

*Eleganza, passione e cucina raffinata
in uno scenario mozzafiato: Roma*

Mirabelle

RESTAURANT · ROMA

Via di Porta Pinciana, 14
Rome, Italy
info@mirabelle.it
T. +39 06 42168838-06 42168837
www.mirabelle.it

EVENTI CULTURALI

INFORMAZIONE / ARTE CULTURA / EUROPA



Un mondo fluttuante. Opere su carta di Anna Onesti
Esposti otto arazzi e otto aquiloni, un ponte tra tradizioni artistiche diverse

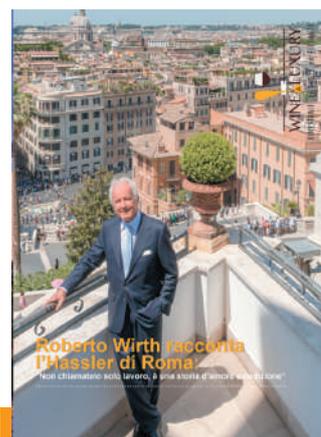
La Trota
Due stelle che richiamano una famiglia

Maria Pia Colella
Per un cuore libero. Innamorarsi del nostro amore

PERIODICO BIMESTRALE - anno XVI Speciali art & letteratura - Novembre-dicembre 2020

IL MAGAZINE DELLA CULTURA E DEL SAPERE. INTERVISTE, INCONTRI, MOSTRE, INFORMAZIONE, LIBRI, MODA, GUSTO, LUSSO, CIBO PERSONAGGI E TANTO ALTRO

Eventi Culturali è una rivista bimestrale sia on line che cartacea stampato in diecimila copie ogni due mesi in distribuzione gratuita in Ambasciate, Istituti Culturali, Accademie, Musei, Alberghi e Spa di Lusso. Per abbonarsi alla rivista, essendoci tre tipi di abbonamento e avendo la rivista più di sei numeri l'anno con speciali e contando diecimila copie ogni due mesi, contattare la direzione a direttore.eventi@hotmail.com



Editoriale

Il direttore Filomena Pacelli

Carissimi Lettori,
eccoci di nuovo insieme per un nuovo numero della rivista un numero ricco da sfogliare, leggere e tenere sempre con sé come bagaglio di sapere e cultura. Abbiamo voluto tratteggiare la creatività e l'ispirazione che spinge l'uomo a credere nei suoi progetti. Sosteneva Vincent van Gogh pittore olandese: "Non soffocare la tua ispirazione e la tua immaginazione, non diventare lo schiavo del tuo modello". La bellezza è una sensazione che ti accompagna sempre nella vita e che ti fa essere una persona migliore, perché come un ancella fa parte di noi, delle persone sensibili, delle persone capaci di commuoversi sia davanti ad un tramonto, sia davanti ad un quadro, o all'ascolto di musica. La grande stilista francese Coco Chanel capace con la sua opera di rivoluzionare il concetto di femminilità e di imporsi come figura fondamentale del fashion design e della cultura popolare del XX secolo, sosteneva: "La vera eleganza sta nella semplicità." Questo ho voluto regalare con la mia squadra un numero dove sentirsi appagati del bello e del lusso, facendo la conoscenza di grandi personaggi e grandi imprenditori, perché

come sosteneva Oriana Fallaci giornalista e attivista italiana: "La vita non è uno spettacolo muto o in bianco e nero. È un arcobaleno inesauribile di colori, un concerto interminabile di rumori, un caos fantasmagorico di voci e di volti, di creature le cui azioni si intrecciano o si sovrappongono per tessere la catena di eventi che determinano il nostro personale destino".

Buona lettura!

Ad maiora



In copertina: Cav. Antonio De Feo

WINE&LUXURY
MENSILE DI GUSTO ED ELEGANZA

Mensile - Ottobre 2023
Via O. Guerrini, 21 - 00137 Roma

Direttore responsabile
Filomena Pacelli
direttore.eventi@hotmail.com

Editore
Wine&Luxury

Art Director
Chiara De Palo

Progetto Grafico
Wine&Luxury

Redazione
Bettina Delia Monticone,
Laura Caldara

Stampa
Copyservice

Salvo accordi scritti o contratti di cessione copyright, la collaborazione a questo periodico è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita. Del contenuto degli articoli sono legalmente responsabili i singoli autori. In nessun caso si garantisce la restituzione. È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari realizzati da Wine&Luxury.



Cave Privée. Spazio all'eccellenza.

L'unica cantina di vini al settimo piano, con vista su Roma, vi aspetta con le sue oltre 750 pregiate etichette per vivere un'esperienza enogastronomica esclusiva.



HOTEL SPLENDE ROYAL
ROMA

Mirabelle
RISTORANTE • ROMA



ROBERTO NALDI
COLLECTION

MIRABELLE RESTAURANT - Hotel Splendide Royal - Via di Porta Pinciana 14 - 00187 Roma



@mirabellerestaurant



Mirabelle Splendide Restaurant



@hotel_splendide_royal_roma



Hotel Splendide Royal Rome



wine&food

- 6 Weingut Ebner Tenuta**
Un percorso "di-vino"
- 12 Bistrot de la Place**
La Francia, il cibo e un amore tutto gourmet!
- 16 Annamaria Corrà**
Un racconto di vino
- 22 Il Prosecco Doc**
Un'opera d'arte



Sommario



luxury

- 26 DE FEO RESTAURI**
Costruttori di bellezza
Grandi Maestri e giovani talenti:
orgoglio del Made in Italy
- 36 Villa Neviera**
Un luogo dedicato al turismo d'eccellenza
- 42 Quellenhof Luxury Resorts**
I vostri PARADISI SPA in riva al Garda
e tra i monti dell'Alto Adige
- 50 Antonio Russo**
Property
L'agenzia che sa prendere
"l'immobile in mano"
- 56 Stefano**
Da Rin
Quando la Consulenza
Patrimoniale raggiunge
obiettivi non banali



Weingut Ebner Tenuta

Un percorso “di-vino”

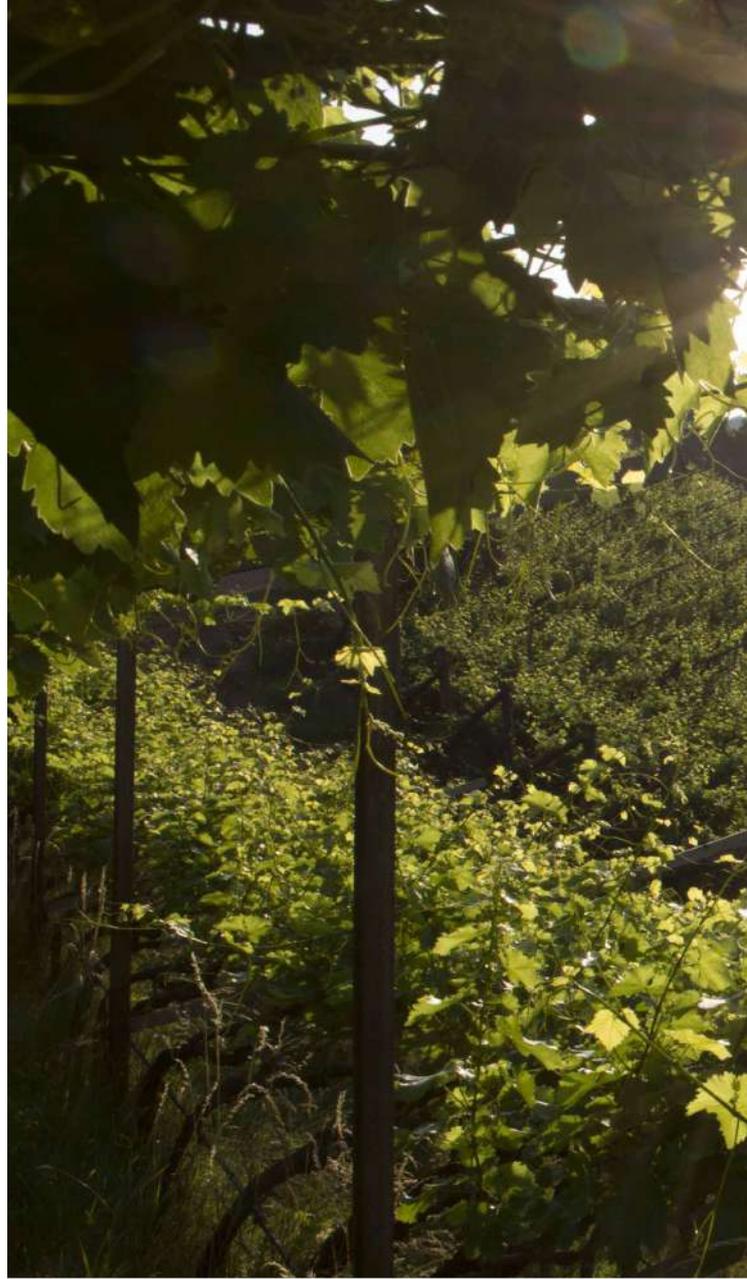
A cura di Tania Nardi

La **Tenuta vinicola Ebner**, sorge sull'**altipiano soleggiato** del **Renon**, in provincia di **Bolzano**, nella regione del **Trentino-Alto Adige**, su uno **sperone roccioso** sopra la località di **Campodazzo**, nella **parte più meri-**

dionale della **Valle Isarco**, con un'incantevole vista sul massiccio dello **Sciliar**. **Zone da sempre dedite** alla **viticultura**, e che nel tempo hanno **decretato importanti ed eccelsi traguardi** nel settore, **incentivando molti produttori** ad **investire**



