione per molti clienti.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Vito Mollica.

- Oltre agli stellati, ristoranti storici come **IL CIBREO, CAMMILLO, SOSTANZA.**



Andrea Palmieri

Chef di Bucavino di Roma

Età: 37

Da dove viene

La sua esperienza proviene da una formazione in tutto e per tutto da autodidatta: libri, esperimenti e la frequentazione di numerosi corsi di cucina, tra i quali soprattutto quelli tenuti da Antonio De Vita e Marco Chiappini dai quali Andrea trae l'ispirazione per i suoi piatti.



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Andrea Palmieri.

- **L'HOSTERIA DELL'OROLOGIO** (a Fiumicino) - Perché adoro la cucina e gli assaggi di pesce di Marco Claroni.
- **L'OSTERIA DI MONTEVERDE** - Per la cucina rivisitata, divertente, ma sempre molto semplice di Roberto Campitelli.

Nel 2007 prende in mano la gestione, insieme alla sorella, di Bucavino. Il successo arriva negli ultimi anni, grazie ad ottime recensioni ottenute nelle varie guide, successo che lo fa addirittura approdare in televisione. Oggi Andrea conduce una seguitissima rubrica di cucina su Rete4 "Ricette all'italiana".

UNA CUCINA, LA TUA, TRANQUILLA, SOBRIA, MA CHE HA PROFONDE RADICI TERRITORIALI

La mia famiglia proviene da Leonessa, sotto al Terminillo, quindi io sono nato e cresciuto con i piatti di mia nonna. La mia cucina si fonda, o meglio affonda profondamente nel territorio del Reatino. Per i miei piatti utilizzo verdure rigorosamente di stagione e esclusivamente carni originarie di quelle zone. Difficilmente nei miei menu è presente il pesce, ad eccezione del baccalà, molto utilizzato nella cucina povera leonessana. Alcuni miei piatti sono nati proprio da ricordi di famiglia, come le polpette cacio e pepe con le fave, perché ricordavo mio nonno che andava a pascolare le sue pecore portandosi per pranzo un pezzo di pecorino e un mazzetto di fave.

IL TUO SUCCESSO TI HA PERMESSO DI ENTRARE NEL MAGICO MONDO DELLO SHOWCOOKING TELEVISIVO. COME È CAMBIATO IL TUO LAVORO DA QUEL MOMENTO?

In realtà si è trattato semplicemente di una breve esperienza di 24 puntate, che non hanno tolto - grazie al cielo - grande spazio ed energia al mio lavoro qui a Bucavino. Un mio cliente affezionato, produttore televisivo, vedendo la mia passione nello spiegare i piatti ai clienti, fin nei minimi particolari, mi ha chiesto se mi sarebbe piaciuto fare questa cosa, e io ho accettato con entusiasmo.



Alessandro Breda

Chef stellato, docente ALMA e proprietario del Gellius a Oderzo

Età: 47

Da dove viene

Diplomato alla Scuola Alberghiera di Falcade nel 1985, ha fatto esperienza in ristoranti di fama internazionale.

Boul d'Or a Parigi, Tantris a Monaco di Baviera, Four Season a Londra, Enoteca Pinchiorri a Firenze e soprattutto Bonvesin della Riva da Gualtiero Marchesi. Dopo una gavetta "stellata", ha aperto Il Capitello a Corbanese di Tarzo nel 1993 assieme ad Adriano Fumis, e nel 2001 ha preso in mano il Gellius di Oderzo, ricavato fra resti romani. Al piano superiore propone una cucina semplice ma d'altissima qualità, che gli è valsa una stella sulla Guida Michelin. Dabbasso, nel moderno NYU, cavalca i trend più giovanili e all'avanguardia della ristorazione internazionale, con un tocco di fresca creatività trevigiana.

QUAL È IL SEGRETO DEL GELLIUS?

Rovinare la materia prima il meno possibile, traducendola in una cucina semplice e pulita. Il cliente deve percepire la semplicità appena guarda il nostro piatto. Ho creato un gruppo che segue all'unisono questa filosofia e così, oggi, ogni cosa sembra fatta come se l'avessi preparata io.

QUALI SONO I NUOVI TREND DELLA RISTORAZIONE?

Oggi la parola d'ordine è "informalità", il che non significa improvvisare, ma dare al cliente professionalità senza farlo sentire sotto esame, né tantomeno svenarlo per forza. Io viaggio molto in quelle città che anticipano le tendenze: a Londra esistono ristoranti a 3 stelle dove, pur di tenere il locale pieno e vivo anche a mezzogiorno, propongono prezzi quasi di favore. La vecchia concezione di ristorante classico e sontuoso in futuro sarà molto marginale: oggi la gente vuole uscire non soltanto per mangiare bene, ma anche per godere di un'atmosfera fresca e leggera. Tendenza che si sta imponendo anche a Treviso, e che noi promuoviamo col NYU.

TREVISO DALL'APERITIVO ALLA CENA: i consigli di Alessandro Breda.

- **BASILICO 13** - Locale poliedrico, dove nel pomeriggio sorseggiare ottimi tè e alla sera fare un bell'aperitivo o mangiare piatti eccellenti.
- **IL BASILISCO** - Lo chef Diego è un grande professionista.
- **DA PINO IN STRADA OVEST** - Mi piace molto la loro pizza al metro.



Arianna Spagnolo

Home Chef Restaurant.

Età: Romana di 32 anni (solo all'anagrafe, precisa lei).

Da dove viene

Una laurea in Economia e un Master in Relazioni Internazionali, e poi il grande salto nel mondo della cucina.

Unica finalista italiana nel 2013 del concorso "The Best Job in The World", Arianna, e il suo "ristorante a domicilio" La Casa Del Pueblo hanno immediatamente catturato l'attenzione dei media. Recensioni entusiastiche sul Messaggero, Repubblica, sul Tempo, ma anche su giornali internazionali come l'Herald Sun. La sua cucina "casalinga" e gourmet allo stesso tempo si è rivelata un grande successo. Oggi Arianna, oltre a cucinare, conduce anche un interessantissimo programma radiofonico "Pueblo on Air" su We Want Radio, con protagonista - ovviamente- il cibo.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL PUEBLO?

