

ACS Magazine

Sanremo
ON
dentro
al Festival

acs
ASSOCIAZIONE CENTRO SPETTACOLO

Matia
Bazar

Gigi d'Alessio
e Loredana Bertè

Irene
Fornaciari

Marlene
Kuntz

Nina
Zilli

Eugenio
Finardi

Chiara
Civello

Dolcenera

Arisa

Emma
Marrone

Noemi

Francesco
Renga

Samuele
Bersani

Pierdaveide
Carone

SANREMO
promossi

2012
Sanremo
62° FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA

ARISTON



SANREMO promossi

L'IDEA

Sanremo Promossi nasce dalla volontà e dall'idea di far ascoltare al pubblico le canzoni che non sono state ammesse al Festival di Sanremo, o perché fuori dai limiti di età richiesti dal regolamento e/o altre motivazioni, dando in questo modo forza e speranza a tutti quei ragazzi che credono nella musica.

Si sa che nelle gare e nelle competizioni è sempre difficile prendere la decisione di far passare al turno successivo alcuni talenti escludendone altri. Questo accade semplicemente perché esistono dei regolamenti che stabiliscono i parametri della selezione. Possono essere l'età dei candidati, il numero delle persone scelte e ovviamente la qualità delle doti.

Da qui l'idea di realizzare il primo cd italiano interamente prodotto dai ragazzi, dai fans, dai loro amici e familiari che vogliono sostenere il progetto.

SANREMO PROMOSSO è questo.

I ragazzi, che decidono di collaborare insieme per la realizzazione di questo disco, danno vita ad un progetto di grande impatto comunicativo e musicale.

Infatti dalla semplice realizzazione del disco, visto il grande successo riscontrato già nella prima edizione, si è passati alla realizzazione di 3 grandi eventi, per promuovere la musica, attraverso i vari mezzi di comunicazione.

Il progetto è stato sposato sin dal primo momento dal cercatore di talenti Dino Vitola, mettendo a disposizione la sua grande esperienza, affinché le canzoni dei ragazzi possano essere scoperte e ascoltate da tutti gli operatori del settore musicale.

Un grande apprezzamento, lo scorso anno, è stato espresso da Cesare Lanza "una grande idea innovativa della musica" e dal giornalista e critico musicale Mario Luzzato Fegiz "Si conoscono nuovi talenti che mai avrei incontrato", il noto regista Gian Carlo Nicotra ha dichiarato "E' una compilation da farne una trasmissione televisiva", l'avvocato della musica Ugo Cerruti ha aggiunto "Bisogna, sempre, applaudire e dare visibilità questo progetto", Luca Jurman ha aderito con entusiasmo al progetto e seguirà la presentazione dell'evento a Sanremo con il coordinamento generale di Gino Foglia.

LA COMPILATION

Il cd, oltre a contenere i brani dei giovani talenti, avrà anche alcune delle canzoni più famose dei grandi interpreti italiani.

L'idea di sostenere la musica giovane attraverso la musica dei big è per noi un elemento fondamentale, per dare ai ragazzi la voglia di continuare a cantare.

Per ogni canzone giovane vi sarà un grande successo italiano: Gigi D'Alessio, Patty Pravo, i New Trolls e molti altri ancora.

Nel cd saranno inseriti, oltre a delle brevi biografie degli interpreti con le loro foto, tutti i nominativi delle persone che contribuiranno alla produzione del disco ed ogni tipo di contributo (interviste, articoli, video, foto).

IL PROGETTO MUSICALE

- Creazione di una compilation di brani, come sopra descritto, che verrà presentata a Sanremo (Periodo FESTIVAL 15 e 16 Febbraio).

- Promozione della stessa attraverso la vendita nei negozi specializzati (edicole, punti vendita e negozi online);

- Tre grandi eventi che permetteranno di promuovere il progetto in tutta l'Italia: uno al nord, a SANREMO, durante il FESTIVAL, uno a Roma ed uno al sud (Napoli o Taranto). Il progetto "SANREMO PROMOSSO" condotto da Massimo Proietto parte da Sanremo, il 15 e 16 Febbraio, prevede l'esibizione dei partecipanti e una conferenza stampa musicale, interviste ed un cocktail, dove saranno presenti gli operatori del settore musicale, i Big della musica italiana e 2 giorni di immersione totale nell'atmosfera del FESTIVAL.

- In ogni sua parte il progetto sosterrà FIABA ONLUS - Fondo Italiano Abbattimento Barriere Architettoniche. www.fiaba.org



facebook.com/sanremopromossi info@sanremopromossi.it tel. 06 37351270



SOMMARIO

• IL SALUTO DI...	
Antonietta Giungata e Gino Foglia	pag. 3
• SPECIALE...	
SanremOn	pag. 4-5
• INCONTRIAMO...	
Natale Carvello - Gal Kroton	pag. 6
• INCONTRIAMO...	
Michèle Trematerra - Assessore regionale	pag. 7
• SPECIALE...	
Aspettando il Meeting del Mare	pag. 8-9
• INCONTRIAMO...	
Cesare Spanò	pag. 10
• SPECIALE...	
Club Residence Capopiccolo	pag. 11-22
• INCONTRIAMO...	
Saverio Martelli - Artista	pag. 25
• INTERVISTA	
Dante Renzini	pag. 26-27
• INCONTRIAMO...	
Ercole Villirillo - Chef	pag. 30



ACS MAGAZINE
n° 11 - Febbraio 2012

Registrato presso il tribunale
di Crotone - n° 116/06 il 13/09/06

Direttore Responsabile:
Antonietta Giungata

Direzione e Sede Legale:
Via F. Cilea 7/A - 88900 Crotone
Fax 1782768011
email: info@acskr.it
www.acskr.it

Fotocomposizione e Grafica:
Briefing s.r.l. Comunicazioni
Crotone - Via Int. S. Leonardo, 13
Tel. 0962 662651

Concessionaria di pubblicità:
Associazione
Stazione Spettacolo
Crotone

Stampa:
Tipografia De Rose
Montalto Uffugo (CS)



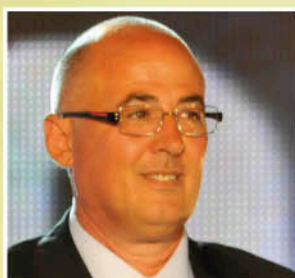
Antonietta Giungata

Siamo nuovamente qui, pronti a raccontare all'Italia intera, a quell'Italia che con occhi attenti guarda a Sanremo come simbolo dello spettacolo, la Calabria e Crotone, nel tentativo di trovare qualche buono spunto per aiutare in un momento particolarmente delicato, di crisi sociale ed economica, una terra che deve riprendere in mano la sua identità, la sua storia, i suoi punti di forza e ripartire per rilanciarsi. Siamo pronti a raccontare Crotone e la Calabria dalle pagine della nostra rivista, l'ACS Magazine, che da una scommessa è ormai diventata una realtà. Dalle sue pagine emerge la Calabria laboriosa, la Calabria dei talenti, la Calabria delle risorse, ma anche e soprattutto la Calabria della musica, di quella buona musica che i suoi figli hanno saputo esportare tenendo alto il

Raccontiamo la Calabria laboriosa e dei talenti

nome di una terra che ha vantato e vanta artisti di cui andar fieri: da Mia Martini a Mino Reitano, da Sergio Cammariere all'indimenticabile Rino Gaetano, tutti hanno calcato il palco dell'Ariston e da lì hanno fatto sventolare la bandiera della calabresità. Si consolida l'ACS Magazine e ritaglia il suo spazio sempre più importante tra gli eventi che ruotano intorno alla gara canora più importante d'Italia, quella che lo scorso anno ha senza dubbio fatto registrare meritatamente il record degli ascolti, grazie ad un sempre verde Gianni Morandi che ha saputo organizzare intorno a lui una grande squadra, capitanata da Luca e Paolo, autentici mattatori della passata edizione, che hanno saputo personalizzare uno spettacolo da sempre troppo stereotipato ridandogli linfa e brio, tanto da conquistare pubblico e critica. Così come lo hanno fatto anche le canzoni, quasi tutte di livello alto, che hanno raggiunto il loro momento culminante nel

capolavoro di Vecchioni, che riporta l'attenzione finalmente sulla musica, quella d'autore, che dovrebbe sempre essere la protagonista indiscussa a Sanremo. Vorremmo che fosse nuovamente così il Sanremo del 2012, fatto di ottima musica, di una buona conduzione, e di tanti eventi in cui inserire con sempre maggiore imponenza la Calabria, che attraverso l'ACS Magazine trova un canale privilegiato per mostrarsi all'Italia, e soprattutto per mostrarsi in una veste positiva, fatta di operosità e produttività, fondamentali qualità per favorire il cambio di passo in un Sud che stenta a trovare la via dello sviluppo. Ma se è vero che la musica è la chiave e lo scrigno dei sogni, allora Sanremo non può che essere benaugurante per la Calabria e l'ACS Magazine, che col lavoro e la determinazione sapranno trovare la musica giusta per far diventare il sogno una bella realtà.