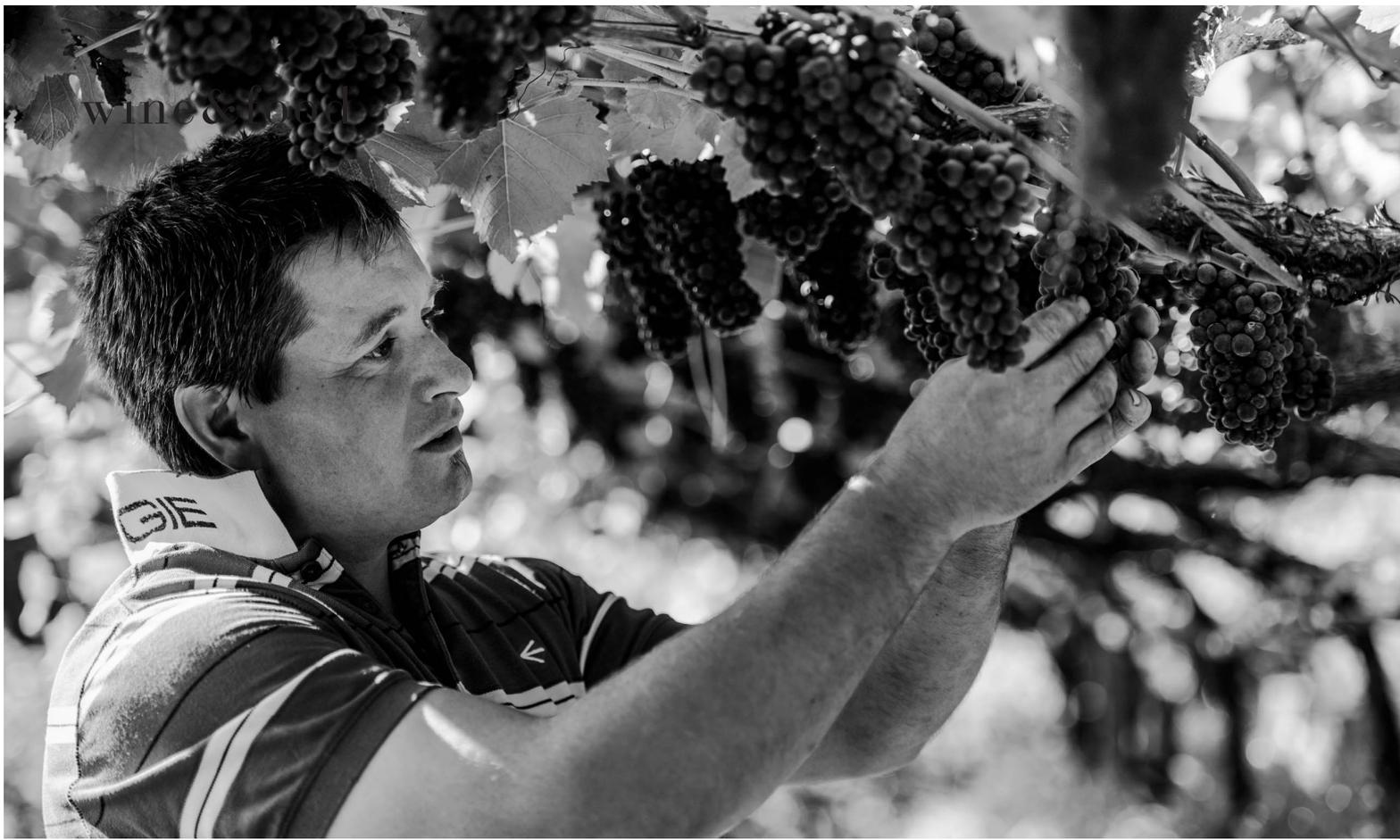






in questi **territori**, così **redditizi sotto il profilo caratteristico e qualitativo**, da volerne **sfruttare** il loro **enorme potenziale**. E a queste prerogative, non si sottrae di certo la **Tenuta Ebner**, con la **sua produzione di vini dal giusto tenore zuccherino e alcolico, bilanciati da una buona acidità fissa**, la quale **contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo**. La **Tenuta**, con **gran cura e dedizione**, da anni **coltiva i suoi terreni rispettandone le diverse peculiarità**, dove sui **pendii soleggiati e terrazzati di origine vulcanica esposti a sud**, crescono le **uve a bacca rossa**, mentre quelle **bianche**, sono **coltivate nei versanti più ventilati posizionati a sud-est**. L'intero **sistema delle radici è mantenuto vigoroso e vitale**, in funzione della **delicata potatura**

che le viene **effettuata con una determinata cadenza**, che **garantisce alle uve, il giusto apporto ideale di sostanze nutritive**, anche nei **periodi di più grande siccità**. Di **stampo familiare**, l'**azienda è oggi nelle mani di Florian e di sua moglie**, una **Tenuta**, in piedi dal **1920**, **fondata dal nonno di Florian** che ha cominciato vendendo vino sfuso agli alberghi di **Bolzano**, per poi passare alla vendita alle cooperazioni sul territorio, ed infine, nel **2013**, **iniziando a produrre vini con l'etichetta Ebner**. Un **grande salto commerciale**, che ha fatto **incrementare esponenzialmente la produzione iniziale**, passata da **10 mila bottiglie all'anno a 40 mila annue**, dovuto anche all'**ampliamento del numero degli ettari dedicati**. La **produzione è in prevalenza a bacca bianca**,



dovuta per il **territorio** che vanta un **favorevole microclima** ed un **ambiente incontaminato**, sui quali i **diversi vitigni poggiano**, su quello che **viene ritenuto un terreno argilloso e calcareo**. **Coltivando** in questa **zona le viti**, si riesce ad **esaltarne la freschezza** e le **sensazioni fruttate dei vini prodotti**. In un **territorio particolare** perché **durante il giorno i vigneti sono areati** dalla **brezza proveniente dal lago di Garda, 'la Gardesana'**, mentre la **notte dai venti che scendono dalle Dolomiti**. C'è poi una **grande escursione termica** tra il giorno e la notte, che **permette di ottenere un'uva di grande qualità**. Tra i **vini ritenuti più interessanti**, prodotti dalla **Tenuta Ebner**, ricordiamo: **l'Alto Adige Pinot Bianco**,

l'Alto Adige Sauvignon, Gewürztraminer, uvaggi bianchi, Grüner Veltliner, uvaggi bianchi e Zweigelt, uvaggi rossi. E la **Tenuta Eber**, con il suo vitigno di **provenienza austriaca**, è riuscita ad **aggiudicarsi**, con **A.A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2021 DOC**, il **più alto punteggio conferito** dalla **guida dei vini d'Italia: I Tre Bicchieri**. Di **non meno rilevanza** sono anche **altre certificazioni** come: la **Medaglia d'argento, concorso mondiale du Sauvignon con A. A. Sauvignon 2019 DOC**; e **Faccino, della guida essenziale dei vini italiani doctor wine con A.A. Sauvignon 2019 DOC**.



Bistrot de la Place

La Francia, il cibo e un amore tutto gourmet!

A cura di C.D.

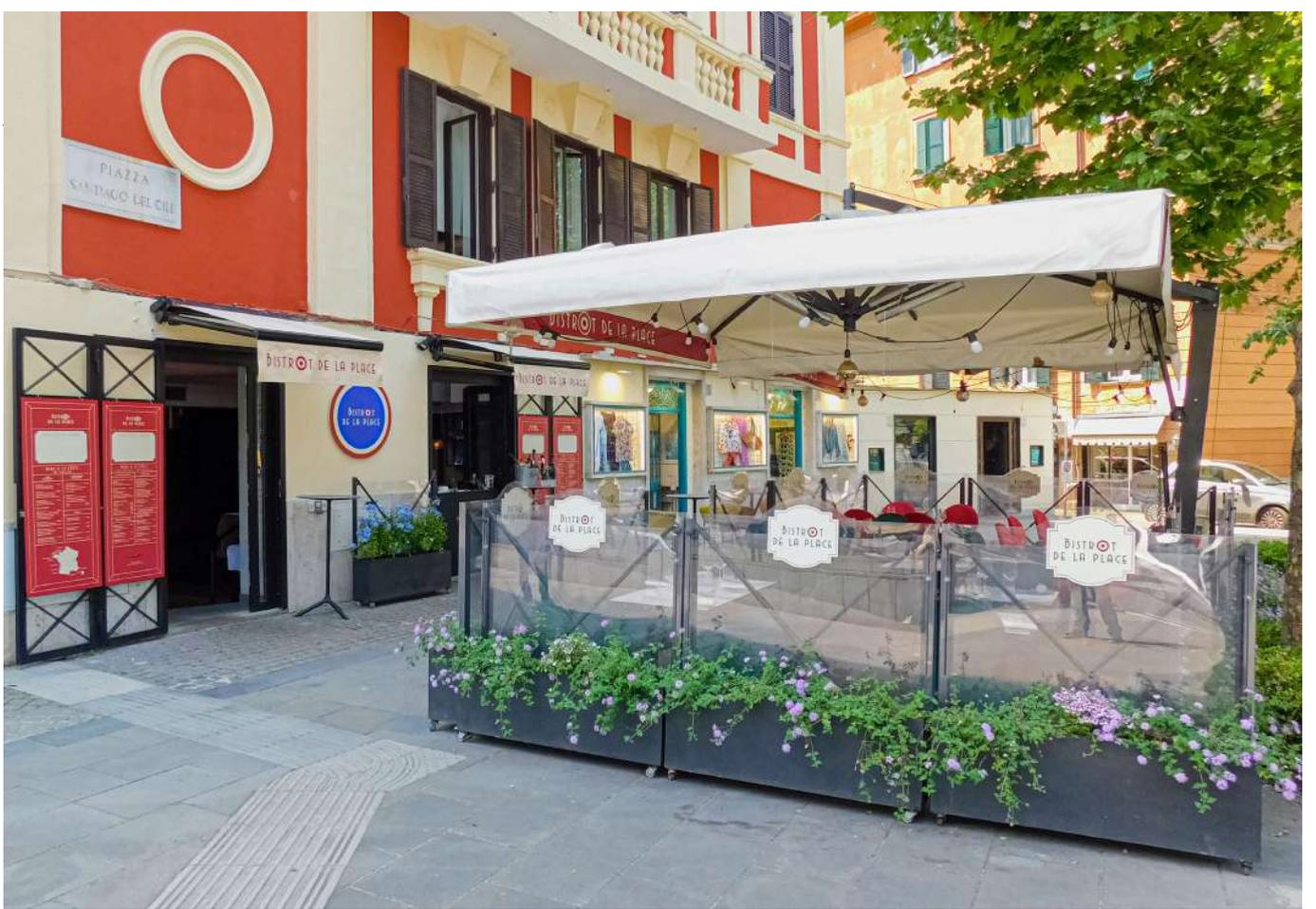
Foto di Simone Paris

Giorgio Fanfani, figlio di **Amintore Fanfani**, porta con orgoglio il proprio cognome, forte del suo legame con il padre – uomo di un’integrità più unica che rara – e conscio che della scarsità di uomini di tale spessore. Avvocato ed imprenditore di successo, nel **2023** diventa **amministratore unico** della società **Montmartre**, a cui fa capo il **ristorante francese Le Carré Français** nel centro di **Roma**, aperto nel **2015**. La sua passione per la cucina, infatti viene da lontano: da quando la mamma **Bianca Rosa** lo indirizza verso quel mondo, già a **13 anni**. Altra scuola: quando i giovani dovevano guadagnarsi con il sudore della propria fronte i traguardi della vita! Il suo amore per il cibo e la cucina lo porta a cimentarsi in prima persona, ma la sua avventura enogastronomica imprenditoriale è precisa: la **Francia** diventa l’**ispirazione** per il **ristorante**, ormai famoso a livello internazionale. A **Le Carré Français**, infatti, **tutti i prodotti utilizzati** in cucina **vengono importati** dal **paese di origine**, proprio per **garantire** quel **gusto sofisticato** ed **avvolgente d’oltralpe**. Tutti, dalla **farina** al **burro**, tranne uno: il caffè. Perché persino i francesi preferiscono l’espresso italiano! Forte di questa esperienza e del relativo **successo**, decide di imbarcarsi in una **nuova avventura**, sempre a **Roma** in **Viale Parioli**, ha aperto – in qualità di **amministratore unico** di **The Dome** – il **Bistrot de la Place**. Vero “**spin-off**” del ristorante **Le Carré Français**, il **Bistrot de la Place** è pensato come un **ristoran-**



te a cielo aperto per un **servizio più veloce** ed **attento** anche alle **esigenze dei più giovani**. I **must**, però, **rimangono inalterati**: dalla **copiosa selezione di champagne**, **vini rossi**, **bianche** e **rosé** provenienti dalla **Provenza** alle **immaneabili**







ostriche e **crudités di pesce**. Ma l'offerta è molto più varia e sfiziosa di quanto si possa immaginare e soprattutto è pensata per i vari momenti della giornata: dal pranzo leggero, all'aperitivo fino alla cena (con orari di apertura dalle 12 alle 23, a partire dal primo giugno). I prodotti come il pane ed i dolci, poi,

sono fatti in casa proprio per garantire quel sapore così ricco e caratteristico. **Giorgio Fanfani**, da vero uomo di mondo, alla domanda su quali saranno i suoi progetti futuri non si sbilancia in voli pindarici, ma dimostra ancora una volta di avere le idee molto chiare: "Vorrei morire con i mestoli in mano". **Chapeau!**

Annamaria Corrà

Un racconto di vino

A cura di Tania Nardi

“**Q**uando sei ispirato da un grande scopo, un progetto straordinario, tutti i tuoi pensieri rompono i loro limiti, la tua mente li trascende, la tua coscienza si espande in ogni direzione e ti ritrovi in un mondo nuovo, grande e meraviglioso (**Patanjal: autore indù, mistico e filosofo**). La **sommelier, blogger, content creator e operatrice enoturistica Annamaria Corrà**, ha saputo **rompere i limiti ed andare oltre i classici schemi dell'analisi organolettica delle bevande**, capace di **valutarne la tipologia, la qualità e le caratteristiche**, per farli **conoscere**, invece, attraverso il racconto della loro **storicità**, fatta dal percorso che dalla mano che li coltiva, in **determinate località**, arriva fino alla loro **produzione e presentazione**. Un **percorso** che deve essere **narrato**, per presentare ciò che il **vino**, nella sua **essenza** è, per poi lasciarsi incantare, con la **degustazione**, dalle sue **differenziate qualità**. **Annamaria**, dal **vino**, si è fatta prima **prendere attraverso i sensi**, nel **degustarlo, conoscerlo ed apprezzarlo**, per poi esserne letteralmente rapita, e decidere su due piedi di **voler diventare un sommelier**. Il **vino**, è per **Corrà**, un **racconto** che **nasce spontaneamente dalle espressioni** che si possono **cogliere sui volti dei degustatori, mai uguali, e mai da doversi dare per scontati**. Il momento dell'**assaggio** è quasi un **rapporto a due, personalissimo ed esclusivo**, che **sprigiona un qualcosa** che solo un **intenditore** sa **leggere ed interpretare**, tra le note dei **sapori**, e le **espressioni visive dei degustatori**.