Sicuramente da tre cose: in primis, l'intimità intesa anche come privacy e quindi come evento di nicchia ma anche come calore casalingo; poi il buon rapporto qualità prezzo, con 30 euro offro 5 pietanze dall'antipasto al dolce vino incluso; infine l'umiltà di non voler strafare, vale a dire di non far diventare il Pueblo un business esagerato.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Tra i più richiesti e i più famosi del Pueblo devo senz'altro menzionare il tortino di melanzane ricotta di pecora mozzarella di bufala e basilico su fonduta di Pachino, i miei fagottini di Crepes con pesto di Pistacchi e la cacio e pepe con i fiori di zucca e l'arista brasata con mele miele e cipollotti.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Arianna Spagnolo.

- **OSTERIA LA BRICCIOLA** (Tivoli) soprattutto per il suo dolce alla pera e la professionalità dello staff
- **SOR Ì** (San Lorenzo) - Un enoteca davvero interessante dove il suo proprietario riesce a farti entrare nelle cose che bevi
- **DA RENATO E LUISA** (in Via dei Barbieri) - Per i suoi ravioli ripieni di brasato e riduzione di barbera e la bavarese di cachi e cioccolato fondente.



Nàima Tomaselli

Blogger di "Cucino da Vicino".

Età: Romana di 39 anni.

Da dove viene

Dopo vari lavori tra grafica, fotografia e comunicazione ha lanciato il blog "Cucino da Vicino" e da lì il salto nel giornalismo enogastronomico.

Oltre al suo blog personale Nàima cura la sezione "Cucina" su Donna Fanpage dove propone ricette-guida per rendere ogni piatto alla portata di tutti mentre, per conto del free press "Zona", recensisce i ristoranti di Roma Nord.

LA PASSIONE PER LA CUCINA È INNATA O C'È UNA SPERANZA PER TUTTI?

Volere è potere... non sempre forse, ma spesso. Se si ama mangiare molto probabilmente si amerà cucinare, perché è il modo più atavico di procurarsi del buon cibo. Non credo a chi dice "sono negata/o ai fornelli" e interpreto sempre questa frase come segno di pigrizia. La passione è quella degli chef ma noi "gente comune" quando cuciniamo, possiamo comunque metterci tanto amore ricavandone ottimi risultati.

QUALI I PIATTI CHE OGGI RISCUOTONO MAGGIOR SUCCESSO?

Se parliamo di antipasti, vanno per la maggiore i finger food mentre, tra i primi e i secondi, imperversa invece la "moda" del veg, come quinoa, seitan e similia. Infine i dessert dove, per le torte, la fa da padrona la pasta di zucchero che ricopre preparazioni stile USA, bellissime da vedere e difficili da realizzare, oltre a muffin e cupcake che hanno invaso le nostre merende e colazioni arrivando a essere preferiti ai più classici ciambelloni e crostate.

DOVE ANDARE A MANGIARE E A BERE A ROMA: i consigli di Nàima Tomaselli.

- **ROMEO** - Della chef Bowerman, in zona Prati. Se volete assaggiare il genio culinario della più famosa chef italiana.
- **FELICE A TESTACCIO** - Se optate per una cucina romana tradizionale. Da provare per i migliori tonnarelli cacio e pepe della città.
- **PORTO FLUVIALE** (in zona Ostiense) - Per l'aperitivo con i suoi "cicchetti", mini porzioni di cibo acquistabili singolarmente.



Alessia Frijo (alias Meggy Fri)

Lifestyle blogger di "Impossibile fermare i battiti".

Età: Romana di 28 anni.

Da dove viene

Una laurea in filosofia e un ricco bagaglio di esperienze nel mondo del cinema e della moda.

Con un passato nel calcio, una passione sfrenata per la scrittura e varie esperienze nel mondo del cinema e della moda, Alessia si paragona a una "paella" perché presenta quel mix di ingredienti che, insieme, vanno d'accordo tra loro pur sembrando, apparentemente, così diversi. Il tassello che ha reso ancor più bello questo mix and match è arrivato per caso, in una stramba serata di inizio novembre 2012 quando, dal nulla, è nato il suo lifestyleblog "Impossibile Fermare i Battiti".

COSA SIGNIFICA, PER TE, ESSERE BLOGGER AL GIORNO D'OGGI?

Avere la possibilità di inseguire un sogno. La scrittura, la comunicazione e la condivisione sono il mio pane quotidiano e "Impossibile Fermare i Battiti" mi ha dato modo di dare voce alle mie passioni senza dover investire nemmeno un centesimo. Credo molto nella potenzialità del web e spero che, prima o poi, da passione diventi la mia unica occupazione.

DA ESPERTA DI LIFESTYLE, QUALI SONO GLI INDIRIZZI PIÙ COOL DA TENERE D'OCCHIO IN CITTÀ?

Se siete alla ricerca di chicche particolari suggerisco l'Anticafé, il bar del tempo dove non paghi quel che consumi ma il tempo che passi all'interno e ancora Bakery House e Homebaked per chi ama l'american food, due luoghi imperdibili, molto diversi tra loro ma entrambi consigliatissimi.



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Alessia Frijo.

- **NOI - NUOVA OSTERIA ITALIANA** - Per la gestione a carattere familiare e i piatti della tradizione romana. Bella l'idea della carne sulla pietra.
- **IL GIANFORNAIO** - Per un aperitivo con buffet no limits. Tutto delizioso. Ottimo rapporto qualità-prezzo.
- **VIVI BISTROT** - Per la sua posizione all'interno di Villa Pamphili, ideale per due chiacchiere davanti a un buon cocktail...

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA

INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

 Tribewanted Monestevole |  @Tribewanted

Gli opinionisti della notte >>

Claudio Burdi

Giornalista

Età: 43

Da dove viene

Laurea in relazioni pubbliche allo Iulm.

Giornalista e blogger scrive di nightlife, eventi, turismo e tendenze per diverse testate nazionali. Da sempre amante del buon bere, del buon cibo e dei viaggi, frequenta location ed eventi, in Italia e all'estero, dedicandosi e vivendo con passione e piacere il mondo della notte. La sua vicinanza con il panorama dei locali e ristoranti, che visita per diletto e per lavoro, gli hanno permesso di sviluppare una profonda conoscenza e una spiccata sensibilità sul mondo del beverage e della ristorazione. Nel 2013 pubblica "100 Cocktail Light e contemporanei".

QUALI SONO GLI ELEMENTI CHE DECRETANO IL SUCCESSO DI UN LOCALE?

Qualità della proposta food&beverage con corretto rapporto qualità/prezzo, professionalità e cortesia nel servizio (dal cameriere al direttore di sala), attenzione alla clientela, capacità di comunicare la propria attività con coerenza sui vari media (classici e social) e non ultimo essere imprenditori con conseguente oculata gestione negli acquisti, nella cura del personale ecc.