Gino Foglia
Coordinatore artistico ACS

Carissimi amici, anche per questa nuova edizione del festival della canzone italiana e tra non pochi sacrifici saluto la nascita del nuovo numero dell'ACS Magazine che, come oramai da tradizione, si affianca ad un importante e prestigioso evento che l'Associazione Centro Spettacolo organizza da ben sette anni a Sanremo nella settimana della rassegna canora dal nome "SanremOn... Calabria dentro al Festival". Sono giorni convulsi questi che stiamo vivendo in redazione, tra interviste, articoli e preparativi vari per una manifestazione assolutamente indimenticabile che raccoglierà per

"SanremON 2012" dedicato all'amico Pepi Morgià

le strade della cittadina ligure e presso il Palafiori nel cuore della città nella fantastica location di "Casa Sanremo" tantissimi calabresi giunti sul posto ad ascoltare buona musica e ad assaporare sapori e sensazioni veramente inconfondibili. Ed è proprio l'amore per la nostra terra, per la cultura e le tradizioni che la animano, per il calore e la sensibilità della gente che la popola, che fa da filo conduttore in questo progetto e ci spinge a diffondere i nostri costumi e le nostre usanze in occasione di un evento mediatico così importante come il Festival di Sanremo. Tra queste pagine leggerete le curiosità e gli aneddoti del nostro viaggio sanremese, ma soprattutto le testimonianze e il contributo di tanti calabresi illustri che, con sacrificio ed entusiasmo, sono riusciti

ad emergere nei rispettivi ambiti professionali. Ci parleranno del loro amore per la Calabria e del loro rapporto con la musica ed il festival, in una girandola di emozioni, profumi e racconti. Anche questo anno poi "SanremON" si farà portavoce di tutti quei valori che da sempre la nostra associazione persegue, attraverso una fitta serie di incontri, testimonianze, presentazioni, dibattiti su temi vicini alle coscienze di ognuno di noi. Un grosso ringraziamento va a quanti, redattori, amici e sponsor, si sono prodigati e continuano a farlo con entusiasmo affinché la nostra iniziativa cresca sempre di più nel tempo, maturando nuovo prestigio e popolarità. Non resta quindi che augurarvi buona lettura e buon festival.

SanremOn 2011
Momento di spettacoloSanremOn 2011
Franco Neri,
Sergio Lerro
e Fofò FerriereCooking Show
Casa SanremoSanremOn 2009
Momento di spettacoloSanremOn 2011
Laura Freddi, Giorgia Luzi, Gino Foglia,
Arianna Ciampoli e Massimo ProiettoCasa Sanremo
Chateau d'AxRadio
ItaliaI Jalisse
SanremOn 2011Premiazione Solis Quartet
SanremOn 2010

Al via la VII edizione di "SanremON" ... è questa la Calabria che ci piace promuovere

Si terrà dal 14 sino al 18 febbraio, presso il Palafiori di Sanremo nella splendida location di "Casa Sanremo", la VII edizione di SanremOn - Artigianato, Cultura, Ricerca e Sapori - Calabria dentro al Festival, evento promosso dall'Associazione Centro Spettacolo di Crotone sotto il coordinamento artistico di Gino Foglia col fine di valorizzare l'immagine del territorio calabrese contestualmente al più grande evento canoro del Paese, il Festival di Sanremo, così da

attirare l'attenzione di un vastissimo pubblico sulle bellezze, la storia, la cultura, l'agricoltura e l'arte della nostra terra.

Il momento clou di questa nuova edizione di "SanremOn" che sarà dedicata al grande amico regista Pepi Morgia tra gli ideatori dell'evento, scomparso prematuramente, sarà l'Expo dell'artigianato e del turismo, della cultura e delle tradizioni enogastronomiche della Calabria ancora una volta all'interno di "Casa Sanremo"

per tutta la giornata di venerdì 17 febbraio. Si partirà alle 12.30 con una conferenza stampa per proseguire alle 21 con il gran gala, che darà spazio alle eccellenze dell'intero territorio regionale, che si racconterà, quindi, attraverso le sue tipicità e specialità. Alcuni importanti e riconosciuti chef nazionali cureranno una cena di gala, insieme ad altri prestigiosi cuochi calabresi, tra cui ricordiamo il crotonese Ercole Villirillo. Curando ciascuno una portata attraverso una cena spetta-

LA QUALITÀ CHE RISPETTA L'AMBIENTE

PULIVERDE
IMPRESA DI PULIZIE

- PULIZIE CIVILI ED INDUSTRIALI
- DISINFESTAZIONE/DERATTIZZAZIONE
- PREVENZIONE LEGIONELLA
- CURA SPAZI VERDI
- DISINFESTAZIONE AEREA

VIA MERCALLI, LOC. ZIGARI, ZONA IND.
TEL./FAX 0962.964850 - CROTONE
www.puliverde.com





colo, i mestoli calabresi, avranno modo di far conoscere agli importanti invitati all'evento, i sapori e le peculiarità della tradizione enogastronomica calabrese, accompagnati da una selezione di vini pregiati.

Nella serata-evento sono previsti momenti musicali, di intrattenimento, e la premiazione di alcune personalità calabresi che si sono particolarmente distinte per la loro operosità ognuno nel proprio ambito professionale.

Ci saranno inoltre numerosi

ospiti del mondo della moda, della musica, della danza e del cabaret, oltre alla partecipazione di artisti calabresi.

La serata sarà condotta, con la maestria che ormai tutti gli riconoscono, da Massimo Proietto, crotonese alla corte della Rai in qualità di autore e conduttore, noto al grande pubblico come inviato della trasmissione di Rai Uno, "Mattina in Famiglia".

Il messaggio è quello di veicolare l'immagine della Calabria attraverso la produttività e l'accoglienza di chi da

anni opera con professionalità per il rilancio del proprio territorio ottenendo comunque degli apprezzabili risultati.

"SanremOn" avrà anche una cassa di risonanza mediatica, grazie alla presenza delle principali testate, radio e reti televisive che racconteranno l'expo dedicato alla Calabria con servizi, collegamenti e speciali, che aiuteranno la diffusione di quella Calabria migliore che tutti abbiamo voglia e bisogno di promuovere.

I premiati 2012

Maria Rosa Prandelli



Michele Trematerra



VIA MERCALLI, LOC. ZIGARI, ZONA IND.

TEL./FAX 0962.965133 - CROTONE

www.caiservice.kr.it



FORNITURE OSPEDALIERE

FORNITURE INDUSTRIALI



“Buoni risultati grazie alla produzione di prodotti originali e tradizionali”



Natale Carvello
Presidente Gal Kroton

Natale Carvello è il sindaco di Casabona, ma è anche il presidente del Gal Kroton, società che si occupa di sviluppo

locale, sostenendo da vicino tutte le aziende presenti sul territorio che si distinguono per la produzione di prodotti originali e tradizionali.

Carvello ed il Gal Kroton, parteciperanno alla serata di SanremOn, presentando uno dei prodotti crotonesi invidiato ed imitato in tutto il mondo: sua maestà il pecorino.

«Si tratta di un formaggio lavorato a latte crudo – ha spiegato il presidente del Gal – secondo le antiche tradizioni dei pastori. Questo formaggio viene poi stagionato in grotte di arenaria che sono

presenti sul territorio per 6-12 mesi, a volte anche di più. Nelle grotte di arenaria il nostro pecorino mantiene sempre la stessa temperatura e la stessa umidità acquisendo quell'odore e quel sapore che lo rendono unico ed inimitabile».

L'abitudine di stagionare i formaggi nelle grotte risale addirittura alla Grecia arcaica: «Omero, nell'Odissea, ci racconta di Polifemo e delle sue provviste nella grotta. Ecco, noi vogliamo conservare i sapori di una volta attraverso questi metodi mai passati di moda».

E come mai il Gal Kroton ha scelto proprio la vetrina di Sanremo per sponsorizzare il suo prodotto?

«Abbiamo scelto Sanremo – spiega Carvello – perché da questa manifestazione musicale passano personaggi famosi provenienti da tutto il mondo e perché abbiamo la possibilità di far conoscere a tantissima gente la qualità di quello che produciamo. E poi lì si parla di canzoni per cui il pecorino non corre il rischio di avere nessun concorrente, bensì avrà gli occhi di tutti puntati addosso!»