Ed è su queste **narrazioni degustative**, che **Annamaria**, a cena nel ristorante di un amico, **scopre l'intensità e la capacità comunicativa del vino**, che la folgorano. Comincia, così, la **sua personalissima strada conoscitiva**, che la impegna a **voler sapere tutto sui vitigni d'Italia, d'Europa e del mondo**, delle **loro caratteristiche** e di tutti i **diversi prodotti** che se ne possono trarre, per **raccontarli e narrarli, attraverso le storie del suo blog**. Un **progetto** che la porta a fare tanti **viaggi esperienziali nei diversi**

MILANO WINE WEEK

20
22

8-16 OTTOBRE 2022



wine&food



wine&food





vitigni, dei quali vuole sapere tutto, decisa a **scoprire** il **potenziale** di **ogni prodotto vinicolo**, tra loro **tutti diversi**, nel **colore**, nel **sapore** e nell'**aroma**. Sì, perché la **sommelier lodigiana**, **non si limita**, di un **vino**, ad apprezzarlo esclusi-

vamente attraverso un'analisi sensoriale, il **suo obiettivo** è quello di **conoscerlo** nel **profondo**, nelle sue **radici** che rimandano ai **racconti** dei **produttori**, alle **cantine** che li ospitano, ai **territori** che li coltivano e li fanno crescere, alle

personalissime storie che li **caratterizzano**. Un approccio che arriva a **conoscere l'anima del vino**, frutto di un **processo lento e armonioso**, dove l'**attesa sa farsi ripagare impagabilmente**. Le **storie, profonde ed intense**, sono **meravigliosamente narrate** all'interno del **blog di Annamaria**, denominato tannina (www.tannina.it), un angolo web dove raccontare e raccontarsi, è un momento di grande incontro, nel quale ogni parola ha un peso ed un senso. Uno **squarcio narrativo**, che è **voluto andare oltre i sapori del vino**, per **conoscere quanto più possibile di ogni prodotto**. Ed è con

questo **precipuo intento** che **molti produttori**, hanno con gran piacere **accettato di raccontare la propria realtà**, per far **apprezzare non solo le essenze dei loro vini, ma anche il loro immenso e stancante lavoro, fatto di grande solerzia**. **Racconti** che hanno **fatto crescere**, negli anni, il **blog** e dato ad **Annamaria Corrà** la possibilità di **partecipare, come media partner**, ad **eventi importanti di livello nazionale**, quali **Merano Wine Festival e Borgo diVino in tour**.





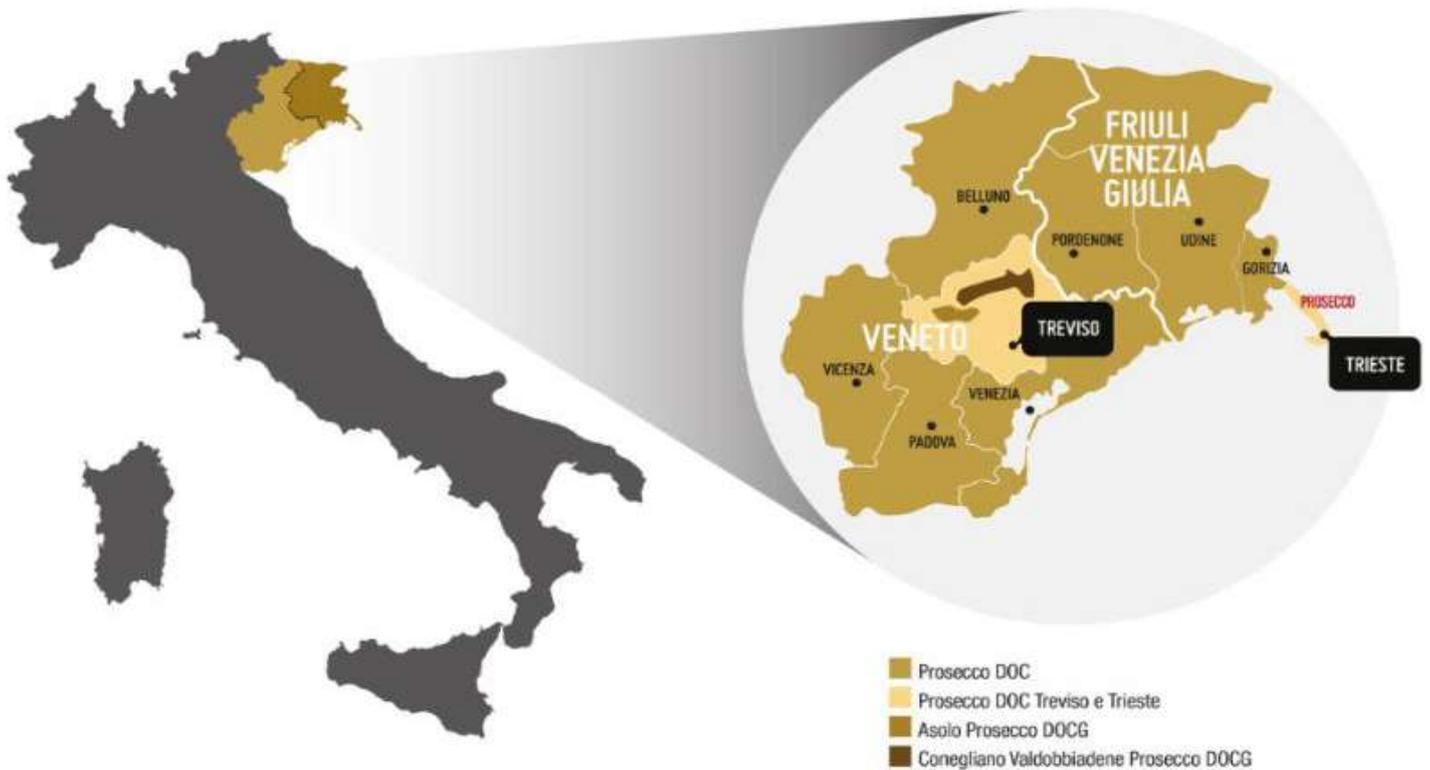
Il Prosecco Doc

Un'opera d'arte

Struttura, equilibrio, armonia ed eleganza. Qualità intrinseche del valore estetico di un oggetto che delineano l'innovativa e sofisticata campagna pubblicitaria del Consorzio del Prosecco Doc. Un'unione tra la Denominazione più famosa al mondo e tre icone del design italiano. Il

A cura di Tania Nardi

Consorzio ha lanciato la campagna "Soggetto Design", in collaborazione con ADI Design Museum, scegliendo oggetti simbolo dell'arredo italiano per narrare una storia di artigianalità e bellezza: radio Cubo di Brionvega, la lampada Atollo di Oluce e la poltrona Fjord firmata Moroso. Una trama di simboli estetici



che esprimono la magnifica molteplicità di discipline e tecniche dell'arte di vivere italiano che sorprende per la sua semplice essenza del bello ricreando soluzioni concrete per diffondere questa filosofia. Da qui nasce il payoff della campagna: **"The Italian sparkling art of living"** ovvero **"L'arte di vivere italiano è rigorosamente DOC"** Questo concetto è definito graficamente nella campagna **"Soggetto Design"** giocata sul concept 'magazine cover' che richiama idealmente la copertina di un magazine, nel quale i tre iconici pezzi di design campeggiano da co-protagonisti insieme al **Prosecco DOC**. L'immagine visiva ripercorre il dialogo che si concretizza tra le architetture storiche dei complessi museali e le forme moderne e i materiali innovativi delle tre opere di design immerse in uno spazio senza tempo, sospese tra passato e presente. **Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela della Doc Prosecco**, riporta che

"a differenza delle precedenti campagne dove abbiamo voluto concentrare l'attenzione sul territorio, come nel progetto 'Dreamland', o sul prodotto, come nella campagna di lancio 'Osa il Rosa', questa volta l'obiettivo principale consiste nell'incrementare il percepito della denominazione nell'immaginario del consumatore. Per questa ragione abbiamo posto al centro della comunicazione la genialità italiana che, nel caso di specie, viene testimoniata dai soggetti selezionati come dimostrazione e 'supporting evidence' della potenza creativa Made in Italy". Un tempo che definisce la storia, il talento e lo stile tipicamente italiano dell'**Italian Genio**, massima espressione della continua ricerca estetica e qualitativa che il **Consorzio Prosecco DOC** attua **quotidianamente** per **raccontare l'unicità** di questo **prodotto** e del **suo meraviglioso territorio distribuito** tra il **Veneto** e il **Friuli Venezia Giulia**. Il binomio **vino e arte in Italia**

si esprime sempre di più in maniera interessante, con tanti linguaggi che il Consorzio è riuscito a carpire e fare suoi, dando profondità e unendo l'arte di fare il vino all'arte in senso stretto rendendolo un tutt'uno per raccontare il vivere all'italiana come stile di vita, fonte di ispirazione in tutto il mondo. Semplicità e bellezza, come paradigmi di un nuovo modo di concepire il lusso dell'italian lifestyle, senza artifici, ma facendosi portavoci di un modello ormai consolidato e ammirato.

CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO DOC

Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. La Denominazione di Origine Controllata Prosecco nasce nel 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori ed imbottiglieri di 9 Province tra le regioni italiane Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) al fine di legare indissolubilmente questo vino al suo territorio di origine. Il Consorzio associa in modo volontario le diverse categorie di produttori - i viticoltori, i vinificatori e le case spumantistiche - ed ha come obiettivi il miglioramento e lo sviluppo della Denominazione, la realizzazione di azioni promozionali e di valorizzazione, la salvaguardia e tutela della denominazione in Italia e all'estero e il rispetto delle regole previste dal Disciplinare di produzione. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Questi i numeri dello spumante più prodotto e più esportato al mondo: 28.100 ettari di vigneto, 10.398 aziende viticole, 1.173 aziende vinificatrici, 364 case spumantistiche e una produzione annuale di 638 milioni di bottiglie, di cui 60 milioni di bottiglie di Prosecco DOC Rosé.