IN CHE COSA È CAMBIATA LA SCENA DELLA NIGHTLIFE MILANESE RISPETTO A DIECI ANNI FA?

È cambiata molto ma è cambiato soprattutto il pubblico. Senza essere nostalgici negli ultimi due anni, anche in vista dell'Expo2015, sono nati tantissimi nuovi locali e ristoranti, oltre a location recuperate da ex spazi industriali che stanno regalando nuova linfa vitale alla città.

DOVE USCIRE A MILANO: i consigli di Claudio Burdi.

- **JAZZ CAFÉ** (di Corso Sempione 8) - Per i cocktail il cibo e le serate danzanti.
- **BLANCO** (di Piazzale Lavater) - Per i drink e i djset.
- **EVO - l'extravergine** (di Via Friuli 77) - Per piatti eccellenti di cucina mediterranea creativa.



Anthony De Luca

Fotografo pubblicitario/performer.

Età: Soffre di amnesia e dice: "Forse 35".

Da dove viene

Probabilmente da un pianeta lontano. Anthony è organizzatore di eventi, creativo pubblicitario, videomaker, regista e, naturalmente, fotografo. È solito immortalare le serate più interessanti di Bologna. E non si limita agli scatti fotografici.

Realizza campagne pubblicitarie e mediatiche per brand centrando sempre il bersaglio con intuizioni che fanno parlare.

Le sue opere fotografiche sono immagini uniche per stile ed idee e vengono commissionate da privati e locali pubblici per arredare i loro spazi. È riconosciuto per le sue svariate attività poliedriche, tra cui performance d'impatto ed azioni di guerrilla-marketing in cui spesso è il protagonista, giocando con autoironia. Ha realizzato il primo funerale da vivo, trascinato ragazze in un sacco trasparente per le vie di una città, ammucchiato decine di corpi femminili in luoghi insoliti ...

IN MOLTI TI CONOSCONO PER LA TUA FOTOGRAFIA EROTICA: CHE IDEA HAI DELL'EROTISMO?

L'eroticismo è seduzione, un flirt intelligente tra anime che vengono appagate da questo gioco più del sesso "materiale". Io racconto l'eros attraverso la fotografia con tanti stili personali e spesso "imitati"... Vivo la mia vita ed ogni cosa con emozioni intense, ho bisogno di forti dosi di eros in modo costante, in ogni sua piccola forma. Nel tempo questa forma si evolve, cambia prospettive e "sapore".

COSA DEVE FARE UNA RAGAZZA PER DIVENTARE PROTAGONISTA DELLA TUA ARTE?

Sorprendermi. Mi scrivono ragazze bellissime ogni giorno, proponendosi anche con foto molto esplicite, ma se non sento "anima" vengono scartate". Passione, autoironia, esibizionismo, sensibilità, follia, intraprendenza, entusiasmo sono le qualità che devono trasmettermi.

IL LOCALE PIÙ TRASGRESSIVO DI BOLOGNA secondo Anthony De Luca?

- **DECADENCE** - Una serata divertente in cui le persone sono molto libere e senza etichette, tavoli, eccetera... Tra l'altro una volta al mese sono presente a questi eventi per realizzare trasgressivi ritratti d'autore con gli ospiti.



Romolo Pizi

Fotografo

Età: Classe 1976.

Da dove viene

Romolo Pizi eredita la passione della fotografia dal nonno Vincenzo Colmayer, che gli trasmette i primi rudimenti sin da ragazzino. La sua attività di fotografo incomincia a partire dal 1998.

Dal 2006, collabora in modo continuativo con il magazine nazionale Pocket nella sua edizione campana, vestendo il ruolo di fotoreporter. Sul versante artistico, ha al suo attivo una decina di mostre, tra collettive e personali. Dice di lui il prof. Marco di Mauro nel libro "La giovane arte in Campania": "La fotografia di Romolo Pizi è poesia per immagini."

IL SOGGETTO IDEALE PER UNA FOTO PERFETTA?

Secondo me è sbagliata la definizione di "foto perfetta". Diceva il mio maestro: "Ci sono foto che servono e foto che non servono". All'epoca, queste sue parole mi sembravano così limitative ed avvilenti. Ma oggi che siamo sommersi da milioni di foto che effettivamente "non servono", riesco finalmente a comprendere appieno quella definizione. Oggi posso affermare con certezza che il soggetto migliore presenta sempre qualche imperfezione.

LA LOCATION MIGLIORE PER UN SERVIZIO FOTOGRAFICO A NAPOLI?

Napoli ci regala ovunque paesaggi stupendi e mai banali. Dal panorama di Posillipo al vicolo del centro storico, trovi sempre la location adatta per ogni tipologia di servizio fotografico. Personalmente mi diverto molto quando posso uscire dagli schemi e scegliere i luoghi più inusuali.



I LOCALI DI NAPOLI PER LE FOTO PANORAMICHE: i consigli di Romolo Pizi.

- **NEASY e ARENILE** - Sono due locali molto "estivi"... e dove si può fotografare il tramonto sul versante flegreo della città, che è spettacolare.



LaLa McCallan

Cantante en Travesti.

Età: Una vera signora non rivela mai la sua età. Figuratevi una finta.

Da dove viene

Dopo il diploma in Musical in una delle più prestigiose scuole del Regno Unito, incontra il suo co-creatore Stuart Lindsay in Canada e inizia una avventura tra le note - e le acconciature - più vertiginose.

Dopo una presenza record di cinque anni nel cartellone del Teatro Eden de I Portici Hotel a Bologna con i suoi acclamatissimi Dinner Show, LaLa arriva dritta alla finalissima del programma Italia's Got Talent, edizione 2011, dove ammalia il pubblico grazie alla sua incredibile voce con oltre tre ottave di estensione con la quale esegue brani che spaziano dal pop all'opera lirica. Partecipa come ospite alla trasmissione tedesca Das Supertalent, e recentemente a Grand Hotel Chiambretti. In agosto sarà la stella dello spettacolo Cirque Stiletto in una tournée dell'Olanda fino a gennaio 2016.

A CHI SI ISPIRA LA TUA ARTE?

Alle grandi dive della nostra storia, che non imito ma che informano in qualche modo le mie performances. Donne indimenticabili e originalissime, da Marie Antoinette a Marilyn Monroe, fino a Maria Callas e alle più talentuose showgirl dei nostri giorni.

COSA PIACE DI PIÙ DEI TUOI SHOW? QUALI LE SENSAZIONI CHE PENSI RIESCANO A SUSCITARE?