Laura Leonardi

VIAGGI FAZZOLARI

Viaggiamo con passione



Noleggio con conducente • Pullman per Gite Turistiche

Crotone - Via Regina Margherita, 39 - Tel. 0962.28282 - Cell. 338.4405496 - 328.3476538



REGIONE CALABRIA

ACS Magazine

Magazine di cultura e spettacolo • N° 11 - Febbraio 2012 • www.acskr.it • info@acskr.it

“Solo buoni prodotti che esaltano la ricchezza della Calabria”



Michele Trematerra
Ass. Regionale all'Agricoltura

La Calabria è unita dai prodotti della terra a marchio DOP (Denominazione di origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) che rappresentano il valore aggiunto dell'agroalimentare calabrese da cui partire per esaltare non solo la ricchezza della nostra Regione ma anche la diversificazione della produzione agricola e lo sviluppo dell'economia rurale. Questi prodotti riconosciuti, ormai, dalla Comunità Europea come unici, attestano la forte sinergia ed integrazione fra le attività agricole, la natura e i residui storici della civiltà del passato. Fra i principali prodotti regionali ricordiamo le **Clementine di Calabria IGP**, coltivate diffusamente lungo la fascia costiera della regione, in particolare nei terreni sabbiosi, profondi e fertili della piana di Sibari e di Gioia Tauro. Altro agrume tipico di questa regione è il **Bergamotto di Reggio Calabria DOP** - “olio essenziale”, riservato esclusivamente all'olio estratto dal frutto. Questo raro ed unico agrume viene coltivato da secoli lungo la costa, in prossimità di

Reggio Calabria, caratterizzante il paesaggio costiero. Ma non possiamo dimenticare il **Limone di Rocca Imperiale IGP**, altro prelibato agrume che per la sua qualità e la qualificazione del prodotto è divenuto emblema del territorio dell'alto Ionio Cosentino. Molto importante, ma non ancora riconosciuto a livello Comunitario, è il **Cedro**, prodotto tradizionale della provincia di Cosenza, localizzato nella fascia del litorale tirrenico che va da Tortora a Cetraro.

Il nostro viaggio ideale in questa meravigliosa terra di Calabria, continua con un altro tipico prodotto calabrese unico al mondo, il “**Fico di Cosenza**” DOP; alimento sano e completo per i principi nutritivi di alto valore i cui frutti secchi provenienti dai frutteti controllati vengono selezionati rigorosamente a mano pezzo per pezzo e lavorati artigianalmente.

Una menzione particolare meritano i salumi DOP prodotti nell'intera regione. Il **Capocollo di Calabria** e la **Pancetta di Calabria** che, grazie al sapore intenso ma delicato sono gli ingredienti principi di alcuni piatti tipici regionali, si possono gustare con le fave fresche, con i legumi ma anche a fette come antipasto. Non si può non fare riferimento alla **Salsiccia di Calabria**, realizzata con carne suina di spalla che può essere gustata fresca e alla griglia, oppure stagionata e alla **Soppressata di Calabria**, salume che si prepara utilizzando la parte migliore del maiale, i lombi. Anche se ancora non è annoverata tra i marchi riconosciuti, il

nostro excursus sui salumi calabresi, non si può concludere senza menzionare la **'nduja**, prodotto della tradizione locale famoso ormai in tutta Italia. La Calabria è anche una regione a forte vocazione olivicola con elevati volumi produttivi di olio extravergine d'oliva. Tre sono gli oli extravergini calabresi che si fregiano della DOP: **Bruzio, Lametia e Alto Crotonese**. Altro prodotto IGP regionale è la **Cipolla rossa di Tropea Calabria**, un prodotto tipico della costa tirrenica da Ricadi a Longobardi. Il colore rosso vivo, le dimensioni medio-grandi del bulbo, la precocità dell'epoca di maturazione e le peculiari caratteristiche organolettiche conferiscono al prodotto i connotati di specificità e tipicità, rappresentati essenzialmente dal sapore dolce che si presta ottimamente per il consumo fresco. In Calabria si possono gustare, poi, degli ottimi formaggi come il **Caciocavallo Silano DOP**, uno tra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Il marchio di tutela garantisce la genuinità e la salubrità di questo prodotto, caratteristico dell'Altopiano Silano e proveniente esclusivamente da allevamenti di bovini di razza podolica. Il fertile altopiano della Sila ha dato i natali anche ad un altro prodotto principe dell'agroalimentare calabrese la **Patata della Sila IGP**, prodotto riconosciuto e sti-

mato dai consumatori italiani per la sua sapidità e consistenza. Proseguendo questo viaggio dei sapori non può mancare il riferimento al particolare sapore mediterraneo calabrese della **Liquirizia di Calabria DOP**, pianta aromatica dalle radici preziose; unicità che trova il suo essere nella terra di Calabria. Il prodotto si presenta a pasta densa, nera, lucida e profumata. In gastronomia si usa per fare caramelle, pastiglie, bastoncini, sciroppi, tisane, liquore molto conosciuto ed apprezzato. La Calabria non produce solo buon cibo, ma anche ottimi vini.

Le DOC riconosciute per i vini calabresi, sono in totale 12. A queste bisogna aggiungere le 13 IGT. La diffusione di questi prodotti serve ad affermare il ruolo fondamentale che l'agricoltura ricopre nell'economia della nostra Regione, per questo invitiamo tutti i calabresi e i nostri ospiti al consumo degli alimenti regionali unici ed inimitabili, per assaporare attraverso il buon cibo il vero carattere di un popolo e la passione riversata nel proprio lavoro.



PAVONEGGIATI! Spalle dritte, testa alta e tira indietro i capelli... ora puoi!

RINOPPIDO
Hair stylist

www.rinoppido.it



Il premio alle vite e alle carriere nel segno di Karol Wojtyla

Anche nell'estate del 2011 le luci si sono accese sul palco del Meeting del Mare. Quella appena celebrata è stata l'edizione numero quattordici. Lo spettacolo, organizzato dall'Associazione Centro Spettacolo coordinata da Gino Foglia, è stato condotto dall'eclettico Massimo Proietto, che dopo una grandissima stagione su Rai Uno, è tornato nella sua città per la consueta manifestazione che ha dato il via oramai come di consueto all'estate calabrese. Tantissime le novità di quest'anno, a partire dal tema che ha fatto da sfondo

all'evento: l'intera serata è stata infatti dedicata alla memoria di Giovanni Paolo II. Diverso è stato anche lo scenario: l'imponente palcoscenico e la suggestiva scenografia creata e ideata da Mario Garrambone ha arredato magistralmente in bellezza e con grande stupore delle migliaia di spettatori accorsi, il piazzale antistante lo stadio "Ezio Scida" che porta il nome proprio del papa. La regia invece è stata curata da Franco Bianca, noto per aver diretto il "Karaoke" di Fiorello, oltre che altri spettacoli Rai come "Furore", "Destinazione Sanremo" e "Ciack

si canta". Come al solito tantissimi sono stati gli ospiti illustri che si sono alternati sul palco a cominciare dalla bella Laura Freddi che ha affiancato Massimo Proietto nella conduzione nelle vesti di "Madrina" della serata. Grandi ed intensi momenti di musica sono stati vissuti grazie al bravissimo e acclamato Amedeo Minghi che ha ricevuto il premio Meeting del Mare per la musica. Minghi non ha bisogno di grandi presentazioni, essendo uno dei più grandi cantautori italiani, ma è proprio lui che ha dedicato a Giovanni Paolo II un pezzo molto emozio-

nante dal titolo "Un uomo venuto da molto lontano" con il quale ha stupito e conquistato l'intero pubblico da meritare la "standing ovation" di circa diecimila persone. Il premio "Un mare di comunicazione" è andato a Marco Simeon, direttore di Rai Vaticano e responsabile per i rapporti e le relazioni internazionali della Rai. Simeon è stato colui che ha organizzato il Wojtyla Day, la manifestazione che si è svolta lo scorso primo maggio in occasione della beatificazione del papa. Non è un caso quindi che gli organizzatori del Meeting lo abbiano voluto insignire di un



**La nostra competenza
e professionalità al vostro servizio...**



Concessionario

**VENDITA - ASSISTENZA
NOLEGGIO - RICAMBI**



**DA 20 ANNI
AL SERVIZIO DEL TERRITORIO**

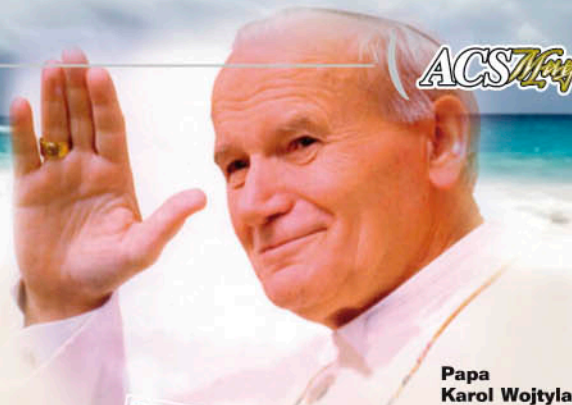
Cutro (KR) - Zona Industriale
Tel. 0962 773071 / 0962 772057

Fax 0962 772078

www.omcs.kr.it - Email: info@omcs.kr.it

Premio Meeting 2012 del Mare

XV° Edizione



Papa Karol Wojtyla



riconoscimento tanto importante. Per "Un mare d'informazione" invece ad essere premiato è stato un altro illustre personaggio di mamma Rai e cioè Alberto Maccari, direttore della TGR nazionale, la redazione che si occupa di coordinare i Tg regionali per la Rai e da poco al timone del TG UNO.