Il **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC** da sempre sostiene il mondo della cultura e dell'arte in molte delle sue espressioni. Negli anni ha via via accresciuto il proprio impegno in attività volte a favorire iniziative culturali ed artistiche, con particolare attenzione alle arti visive, alla musica e allo spettacolo, intensificando la propria presenza nei settori culturali più diversi come quello museale, il mondo del cinema e della moda. Il Consorzio si è così creato una rete di connessioni e forti legami attraverso i quali è in grado di valorizzare il Genio italiano, riscontrabile nell'ampio patrimonio materiale e immateriale che il mondo intero riconosce al Bel Paese.



luxury

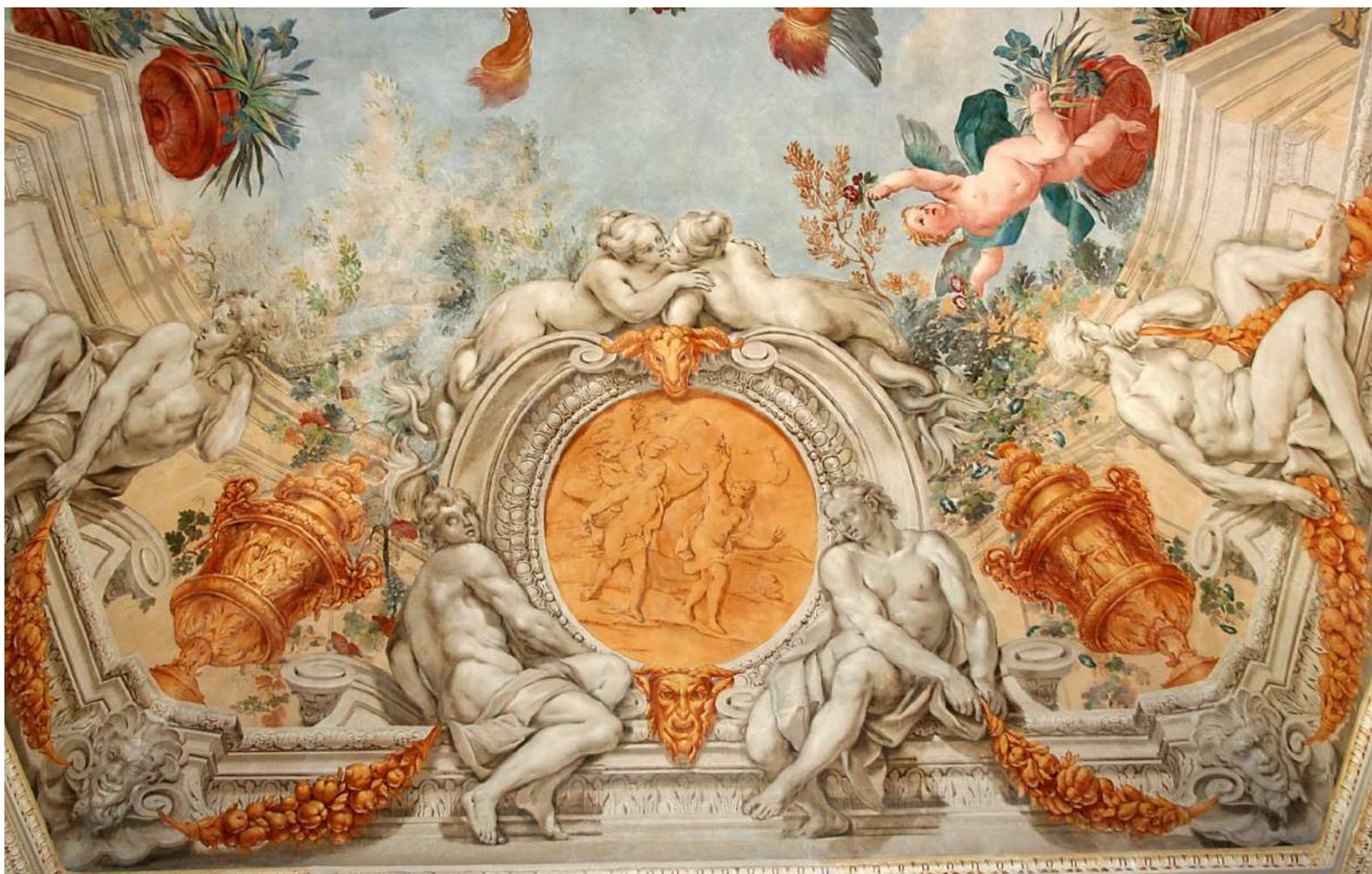
DE FEO RESTAURI. Costruttori di bellezza

Grandi Maestri e giovani talenti: orgoglio del Made in Italy

A cura di Tania Nardi

Il brand De Feo, nasce dall'intento imprenditoriale del Commendatore della Repubblica Antonio De Feo, il quale già da anni addentrato nell'ambito del restauro artistico monumentale, decide

di avviare nel 1987 un'azienda che si occupi di Beni Culturali. Un avvio, che pur avvalendosi dell'esperienza e della tradizione artigianale familiare, si è arricchito nel corso del tempo dell'apporto di figure

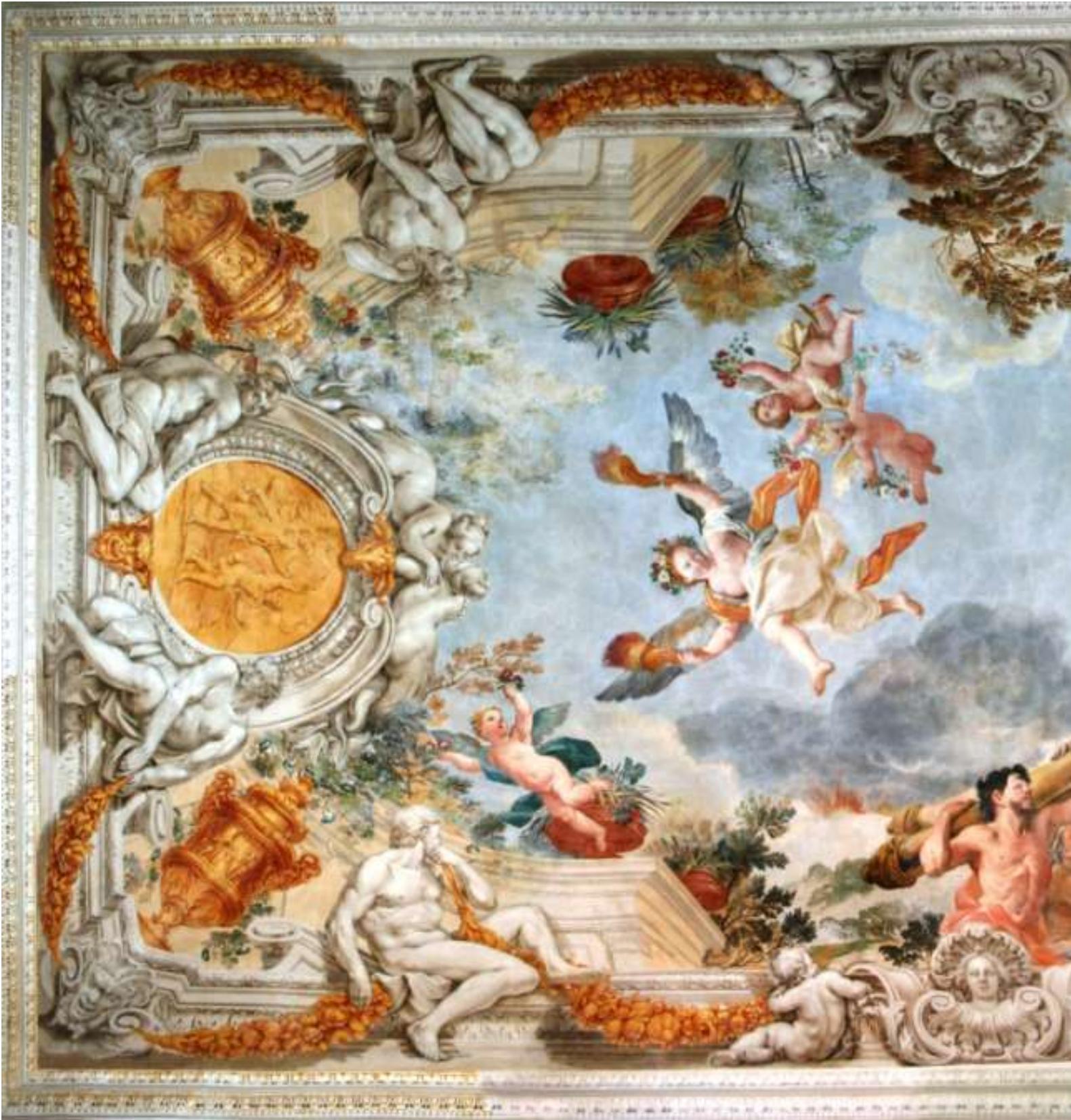


Palazzo Orsini Barberini Monterotondo (Rm) Restauro @defeorestauri



Cav. Antonio De Feo

luxury



Palazzo Orsini Barberini Monterotondo (Rm) Restauro @defeorestauri





Domus Cerere Pompei ante operam copyright de feo restauri



Domus Cerere Pompei post operam copyright de feo restauri

cardine come quella dell' **Ing. Arch. Luca De Feo** e del **Dott. Federico De Feo**, figli del **Maestro Antonio De Feo**. **Professionisti** che con il **loro know how**, hanno dato un **grande impulso** e **contribuito** all'azienda, **facendola posizionare** tra le **più rinomate** nel **settore**, sia nel **contesto nazionale** che **internazionale**. Un'azienda **leader** nei **beni culturali**, nel **restauro** e nella **valorizzazione** del **patrimonio storico, artistico, architettonico**

ed **archeologico** e nei **servizi** ad essi connessi quali **progettazione, diagnostica, attività manageriali** e **consulenza**. Diversi sono i **servizi offerti** dalla **De Feo restauri**, operanti nel **restauro monumentale**, nel **restauro di opere d'arte**, nell'**archeologia**, nelle **opere civili** e nelle **restaurazioni professionali**, in grado di andare incontro alle **richieste** della clientela, ma **sempre** nel **massimo** e **totale rispetto** dell'**identità storico-artistica**

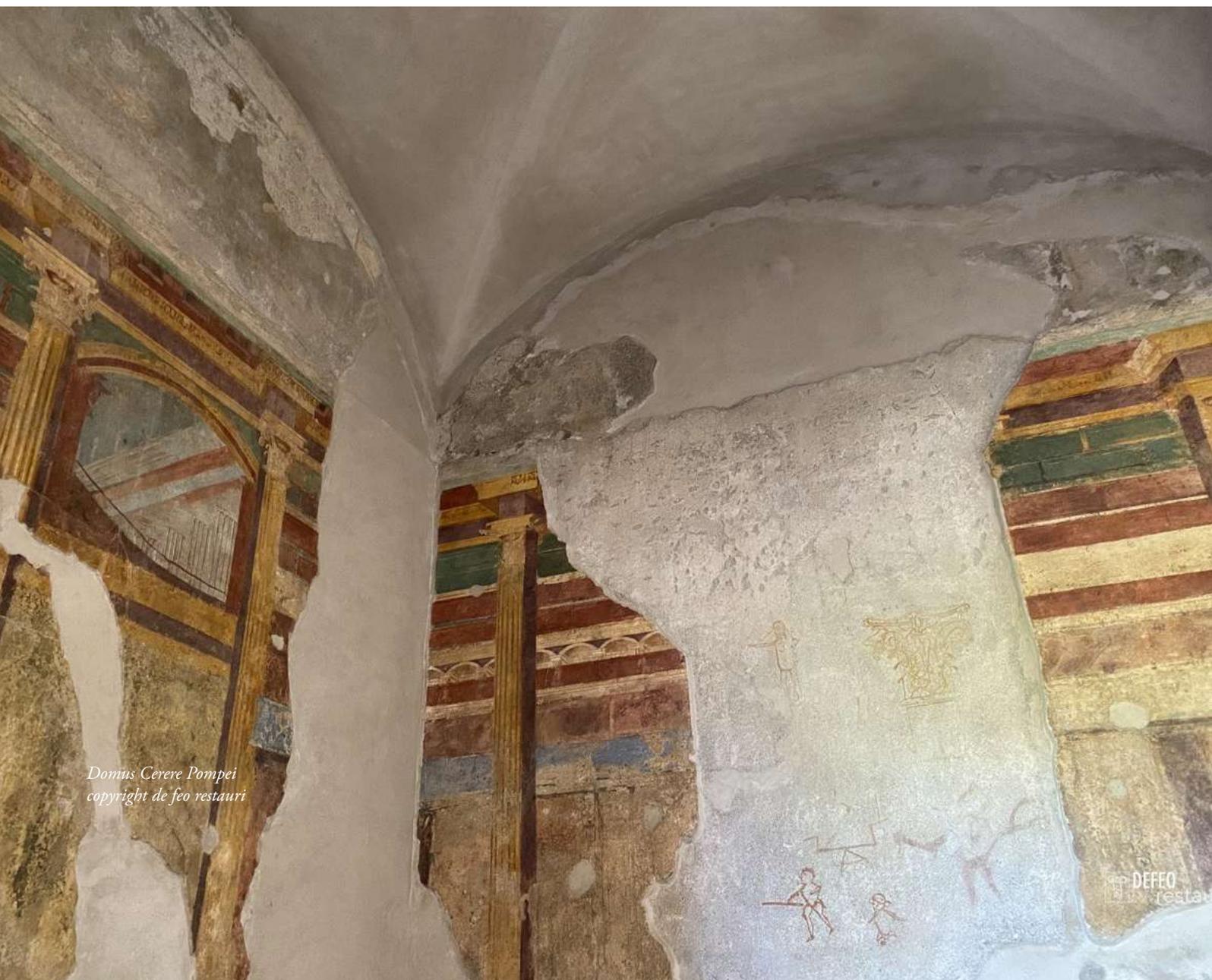


Domus Cerere Pompei copyright de feo restauri

luxury

dell'**opera**, e dell'**impatto etico-sociale** che questa ha sulla comunità. Il **grande riguardo** che l'**azienda ripone** sull'**aspetto identitario** ed **etico-sociale**, ci lascia comprendere quanta **professionalità** e **sensibilità** sia **profusa** da **ogni professionista operante** al suo interno, **ognuno co-artefice** dell'**eccelsa reputazione** di cui la **De Feo restauri gode**. Una **reputazione** che gli ha permesso di farsi **conoscere** nel settore a **livello globale**, **maturata** grazie ad un **pool di professionisti**, **specialisti** e **maestranze qualificate** e **altamente selezionate**, supportati nel loro lavoro da macchinari ed attrezzature all'a-

vanguardia atte ad operare in situazioni di emergenza, di pronto intervento e di riduzione del rischio. Un valore aggiunto, di rilevante importanza per l'azienda. Per **comprendere l'importanza** del brand **De Feo**, menzioniamo il loro **intervento di restauro scientifico** e **ricostruzione filologica**, eseguito sulla **Domus di Cerere**, all'interno del **parco archeologico di Pompei**. Un **restauro** nel quale si è posto come **obiettivo** quello di **ricreare la spazialità originaria**, tipica degli **ambienti** che **caratterizzavano il vivere quotidiano** di una **ricca famiglia pompeiana** di oltre **2000 anni fa**. **Prima di intervenire**