Mi piace sorprendere con la mia voce e con il mio aspetto, creando una atmosfera di raffinata leggerezza. In ultima analisi spero di divertire il pubblico e di invogliarlo gentilmente a sfidare i luoghi comuni e gli stereotipi. Nel dubbio si crea lo spazio per la tolleranza.

PER UN LOOK ORIGINALE A BOLOGNA E QUANDO SFOGGIARLO: *i consigli di LaLa McCallan.*

- **PAZZESQUE** (Via Goito) - Per acquistare parrucche accessori incredibili e farsi consigliare dalla favolosa proprietaria.
- **SERATA DECADENCE** - Appuntamento per la più estrema avanguardia della città.
- **JUNGLE PARTY** (Chalet Dei Giardini Margherita) - La serata più trendy e divertente dell'estate.



Giulia Cencioni

Burlesque performer.

Età: 32 enne di origini narnesi.

Da dove viene

Le idee chiare non le sono mai mancate, a confermarlo la sua Laurea all'Accademia Nazionale di Danza.

Da Miss Italia, celebre concorso di bellezza, è nato il tutto. Una carriera che ormai va avanti da 15 anni tra teatro e tv, dove si è fatta notare nella trasmissione "Lady Burlesque" in onda su Sky e al Bagaglino nel musical "Burlesque Story- Dalla foglia alla voglia". Oggi la si può incontrare allo Ials di Roma dove insegna danza e burlesque oltre ad ammirarla in alcune fiction sul piccolo schermo.

IL BURLESQUE È SEMPRE PIÙ DI MODA, CHE CI DICI DI QUESTO NUOVO MODO DI FARE SPETTACOLO?

Essere una ballerina di burlesque significa lavorare su sé stessa, tirar fuori tutta la propria femminilità, quello charme e quella sensualità necessarie per mettersi a nudo, più che fisicamente emozionalmente. Con il Burlesque ho riscoperto una donna differente da quella che sono sempre stata, a mio avviso è un'ottima terapia per tutte le donne che non sanno più usare il proprio fascino.

QUALI LE CHIAVI DEL SUCCESSO DI UNA BURLESQUE PERFORMER?

La regola d'oro per avere successo è amarsi, vedersi bella. Faccio ripetere alle mie allieve "sono la cosa più bella che mi potesse capitare" e insegno che la bellezza la emettiamo noi con la nostra luce: se ci amiamo e accettiamo il nostro corpo anche con quel difetto in più, tutto è più semplice, se ti vedi bella tutto il mondo ti vedrà così e sarai sempre vincente, mai sentirsi inferiore alle altre donne: chi ci vuole ci sceglie perché sa che siamo uniche.



DOVE MANGIARE A ROMA: *i consigli di Giulia Cencioni.*

- **SHINTO** - Perché adoro il sushi e per la location glamour.
- **ASSUNTA MADRE** - Per chi ama la cucina di mare è ottimo il pesce servito in tavola da Assunta Madre.
- **DUKE'S** (in Viale Parioli) - Perfetto per l'aperitivo grazie ai suoi buonissimi cocktail.



Giulio Casale

Scrittore, musicista e attore

Età: 44.

Da dove viene

Un inizio di carriera nella Benetton Basket, poi nel 1991 fonda gli Estra e via via spicca il volo come artista poliedrico

Dopo 7 album con gli Estra, che gli procurano la fama di "poeta del rock", inizia a lavorare anche da solista, pubblicando 2 dischi. Alla carriera musicale affianca un percorso letterario, scrivendo opere come "Se ci fosse un uomo - gli anni affollati del Signor Gaber". Il suo multiforme talento lo porta pure a teatro, dove dal 2012 è in tour con Andrea Scanzi nello spettacolo "Le cattive strade", che racconta vita e arte di De André, riscuotendo successo in tutta Italia

CHE POTENZIALITÀ VEDI NEL CONNUBIO TRA IL MONDO DEI LOCALI E L'ARTE?

Le potenzialità sono enormi, e per fortuna qualcuno comincia a prenderne atto, con idee a volte originali. Come ovunque però mode, tendenze e anche "normale" conformismo rischiano di appiattare la proposta: c'è sempre di mezzo il vil denaro, e la dannata costrizione a far quadrare i conti. Io non mi lamento, ma di certo si potrebbe osare di più. La storia insegna che il rischio in ambito artistico spesso paga. Il cosiddetto pubblico va stimolato, stupito. Poi, di solito, torna.

QUANDO ESCI, QUAL È IL GENERE DI AMBIENTE, DI SERATA CHE UN ARTISTA COME TE AMA FREQUENTARE?

Quando esco vuol dire che non sono in tournée, e ho voglia di rilassarmi: prediligo una cena lunga, distesa, locali non rumorosi (persino senza musica d'ambiente, grazie), con cibo di vera qualità e una carta dei vini curata, avente un occhio attento ai cosiddetti vini "naturali". Quindi no fast-food, e basta pizze, per favore: abbiamo già dato abbastanza al riguardo.



DOVE MANGIARE A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Giulio Casale.

- **OMBRE ROSSE** (San Trovaso) - Perché continua a riassumere coraggio, rara semplicità e garanzia di passione, tanto nel cibo quanto nel vino.
- **PIRONETOMOSCA** (Castelfranco) - Per il pasto completo mai deludente, in equilibrio costante fra tradizione e innovazione.
- **DA ARMAN** (Treviso) - Perché si respira proprio Treviso, tanto nei piatti quanto nei volti degli avventori.



Voice'n'Bass Project

Duo musicale di Napoli.

Anno di Formazione: 2012.

Da dove vengono

Lei è Daniela Andinolfi, cantante jazz affermata nel napoletano; lui è Corrado Cirillo con il suo contrabbasso, conosciuto nel panorama musicale nazionale ed internazionale.

Le strade artistiche di Daniela e Corrado si incrociano nel 2012 ed è amore a tutta musica, che dà vita ad un progetto davvero originale. Un'esplosione di note capaci di sintetizzare le suggestioni di una grande orchestra "a misura di duo", tra istinto e libertà, tra canzoni e sperimentazione, tra virtuosismo e leggerezza.

COSA SIGNIFICA OGGI FARE MUSICA DAL VIVO A NAPOLI?

DANIELA - Fare musica dal vivo a Napoli, non è facile, ma direi che questo è un discorso più ampio che riguarda tutto il nostro paese. Dobbiamo riconoscere però che a Napoli ci sono molte realtà che consentono a noi musicisti di esibirci e di esprimerci e danno supporto alla musica molto più che in altre regioni.