La serata però è andata avanti con la consegna di altri premi; "Un mare di amicizia" per Alberto Maria Careggio, vescovo di Sanremo e Ventimiglia. Monsignor Careggio è stato molto vicino a papa Giovanni Paolo II,

soprattutto nel periodo estivo visto che si occupava di organizzare le vacanze del papa in luoghi freschi e rilassanti. "Un mare di risate" per Giacomo Battaglia e Gigi Miseferi, storico duo calabrese del Bagaglino che hanno intrattenuto la numerosa platea con numeri e gag di sano umorismo. E' stato consegnato anche il premio "Un mare d'imprenditoria", ovvero il premio Unioncamere Calabria a Michele Aurelio, presidente della Banca dello Jonio. E oltre ai premi sono stati vissuti momenti musicali di pregevole rilievo grazie alla partecipazione

di artisti quali Paolo Meneguzzi, Micaela, Toni Maiello e Massimo di Cataldo. In più il divertimento è stato garantito grazie all'inesauribile Carmine Faraco divenuto famoso grazie alla trasmissione "Colorado".

Anche questa volta il Meeting del Mare è stato ripreso dalle telecamere Rai. L'appuntamento è rinnovato per l'estate del 2012 sempre in Calabria per raccontare la quindicesima edizione del prestigioso premio alle vite e alle carriere.



Massimo Proietto

Il Drink
con la *Corona...*
ITALIAN PASSION



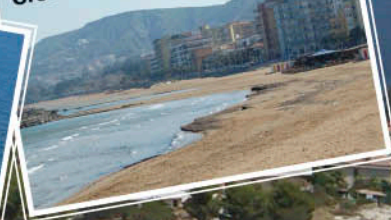
Bevanda ufficiale di Casa Sanremo

Prodotto e distribuito da "Servizi & Servizi" di Lerro Sergio
Crotone - via Roma, 87
Organizzazione cerimonie e banqueting con catering





Crotona



“Mettiamo in mostra tutte le nostre positività”



Cesare Spanò
Amministratore Unico Gruppo Spanò

Non si può non riconoscere il sostegno che in questi anni Cesare Spanò e le sue aziende hanno dato all'Associazione Centro Spettacolo e a tutte le iniziative messe in campo per promuovere il territorio calabrese, sostegno che non poteva certamente mancare in terra ligure, dove Cesare Spanò è convinto che la Calabria possa mettere in mostra le sue positività e suscitare interessi da parte di un vasto pubblico proveniente da ogni parte della Penisola.

Cosa può rappresentare per la città di Crotona la presenza dell'ACS Magazine a Sanremo?
Sanremo rappresenta in questo momento uno strumento di compensazione perché cerca di controbilanciare le negatività che siamo purtroppo abituati a vedere quotidianamente nel nostro territorio. La nostra è un po' la terra delle con-

traddizioni: vi sono senza dubbio delle cose brutte e poi ci sono delle eccellenze come quella rappresentata dall'ACS che riesce con buona organizzazione a creare un'atmosfera serena e piacevole anche a Sanremo.

A Crotona ci sono tanti giovani talenti musicali, cosa si potrebbe fare per offrirgli spazi e occasioni per dare corpo alla loro passione?

La soluzione è semplice: bisognerebbe cominciare ad investire nel settore della musica e dello spettacolo più in generale e poi creare un evento duraturo nel tempo, facilitati anche dall'eredità lasciataci da Rino Gaetano, in cui offrire ai nostri giovani talenti la possibilità di dimostrare tutto il loro valore. Bisognerebbe anche non disperdere le risorse di cui gode il nostro territorio, e mi riferisco ai Pisu, alle Royalties, ai Pisl, grazie ai quali si potrebbe favorire la creazione di eventi cadenzati nell'arco di un intero anno che abbiano come unico fine quello di valorizzare tutti quei giovani che coltivano la passione della musica.

Sanremo per Crotona può rappresentare una vetrina, ma a questa città serve dell'altro per ripartire. Lei da dove ripartirebbe?

Partirei dal presupposto che per ripartire c'è bisogno di tutte le Istituzioni, Regione, Province e Comuni, ma il Comune rappresen-

ta tra tutti il motore per determinare lo sviluppo. Credo dunque che le pietre miliari per una rinascita del nostro territorio siano il Piano strategico e il Piano strutturale, tutto il resto è contenuto in questi due strumenti e mi riferisco al porto, all'aeroporto, alla bonifica, all'utilizzo del gas devettoriato.

Da imprenditore avrebbe da suggerire qualcosa alla politica per il rilancio della nostra economia?

Senza ombra di dubbio suggerirei di non prescindere dal rispetto delle regole, di dare dei segnali chiari di efficienza e di trasparenza, di imprimere maggiore velocità all'iter burocratico e una maggiore efficienza della macchina amministrativa. Solo così si potranno creare le precondizioni per lo sviluppo.

Che impatto hanno in questo determinato momento storico le misure del Governo Monti sull'imprenditoria al Sud?

Ci sono stati certamente dei tagli dettati dalle misure richieste dall'Unione europea che hanno influito maggiormente su determinati ceti. Ma a Crotona non avremmo certo assistito alla rivolta dei tassisti! Da noi l'impatto è stato dunque meno devastante perché la nostra città non è più una città industriale, né turistica, né l'imprenditoria privata riesce a determinare lo sviluppo, si pensi infatti che l'azienda più grande di

Crotona è un'azienda pubblica, cioè l'Asp. Purtroppo è tutto il tessuto dirigenziale, e mi riferisco sia ai politici che agli amministratori, che sta andando pericolosamente verso il basso e noi paghiamo a caro prezzo l'impossibilità di crescita di un gruppo dirigente. Lo scenario è certamente preoccupante soprattutto in assenza di linee programmatiche di sviluppo a cui si dovrebbe lavorare insieme, tutte le Istituzioni per evitare che i tanti soldi arrivati in Calabria vengano spesi male.

Qual è la prima azione da compiere a Crotona per dare fiato ad un sistema sociale ed economico che attraversa serie difficoltà?

Lavoro è la parola chiave: bisognerebbe intanto far lavorare bene le società in mano al pubblico, andrebbe poi potenziato l'aeroporto e si dovrebbe puntare alla realizzazione del porto turistico. Così si metterebbe in moto una macchina capace di creare centinaia di posti di lavoro subito. Ma non bisogna poi avere mai la presunzione di essere arrivati, anzi bisogna sempre lavorare, lavorare, lavorare, perché il gap accumulato è tale da non poter permettere soste di nessun tipo.

Qual è l'augurio che lei rivolge alla sua città?

Che in ognuno di noi possa al più presto risvegliarsi l'amore e il rispetto per il proprio territorio.

Antonella Giungata



Manifestati

Esserci non basta per farsi notare



EDITORIA - GRAFICA - PUBBLICITÀ
www.briefingcomunicazione.it

Brand Image
progettazione marchi
immagine coordinata
packaging
restyling
pubblicità
pianificazione mezzi
Editoriale

Giornali / riviste
brochure / depliant
cataloghi / volantini
manifesti

Web design
progettazione
e realizzazione siti web

2012
Sanremo
FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA

Un invito
a trascorrere
le vostre vacanze
primavera/estate in

CALABRIA

ad Isola di Capo Rizzuto, un'isola in terra ferma,
nell'Area Marina Protetta, al...



**CLUB RESIDENCE
CAPOPICCOLO**



La scelta giusta.

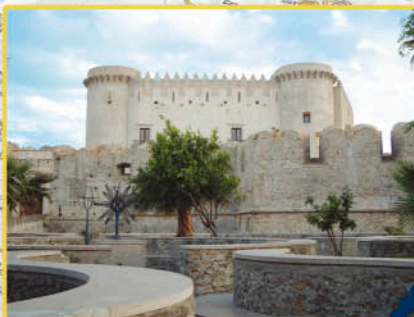
CLUB RESIDENCE CAPOPICCOLO

...una Vacanza tutto l'anno, da vivere con il territorio

da Milano (€ 70) da Roma (€ 60) voli diretti giornalieri per il nostro



**Ampollino
Park**



**Santa
Severina**



**Ciro
e Melissa**



Crotone



**Isola Capo
Rizzuto**





CLUB RESIDENCE
CAPOPICCOLO



Borgo Marinaro Le Castella





per il vostro shopping !