*Domus Cerere Pompei
copyright de feo restauri*

luxury



*Domus Cerere Pompei
copyright de feo restauri*



S.Maria della Colonna Napoli copyright defeorestauri



Palazzo Mancini Roma Dipinti murali e affreschi copyright defeorestauri



Palazzo Mancini Roma Restauro volta copyright defeorestauri

sulla **restaurazione** da praticare, la **De Feo restauri**, svolge tutta un'accurata e **approfondita analisi** di **ricerca diagnostica**, per accertarsi delle cause che hanno cagionato il degrado. Una **modalità d'intervento**, che gli **permette** anche di poter **effettuare** una loro **ricerca** sul **campo**, andando ad **indagare** sugli **elementi nocivi utilizzati** nel restauro. Un **altro fiore all'occhiello** che **pone** l'**azienda** su di un **alto livello** di **rigore** e **sostenibilità**, è quello relativo alla **responsabilità sociale aziendale**, **intesa** come **attenzione** da parte della **De Feo restauri**, **verso tutti** quegli **aspetti sociali** ed **ecologici** che **interessano** le **operazioni commerciali**, i **clienti**, i **dipendenti** i **partner** e in generale **tutta la comunità**. E **ogni azienda** che adotta azioni ad **impatto positivo**, nel **completo rispetto** di **tutte le parti**, in **sintonia** con le **persone** e con l'**ambiente**, è **destinata** a

grandi risultati, che **non guardano solo** al **momento presente**, ma anche e **soprattutto** alle **generazioni future**.

www.defeorestauri.com

Canale YOU TUBE De Feo Restauri

luxury

Villa Neviera

Un luogo dedicato al turismo d'eccellenza, quello che vuole regalare al turista un'esperienza sensoriale

A cura della Redazione

Foto di Diego Colucci per Monkey Studio

A Cellino San Marco, immerso in otto ettari di “**Foresta Oritana**”, sorgerà il **primo Wine Resort Salentino**, un **antico maniero dell'Ottocento** acquisito da **Cantine Due Palme**, una delle

cooperative più grandi del **Sud Italia**. **Villa Neviera** sarà un luogo dedicato al **turismo d'eccellenza**, quello che vuole regalare al turista un'esperienza sensoriale. La destinazione della struttura, al termine





dei lavori, sarà quella dell'hospitality di lusso accessoriata di tutti i comfort che il visitatore possa richiedere: a partire da un ristorante dal gusto mediterraneo ad una spa d'alto livello. Ma non è solo questo il futuro di **Villa Neviera**, matrimoni, party e cerimonie ben si prestano ad avere luogo nella dimora storica, che più che una semplice location vuole diventare un brand nell'eno-turismo. Per **Due Palme**, l'acquisizione del castello, ha rappresentato il primo provvedimento della Presidenza di Melissa Maci subentrata al padre Angelo, fondatore della cooperativa. *“Quella di Villa Neviera ha rappresentato e rappresenterà sicuramente una tra le sfide più importanti del mio mandato. Sono profondamente convinta che investire nel turismo in una terra come la nostra che, per dono di Dio, ha quelle caratteristiche fondamentali che stanno alla base della richiesta dei visitatori di tutto il mondo, sia non solo necessario ma inevitabile. Il vino deve essere il leitmotiv di quei viaggi alla ricerca del gusto, della tradizione e della cultura che molti turisti cercano quando vengono a visitare il Salento. Vogliamo co-*

struire una vera e propria wine experience aggiornando, non senza un pizzico di presunzione, quella che è, nell'iconografia classica, la concezione di vacanza “rilassante”. **Antonella Maci** è la **event manager** di **Cantine Due Palme**, una di quelle donne toste, sulla quale gravano scelte importanti che determinano la percezione dell'immagine aziendale all'esterno. Abbiamo incontrato **Antonella** in Villa, intenta a selezionare e scegliere oggetti che possano dare quella nota in più a quella **Villa Neviera** nella quale tutta la famiglia Due Palme ha riposto sogni, speranze, ma soprattutto sacrifici; tanti. *“La crescita di un'azienda è la diretta conseguenza dell'essere pronti ad affrontare nuove sfide, siamo ripartiti da dove abbiamo cominciato: omaggiare il nostro territorio. L'eno-turismo attira perché regala emozioni e sensazioni, ispira, diffonde l'arte della viticoltura e la maestria della vinificazione; noi crediamo con fermezza nel valore e nelle potenzialità di questo settore. Villa Neviera è un'ambizione che diventa realtà grazie al lavoro e all'ostinazione di tante persone, non lo abbiamo mai considerato*



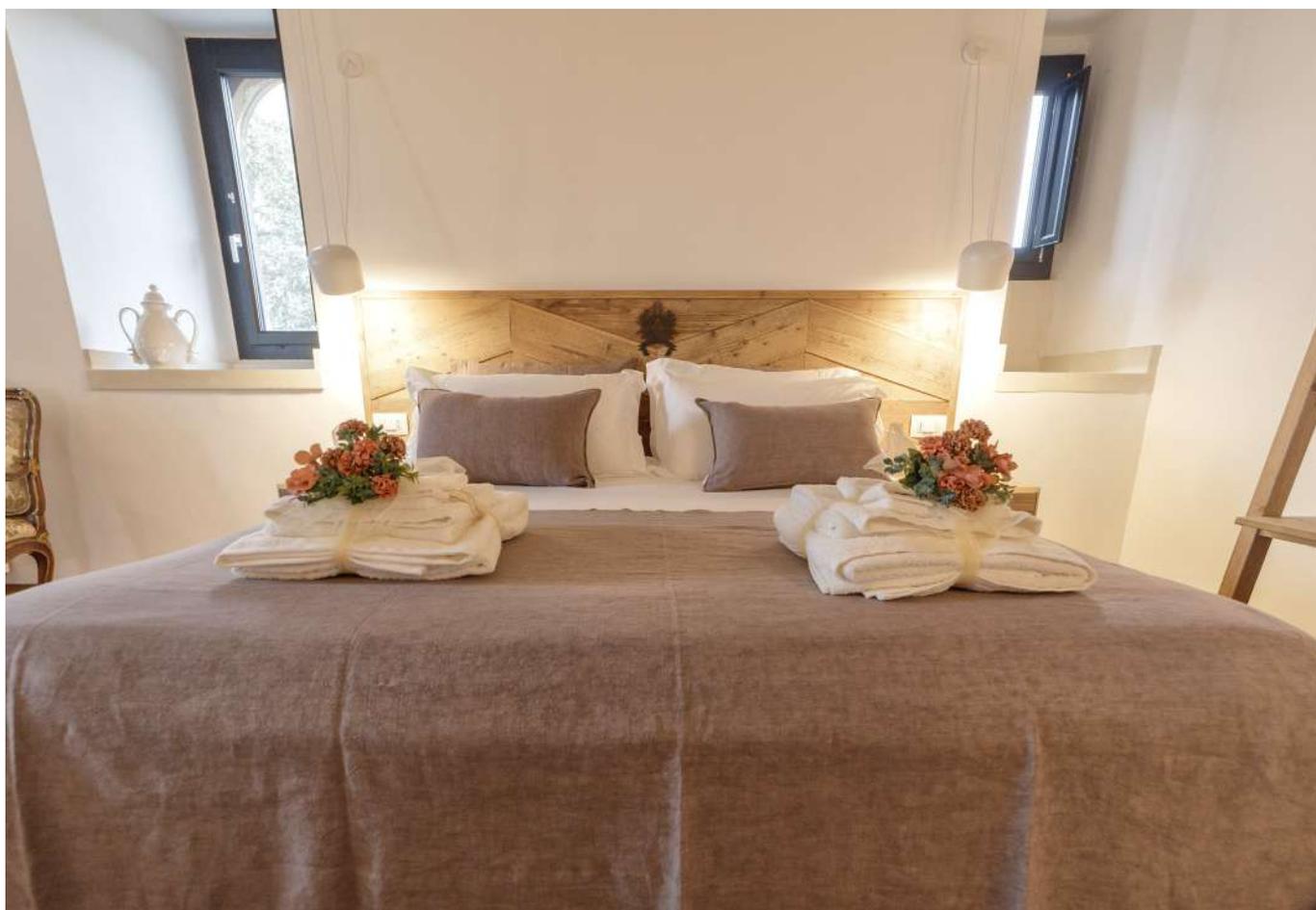


luxury



un traguardo, bensì una nuova linea di partenza; vedere questo sogno prendere forma ogni giorno che passa è inebriante e siamo soddisfatti di quello che siamo riusciti a creare, perché ogni tanto è bello e confortante fermarsi, guardarsi indietro e darsi una pacca sulla spalla. La ristrutturazione è stata un processo molto delicato, il nostro desiderio era quello di restituire splendore al maniero senza fargli perdere quell'immagine con cui ha fatto la storia; siamo soddisfatti di quello che è venuto fuori e non vediamo l'ora di veder splendere questo luogo come merita. Siamo già al lavoro per i prossimi eventi e l'entusiasmo da cui siamo avvolti ispira ogni giorno il nostro lavoro rendendoci grati e riconoscenti, soprattutto verso la nostra terra che ci sta ricambiando ogni singolo sforzo compiuto

negli anni, quando da coraggiosi temerari abbiamo creduto in lei prima che il resto del mondo si accorga della sua magnificenza.”