QUAL È STATA L'ESPERIENZA LAVORATIVA CHE VI HA DATO MAGGIORE SODDISFAZIONE?

CORRADO - L'esperienza lavorativa più interessante è stata senza ombra di dubbio quella dello scorso anno al Teatro Cardinal Massaia di Torino. Abbiamo avuto l'occasione di misurarci con il meraviglioso mondo del teatro e di entrare in una diversa dimensione interpretativa nonostante l'ambiente fosse meno intimo dell'abituale club. Grazie ai meravigliosi organizzatori dell'evento abbiamo avuto il piacere di trovare una sala gremita ed entusiasta. Sentire una platea di torinesi cantare con noi "Anema e core" è una sì quelle soddisfazioni che restano per sempre impresse, alla faccia del campanilismo!!



UN LOCALE DA CONOSCERE A NAPOLI: il consiglio del Voice 'n' Bass Project

- Daniela – **IL KESTÈ** – Un locale dove andare sul sicuro per ascoltare buona musica dal vivo.



Carlo Pecorelli

Artista

Età: 48.

Da dove viene

Pittore e scultore autodidatta, apprende l'arte attraverso curiosità e sperimentazione.

Vive tra materia e spirito in una ricerca continua di equilibrio, che cerca di raggiungere attraverso la pittura, le installazioni, le sculture in acciaio corten, acciaio che ha piegato alla sua personale modalità espressiva, incentrata sul linearismo visivo e concettuale. Alcune sue celebri performance provocatorie sono state realizzate al Tate Modern di Londra, al Centro Pompidou di Parigi, in Piazza Tiennamen a Pechino e durante il Corteo degli Ombrelli ad Hong Kong. Le sue opere sono state esposte in diversi paesi, e tutta Jesolo oggi le conosce, potendo spesso ammirarle anche nelle piazze della città. Dopo il grande successo di mostre come "Uomini e insetti" e "Riflessi d'acciaio", nell'estate 2015 è atteso il suo ritorno con la mostra open-air "Il grande contiene il piccolo".

COME VALUTI LA FREQUENTE ESPOSIZIONE DI OPERE D'ARTE CHE OGGI FANNO MOLTI LOCALI?

Non mi dispiace il connubio tra locali e arte, a patto però che non venga banalizzato. Non deve diventare una mera questione di arredamento interno. Questo è il rischio. Semmai deve diventare un valore aggiunto, in grado di aumentare l'interfaccia tra ciò che il locale offre e ciò che il cliente chiede.

HAI QUALCHE IDEA PRECISA IN MERITO?

Un esempio potrebbe essere la realizzazione di flashmob su temi di particolare importanza, o altri generi di performance all'aperto. Installazioni che coinvolgano sia il cliente presente nel locale, sia lo spettatore che passa di lì per caso. Un'arte "viva" insomma, non soltanto da vedere ma appunto da vivere. Una forma d'arte che possa anche aiutare a contrastare l'odierna tendenza della vita notturna nei locali, la quale propone un divertimento via via sempre più trasgressivo.

DOVE ANDARE A CENA A JESOLO: i consigli di Carlo Pecorelli.

- **AL TORCIO** - Per gli spaghetti allo scoglio.
- **VECCHIO MARCONI** - Perché è un locale davvero qualificato nella preparazione della pizza.
- **DA OMAR** - Perché offre un'altissima qualità del cibo e del servizio, al giusto prezzo.



LA CREATIVITA', L'ENTUSIASMO E LA PROFESSIONALITA' DEI NOSTRI GRAFICI A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSULENZE, PROGETTAZIONI O LAVORI ESECUTIVI!

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250

BIGLIETTI DA VISITA PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200

LOCANDINE

F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000

PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000

CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500

BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000

VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO



io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

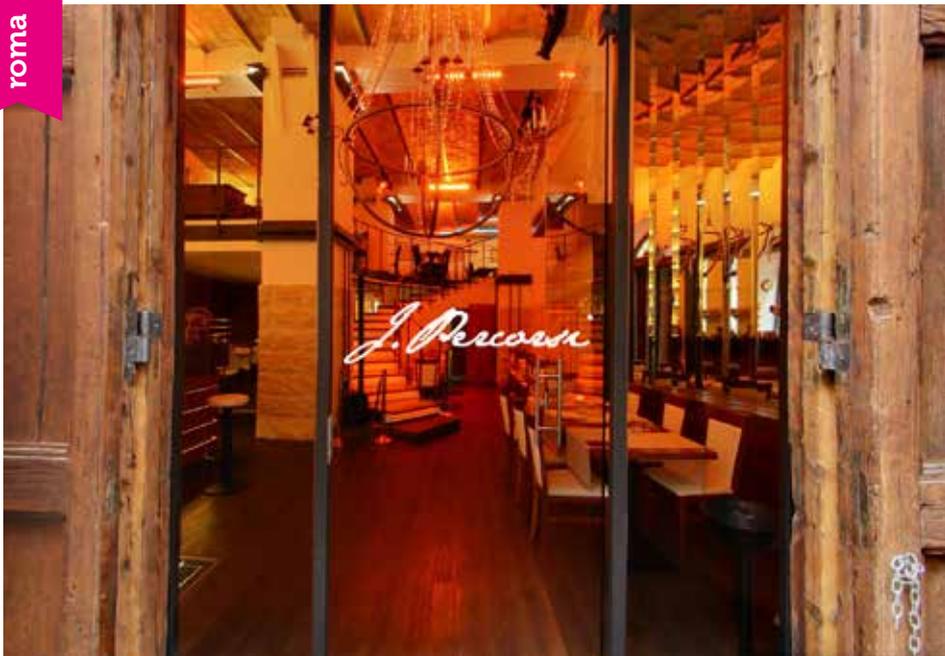
MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante

Roma	
APERITIVO – J. Percorsi	pag 48
CENA – Porto Fish and Chips	pag 49
CENA – Ex Mercato	pag 50
DOPOCENA – Havana Beach	pag 51
Milano	
APERITIVO – Bar Bianco	pag 52
CENA – Qor Fusion Restaurant	pag 53
DOPOCENA – Moscow Mule Bar	pag 54
LATE NIGHT – The Beach	pag 55
Firenze	
STREET FOOD – Amorino...Panino e Vino	pag 56
APERITIVO – The Green Store Pub	pag 56
APERITIVO – JT Caffè	pag 56
CENA – Polpetteria di Sicilia	pag 57
CENA – Decumanus Ristorante Caffè	pag 57
CENA – Trattoria Coco Lezzone	pag 57
CENA – Ristorante Toscana	pag 58
LATE NIGHT – Ostras Beach	pag 59
Bologna	
APERITIVO – Enoteca Tuata	pag 62
CENA – Ristorante e Pizzeria Belle Arti dei F.lli Favaro	pag 63
DOPOCENA – Victoria Station	pag 64
LATE NIGHT – Villa Serena Serenita	pag 65
Veneto	
APERITIVO – Skyline Rooftop Bar (Venezia)	pag 66
APERITIVO – Mezzaluna The Moon (Vicenza)	pag 67
CENA – Cantine de L'Arena (Verona)	pag 68
LATE NIGHT – Kiss & Kiss (Vicenza)	pag 69
Napoli	
APERITIVO – Archeobar Caffè Letterario	pag 70
CENA – Pizzeria Gaetano Genovesi	pag 71
DOPOCENA – The Sign	pag 73
LATE NIGHT – Hades Summer Live Village	pag 74



J. Percorsi

Via della Luce, 3 - Roma. T. 3283593801.
Tutti i giorni dalle 18 alle 2.

Inspirandosi al cuoco francese Jaques Percorsi, il J.Percorsi di Trastevere è il primo locale a Roma a proporre un nuovo tipo di cucina, la "mixo-gastronomia", dove la cena è un percorso sensoriale, perfetto abbinamento tra cibo e cocktail. Non un menu vero e proprio ma diversi percorsi gastronomici con tris

di piatti di carne, pesce o vegetariani abbinati ad altrettanti cocktail, in un crescendo di incontri di gusti e sapori. La cucina propone anche burger gourmet. Cocktail molecolari e drink creativi dal cocktail bar. Aperto anche tutto agosto. Il mercoledì e la domenica Jazz, Bossa e Flamenco dal vivo.



Porto Fish and Chips

Via Crescenzo, 56 - Roma. T. 0645505797.
A pranzo e cena tutti i giorni.

Una vecchia taverna portuale all'ombra del Cupolone: al Porto Fish and Chips l'aria che tira è quella di mare. Arredi di recupero, vecchi e tavoli e lampade, fogli di giornali alle pareti, la porta di un container e, ultimo tocco, le finestre a forma di oblò! Il locale è famoso per la sua cucina "povera" di mare con car-

tocci di fish & chips con merluzzo e spicchi di patate, calamari, gamberi e alici fritte. Tra i primi da provare l'amatriciana con le cozze, tra i secondi lo spiedone di pesce. A pranzo formula con buffet a prezzo fisso a poco meno di 10 euro.



Ex Mercato

Via F. Negri, 1 - Roma. T. 065746758.
Tutte le sere dalle 17. Lunedì chiuso.

La zona è tra quelle emergenti di Roma, Ostiense, e l'Ex Mercato ne incarna perfettamente i tratti proponendosi come un locale giovane, al passo con le ultime tendenze in fatto di food and beverage, dalle strutture in stile industriale. La cucina romana più amata e il pesce, piatti vegetariani e vegani, prodot-

ti a km0 e stagionali: un mix ricercato e semplice allo stesso tempo. La specialità da provare sono le polpette proposte in una decina di ricette. E' anche cocktail bar con drink preparati con estratti di frutta e sciroppi fatti in casa.



Havana Beach

Viale Di Focene, 201 - Focene (Rm). T. 066589045.
Tutti i giorni dalla mattina.

Beach club sulla spiaggia di Focene dove la spiaggia si vive a tutte le ore. Lettini extra size, amache e grandi cuscini sulla sabbia per godersi il tramonto; campi da beach volley e footvolley per chi ama lo sport anche al mare. Ristorantino con veranda e tavoli sulla spiaggia e cocktail bar: la sera ecco l'aperi-

tivo con cocktail alla frutta, mojito, spritz e molti altri. Il venerdì è la serata dedicata alle degustazioni di vini e, per tutto il fine settimana, molti gli appuntamenti con la musica dal vivo e in djset. Una location incantevole anche per eventi privati, compleanni, cene aziendali e cerimonie.



Bar Bianco

Viale E. Ibsen, 4 - Milano. T. 0286992026.
Tutti i giorni dalla mattina fino al dopocena

Nel verde del Parco Sempione, in pieno centro, il Bar Bianco è un locale che non ha paragoni. Immerso nel verde la sua struttura si estende su due livelli e si completa con la terrazza e il bellissimo plateatico pieno di ombrelloni. Non può mancare l'appunta-

mento serale con l'aperitivo, anche a tema. Per il dopocena american bar con dj set fino a tardi nel fine settimana.



Qor Fusion Restaurant

Via Elba, 30 - Milano. T. 02463091.
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Qui la tradizionale cucina giapponese trova un'interpretazione contemporanea. Accanto ai sushi-sashimi, alle tartare, gli uramaki, i futomaki e i carpacci, vi sono piatti proposti in relazione alla stagionalità delle materie prime. Riso, zuppe e paste di grano

saraceno o di riso sono accostati a ingredienti d'eccezione, rigorosamente preparati senza aggiunta di glutammato. D'estate c'è anche il dehors.



Moscow Mule Bar

Via Teodosio, 60 - Milano. T. 3933527617.
Aperto dalle 18 alle 2, tranne domenica.

Di nome e di fatto: la specialità di questo american bar è proprio il pizzicante cocktail a base di vodka e ginger beer. Qui le mani esperte dei giovani barman preparano a regola d'arte classici cocktail e anche nuove ricette creative. Considerato da molti uno dei

migliori cocktail bar della città, il Moscow Mule Bar ha dei prezzi anche ragionevoli: qui i drink sono a 5 euro. La sera l'aperitivo è servito al tavolo.



The Beach

Via Corelli, 62 - Milano. T. 0294557574, 3299348450.
Aperto dal mercoledì alla domenica dalle 20:30 alle 04:30

Una delle discoteche simbolo di Milano, d'estate poi ha una marcia in più grazie al verde prato all'inglese che la circonda. La serata parte con l'aperitivo a buffet e prosegue con la cena nel ristorante o nella pizzeria aperta fino a tardi. Dal dopocena i dj set:

mercoledì e domenica latino e kizomba; giovedì hip hop e reggaeton; venerdì e sabato le serate di punta con dj set di impronta house.



Amorino...Panino e Vino

Via Dei Servi, 16r - Firenze. T. 055281081.
Tutti i giorni dalle 10 alle 22.

Piccolo vinaino all'inizio di Via De' Servi: al bicchiere un'attenta e ampia selezione di vini, prevalentemente toscani. Una trentina le schiacciate e i panini nel menu con salumi e formaggi del territorio, salse particolari, ortaggi di stagione. Il martedì e il venerdì anche il lampredotto.