CLUB RESIDENCE CAPOPICCOLO



Una riserva marina, custodita dall'Area Marina Protetta di Capo Rizzuto, che non si riserva di offrirsi in tutta la sua unicità, affascinando anche il turista più esigente. Perla del Mediterraneo, dalle lunghe distanze è definito il più grande acquario al mondo a cielo aperto. Si esprime in tutta la sua bellezza incontaminata, dove forme e colori lo rendono estremamente vario e attraente, con un susseguirsi di panorami mozzafiato dove l'evoluzione del tempo ha lasciato segni di spettacolari scenari di coste rocciose seguite da dolci colline che si specchiano nel blu delle acque cristalline. Ci si immerge in una ricca vegetazione costituita da una infinità di piante dove si possono incontrare rarità come il giglio marino elemento caratterizzante delle nostre spiagge. Ma il vero patrimonio è costituito dai fondali marini dove si possono scoprire nel loro insieme tutti gli aspetti naturalistici, storici e culturali di questo vero paradiso immerso che ne fanno l'ambiente ed un rifugio per le più svariate specie marine.

Una Riserva senza Riserve, da vivere con noi.

Potrai fare immersioni subacquee a tema con innumerevoli Diving, interessante è il percorso archeologico subacqueo. Immersioni in apnea nelle favolose oasi marine in prossimità delle secche. Escursioni e lezioni in barca a vela. Escursioni sui battelli a fondale trasparente. Escursioni a cavallo nelle fantastiche macchie mediterranee che si affacciano sul mare. Battute di pescaturismo. Potrai visitare il favoloso Castello di le Castella che periodicamente ospita al suo interno interessanti manifestazioni. Potrai visitare il ricchissimo acquario di Capo Rizzuto.



Area Marina Protetta
CAPO RIZZUTO

Una Riserva senza Riserve





Sui sentieri della Magna Grecia



Il porto turistico di Le Castella



Aquarium di Capo Rizzuto



Il Giglio Marino



Foto Felicetti





CLUB RESIDENCE
CAPOPICCOLO





A Capopiccolo non si viene solo per riposare il corpo e la mente.
La Vacanza migliore che Capopiccolo è orgogliosa di sapere offrire è stata strutturata secondo una filosofia di:

- attività fisiche numerose e varie
- attività della mente e della fantasia per i campi sterminati della creatività e dell'inconscio.

Per affaticare il fisico con allegria e soddisfazione hai a disposizione il Mare, le Piscine, le Palestre, i campi da tennis e da golf. Sempre vicini con affettuosa premura giovani animatori preparati... e per tutto il resto... c'è lo Staff di Maria Rosa.

I lunghi sentieri della macchia mediterranea, che inonda l'aria di salsedine e di profumo di mirto, offrono un momento speciale di magici collegamenti.

Per le escursioni nei campi sterminati della fantasia, della creatività, e dell'inconscio si può scegliere tra quelle proposte dagli animatori, o meglio, organizzarle direttamente parlandone con gli amici nuovi del villaggio. Tutte in un contesto straordinario collocato come preziosità unica nella trama storica e naturale dell'Italia. Non si esagera.

Gli insediamenti greci in Sicilia, in Calabria e nell'Italia meridionale si chiamarono per molto tempo sicilioti e italioti.

Gli insediamenti dell'attuale crotonese per le vette raggiunte in campo economico, scientifico-matematico, fisico, in medicina, nell'arte e negli sport, furono indicati come **MAGNA GRECIA - la Grecia grande.**

Nome che solo successivamente fu esteso a tutti gli insediamenti siciliani e dell'Italia meridionale.

Il Villaggio Capopiccolo è stato organizzato per far vivere le sottilissime meravigliose sensazioni spirituali che possono pervenire dai luoghi della Magna Grecia "grande" perchè creata da giovani simili a Dei, come Ulisse, che seppero e vollero radicarsi nel Crotonese.

Per sempre. Conquistati dalle altere e bellissime donne bruzie, non da loro rapite o a loro vendute, ma che a loro spontaneamente si unirono per progetti di gloria.

Solo Capopiccolo può dare la gioia di entrare in risonanza con le radiazioni che si levano dalle pietre, dai resti miseri di costruzioni incrostate di povera malta antica, e imbevute nei secoli di sempre viva e presente sofferenza umana.

Progetti di gloria... la gloria è sempre l'immensa sofferenza degli uomini. Uomini innamorati di futuro, che dalla Grecia lontana arrivarono a Capopiccolo e vi si insediarono con animo che bruciava di passione e di infinita capacità di sacrificio, che trasmisero ai discendenti e alla terra del Crotonese, dolcissima verso chiunque la attraversi con animo intelligente.

On.le Giudiceandrea Epifanio



**Modalità di utilizzo dei
VOUCHER**

Il voucher viene emesso a scopo promozionale per far conoscere i villaggi e le strutture turistiche commercializzate dalla società che lo ha offerto. L'utilizzatore non è vincolato ad alcun acquisto né nella fase di consegna del voucher né al momento del suo utilizzo.

La validità del presente voucher è di un anno decorrente dalla data di consegna. Esso non è vendibile né cedibile a terzi. Il soggiorno prevede l'utilizzo di un appartamento arredato e corredato di tutti i confort. Non comprende il viaggio di trasferimento, i pasti e le eventuali tessere club.

I soggiorni potranno essere utilizzati alle seguenti condizioni:

- **Club Residence Capopiccolo** - Isola di Capo Rizzuto - Crotone: assegnazione di un appartamento con quattro/cinque posti letto da utilizzare dal Pasqua a fine giugno e tutto il mese di settembre. Gli ospiti potranno usufruire della mezza pensione presso il ristorante del villaggio a tariffa fortemente agevolata (150/180 Euro a persona a settimana). E' prevista la Club Card al prezzo di 50 Euro per persona a settimana (25 euro per bambini da 3 a 12 anni, gratis da 0 a 3 anni). La Club Card dà diritto all'utilizzo di tutti i servizi del Residence (animazione, miniclub, spettacoli, piscine, servizi di spiaggia, minigolf, ecc.)

Per prenotare si prega di contattare gli uffici commerciali e spedire via fax copia del voucher, completo di tutti i dati richiesti presso:

Club Residence Capopiccolo
tel. 0962 799 205
Fax 0962 799 208

Resp. Commerciale:
338 42 57 292



**Voglia
di Calabria?**

Vieni al...
CLUB RESIDENCE
CAPOPICCOLO
Isola di Capo Rizzuto

Il valore aggiunto del Club Residence Capopiccolo.
Chi soggiorna da noi ha tutto un territorio
che lo circonda da scoprire:
i fondali dell'Area Marina Protetta
di Capo Rizzuto, torri e castelli,
siti archeologici e tanto altro.

OMAGGIO



Spedire a :

Club Residence Capopiccolo - Casella Postale N°16
88841 - Isola di Capo Rizzuto - KR
tel. 0962 799 205 - Fax 0962 799 208



Nome e cognome _____

Indirizzo _____

Telefono _____ cellulare _____ email _____

Periodo prescelto : _____ al _____ (sabato/sabato)

Partecipanti : Adulti N° _____ Bimbi N° _____ Infant N° _____



Grand Hotel Carezza
Club Residence

...la Mittle Europa



Dalla Magna Grecia alla Mittle Europa per vivere con noi vacanze da favola anche d'inverno.

In questa atmosfera fiabesca, alla fine del secolo scorso, si decise di realizzare una struttura che, unica per completezza di servizi (prima realizzazione a 1630 mt. di altitudine ad avere la corrente elettrica), sarebbe poi divenuta leggendaria.

Residenza estiva della Principessa Sissi, il Grand Hotel Carezza fu inaugurato nel 1897 con grande fasto e con intervento della nobiltà mittleuropea.

Numerose trasformazioni ed adattamenti, pur nel totale rispetto della leggenda, hanno contribuito alla realizzazione dell'attuale **Grand Hotel Carezza** che comprende una favolosa piscina, idromassaggio, saune, solarium, palestra, taverna Re Laurino, ristorante Principessa Sissi, il salone/teatro Christomannos per le grandi feste, oltre ad una serie di servizi esclusivi che ne fanno una delle strutture più prestigiose dell'arco dolomitico.

dagli archivi del Grand Hotel Carezza



Grand Hotel Carezza
Club Residence

Via Carezza al Lago, 141 - 39056 Nova Levante (Bz)

Tel 0471 612 127 - 612 131 Fax 0471 612 130 - www.grandhotelcarezza.it info@grandhotelcarezza.it

CALABRIA

...Quando fu il giorno della Calabria,

Dio si trovò in pugno 15 mila Km² di argilla verde con riflessi viola.