luxury

Quellenhof Luxury Resorts

I vostri PARADISI SPA in riva al Garda
e tra i monti dell'Alto Adige

A cura della Redazione

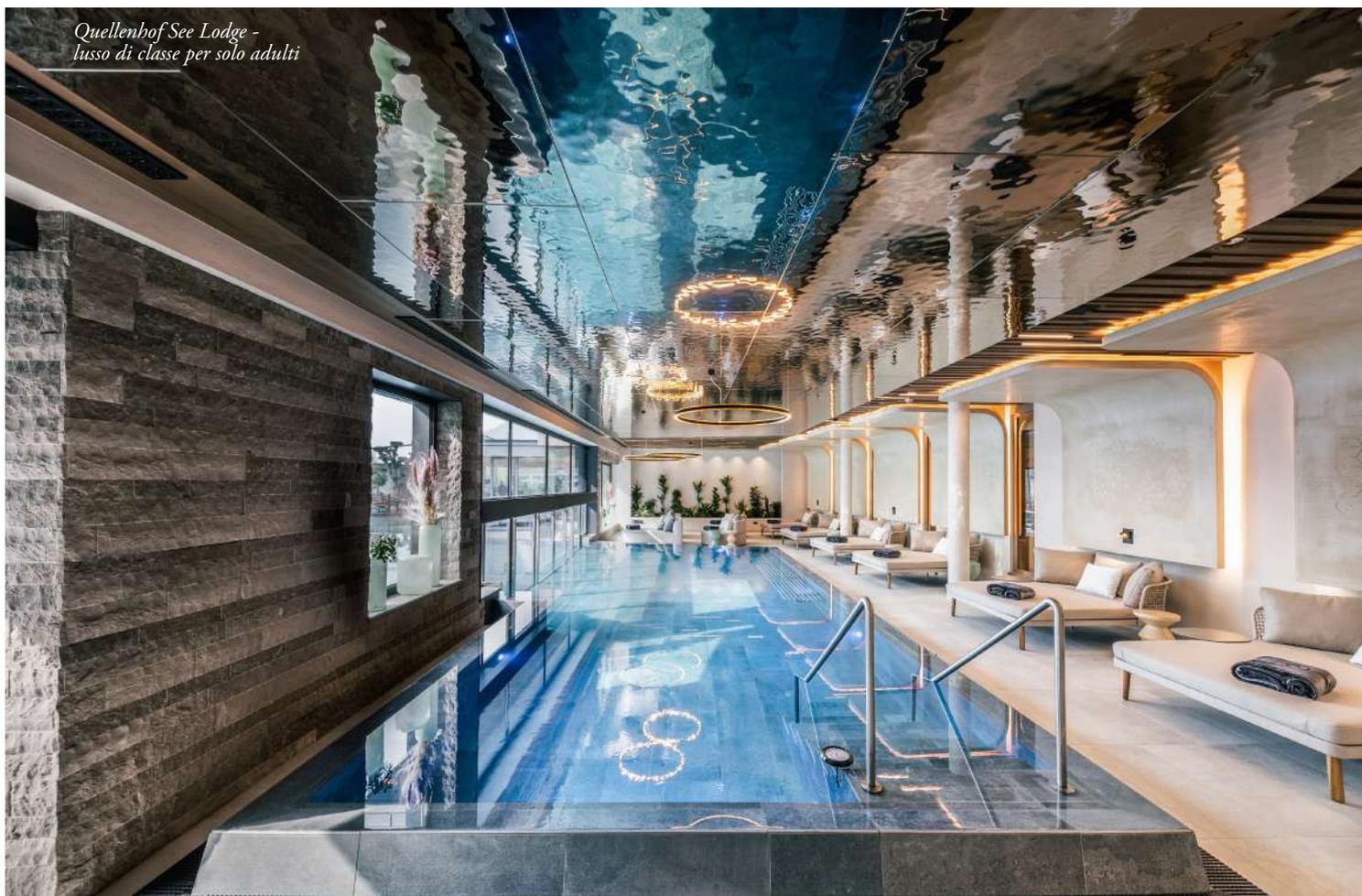
Nel momento in cui si vuole evadere dalla realtà quotidiana per trovare rifugio in ambienti piacevoli e di gran comfort, si devono assolutamente provare i servizi di alta qualità offerti dai **Quellenhof Luxury Resorts**. Strutture di lusso a cinque stelle, situate nella straordinaria e

panoramica località della **Val Passiria** tra i boschi alpini dell'**Alto Adige** e le acque limpide dell'incantevole **lago di Garda**, nelle quali l'ospite può concedersi una vacanza esperienziale di elevata intensità. Caratteristiche uniche che i due resort sanno regalare attraverso una varietà di proposte che spa



*Quellenhof Luxury Resort
Lazise, lago balneabile con
spiaggia bianca caraibica*







*Quellenhof See Lodge -
Private Spa Suite per coppia*





Quellenhof Luxury Resort Passeier - albergo di lusso nelle montagne dell'Alto Adige



Ville private con spa privata al Quellenhof See Lodge, in Alto Adige

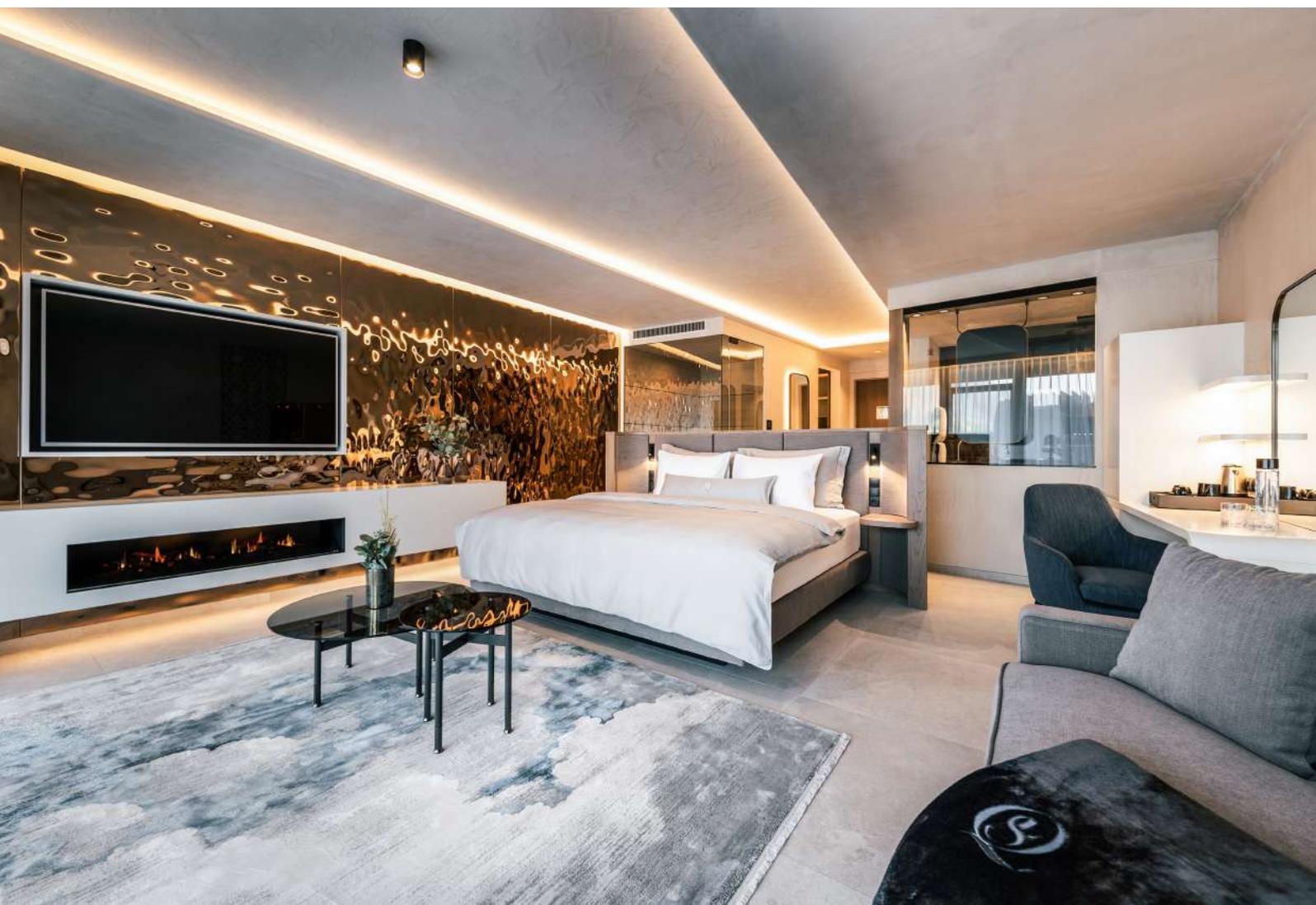
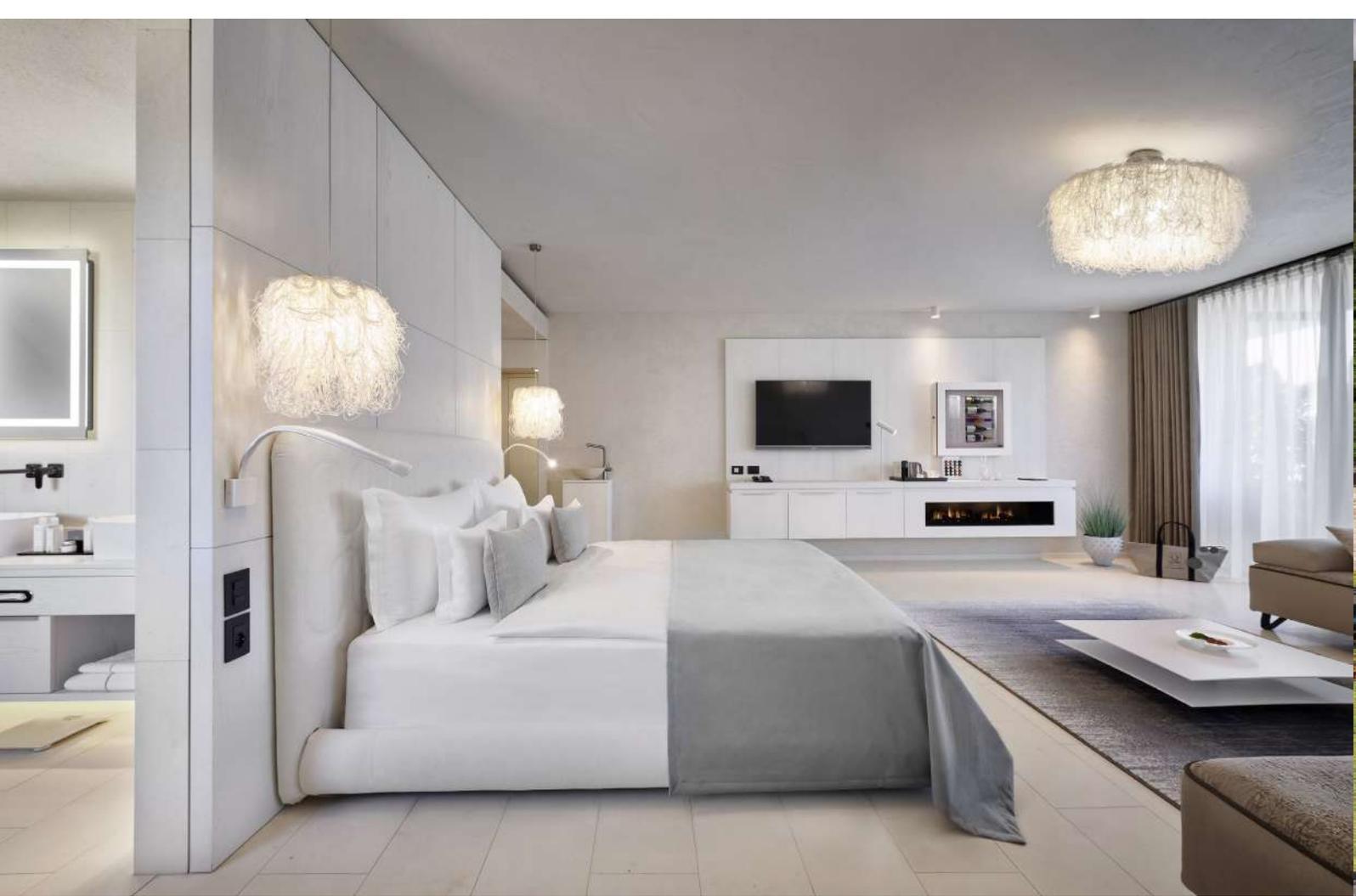
ziano dal wellness, la salute e lo sport, fino al tempo libero, il tutto da fruirsi immersi negli splendidi paesaggi alpini circostanti. Un saliscendi di vette e pianure che sanno estasiare, regalando momenti mozzafiato di quiete e tranquillità. Posti nei quali è

possibile ritrovarsi in ogni periodo dell'anno, dove l'ambiente naturale circostante è da apprezzarsi in ogni sua veste stagionale che lo caratterizza. Ad occuparsi della gestione di questi magnifici resort è la famiglia Dorfer, che arrivata alla sua terza