The Green Store Pub - La Guerrina

Viale Malta, 1/r. Firenze. T. 055677124.
Tutte le sere dalle 18 alle 02.

Pub irlandese a Campo di Marte conosciuto ai più come "La Guerrina", storico locale fiorentino. Non possono mancare le birre irlandesi tra le ben 15 proposte alla spina. Per qualcosa di deciso anche ricercati distillati d'annata. La sera aperitivo con buffet dalle 18 alle 21.30. Con dehors.



Jt Caffè

Piazza De Pitti, 32-33 R - Firenze. T. 055281143.
Tutti i giorni dalla mattina fino a sera.

Caffetteria, bistro, cocktail e wine bar al passo con i tempi, raffinato e moderno. La mattina a colazione con i prodotti della pasticceria Maggini, bagels e dolci americani. La cucina, aperta dalle 10, propone piatti veloci e ricette italiani. La sera l'aperitivo anche con degustazioni di vini guidate. Dehors su Piazza Pitti.



Polpetteria di Sicilia

Via Il Prato, 58/60 - Firenze. T. 055285287.
A pranzo e cena, da venerdì a domenica fino le 3 di notte.

Le polpette siciliane la specialità. Carne, pesce, verdure, con pasta o patate, guarnite con fondute: dalla polpetta tradizionale a quella più estrosa. Nel menu anche altre specialità. Per l'aperitivo il drink è accompagnato da una polpetta e patate fritte. Anche take away.



Decumanus Ristorante Caffè

Via Dei Servi, 9R - Firenze. T. 0559061372.
Tutti i giorni dalla mattina fino a mezzanotte.
Chiuso lunedì.

Una nuova gestione alla guida del locale a due passi dal Duomo. Un locale raffinato caratterizzato da design ed interni particolari. Dalla colazione all'aperitivo e il dopocena, il Decumanus è soprattutto ristorante dalla cucina tradizionale toscana e di pesce. Una chicca il giardino interno.



Trattoria Coco Lezzone

Via Parioncino, 26/r - Firenze. T. 055287178.
A pranzo e a cena, domenica a pranzo su prenotazione, chiuso martedì e domenica sera.

Qui sono le cotture lente sulla cucina economica a legna e le ricette autentiche fiorentine a dare ai piatti un sapore inconfondibile ed autentico, quello della vera cucina fiorentina. Fa parte dell'Associazione degli Esercizi Storici Fiorentini.



Ristorante Toscana

Via Dell'Oriuolo, 18 R - Firenze. T. 0552346671.
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Il nome lo spiega bene: ecco Toscana, dove Toscana e Campania si incontrano con ricette dalla tradizione gastronomica delle due regioni italiane, prodotti tipici e carni di prim'ordine. La pizza è con impasto dalla lunga lievitazione e servita su tagliere di legno in grammature da due o tre persone. Pasticceria tipica e

artigianale. Una quarantina i vini scelti tra le migliori etichette toscane e campane. Ambiente ben studiato e singolare con uno stile a metà tra il rustico e l'eco-industriale, con arredi in legno povero, acciaio, tubi di rame e pareti dai mattoni a vista.



Ostras Beach

Viale Roma, 123 - Marina di Pietrasanta (Lu). T. 0584267170 - 3929694108.
Tutte le sere.

Il concetto alla base di questo locale, tra i più gettonati della costa della Versilia, è il proporre uno "spazio aperto esclusivo" dove stile e musica si "mixano" all'eccellenza per l'accoglienza e l'ospitalità. Di giorno è stabilimento balneare con tende e zone relax full comfort. La sera è cocktail e wine bar per

l'aperitivo sulla spiaggia per proseguire a cena al ristorante con una raffinata cucina mediterranea di mare e di terra. La notte il beach-entertainment e la club culture internazionale si materializzano in serate dancing a due passi dal mare attraverso eventi, feste a tema e dj set di tendenza. In una parola: esclusivo.

NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL

QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it
ordina i luoghi e gli eventi
della notte per popolarità.
Abbiamo reso il ristorante cool,
la serata figa, la disco che tira
e l'aperitivo da non mancare
un'equazione matematica...
una sintesi che prende
in considerazione sia l'utente
che dice la sua sui social network,
sia la maggioranza silenziosa
che digita sul motore di ricerca.

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata





Enoteca Tuata

Via Saragozza, 67/b - Bologna. T. 0514071135.
Tutte le sere tranne il martedì.

Lungo il porticato che dalle mura salve verso San Luca, il wine bar Tuata è tra i punti di ritrovo per gli amanti dei vini a Bologna. Atmosfera minimal con pitture murali e particolari d'arredo caldi e personalizzati per questo piccolo locale aperto la sera dall'aperitivo in poi. Ricca di scelta la carta dei vini con le

migliori etichette italiane, rappresentanze estere e anche bollicine pregiate. La proposta gastronomica include salumi e formaggi locali, confetture, miele e mostarde a formare ricchi taglieri. La sera l'aperitivo con buffet e non mancano serate con degustazioni e musica dal vivo.



Ristorante e Pizzeria Belle Arti dei Fratelli Favaro

Via Delle Belle Arti, 14 - Bologna. T. 051225581.
A pranzo e a cena, tutti i giorni.

Tra i locali più amati del centro bolognese, qui troviamo i piatti della tradizione ma non solo: la cucina è anche famosa per la sua ampia proposta di piatti di pesce. Tra le specialità l'astice alla catalana, gli spaghetti al cartoccio, le linguine alla grasseo-la e la paella. Mani dalla lunga esperienza quelle

dei pizzaioli per una pizza cotta su forno a legna e con impasto dalla lunga lievitazione. Ambiente accogliente e familiare con sale dall'arredo rustico in legno. Caratteristico il piano interrato, con la sala con mattoni a vista, tetto a volta e l'enoteca. La corte interna è aperta tutto l'anno.



Victoria Station

Via Zanardi, 76 - Bologna. Info: 0516346062.
Tutte le sere e, da lunedì a venerdì, anche a pranzo.

Storico English pub dall'inconfondibile double decker bus sul tetto meta dei bolognesi e non di tutte le età. Anche per pranzo e cena con la cucina che prepara primi di carne e pesce e secondi, tra cui la storica Battilarda, un pieno di carne alla griglia e patate fritte,

insalatone, piatti etnici, pizze e dessert. Le migliori birre europee, cocktail e long drink dal bancone. Maxischermi per i principali eventi sportivi estivi e d'estate è aperta la fresca veranda. Il Victoria è una certezza dell'estate bolognese: chiude solo a Ferragosto.