Il Signore, promise a se stesso di fare un capolavoro, si mise all'opera, e la Calabria uscì dalle sue mani più bella della California e delle Hawaii, più bella della Costa Azzurra e degli arcipelaghi giapponesi.

Diede alla Sila il pino, all'Aspromonte l'ulivo, a Reggio il bergamotto, allo Stretto il pescespada, a Scilla le sirene, a Bagnara i pergolati, a Cirò il vino, a Rosarno l'arancio, allo scoglio il lichene, all'onda il riflesso del sole, alla roccia l'oleastro.

Diede a Cosenza l'Accademia, a San Giovanni in Fiore il telaio a mano, a Catanzaro il damasco.

Assegnò Pitagora a Crotone, Orfeo pure a Crotone, Democede pure a Crotone, Alcmeone pure a Crotone, Aristeo pure a Crotone, Filolao pure a Crotone.

Donò a Crotone il Tempio di Hera Lacinia, a Stilo la Cattolica, a San Giovanni in Fiore la Badia Florense, a Santa Severina il Battistero a Rotonda.

Poi distribuì i mesi e le stagioni alla Calabria: per l'inverno concesse il sole, per la primavera il sole, per l'estate il sole, per l'autunno il sole.

A gennaio diede la castagna, a febbraio la pignolata, a marzo la ricotta, ad aprile la focaccia, a maggio il pescespada, a giugno la ciliegia, a luglio il fico melanzano, ad agosto lo zibibbo, a settembre il fico d'india, a ottobre la mostarda, a novembre la noce, a dicembre l'arancia.

Volle il mare sempre viola, il cielo terso, le campagne fertili, le messi pingui, l'acqua abbondante, il clima mite, il profumo delle erbe inebriante...

da Leonida Repaci

CLUB RESIDENCE
CAPOPICCOLO



La scelta giusta.

Club Residence Capopiccio

Isola di Capo Rizzuto

Tel 0962 799 205 - Fax 0962 799 208

Cellulare 338 42 57 292



Casa Sanremo
Chateau d'Azur



CALABRIA tutta un'altra musica

MEETING

DEL MARE

www.acskr.it - info@acskr.it

BUSCEMA



***Un invito
a tavola***



Buscema Gastronomia S.r.l.

Via G.Donegani, Loc. Passovecchio - 88900 Crotone - Tel.+39 0962 938300 - Fax +39 0962 931161
www.buscemagastronomia.com - info@buscemagastronomia.com

"Catanzaro"

1995 - Realizzazione catalogo
"Materiale immateriale"
Recensione di Andrea La Porta

1996 - Personale "Materiale/Immateriale"
Galleria d'arte Mattia Preti - Catanzaro

1996 - Collettiva
"Eterogena" - "Artisti" nel centro
Centro Storico - Catanzaro

1996 - Personale
Bludada caffè Art - Soverato

1997 - Collettiva "Evento"
Aula Magna Liceo Galluppi
Ass. Cult. Sinopia - Catanzaro

1997 - Collettiva Ass. Cult. Antico Forno
Catanzaro

1997 - Premio Calabria "Cultura e Turismo"
Reggio Calabria

1997 - Asta di Beneficienza
"Disegni e Graffiti"
Tenuta Abyss Disco - Catanzaro

1998 - Personale "Le mie città"
Sala mostre Andrea Cefaly
Palazzo della Provincia di Catanzaro

1999 - Collettiva
"Gallerie Aux Artis Champ de Mars"
Parigi

2000 - Collettiva "d'arte e design"
Studio Logos - Roma

2001 - Realizzazione catalogo
"Acqua, Aria, Fuoco e Terra"
Recensione Sofia Vetere

2003 - Performance
"Gatto Civetta - Art Act"
Playa Paquito - Sellia Marina

2003 - Collettiva "La Guerra"
Galleria D'Arte Studio '97 - Catanzaro

2003 - Collettiva virtuale
"Un po' di Brooklyn a Catanzaro"
Teatro Masciari - Catanzaro

2011 - Inaugurazione "Casa d'Arte Martelli"
Via Madonna Dei Cieli, 45 - Catanzaro

2012 - Amici 1° Giornata del contemporaneo
presso lo studio dell'Artista.

"Oslo"**"Il trenino"****"Indie"**

Saverio Martelli un artista "Profondamente" innovativo

Saverio Martelli nasce a Palermiti il 17 Dicembre 1959. Già all'età di dieci anni, manifesta naturale predisposizione per le arti visive che coltiva da autodidatta nel tempo, frequenta l'Istituto Agrario in Catanzaro e diplomatosi si trasferisce a Firenze per intraprendere gli Studi di Economia e Commercio, mai tralasciando la sua dedizione al suo "mondo" artistico. A questo periodo si attribuiscono le opere di tecnica mista (pitto-scultura) fino ad approdare negli ultimi anni all'uso di materiali sempre più ricercati e sofisticati che vanno a realizzare una collezione di originalità minuziosa nella rappresentazione di un micro e un macro cosmo visto dell'artista. Dopo

l'esperienza fiorentina, l'artista rientra a Catanzaro ed inizia a collaborare con la rivista "Profondamente" in qualità di fotografo, nel frattempo trova impiego come tecnico di laboratorio per la realizzazione di una diga nella pre-Sila. L'influenza di quest'ambiente traspare nell'utilizzo di materiali naturali incontaminanti (*resine, petali e rami*) uniti alla contrapposizione di materiali del progresso meccanico contaminanti (*hardware, floppy disk, schede magnetiche*). Nel periodo della maturità, Saverio Martelli, diventa osservatore della realtà che lo circonda, ma non interagisce più col mondo esterno, le sue creazioni superano ogni influenza pragmatica societaria.

Martelli Saverio via Madonna dei cieli n° 45, 88100 Catanzaro
Recapiti: Tel. 0961.723686 - Cell. 338.232629
e-mail: saveriomartelli@gmail.com
<http://www.martelliart.com>

Qualità e tradizione il binomio vincente di Mastro Dante

Il cav. Dante Renzini, conosciuto anche come il "Mastro Dante" che di tanto in tanto appare sugli schermi televisivi per parlarci di raffinati prosciutti, saporosi salumi di suino o di cinghiale, sontuose ed irresistibili porchette arrosto, fino a farci venire l'acquolina in bocca, è anche una persona attenta a ciò che accade attorno a lui. Un punto di vista veramente particolare quello dell'imprenditore umbro che, pur vivendo da protagonista le profonde e difficili trasformazioni della nostra società, non manca di esprimere il suo ottimismo sul nostro futuro.

Cav. Renzini, la sua è diventata oramai una presenza costante ad ogni edizione del Festival di Sanremo; c'è un motivo particolare perché lei sia così fedele a questo appuntamento annuale con il modo della musica?

Di motivi ce ne sono tanti e tra questi il fatto che il Festival di Sanremo è una delle vetrine più importanti per farsi conoscere e far apprezzare i nostri prodotti. Non a caso uno dei nostri slogan dice: "Renzini... tutta un'altra musica", sottolineando il fatto che come il Festival è alla ricerca di nuove voci e nuove canzoni, così l'azienda che dirigo è alla ricerca di prodotti innovativi, sempre più sani e più buoni, ma comunque nel segno della tradizione.

Tradizione, quante volte sentiamo questa parola soprattutto

parlando di musica o, magari, come nel suo caso, di salumi. Tutto questo ha un senso in un'epoca in cui tutto sembra proiettato verso il futuro?

Ne ha, ne ha!... perché non esisterebbe futuro se non ci rapportassimo con il passato e cioè con la tradizione. La musica, per quanto si avvalga di volta in volta di suoni e ritmi molto diversi, continua a ruotare da secoli attorno alla sette note fondamentali. Anche la nostra professione, per quanto più prosaica e meno fantasiosa, si rifa ad usi e costumi che risalgono a tempi antichissimi. Da secoli, cioè, si continuano a ripetere gli stessi gesti e si adottano gli stessi metodi che si usavano migliaia di anni fa, solo che le "armonie" di sapori variano a seconda della qualità degli ingredienti, migliorati rispetto al passato, ed alla maestria dei mastri norcini che propongono, anno dopo anno, soluzioni innovative che offrono migliori garanzie igieniche e salutari.

Questo non toglie, però, che i salumi siano tra gli alimenti tenuti continuamente sotto osservazione dai nutrizionisti e dai giornalisti che si occupano

**della salute
della**

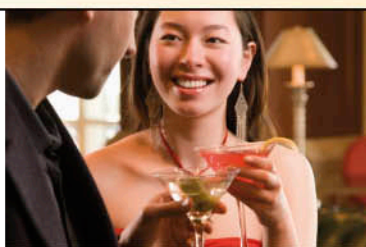
gente...

Lei tocca un argomento che mi sta particolarmente a cuore perché credo che in pochi casi, come nel nostro, la disinformazione abbia provocato tanti danni. L'avversione nei confronti delle carni suine e dei salumi è

Dante Renzini



*amici, risate,
allegria,
passione e...*



www.citydrink.it
CITYDRINK
Il mondo del *BERE*
tel. 0962.966092



cosa antica ed in buona parte derivata da forme di superstizione e dall'avversione naturale verso un animale che, per certi versi, sembrava troppo simile all'uomo, tanto che gli allievi della scuola chirurgica Preciana,

essendogli preclusa la possibilità di esercitarsi su quest'ultimo, lo facevano sui maiali. La cosa curiosa è che questi chirurghi empirici si occupavano anche della preparazione degli squisiti salumi che poi vendevano nelle grandi città aprendo le prime "noricinerie". Ma tornando a noi, quello che mi auguro è che, una volta tanto, nutrizionisti e media cerchino di essere più obiettivi e di spiegare che le carni suine di oggi sono frutto di attente selezioni che le hanno rese più magre ed adatte all'alimentazione di quelle di un tempo e che possono reggere bene il confronto con quelle di altri animali, più costose e magari con proprietà organolettiche di minor rilevanza. Questo non significa che un uso continuato ed esagerato di certi salumi non possa risultare dannoso per la salute, considerazione che vale per qualsiasi prodotto, anche per l'apparentemente naturalissimo pane quotidiano.

Quali percorsi ha seguito la sua azienda, per allinearsi alle nuove esigenze dettate, oltre che dal marketing, anche dalle nuove tendenze dietetiche e salutari?

Abbiamo cercato di conciliare le une con le altre, perché un prodotto, quando è azzeccato nella sua formulazione, è in grado di assolvere ad entrambe le esigenze. Un buon salume, per noi della Renzini, non è solo il frutto di lunghe ricerche sulla scelta degli ingredienti e sulle fasi di preparazione e di confezionamento, ma anche di tutta una serie di considerazioni dal punto di vista commerciale, che servono ad evidenziarne le peculiarità. L'eliminazione progressiva di additivi chimici (fino a qualche tempo fa ritenuti indispensabili e quindi consentiti anche dalle leggi); l'alleggerimento di sostanze quali i grassi, o il sale che in grandi quantità risultavano potenzialmente nocivi; l'utilizzo

di processi produttivi in grado di garantire la massima sicurezza igienica costituiscono, da sempre, la mission della Renzini. Ma parlare di salumi non



significa parlare solo di insaccati perché prosciutti, bresaole, speck, lombetti etc. di suino o di cinghiale, hanno prerogative ancora più adatte all'alimentazione di coloro che, per motivi dietetici o per propria scelta, cercano di mantenere una linea perfetta pur non rinunciando al gusto.



Alla luce della infelice situazione economica attuale, quali pensa possano essere le prospettive future per la sua Azienda?

Vorrei tanto essere un astrologo per prevedere la sorte della nostra Azienda e, con essa, quella dell'Italia e del mondo intero! Ma personalmente credo che a tracciare il nostro futuro dobbiamo essere noi stessi e cioè politici, imprenditori, tutto il mondo del

lavoro e della informazione, senza piangersi addosso ed affrontando i problemi con l'intento di risolverli. Di situazioni come questa e forse peggiori, ne abbiamo affrontate tante e mi vien fatto di pensare a mio nonno, di cui porto il nome, che esattamente 100 anni fa pensò di rimediare alla crisi del momento - l'Italia si avvicinava alla Prima Guerra Mondiale - aprendo la sua norcineria a Montecastelli un piccolo paese umbro, o a mio padre che agli inizi degli anni Cinquanta dello scorso secolo, invece di spaventarsi per le condizioni di miseria del secondo dopo guerra, allargò l'attività di famiglia dando lavoro ad altre persone. Io non ho fatto altro che seguire le loro orme, trasformando il piccolo laboratorio familiare

i n



un'Azienda, anzi in una holding che fa capo a me ed ai miei due figli Franco e Federico che rappresentano la quarta generazione, che oltre a produrre salumi e altre specialità alimentari, comprende anche una nota cantina pugliese, l'Albea di Alberobello ed un oleificio vicino a Spoleto e cioè in una delle zone più belle dell'Umbria.

Rispondendo alla mia domanda sui gravi problemi che affliggono la nostra economia, ha citato due località italiane ed importanti mete turistiche. Quanto crede possa influire il turismo sulla nostra economia?

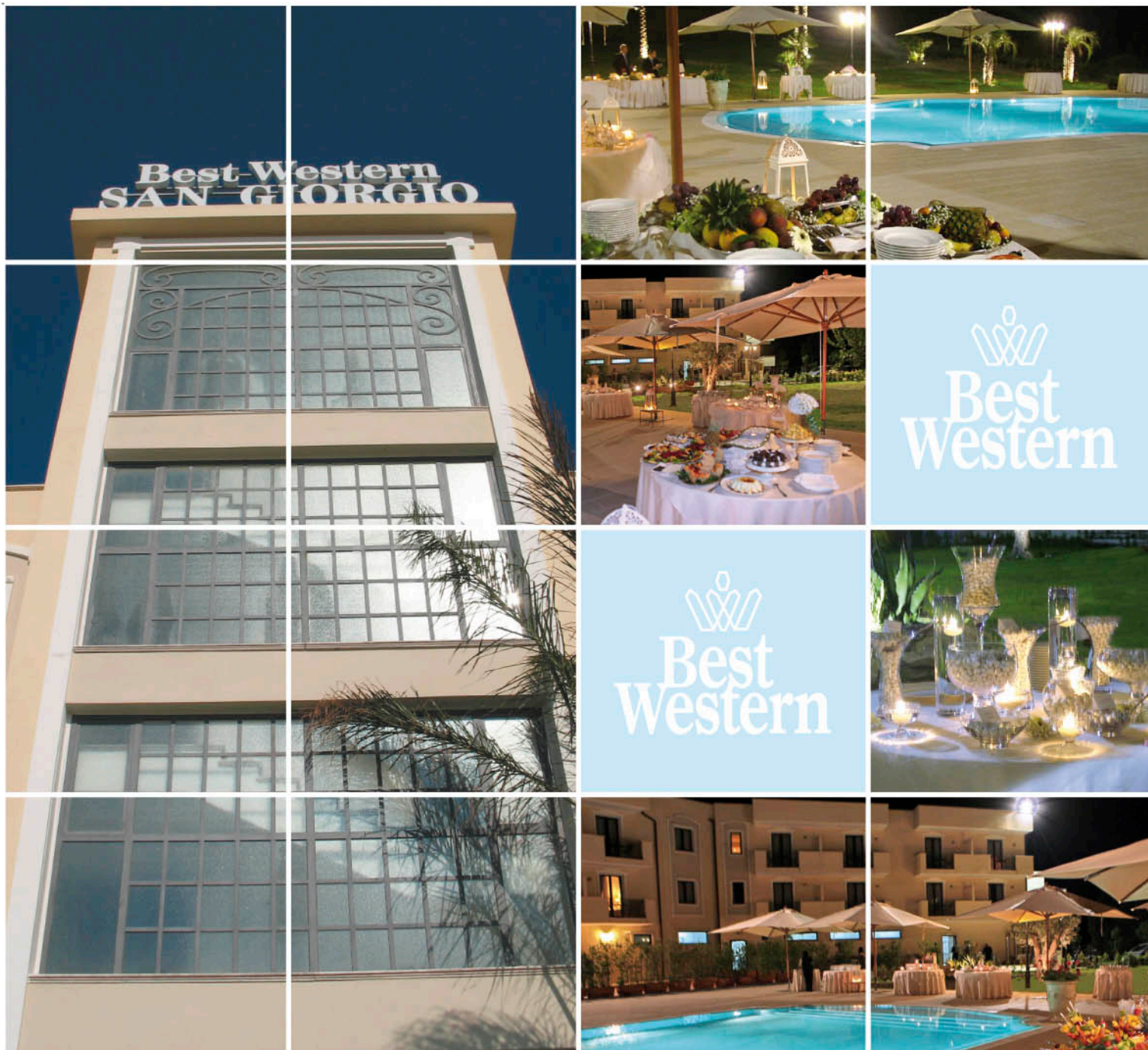
È opinione di molti, anche più qualificati di me, che in una nazione come l'Italia il turismo potrebbe essere una delle maggiori voci del bilancio; abbiamo un patrimonio storico ed artistico

superiore a quello di tutto il resto del mondo, ma molti siti archeologici hanno seri rischi di crolli, alcuni musei sono chiusi per mancanza di personale e stupende chiese e monumenti non sono aperti al pubblico a causa di restauri che non finiscono mai. Ma oltre al turismo altri volani per risollevare la nostra economia potrebbero essere: la moda, l'artigianato, l'agricoltura specializzata e soprattutto il settore alimentare, ovunque cioè la creatività italiana ha assunto da tempo un ruolo essenziale. Il mio lavoro mi porta in giro per il mondo per buona parte dell'anno e so quanto sia apprezzato il *made in Italy*, quanta stima ci sia nei confronti dei nostri stilisti, dei progettisti di auto o di elementi di arredamento, dei nostri chef... e soprattutto dei nostri prodotti alimentari: vino, olio, salumi, formaggi e le mille altre delizie che sono l'espressione della nostra antica cultura gastronomica. L'Italia di oggi non è solo "pizza e mandolini" ed è in grado di competere con qualsiasi altra nazione europea o extraeuropea e di questo ne dobbiamo essere convinti.

... e parlando di musica: l'essere anche quest'anno a Sanremo ad assistere alla più importante competizione canora italiana e vivendo in questo clima di trepidante attesa, la coinvolge in qualche maniera?

Senz'altro, perché aldilà dell'aspetto promozionale che mi spinge ad essere presente con i prodotti della mia Azienda, la Renzini - alta gastronomia umbra, non rinuncerei mai al piacere di far assaggiare a cantanti e personaggi famosi, come tradizione, una fetta di un nostro prodotto, magari di quel Prosciutto "LU" che ormai conoscono ed apprezzano in molti e che è diventato una sorta di piacevole viatico per i musicisti che devono affrontare il pubblico esigente del Festival di Sanremo e quello dei milioni di spettatori che seguono da casa il grande evento. Momenti ricchi di ansia, ma anche di un'atmosfera festosa che coinvolge tutti e alla quale pensiamo di concorrere anche con i nostri salumi offerti in punta di forchetta e perciò, non mi resta che aggiungere un augurale ... *vinca il migliore!* ricordando comunque ciò che dice che il nostro motto è e cioè che: ... alla Renzini è tutta un'altra musica!

Adriano Bottaccioli



Best Western



Hotel San Giorgio

Tutta un'altra Musica



“...capita raramente che un imprenditore come me si dichiari pienamente soddisfatto dei suoi prodotti, perchè pensa che si possa sempre migliorare.

Con LUI, il Prosciutto di Norcia igt e LUI il Rosso igt Puglia - Nero di Troia sono sicuro di aver raggiunto la piena armonia del gusto.

Prosciutti e salumi umbri della Renzini e vini della Cantina Albea di Alberobello
...tutta un'altra musica!”

Luigi Renzini

RENZINI s.p.a Alta gastronomia umbra
Via Indipendenza, 28 - 06010 Montecastelli Umbro (PG)
tel. +39.0759418600 r.a. - tel. +39.0759410072
www.renzini.it - info@renzini.it

Cantina ALBEA - Agribon srl
Via Due Macelli, 8 - 70111 Alberobello (BA)
tel. e Fax +39.0804323548 - www.albeavini.com



Ercole "Patron culinario" di Casa Sanremo

È conosciuto come il "Re del pesce", vanta un'esperienza più che trentennale nel campo della ristorazione ed è stato colui che ha rappresentato la cucina italiana in ogni parte del mondo. È famoso non solo in Italia, di lui, infatti, si parla anche in Canada, Giappone, a Bruxelles, in Cina, Russia, Germania, Polonia, Inghilterra. Non ha bisogno di grosse pubblicità mediatiche, perché tutti coloro che lo hanno conosciuto e che si sono seduti al suo tavolo, non solo ritornano, ma lo fanno in compagnia, ampliando il già ricco panorama dei suoi clienti, che vanta anche personaggi celebri del mondo della politica, della cultura, dello spettacolo, dello sport. Numerosi sono i riconoscimenti che gli sono stati attribuiti tra i quali ricordiamo il premio ricevuto dal Comune di Crotone la scorsa estate che lo ha identificato come "Lustro della cucina della città di Crotone"; il premio "Meeting del Mare", per cui da sempre cura la cena di gala, offrendo un vero spettacolo di sapori ai suoi ospiti; è stato anche incoronato "Cous cous del futuro" nell'ambito del "Cous cous festival" di San Vito Lo Capo dalla giuria tecnica composta, tra gli altri, dagli esperti Edoardo Raspelli, Donatella Bianchi e Laura Ravagnoli. Compare su tutte le riviste specializzate ed è ospite in quasi tutte le trasmissioni di cucina. Anche in questa nuova edizione, la settimana per la precisione, con il suo fido e instancabile compagno di viaggio Sergio Lerro, curerà la cena di gala di SanremOn, la manifestazione che si tiene direttamente presso il Palafiori della cittadina ligure all'interno della rinomata "Casa Sanremo", da diversi anni luogo di incontro per cantanti, giornalisti, produttori discografici e addetti ai lavori. Una grande novità per il

mitico cuoco Ercole; infatti per l'intera settimana del Festival sarà il patron culinario della struttura sanremese in veste di Executive chef per diverse regioni italiane. Una grande soddisfazione e obiettivo raggiunto come ha dichiarato lo stesso "Re del pesce".

Se ce ne fosse ancora bisogno rendiamo noto che si sta parlando di Ercole Villirillo, rinomato chef della cittadina ionica che ospita il suo ristorante proprio sul lungomare, di fronte a quel mare che col suo pescato ispira i piatti migliori dell'artista crotone.

Artista perché i piatti di Ercole non hanno nulla di meno rispetto ad un quadro d'autore, anzi, hanno decisamente qualcosa in più: deliziano il palato. E come tutti i bravi artisti Ercole ha bisogno, per preparare i suoi piatti dell'ispirazione, quell'ispirazione che, come dichiara lui stesso, gli deriva direttamente dai prodotti del mare. "Non ho un piatto che preferisco o che mi viene meglio di un altro, - afferma - invento al momento in base al pesce che ho davanti, ma posso dire che in ogni portata cerco di esaltare i profumi e i colori del pescato e del mare di Crotone".

È molto selettivo infatti Ercole ed ammette che nonostante anche il settore della ristorazione stia risentendo della crisi che più generalmente ha colpito l'Europa, la sua attività riesce ancora a tenere le vele spiegate grazie alla sua umiltà, al suo estro e alla sua fantasia, che si esaltano ancora di più con quei prodotti di qualità a cui Ercole non è disposto a rinunciare, nemmeno per contenere i costi. E in merito al momento difficile sente di dover ringraziare tutta quella gente, come gli organizzatori di SanremOn, che contribuisce all'organizzazione di eventi che promuovono il territorio.

Ma la cucina dello chef crotone non è solo tradizione, Ercole, infatti, che sfata il mito del salto in padella, preferisce cucinare in modo più asciutto, meno pesante, perché è necessario adattarsi alla vita più veloce nella quale ci sono molti pranzi di lavoro, e molte attività lavorative che vengono riprese immediatamente dopo pranzo.

Ercole, allievo del grande Gaetano Pisani (chef nominato Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica, Segni) che lo prende come suo collaboratore premiandolo come migliore allievo, soddisfa molti palati, ma anche lui si prende le sue belle soddisfazioni: capisce al volo i gusti del cliente e dichiara: "la mia soddisfazione è vedere la gente al tavolo contenta". E la gente, infatti, rimane così contenta da ritornare, e se gli ospiti non sono di Crotone, tornando in città chiedono principalmente del ristorante di Ercole, che dallo scorso anno li accoglie e li coccola anche nel suo elegante Bed & Breakfast, sempre sul lungomare di Crotone.



Ercole Villirillo



Quando fuori casa sei a casa.

Crotone - Viale Antonio Gramsci, 136

Per prenotazioni: tel. 0962. 901425

FRAIS  MONDE
Terme di Répole
BIO

HYDRO BIO *Reserve*

Alta Idratazione



Naturale - Biologico Termale*



**SENZA PARABENI
PEG FREE - NICKEL FREE**

IPOALLERGENICO
TESTATO CLINICA DERMATOLOGICA
UNIVERSITÀ DI ROMA

una produzione



www.casasanremo.it

Casa Sanremo Chateau d'Axe®

suona con



Show cases
Uscite discografiche
Cooking show
Anteprime editoriali
Workshops
Hair style
Gift room
Area benessere

LD MULTIMEDIA TORINO | FLUIDWORKS



Segui le stelle del 62° Festival di Sanremo su



flickr