generazione, pone ai timoni i coniugi Heinrich Dorfer e la moglie Meggy, e Birgit Dorfer con il marito Jörg. Coppie affiatate che della sinergia hanno fatto il loro punto di forza, ognuno pronto a contribuire mettendo in risalto le personali capacità e propensioni, per potersi relazionare sempre al meglio con i loro clienti. Ad accompagnare poi queste due famiglie, ci sono i rispettivi figli, ritenuti le nuove e promettenti leve, alle quali un giorno passerà il comando. Il **Quellenhof Luxury Resorts Passeier**, è il capostipite delle tre strutture, da considerarsi la più esclusiva dell'arco alpino. Circondato dalle **Alpi Sarentine** e ubicato a 10 km da **Merano**, il **Quellenhof Luxury Resorts Passeier** vanta un centro benessere di 10.500 m², un campo da golf a 4 buche e diverse piscine coperte e all'aperto. Un resort che per rinvigorire il fisico, mette a disposizione ben 12 piscine riscaldate interne ed esterne per soddisfare qualsiasi



esigenza di nuoto, relax o divertimento. Mentre, invece, agli ospiti più piccoli insieme alle loro famiglie è riservata l'**Acqua Family Parc**: il parco acquatico più grande dell'**Alto Adige**. Ma di sicuro, la novità, più suggestiva, da provare, è l'elegante Rooftop Spa, una zona per soli adulti, posizionata sul tetto del resort, con due veri highlight: un'ampia infinity pool con pareti in vetro, riscaldata a 32°C tutto l'anno, e la nuova sauna finlandese panoramica con gettate di vapore automatizzate. Durante i mesi invernali sono, invece da provare le varie piscine all'aperto riscaldate ad una temperatura di 34°C. Un contrasto di caldo e freddo che regala al corpo intense reazioni e sensazioni fisiche. Infine il gusto viene soddisfatto dalle specialità tirolesi e mediterranee, accompagnate da una cantina di vini d'eccellenza. Anche il **Quellenhof Luxury Resort Lazise**, sa coccolare i propri ospiti con un'offerta wellness d'eccezione. Con i suoi 2.000 m² della spa gardesana, è possibile immergersi in una variegata proposta di sale trattamenti, che vanno dall'area sauna al salone hairstylist, tempio della bellezza. Nella zona per soli adulti è presente una skypool da 21 metri, riscaldata tutto l'anno, che offre una vista mozzafiato sul lago di Garda. A tutto questo, si aggiungono, inoltre la piscina sportiva ad accesso indoor, anch'essa riscaldata





Quellenhof See Lodge, un'atmosfera maldiviana nelle Alpi dell'Alto Adige

tutto l'anno, una vasca per bambini con due scivoli e un lago balneabile naturale con accesso diretto al paradisiaco giardino del resort. Ad aprile 2022 in **Val Passiria**, si è aggiunto l'ultimo resort: il **Quellenhof See Lodge**. Un luogo consacrato al benessere e riservato agli ospiti dai 14 anni in su. La struttura è caratterizzata dal connubio tra la magnifica cornice alpina che si specchia nelle acque del lago di 4.500 m², e l'atmosfera vagamente maldiviana evocata dall'impeccabile stile architettonico. Un design moderno che prende vita dai materiali di pregio impiegati (pietra, vetro e legno scuro) che nel loro accostarsi sanno con gran gusto ed eleganza arredare i diversi ambienti. Questo nuovissimo resort a 5 stelle punta sull'esclusività con sole 26 unità, rappresentate da eleganti suite base, raffinate suite con accesso diretto al lago e quattro ville al lago, una delle quali su due piani, circondate dalle acque blu del lago balneabile. E proprio le ville rappresentano il fiore all'occhiello del See Lodge, grazie alle dotazioni di eccezione che comprendono ampie terrazze con piscina privata e idromassaggio

integrato, sauna finlandese, zona relax con lettini e un'amaca privata sospesa sull'acqua. Gli ampi schermi protettivi garantiscono il massimo della privacy per un'esperienza di assoluta classe.

Quellenhof Luxury Resorts
Alto Adige | Lago di Garda
www.quellenhof-resorts.it



luxury

Antonio Russo Property

L'agenzia che sa prendere "l'immobile in mano"

A cura di Tania Nardi

L'agenzia immobiliare Antonio Russo Property, cerca attraverso le sue consulenze e la sua professionalità, di offrire un servizio in grado di accompagnare i clienti verso l'acquisto, la vendita o l'affitto

dell'immobile di suo interesse. Un servizio pronto a trovare le migliori soluzioni presenti sul mercato, fornendo anche consulenza e supporto legale in tutte quelle che sono le diverse fasi. Un servizio che Antonio Russo svolge per poter pro



AR
Antonio Russo
Property

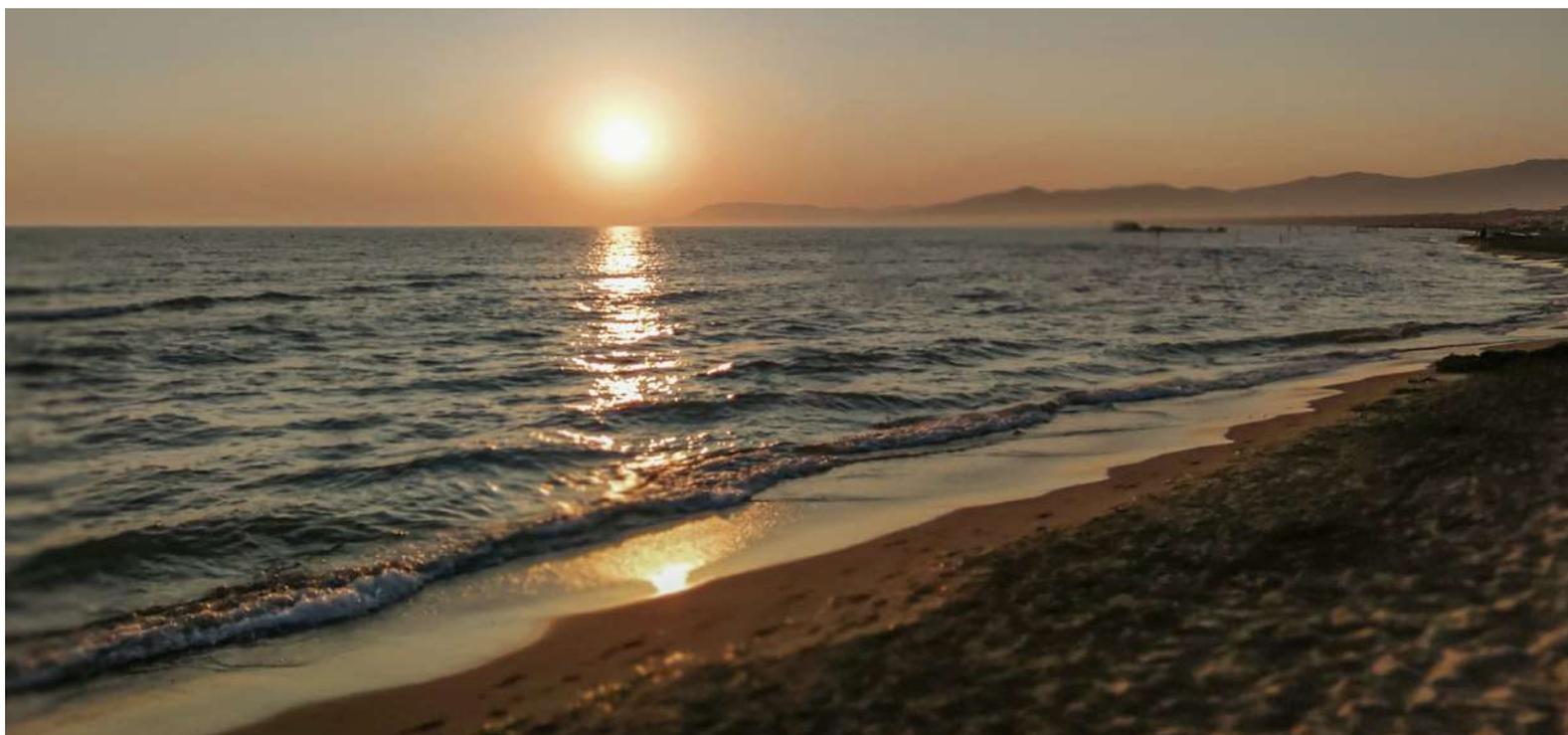
luxury



luxury



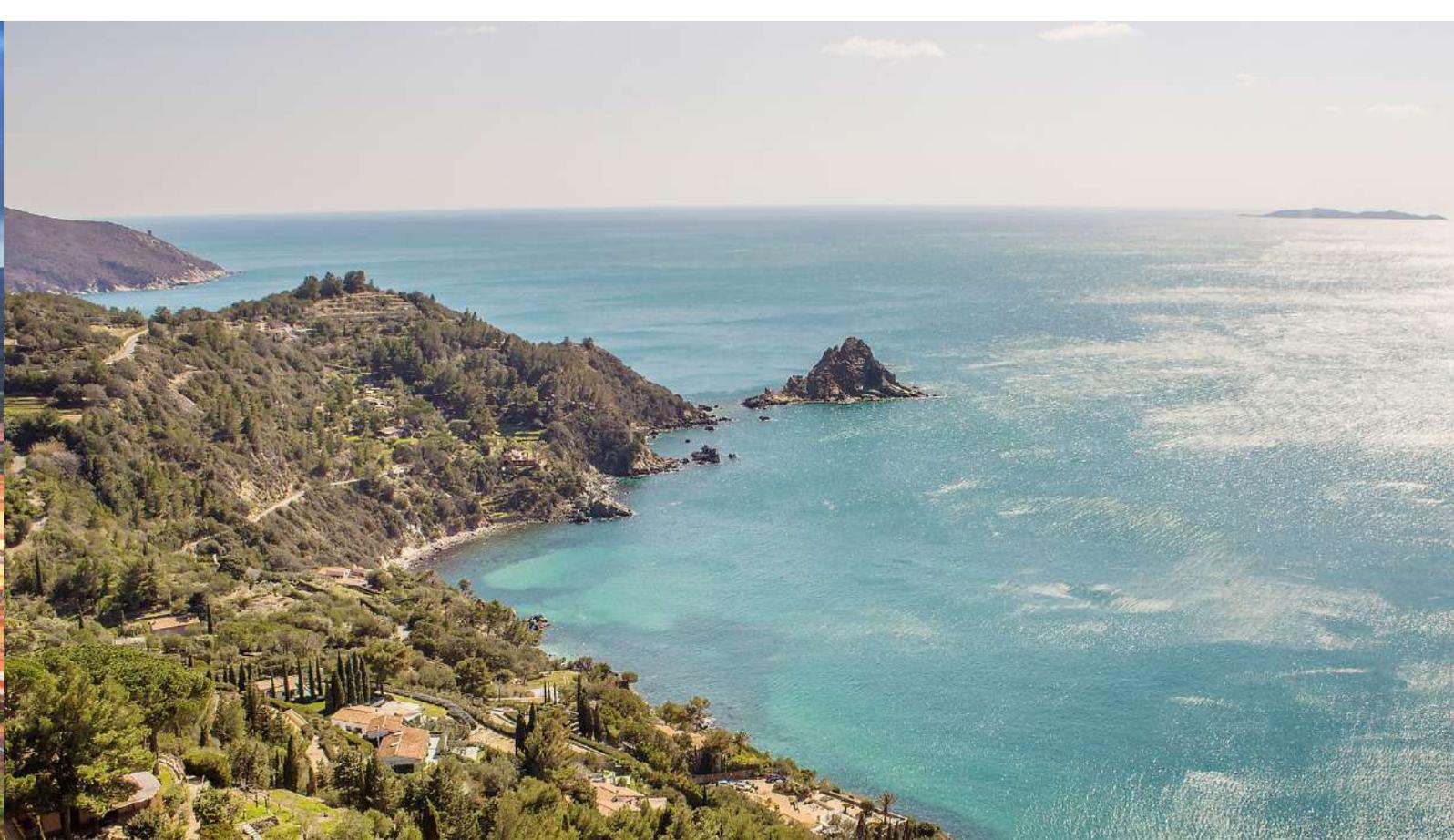
Porto Ercole



Marina di Grosseto

muovere in tutto il mondo, le **incantevoli location** presenti in **Italia**. Un **territorio** che ha la **possibilità** di **accontentare qualsiasi preferenza** che sia **marina**, **montanara** o **collinare**. E **Antonio**, con una **lunga** ed **importante esperienza** nel settore, **sa bene**

quanto sia difficile la **ricerca dell'immobile** che **sappia soddisfare tutte le aspettative** che si ricercano, un **lavoro** che **richiede tempo** e **dedizione**. Ed è per questo che **è molto importante** entrare in forte simbiosi con il cliente per poterne compren-



Monte Argentario



Porto Santo Stefano

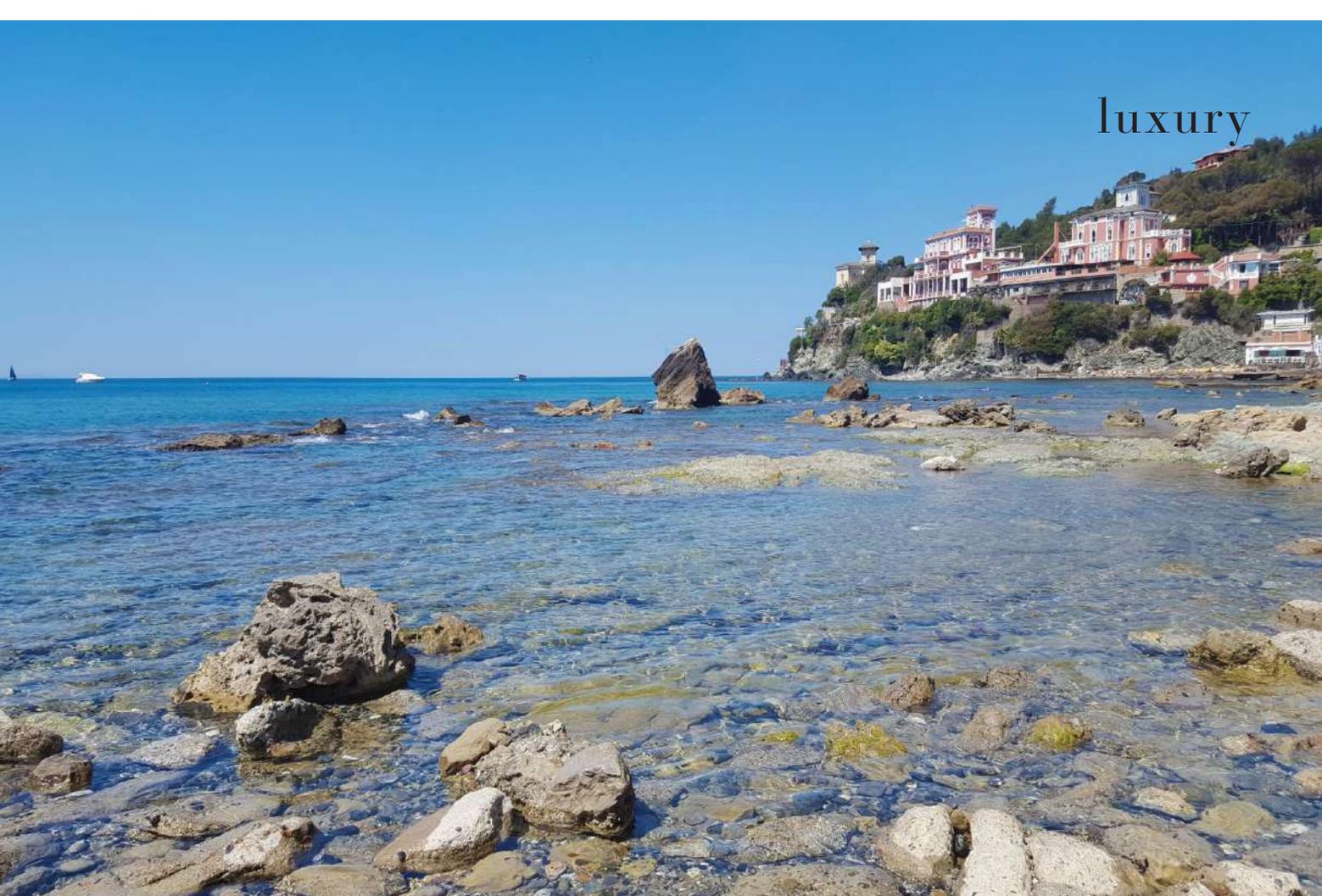
luxury

AR



dere fino in fondo tutte le esigenze e soprattutto i gusti, per ben inquadrare il prototipo di immobile che va ricercando. Come esperto professionista Antonio, ha una comprovata conoscenza del mercato immobiliare che deriva da anni di esperienza nella compravendita e nella quotazione, nonché da un continuo studio di tutte le norme legali, catastali ed urbanistiche. Pel poter seguire e consigliare

nel modo più appropriato i suoi clienti, Antonio si avvale di un pool di professionisti altamente qualificati e selezionati che spazia dai diversi agenti che si adopereranno per coordinare ed organizzare tutte le risorse necessarie in funzione delle richieste del cliente, allo studio legale che segue le diverse pratiche. Di fondamentale importanza, è il team marketing, addetto a studiare e ad ideare



Castiglioncello

la campagna promozionale più idonea alla proprietà che si vuole vendere, cercando di raggiungere il maggior numero di potenziali acquirenti. Il metodo della **condivisione** con **partner internazionali** del **Real Estate**, lo **hanno portato ad essere sempre più conosciuto**. Il suo motto è “*augmentiamo la visibilità di una proprietà per accorciare i tempi di vendita*”. **Avvalersi**, dunque, di una **vincente formula** di **marketing a priori** è **fondamentale**, come la **scelta** del **canale comunicativo** di cui **servirsi** per **raggiungere** il più **giusto** e **numero target**. Per queste **motivazioni** la **campagna promozionale**, sarà **studiata** al **dettaglio** per **incuriosire** e **coinvolgere** attraverso una **comunicazione** che può essere **mediatica**, **editoriale** o **web**. **Antonio** è da **oltre 10 anni** che **lavora** e **promuove uno dei territori più belli** e **ricercati al mondo... la Toscana**. Ed in particolare la **Maremma**, con le sue splendide località come **Castiglione della Pescaia**, **Monte Argentario**, **Magliano in Toscana**. Senza tralasciare lo spettacolo naturale della **Val d'Orcia**, tra borghi ricchi di storia, come **Montalcino**, **Montepulciano**, **Pienza**, **immersi tra**

paesaggi e colline mozzafiato. E **grazie** ad uno **staff di persone dedite al lavoro** e al **rispetto** di chi si **affida** alla **Antonio Russo Property**, **l'azienda sta ottenendo sempre più successo** in **Italia** e **all'estero**, **mirando ogni giorno a realizzare il sogno** dei suoi **clienti**.

A large, bold, black serif logo consisting of the letters 'A' and 'R' joined together. The 'A' is on the left and the 'R' is on the right, with their stems meeting at the top.

Antonio Russo
Property

Stefano Da Rin

Quando la Consulenza Patrimoniale raggiunge obiettivi non banali

A cura di Tania Nardi

Se conosci il contesto e sai dove si sta andando, allora puoi mostrare la strada anche agli altri, consigliandoli e dirigendoli nel miglior modo possibile. E colui che detiene queste capacità, è di sicuro una persona altamente affidabile, come **Stefano Da Rin, consulente finanziario, esperto in: pianificazione finanziaria, risparmio gestito, soluzioni assicurative e consulenza previdenziale.** Un settore complesso, che però **Da Rin riesce a gestire e ad analizzare con uno stile del tutto diverso rispetto al solito, dandogli un taglio molto più empatico ed umano, trattando l'argomento non solo come una mera questione economica, ma piuttosto come una scelta personale che ognuno compie** in funzione di determinate **aspettative future. Chiarezza, trasparenza, fiducia ed affidabilità,** saranno, dunque, i **capisaldi** sui quali si **impronterà la consulenza finanziaria. Presupposti imprescindibili** sui quali deve potersi fondare il **rapporto consulente-cliente,** e sul quale poi **Stefano costruirà le diverse opzioni di investimento, che dovranno fondarsi sugli obiettivi, le esigenze e le aspettative di ogni singolo individuo.** All'aspetto puramente tecnico, infatti, deve sapersi correlare l'aspetto relazionale, **in grado di saper cogliere la personalità e l'identità della persona, nonché tutto il suo background psicologico e motivazionale,** che lo porterà



a fare certe scelte piuttosto che altre. **Comprendere tutta queste serie di caratteristiche,** potrà dare a **Stefano un quadro d'insieme molto più ampio** del cliente, per **strutturare al meglio la più consona e corretta allocazione, protezione, ottimizzazione** di tutto il **patrimonio finanziario.** **Da Rin nel suo ruolo di consulente finanziario,** è a **disposizione** per dare alle **persone e alle aziende** che a lui si rivolgono, **soluzioni a 360 gradi, calibrate su ogni esigenza.** E l'impegno profuso da **Stefano,**



luxury

nell'espletare **tutte** le **sue funzioni**, lo **portano** a **mettere in campo tutto** il suo sapere avvalendosi dei **migliori strumenti tecnici disponibili**, e talvolta, anche, di **team** di **professionisti** che la **Banca** con la quale **collabora** gli **fornisce**. Un **impegno professionale svolto** con **grande cura e passione**, che negli anni gli hanno **fatto meritare grande fiducia** tra i **suoi clienti** e nel settore, anche per gli **innumerevoli obiettivi raggiunti** e per la **mole** di **portafogli gestiti**, che gli hanno permesso di **affinare sempre più** le **sue conoscenze e capacità**. Nel corso di **questi ultimi anni**, **tantissimi** sono stati i **cambiamenti** che si sono avuti in **ambito sociale, economico e finanziario**, che **hanno delineato** una **nuovissima serie** di **trend**, per i quali le **semplici spiegazioni mono-fattoriali** hanno cominciato a **non riuscire più** a **dare una giusta interpretazione** degli andamenti nei **relativi settori**.



SR



SR







Ed è stato proprio in funzione di tutti questi mutamenti, che Stefano ha modificato il suo approccio professionale verso il cliente, molto più multidisciplinare, tenendo in conto, nella scelta finanziaria, assicurativa o previdenziale, una serie di multi-fattorialità che meglio esplicano, riuscendo a garantire una maggiore sicurezza d'investimento. Un grande valore aggiunto che più agevolmente permetterà di consigliare sui servizi che il mercato offre, evidenziando quelli più profittevoli, in base ai risultati che si vogliono raggiungere.

SR

THE GEMS

BY *Roberto
E. Wirth*

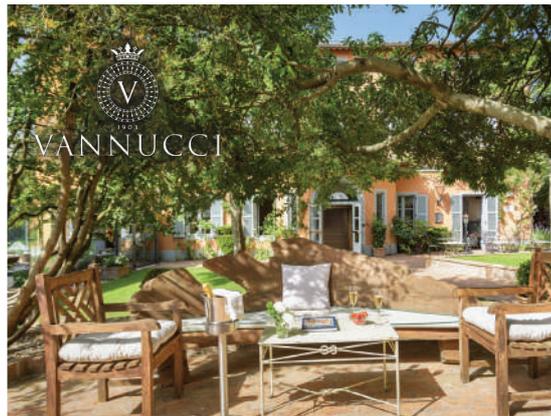
WELCOME FROM ROBERTO E. WIRTH

It is my pleasure to take you on a discovery journey through Italy and introduce you to my collection. Five gems, each featuring its own distinctive personality, share a timeless elegance and an authentic Italian style. Meticulously designed historic villas and residences, in unique and unparalleled locations, where guests can appreciate the distinctiveness of an exclusive style. Enchanting settings where one can feel the personal touch of a family-owned business.

Roberto Wirth
CHAIRMAN



IL PALAZZETTO
ROMA - 41°54'22.7"N 12°28'58.4"E



VANNUCCI
CITTÀ DELLA PIEVE - 42°57'15.9"N 12°00'21.4"E



BORGIO BASTIA CREMONENSE
SPEDALICCHIO - 43°17'35.0"N 12°14'05.1"E



PARCO DEL PRINCIPE
CHIUSI - SIENA - 43°01'37.2"N 11°53'17.6"E



ROMA
HASSLER
STAIRWAY TO HEAVEN

T. +39 06 699 340

booking@hotelhassler.it

ROMA - 42°57'15.9"N 12°00'21.4"E