Villa Serena - Serenita

Via della Barca, 1 - Bologna. T. 3407821002.
Aperto la sera.

Al fresco tra il verde del parco di una vecchia villa poco fuori le mura, zona Stadio, per godersi le notti estive di Bologna: Villa Serena Serenita è uno spazio aperto polivalente con serate di musica dal vivo, aperitivi, eventi vari e dj set fino a tarda notte. Chiosco

con birre artigianali e cocktail. Per tutti i gusti con dj set dancing latino, revival, rock, melting pot e sonorità internazionali. Tra gazebo ed amache, il giardino estivo bolognese dal mood easy ed informale.



Skyline Rooftop Bar

Sestiere Giudecca, 810 – Venezia. T. 0412723311.
Tutti i giorni dalle 17 all'1.

È il cocktail bar più chiacchierato della città. Non solo per la sua terrazza all'ottavo piano che è il punto di osservazione più alto di Venezia, non solo per il cocktail bar sempre all'altezza e non solo per l'arredamento di design e l'illuminazione a led multico-

lore. Skyline d'estate è il punto di ritrovo dei pool party, le uniche feste in piscina della città e le più importanti in fatto di avvistamenti glamour. La novità dell'estate però è Sunset l'aperitivo che due giovedì al mese porta in terrazza la musica jazz live.



Mezzaluna - The Moon

Via U. Scarpelli, 39 - Vicenza. T. 0444582677.
Dalle 18.30 a mezzanotte. Nel weekend già dal pomeriggio.

L'aperitivo alla milanese in versione 'summer' è di scena tutte le sere al The Moon, il grande spazio estivo dell'Hotel Viest. Nella piscina con giardino si gustano freschi drink accompagnati da un ricco buffet. Poi, si può cenare al Mezzaluna con menu ristorante

o pizza. Nel weekend l'ambiente si scalda con musica e appuntamenti sempre diversi, dal tango ai balli latini, dai dj set ai live, in un'atmosfera da villaggio turistico fra centro benessere e piscina.



Cantine de L'Arena

Piazzetta Scalette Rubiani, 1 – Verona. T. 0458026373
Aperto a pranzo e cena.

Che sia un pranzo veloce o una cena rilassante, con il panorama su vista Arena è tutto più magico. Nel suggestivo dehors, si assapora una cucina genuina, di stagione, piatti sempre preparati con cura ed attenzione alla tradizione, gustose pizze napoletane

cotte nel forno a legna, ottime selezioni di birre e vini. Tra le specialità: la "Pizza a Metro", la costata di Scottona della Lessinia ed il filetto di maialino rosolato, con spinaci e fonduta di Monte Veronese.



Kiss & Kiss

Via Vecchia Ferriera, 11 - Vicenza. T. 3479640841, 0444563966.
Aperto dalle 22.30 alle 4, tranne il lunedì.

Splendide ragazze, spazi curati, ottima musica e drink di qualità: il Kiss & Kiss è molto più di un lap dance. Qui si respira un'aria diversa, maliziosa ma tutt'altro che volgare. Nel weekend sono ospiti le pornstar più famose, mentre una novità assoluta

del 2015 sono gli spettacoli di Cage Fight, una lotta in gabbia che coinvolge diverse arti marziali. Ogni mese e mezzo circa, il Kiss smette i panni di lap dance per diventare - solo per una notte - un 'Fight Club'.



Archeobar Caffè Letterario

Via Mezzocannone, 101bis - Napoli. T. 08119178862.

Dal lun al gio dalle 08:00 alle 21:00, il ven dalle 08:00 alle 03:00, il sab dalle 16:00 alle 21:00.

L'Archeobar è un moderno bar nel cuore di Napoli che ha semplicemente rivoluzionato il concetto di caffè letterario. Qui, la passione per l'archeologia e per ogni forma d'arte si incontra con il divertimento, dando luogo ad eventi unici che spaziano dagli in-

contri letterari, alle mostre fino alle serate di musica live. All'Archeobar è possibile sorseggiare deliziosi cocktail, cicchetti ad 1 euro e birre davvero speciali partecipando ad originali aperitivi ed apericene.



Pizzeria Gaetano Genovesi

Via Alessandro Manzoni, 26 - Napoli - T. 0817146634.

Dal mar alla dom dalle 12:00 alle 00:00.

La Pizzeria Gaetano Genovesi è uno storico locale, attivo già dal 1977, situato lungo la panoramica Via Manzoni, dove è possibile gustare una delle migliori pizze di Napoli. L'atmosfera accogliente, l'attenzione per le materie prime e la varietà e la qualità delle piz-

ze, rendono questo luogo un porto sicuro per tutti gli amanti della pizza napoletana. Da provare assolutamente la pizza Don Egidio: con pomodoro giallo del Piennolo, salame, mozzarella di bufala e parmigiano.

UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!



The Sign

Corso Umberto I, 51/A - Pozzuoli (NA). T. 0815260372.

Il lun dalle 18:30 alle 03:00, dal merc al sabato dalle 18:30 alle 03:00, la dom dalle 12:00 alle 03:00.

The Sign nasce dall'incontro tra un cuoco, un bartender, una designer e un creativo. Il locale, attivo dal 2014, si sta facendo strada nella movida napoletana, conquistando il cuore di molti clienti, grazie a piatti raffinati, panini gourmet, cocktail originali e un

arredamento davvero unico. Situato lungo il bellissimo lungomare di Pozzuoli rappresenta la meta ideale nelle calde sere d'estate per sorseggiare un ottimo cocktail o per gustare una cena raffinata.



Hades Summer Live Village

Via Campana (Uscita Tangenziale Pozzuoli) - Pozzuoli (NA). T. 08119256837.
Dal ven al sab dalle 21:30 alle 03:45.

L'Hades, locale noto nell'ambito della notte partenopea per la musica dal vivo e per gli stratosferici paninari, quest'estate, ha deciso di raddoppiare e di spostarsi in una location estiva pazzesca ogni venerdì e sabato. Dal 5 giugno l'Hades si è spostato all'ex

Havana Club, dove accompagna le calde serate dei giovani napoletani con musica live e grandi party a tema con dj set, in una location che include: un'area ristoro dove poter mangiare, un bar attrezzato per cocktails e birre e una splendida piscina.



11/12
SETTEMBRE

—
MONZA,
VILLA REALE

MTV.IT/DIGITALDAYS



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante