

Magazine di cultura e spettacolo • Distribuzione gratuita • N° 4 • Luglio 2008 • www.acskr.it • info@acskr.it

ACS Magazine



Barbara Chiappini



Massimo Proietto



Povia



Simone Cristicchi



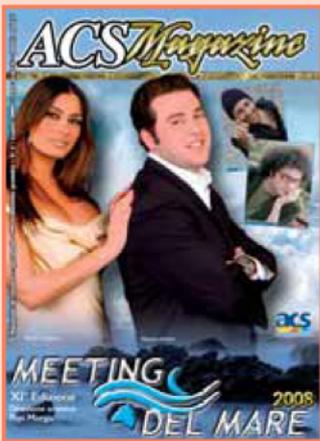
MEETING

XI° Edizione
Direzione artistica
Pepi Morgia



DEL MARE

2008



"Un evento che si consolida col calore dei crotonesi"

Undici anni sono trascorsi dalla nascita del Premio Meeting del Mare. Undici anni di impegno e lavoro da parte degli organizzatori ed undici anni di divertimento ed aggregazione per i tantissimi, affezionati spettatori che accorrono entusiasti al prestigioso evento. E proprio la straordinaria partecipazione della città a decretare, di edizione in edizione, il successo e la riuscita del premio firmato Associazione Centro Spettacolo, una

manifestazione che è un mix vincente di musica, cultura, spettacolo e approfondimento.

C'è un aspetto, in particolare, che non si è mai sopito nel corso del lungo e appassionante percorso della storia del Meeting del Mare, ed è la qualità ed il prestigio. Un prestigio che oggi è rafforzato dall'istituzione di un premio, una scultura raffigurante i simboli del mare e della musica, pensato e realizzato appositamente per

insignire illustri personaggi invitati a Crotona. Posso assicurare che sono grandi, anche quest'anno, i nomi dei premiati appartenenti al panorama nazionale che calcheranno il palco del Meeting del Mare. Ma non è mio compito fare troppe anticipazioni e quindi vi aspetto tutti sabato 12 luglio nella nostra splendida piazza Pitagora per festeggiare insieme l'estate e scoprire e apprezzare insieme tante sorprese.

Il saluto di...



Dino Pizzuti
Presidente onorario
"Premio Meeting del Mare"

ACS MAGAZINE
n° 4 - Luglio 2008

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

Direttore Responsabile:
Antonietta Giungata

Direzione:
Via Cimarosa n° 2 - 88900 Crotona
Fax 1782768011
email: info@acskr.it
www.acskr.it

Foto copertina:
Maurizio Davanzo

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

Stampa:
Rubbettino srl
Viale Rosario Rubbettino, 8
88049 Soveria Mannelli (CZ)

IN QUESTO NUMERO:

| | |
|---|---------|
| • IL SALUTO DI... | |
| Dino Pizzuti e Pepi Morgia | pag. 3 |
| • L'EDITORIALE DI... | |
| Antonietta Giungata | pag. 4 |
| • LA REGIONE LAVORA PER DARE... | |
| Pasquale Anastasi | pag. 5 |
| • LA NOSTRA IDENTITÀ È IL MARE | |
| Sergio Iritale | pag. 7 |
| • UN EVENTO CHE SI AFFERMA DI ANNO IN ANNO | |
| Sara Grilletta | pag. 8 |
| • IL MEETING TRA GLI EVENTI PIÙ IMPORTANTI... | |
| Peppino Vallone | pag. 9 |
| • SUL PALCO SENTO FORTE L'ABBRACCIATO... | |
| Massimo Proietto | pag. 10 |
| • PROGETTI E PROFESSIONALITÀ IN RETE... | |
| Cesare Spanò | pag. 11 |
| • LA POLITICA DEL FARE CARATTERIZZA... | |
| Francesco Barretta | pag. 12 |
| • L'ARTE ORAFA DI... | |
| Michele Affidato | pag. 13 |
| • DIAMO AL TERRITORIO UN SERVIZIO MIGLIORE | |
| Dr. Vito De Martino | pag. 15 |
| • DOVE GUSTO E PROFESSIONALITÀ SI INCONTRANO | |
| Roberto Ceraudo | pag. 16 |
| • IL KRÒ CI DA SODDISFAZIONI DA VENT'ANNI... | |
| Antonio Gaetano | pag. 17 |
| • UN IMPEGNO COSTANTE DA PARTE DI TUTTI | |
| Mario Spanò | pag. 19 |
| • CON LA MIRO RADICI SI PUNTA... | |
| Romeo Fauci | pag. 21 |
| • MANI CAPACI DI FAR VIVERE | |
| Franco Nicotera | pag. 23 |
| • UNO CHEF A TUTTO MONDO | |
| Ercole Villirillo | pag. 25 |
| • OFFRIRE SEMPRE SERVIZI MIGLIORI... | |
| Francesco Mungo | pag. 26 |
| • SIAMO UNA SQUADRA "FORTISSIMI" | |
| City Drink | pag. 27 |
| • I MIEI INGREDIENTI... | |
| Natale Pallone | pag. 29 |
| • IL TURISMO? UNA RAGIONE DI VITA | |
| Vittorio Caminiti | pag. 30 |

"Si cresce grazie alla qualità ed al prestigio"

E con grande gioia che, in occasione dell'undicesima edizione del Meeting del Mare, ho accettato di firmare un evento così importante per il panorama crotonese, una passerella estiva di personaggi canori e non. In passato ho partecipato come ospite rimanendo soddisfatto di quanto ho visto: volti noti dello sport, dello spettacolo, della cultura e del commercio. Il mio obiettivo è mantenere viva la tradizione, cercando di portare in alto questo prestigioso premio grazie alle mie conoscenze ed all'esperienza maturata nel settore.

Per me sarà soprattutto un'occasione per stare tra amici: la collaborazione con l'ACS nasce da lontano, attraverso un gemellaggio avviato da tempo tra l'Associazione e la

Città dei Fiori. Con San-remOn, la promozione del territorio calabrese si inserisce nel programma ufficiale delle attività col-laterali al Festival della Canzone italiana, fortemente voluto dall'Amministrazione comunale della perla ligure ed affidato alle mie cure. Lo scorso febbraio, per il quarto anno consecutivo, SanremOff è tornato in scena in un clima di festa collettiva riuscendo a far vivere la musica ovunque, non solo dentro all'Ariston: dalle strade del centro a quelle limitrofe, dalle piazze ai locali, sono stati numerosi i palcoscenici improvvisati per giovani artisti emergenti, pronti a solleticare il pubblico con esibizioni rigorosamente live. Anche la Calabria ha contribuito con una serata-evento al

Morgana Victory Bay, uno dei locali più esclusivi di Sanremo. Numerosi sono stati gli ospiti: artisti calabresi e varie stelle dello show business, della moda e dell'artigianato. Una vetrina privilegiata per valorizzare le virtù di una regione come poche, ricca di bellezze paesaggistiche e culturali. Tra queste il mare, protagonista nel Meeting del prossimo 12 luglio e grande punto fermo di tutta la mia vita. Io sono nato su una nave del compartimento di Genova, il mio rapporto col mare è viscerale, totale. Ho bisogno di vedere quella distesa azzurra davanti a me e quando sto lontano dal mare per ragioni di lavoro mi manca. Ecco perché per me dirigere un evento come il Meeting è semplicemente meraviglioso.

Il saluto di...



Pepi Morgia
Direttore artistico
"Meeting del Mare"



Povia

Simone
Cristicchi

L'Editoriale di...



Antonietta Gungata

"Arriva l'estate... arriva il Meeting del mare"

Eccoci nuovamente insieme. Anche quest'anno il team dell'ACS Magazine schiude le porte alla bella stagione con il consueto numero dedicato al Meeting del mare, l'ormai tradizionale evento che la città aspetta quasi a battesimo degli eventi estivi che si terranno in tutto il territorio. L'appuntamento è atteso col solito entusiasmo che nasce dalla consapevolezza di assistere ad una serata piacevole, impreziosita dalla presenza di grandi nomi.

E il merito allora va tutto agli organizzatori del Meeting del mare, capaci di miscelare tutti gli ingredienti migliori per ottenere un risultato davvero esaltante. Ma ad esaltare ancora di più il gusto dello spettacolo ci saranno quest'anno due rive-

lazioni, beniamini dei giovani ma apprezzati anche dagli adulti. Saranno i vincitori di Sanremo 2006 e 2007 gli ospiti di una Crotona che quest'anno, quanto a musica, non si è fatta mancare e non si farà mancare niente. Simone Cristicchi e Povia, entrambi trionfanti nelle ultime due edizioni di Sanremo, rispettivamente con *Ti regalerò una rosa* e *Vorrei avere il becco*, saranno il forte richiamo del Meeting del mare targato 2008, al quale si lavora alacremente ogni edizione per mantenersi sempre su standard elevati, che soddisfino le esigenze di un pubblico che sia il più ampio possibile.

All'invito dei due giovani artisti risponderà senz'altro un numeroso pubblico, che

di Simone Cristicchi, in modo particolare, conserva ancora un affettuoso ricordo legato al settembre 2003, quando, ancora sconosciuto, partecipando al Festival "Una casa per Rino", vinse il "Glindro d'argento" come miglior cantautore emergente, premio che si aggiunge ai numerosi riconoscimenti attribuiti all'amante della canzone d'autore.

Le carte sono in regola per fare bene e per far sì che Crotona sia polo attrattore anche di turisti, che non sono insensibili al richiamo degli spettacoli e della musica, a cui il nostro territorio anche quest'anno associa una buona condizione del suo mare, come emerso anche dalla relazione annuale dell'Unione europea che

promuove la qualità del mare nella provincia di Crotona. Tra mare, eventi e musica, film e teatro pare che quest'anno Crotona non si farà mancare proprio nulla, speriamo neanche i turisti, che per arrivare in provincia, e soprattutto per restarci, avranno bisogno di trovare tutto quello che al turismo è funzionale, e quindi strutture ricettive ben attrezzate, accoglienti e dotate di personale cortese e professionale, musei e luoghi d'arte e della cultura fruibili, collegamenti efficienti, luoghi puliti e prezzi modici. Solo così gli spettacoli estivi potranno essere la giusta cornice di un territorio che in turismo ha deciso di investire! A tutti buona estate e buon Meeting del mare.

Noleggias un sogno

Grazie all'esclusivo servizio di Rent Car Service di



Tropea
Santa Maria dell'Isola

Capo Vaticano



Regione Calabria

Intervista a...



Pasquale Anastasi

"La Regione lavora per dare nuovo impulso al turismo"

Confida nel futuro del turismo della Calabria il dottor Pasquale Anastasi, dirigente del Settore Promozione Turistica della Regione. Diversi sono i dati rassicuranti pervenuti al suo dipartimento, così come varie e valide sono le azioni messe in campo dall'Ente per dare un nuovo impulso al settore più importante dell'economia regionale.

A che punto si trova il turismo in Calabria?

Secondo gli ultimi dati diffusi dal rapporto annuale della Banca d'Italia, quello del turismo è uno dei pochi settori in crescita in Calabria. I dati mostrano che nel 2007 il turismo ha fatto registrare una crescita del 4,7% e quindi gode di buona salute. Per quanto riguarda l'anno in corso non abbiamo ancora dati ufficiali da commentare, anche perché a livello nazionale si stenta ancora a partire: sono ancora pochi i turisti italiani in arrivo in Calabria, per via di una difficoltà diffusa nel programmare le vacanze, mentre il turismo proveniente dall'estero è già in movimento. L'afflusso di questo tipo di turisti, che arrivano in Calabria principalmente in gruppi organizzati, è facilmente prevedibile attraverso le prenotazioni aeree. E quindi possibile confermare l'andamento della

scorsa stagione, con visitatori in arrivo dalla Germania, dall'Austria, dal Canada, dal Nord Europa, dalla Polonia, dalla Repubblica Ceca. A questi si aggiunge il mercato russo: da circa due settimane sono stati infatti attivati collegamenti charter con la Russia e sono previsti 20 voli da 250 posti ciascuno, quindi 5000 turisti russi in arrivo.

Quali sono le località calabresi più interessate dal flusso turistico?

In testa alla classifica dei posti più visitati restano la zona di Tropea e Capo Vaticano, l'alto tirreno cosentino ed ultimamente anche la sibiritide, a cui si sta interessando in particolare il mercato inglese che richiede nuovi collegamenti con Londra dagli aeroporti di Crotone e Lamezia Terme. Ultimamente si sente parlare di sistemi turistici locali. Cosa sono e che finalità hanno? La legge regionale che definisce i sistemi turistici locali è una legge giovane, di appena due mesi fa. Il dipartimento del turismo attualmente sta lavorando alla definizione delle norme che consentiranno ai contesti territoriali regionali di organizzarsi come sistemi turistici locali, ovvero organismi misti composti da enti pubblici, associazioni e privati, finalizzati

alla promozione e commercializzazione delle specialità e caratteristiche non solo turistiche, ma anche agroalimentari, produttive e culturali di ciascuna realtà territoriale. Si tratta, in sostanza, di nuove entità territoriali che saranno riconosciute dalla Giunta regionale in base alla validità delle progettualità. Non solo la definizione delle progettualità, ma anche la delimitazione degli ambiti di questi sistemi saranno affidati all'iniziativa del territorio: la Regione intende evitare delimitazioni geografiche e direttive calate dall'alto, e preferisce che queste reti di soggetti nascano dal basso, secondo impulsi ed identità comuni.

Dottor Anastasi, lei che tipo di turista è?

Io faccio il turista 365 giorni all'anno perché il mio lavoro mi porta spesso all'estero per promuovere la Calabria e sollecitare la domanda verso la nostra offerta turistica che da qualche tempo è davvero competitiva. Quando sono all'estero e riesco a ritagliare un po' di tempo per me, quello che faccio è soprattutto turismo culturale e di nicchia: mi interessano le radici dei posti che visito e mi

dedico alla scoperta delle tradizioni, della storia, della cultura e degli usi del luogo e della sua popolazione. Ecco perché quello che suggerisco sempre agli operatori del turismo calabresi è offrire al turista il massimo facendogli scoprire non solo le nostre bellezze, ma anche la nostra storia e le nostre tradizioni. E passato il tempo in cui al turista bastava restare chiuso in un, seppure splendido, villaggio: oggi anche il villeggiante vuole avere la possibilità di ammirare e scoprire la nostra terra. E la Calabria ha tante cose da mostrare che attualmente non sono valorizzate neanche al 40% delle possibilità! L'attuale Giunta regionale, però, sta svolgendo un lavoro molto intenso in questo senso e credo proprio che presto la Calabria ne raccoglierà i frutti con il definitivo decollo del settore turistico.

Sara Grilletta





Provincia di Crotona



Area Marina Protetta
CAPO RIZZUTO



Ministero dell'Ambiente
e della tutela del Territorio e del Mare
Direzione protezione della natura

Natura e Cultura

escursioni a vela - battello con fondo trasparente
aquarium - diving - itinerari subacquei
percorsi archeologici subacquei - pescaturismo



www.riservamarinacaporizzuto.it

Provincia di Crotona
www.provincia.crotone.it

Via Mario Nicoletta, 28
88900 Crotona Italy
Tel. 0962.9521

A.M.P. Capo Rizzuto
segreteria@riservamarinacaporizzuto.it

Via C. Colombo s.n.c.
88900 Crotona Italy
Tel. 0962.665254 - Fax 0962.665247



Partner capofila progetto

"H2O - Incoraggiare la pesca responsabile nel Mediterraneo
per ridurre le minacce del cambiamento climatico"



Partner progetto Life Natura 2006 - CO.ME.BI.S.

"Misure urgenti di conservazione per la biodiversità
della costa centro - mediterranea"



Meeting del Mare 2007
Denny Mendez e Massimo Proietto

Meeting del Mare 2007
Franco Califano



Meeting del Mare 2006
Zero Assoluto
con E. Gregoraci



di Sara Grilletta

“Un evento che si afferma di anno in anno”

Si annuncia di grande spessore l'XI edizione del Premio Meeting del Mare, un evento che si afferma di anno in anno per l'elevato profilo culturale e per la massiccia partecipazione di pubblico. Il prossimo sabato 12 luglio, piazza Pitagora, a Crotona, tornerà ad essere gremita di gente e l'apprezzato conduttore crotonese Massimo Proietto, che quest'anno ha scelto come partner la bellissima Barbara Chiappini, miscelerà alla perfezione i succulenti ingredienti scelti dall'Associazione Centro Spettacolo per la nuova edizione del Meeting del Mare. Si tratta di un'edizione, questa, targata più che mai Festival di Sanremo: i grandi ospiti della serata saranno Simone Cristicchi e Povia, vincitori, rispettivamente, della kermesse del 2007 e del 2006. A rafforzare ulteriormente il legame con il Festival della canzone italiana è l'affidamento della direzione artistica del Meeting del Mare 2008 a Pepi Morgia, che nella Città dei Fiori firma "SanremOff", il cartellone di eventi collaterali al Festival organizzati dal Comune di

Sanremo, all'interno del quale ricade anche il prestigioso "SanremOn" con cui l'ACS porta ogni anno un po' di Calabria nella perla ligure. Da Sanremo arriva anche la giovane voce di Monia Russo, mentre altri momenti musicali saranno curati da un quintetto tutto crotonese: la Diffusion Jazz Band. Non mancheranno momenti esilaranti con le gag di Demo Mura e Gianluca Ansanelli, direttamente dalla fortunata trasmissione del pomeriggio di Radio Kiss Kiss. Ansanelli, insieme a Massimo Proietto e Rodolfo Bova, firma anche i testi del Meeting, mentre la regia sarà affidata ad Antonio Centomani, la direzione della fotografia a Nicola Marra e la realizzazione dell'imponente ed elegante scenografia a Mario Carlo Garrabone, ideatore delle scenografie delle più importanti manifestazioni targate Rai. Proprio la Rai, ed in particolare la terza rete, curerà uno speciale televisivo sul Meeting del Mare, prestigiosa occasione di promozione delle bellezze e delle realtà più produttive

della Calabria. Per il secondo anno consecutivo, infatti, l'evento organizzato dall'Associazione Centro Spettacolo si impegna nella partecipazione della Camera di Commercio di Crotona che, nel corso della serata, premierà le quattro aziende che, nell'ultimo anno, si sono distinte nei settori del commercio, dell'industria, dell'agricoltura e dell'artigianato. A questo premio si aggiunge quest'anno anche un premio per la legalità conferito alle forze dell'ordine dall'ente camerale e dall'Associazione. Anche l'ACS assegnerà dei premi a personalità che si sono distinte in vari ambiti: un premio, come ogni anno, sarà assegnato su segnalazione della Banca Popolare di Crotona all'architetto Antonio Salabè, i premi per la musica andranno ai due big della serata, Simone Cristicchi e Povia, quello per la moda al calabrese Antongiulio Grande, che veste molte donne dello spettacolo tra cui Valeria Marini, Nina Moric ed Elisabetta Gregoraci, quello per l'informazione a Pierluigi Camilli, direttore vicario

del TGR nazionale. Tutti i premiati saranno omaggiati con una prestigiosa scultura, fresca di ideazione e realizzazione, commissionata dall'ACS all'artista crotonese Franco Nicotera, con la quale il premio si identificherà da questa edizione a venire. Tante alte le sorprese che l'Associazione Centro Spettacolo ha in serbo la città e tanti i momenti di divertimento che il prestigioso cast saprà di certo regalare.



Monia Russo



Demo Mura



Gianluca Ansanelli

Sara Grilletta

Prossima realizzazione



Città GIARDINI

CROTONE - VIA FIRENZE 52 - TEL. 0962 23135



Comune di Crotona

Peppino Vallone
sindaco di Crotona

"Il Meeting tra gli eventi più importanti dell'estate"

"Il Meeting del mare" giunge alla sua undicesima edizione. Dopo undici anni non lo vogliamo più definire un appuntamento tradizionale: il "Meeting del mare" è qualcosa in più.

E una pagina che, grazie ai suoi organizzatori, con leggerezza, eleganza e stile la città intera è chiamata a sfogliare, ancora una volta e con un entusiasmo sempre più crescente, e che mette in vetrina le bellezze e le positività di Crotona.

E una pagina che anche quest'anno sfogliamo molto volentieri perché il "Meeting del mare" racconta la nostra città a chi vuole conoscerla, viverla, sentirla sua.

Il Meeting è un evento pen-

sato per tutti: bambini, giovani, famiglie, turisti e residenti. Ognuno può trovarvi il proprio spazio. Ed è spontaneo e naturale l'affetto che i cittadini di Crotona, edizione dopo edizione rinnovano ad una manifestazione che è entrata a pieno titolo nel novero degli eventi più importanti e conosciuti dell'estate italiana.

Una vera e propria alchimia che unisce le tradizioni più antiche e suggestive ai ritmi moderni ed eleganti dei grandi eventi, la tradizione popolare con il gusto contemporaneo dello stare insieme e dello spettacolo.

Spettacolo che è fonte di emozioni e svolge un ruolo positivo nella vita sociale e

culturale di ogni città.

Ma nella nostra città eventi come il "Meeting" assumono una dimensione ancora più rilevante ed "illuminando" Crotona la sottraggono a quello spazio di solitudine dal quale il nostro territorio ha necessità di uscire.

Ecco il valore aggiunto che attribuiamo al "Meeting del mare": la consapevolezza della funzione culturale dell'evento che offre agli spettatori uno strumento in più di conoscenza sulle realtà e sulle bellezze paesaggistiche, storiche, artistiche che sono proprie della città di Crotona. Bene. Adesso è il tempo che le parole lascino spazio alla musica, allo spettacolo... alle emozioni.

Castello
Carlo V

Capocolonna



"Sul palco sento forte l'abbraccio dell'intera città"

Non è facile descrivere le emozioni che provo ogni volta che salgo su un palcoscenico, ogni volta che la luce rossa di una telecamera si accende di fronte a me. Sono ormai tanti anni che lavoro con impegno e serietà nel mondo dello spettacolo eppure tutte le volte che apro una manifestazione o conduco una trasmissione provo lo stesso indescrivibile brivido. Guai se non fosse così! È proprio quel leggero fremito che ogni volta mi spinge ad iniziare, perché quella sensazione allo stomaco è il sintomo della passione mai sopita che nutro per il mio lavoro. Una delle occasioni in cui avverto con maggiore intensità questa sensazione è quando salgo sul palco del Meeting del Mare. Sono diverse le ragioni per cui il pubblico di piazza Ptagora mi emoziona più degli altri. Innanzitutto i ricordi che mi assalgono negli istanti in cui attendo di entrare in scena: i ricordi di quando, giovanissimo, ho condotto le prime manifestazioni per la mia città, i ricordi dei sacrifici fatti per arrivare fino a qui ed i ricordi delle persone che mi hanno sostenuto ed oggi purtroppo non ci sono più. C'è poi una componente

puramente affettiva perché tutte le volte che calco il palco del Meeting del Mare sento forte e stretto, attorno a me, l'abbraccio dell'intera città. E un affetto reciproco, sappiatelo, quello che lega me e Crotona: mai in questi anni ho dimenticato le persone con cui sono cresciuto, quelle che hanno creduto in me e quelle che mi hanno offerto i loro consigli. Ancora oggi ascolto con attenzione i suggerimenti, le osservazioni ed anche le piccole critiche dei miei concittadini perché so che sono fatte col cuore e possono solo servirmi per crescere. Ecco perché l'appuntamento che ho con Crotona a luglio, il Meeting appunto, è per me imperdibile. Ed ecco perché ogni anno faccio del mio meglio per regalare alla mia città, alla mia gente uno spettacolo di altissimo livello, una serata da trascorrere insieme in clima di festa, un'occasione per mettere da parte i pensieri ed i problemi di ogni giorno ed apprezzare quanto di più bello offre la nostra terra. Il Meeting del Mare rappresenta, infatti, un'importante vetrina per le ricchezze naturali, culturali, artistiche ed enogastronomiche del nostro territorio che, con lo

speciale che andrà in onda su Rai Tre, avranno l'opportunità di entrare nelle case di tanti italiani, come è capitato a me negli ultimi mesi. So che in tanti mi avete seguito nel weekend di Rai Uno: all'interno di "Sabato&Domenica", il programma di attualità, medicina e cultura condotto da Franco Di Mare e Sonia Grey, ho raccontato le città castello ed i borghi d'Italia più belli, com-

prese le nostre Orò e Gerace. È stata per me una grande soddisfazione confermarci all'interno della grande fami-

glia Rai e spero, nel corso della prossima edizione, di poter dare nuovamente spazio alle bellezze ed alla storia della nostra splendida regione.



Marketing e Pubblicità

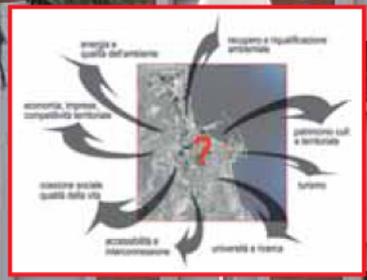
Pubblicità
SAIPE 

CROTONE:

Tel. 0962.938008/20 - Fax 0962.938007
web site: www.saipe.it e_mail: direzione@saipe.it



Comune di Crotona
Assessorato al Turismo
e alle Attività Produttive



Intervista a...

Cesare Spanò

"Progetti e professionalità in rete per crescere"

Due anni di attività nella giunta del Comune di Crotona e tanta voglia di lasciare la sua impronta imprenditoriale su un'amministrazione che ancora risente dei rallentamenti del vecchio e burocratico modo di governare. L'assessore Cesare Spanò, detentore, tra le altre, delle deleghe alle Attività produttive e Turismo, continua con testardaggine il suo lavoro, di cui inizia a raccogliere i frutti. Tra i tanti progetti che l'assessore Spanò ha visto concretizzarsi negli ultimi mesi ci sono la partenza dei lavori per la realizzazione della fiera campionaria, l'entrata a regime dell'attività del gruppo di esperti incaricati di redigere il primo piano di marketing territoriale del Comune di Crotona, la firma della convenzione per l'apertura di un centro servizi per il turismo e le imprese, la redazione del piano strategico della città e l'avvio del percorso di costituzione di una rete turistica locale. A tutte queste iniziative si aggiunge l'impegno recentemente assunto da Spanò con la nomina a presidente della Sub Commissione dell'Autorità portuale per le attività di studio e coordinamento per lo sviluppo dei porti di Crotona e Corigliano Calabro. Di cosa si occupa la Sub Commissione che presiede? E un organismo, composto dai rappresentanti dell'Autorità Portuale, dei comuni, delle province e delle camere di commercio di riferimento dei porti di Crotona e Corigliano, che si occupa di analizzare le problematiche relative ai due porti, e di supportare e monitorare le azioni volte alla loro risoluzione. Per quanto riguarda la realtà crotonese, attualmente siamo seguendo le fasi iniziali dell'iter per la redazione del Piano regolatore

dell'area portuale, che sarà affidata ad esperti tramite bando di gara, e di quello per la realizzazione del porto turistico, che sarà inizialmente gestito da una società a partecipazione pubblica. Si stanno inoltre valutando le opportunità di sviluppo del porto, come l'accordo con la Provincia di Lecce ed il porto greco di Igoumenitsa per l'attivazione di un traghetto sulla tratta Gallipoli-Crotona-Igoumenitsa. Inoltre, a nome del Comune di Crotona e del sindaco Peppino Vallone, ho invitato gli altri componenti della Sub Commissione a partecipare congiuntamente alla fiera "Seatrade Med" che si terrà a Venezia dal 9 all'11 dicembre prossimi durante la quale si potranno stabilire importanti contatti con le più grandi compagnie di navigazione internazionali, volti a portare a Crotona il turismo da crociera. Al Comune di Crotona si parla per la prima volta di marketing. In cosa consiste questa attività? Fare marketing nel mondo dell'imprenditoria significa vendere un prodotto. La stessa accezione si estende all'attività di marketing che ha intrapreso il Comune di Crotona, per mezzo della quale si intende "vendere" il territorio, i suoi servizi e le sue potenzialità. In particolare, il marketing territoriale è finalizzato a migliorare l'immagine della città all'esterno attraverso la valorizzazione delle sue principali risorse ed intende completare, integrare e creare valore aggiunto alle iniziative realizzate, avviate e programmate nel territorio dell'area urbana negli ultimi anni. Il progetto rientra nelle azioni previste dal PSJ (Programma di Sviluppo Urbano) e per realizzarlo sono stati

selezionati, tramite un bando di avviso pubblico, cinque giovani crotonesi (Emanuela Decima, Sara Gilletta, Gregorio Mungari Cotruzzola, Alberto Paturzo e Maria Antonietta Salvati), ciascuno con un profilo professionale diverso, che da gennaio stanno lavorando alla redazione di un documento che suggerisca all'amministrazione le attività da portare avanti per promuovere e valorizzare il territorio. A chi contate di vendere il prodotto "Crotona"? Sono stati individuati tre assi lungo i quali indirizzare le attività di promozione: l'asse cittadino, perché sono i cittadini i primi interlocutori dell'amministrazione, l'asse imprenditoriale, per attirare nuovi investitori e favorire la nascita di nuove imprese sul territorio, ed infine l'asse turistico, perché il turismo resta la principale vocazione della città di Crotona. A proposito di turismo, ci sono dei progetti in cantiere in questo ambito? Sì, negli ultimi mesi, con l'aiuto del gruppo di marketing, ho avviato il percorso per realizzare una rete turistica locale che metta a sistema i soggetti pubblici, le associazioni e le imprese coinvolte nel settore del turismo. Questa rete di soggetti si rifà al modello dei sistemi turistici locali previsti dalla legge quadro sul turismo (legge 29 marzo 2001 n.135) che li definisce come contesti turistici, omogenei o integrati, animati da progetti comuni ed iniziative congiunte di promozione turistica. In attesa che la Regione Calabria, che lo scorso 31 marzo ha legiferato in materia, definisca con precisione i criteri e le modalità per il riconoscimento di tali sistemi turistici locali, il Comune di Crotona si è fatto promo-

tore della costituzione di un organismo con le stesse caratteristiche e scopi. L'iniziativa è stata ben presto sposata dalla Provincia di Crotona e dall'assessore al ramo Carlo Colucci che si è recentemente preso carico di estendere l'iniziativa ai comuni della provincia. Lo scopo della rete turistica locale, la cui costituzione sarà sancita, entro i primi di luglio, dalla stipula di un protocollo d'intesa, è dare vita a progetti congiunti di promozione del territorio, tra cui guide e brochure, partecipazione ad eventi fieristici, messa a sistema di informazioni e servizi turistici, calendarizzazione di eventi, feste religiose e stagioni estive. E recente, infine, la notizia dell'avvio della realizzazione del polo fieristico a Crotona. Ce ne vuole parlare? Si tratta, anche in questo caso, di un progetto inserito nell'ambito del PSJ. Il polo fieristico polifunzionale, per un investimento complessivo di due milioni di euro, sorgerà in località Santa Chiarella, all'interno della zona industriale della città su un terreno di 30.000 mq messo a disposizione dal Consorzio per lo sviluppo industriale della provincia di Crotona. I lavori, già appaltati e prossimi all'avvio, partiranno con la realizzazione di un padiglione prefabbricato da 1000 mq che potrà essere in futuro affiancato da altre strutture fisse, in modo modulare, man mano che se ne valuterà l'opportunità. Nell'immediato, punto di forza dell'iniziativa sarà un vasto piazzale attrezzato di 10.000 mq che potrà essere destinato ad accogliere manifestazioni di vario genere mediante l'installazione di strutture mobili adeguate alle diverse situazioni.

Crotona porto turistico



SanremOn: Cammarriere e Spanò



Intervista a...



Francesco Barretta

"La politica del fare caratterizza il nostro lavoro"

Per il secondo anno consecutivo il Meeting del Mare si arricchisce di un momento di approfondimento e celebrazione delle realtà più operose del territorio provinciale: nel corso della manifestazione, infatti, la Camera di Commercio di Crotonese premierà le quattro aziende che si sono maggiormente distinte per crescita, innovazione e qualità. Il premio Camera di Commercio 2008, fortemente voluto dal presidente Francesco Barretta per gratificare ed elogiare il lavoro delle imprese che rappresenta, andrà, in particolare, a Puliverde per il commercio, a Librandi per l'industria, all'azienda Maiorano per l'agricoltura ed all'azienda "La Brocante" per l'artigianato. Presidente Barretta, sappiamo che a queste quattro categorie è stato aggiunto un quinto premio per la legalità. Ce ne vuole parlare?

Con il premio alla legalità abbiamo inteso riconoscere l'impegno straordinario profuso quest'anno sul nostro territorio da parte delle forze dell'ordine. Un impegno che ha portato ai risultati che tutti conosciamo e che fanno sperare che la criminalità organizzata possa essere fermata a vantaggio di una crescita sociale ed economica della provincia. Per questo motivo abbiamo pensato ad un premio che sarà ritirato congiuntamente dal

Prefetto, dal Questore, dal Comandante dell'Arma dei carabinieri, dalla Procura di Crotonese e dal Comandante della Guardia di Finanza.

In attesa del rinnovo delle cariche, in corso proprio in questi giorni, è tempo di bilanci. Come valuta l'operato della Camera di Commercio in questo ultimo anno?

Quello in corso è stato un anno pieno di iniziative ed attività che hanno innalzato il profilo dell'Ente. Lo scorso autunno abbiamo lanciato tre ambiti di priorità: agroalimentare, porto e turismo, e su questi ci siamo concentrati nel corso dell'anno, con una serie di iniziative mirate, prima fra tutte "Vincalabria", realizzata su affidamento ed in collaborazione col Comune di Crotonese e finalizzata alla promozione del segmento enologico provinciale. Per quanto riguarda il porto, la Camera di Commercio, insieme al Comune, alla Provincia ed all'Autorità Portuale, sta lavorando alla costituzione di una società di gestione, mentre per rilanciare il turismo stiamo preparando per settembre una "Mini Bit", sulla falsa riga della prestigiosa borsa del turismo di Milano.

A proposito di turismo, cosa crede che sia necessario affinché finalmente decolli?

Sono convinto che non possiamo

fermarci al turismo del mare. Il territorio provinciale è nelle condizioni di poter offrire di più ai turisti, ma tra le possibilità e l'attrazione concreta c'è di mezzo una montagna da sbancare.

Occorre, a mio parere, offrire ai visitatori un ventaglio di soluzioni e possibilità organizzate in percorsi: percorsi enogastronomici, percorsi religiosi e percorsi culturali, ad esempio. Quello che è più importante, però, è iniziare e portare a termine ciascun percorso, ciascun progetto. Ed è ciò che la Camera di Commercio si propone di fare a partire da adesso, in collaborazione con gli altri enti e, soprattutto, con l'appoggio di tutta la società civile.

E lei, presidente Barretta, che tipo di turista è?

Pratico quello che predico, quindi quando sono fuori città per turismo mi piace seguire percorsi culturali, più che commerciali, con un'attenzione particolare all'enogastronomia del luogo. E' recente l'annuncio che la Camera di Commercio sta per trasferirsi in una nuova sede. Ci racconta qualcosa in più?

Crede che questa sia una pietra storica per la Camera di Commercio che, con la realizzazione della nuova sede fa da apripista per tutti gli altri enti pubblici che sono in cerca di "casa". Grazie alla politica del

fare che caratterizza il nostro lavoro, l'Ente camerale è il primo a concretizzare il progetto di una sede nuova e lo farà in breve tempo e con costi ridotti. La struttura, situata all'interno del centro direzionale Poggio Verde, a Farina, sarà pronta tra 8 mesi ed io ho preteso che venisse attivato il conto alla rovescia su un grosso display che permetterà a tutti di tenere sotto controllo il procedere dei lavori.

Sappiamo che sono in fase di espletamento le procedure che porteranno al rinnovo delle cariche. Questo cosa comporterà? Lei ha intenzione di rendersi disponibile ad una riconferma? Ormai è quasi tutto pronto e ritengo che già nella prima decade di luglio si potrà arrivare alla costituzione del nuovo consiglio ed all'elezione del presidente. Da parte mia non potrei che essere felice di un nuovo mandato per continuare il lavoro avviato e veder realizzare i tanti progetti in cantiere.

Bene, presidente, allora ci auguriamo che il prossimo 12 luglio, in occasione del Meeting del Mare, la vedremo salire ancora una volta sul palco di piazza Pitagora in veste di rappresentante delle tante aziende commerciali, industriali, agricole ed artigianali di cui ha saputo così bene interpretare le necessità in questi anni.

Donatella Romeo - Direttore generale



Spanò, Romeo e Barretta



Mendez, Pristerà e Barretta





Best Western

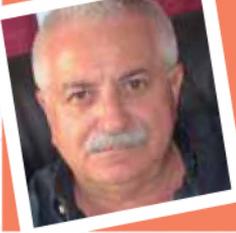


Hotel San Giorgio

Starbene

Starbene
lo staff

Intervista a...



Dr. Vito De Martino

"Diamo al territorio un servizio migliore"

Ha compiuto da qualche mese 20 anni di attività il centro "Starbene" e per questo importante anniversario il dottor De Martino, il dottor Maffei ed il professor Rossi, soci e fondatori dell'azienda, hanno deciso di dotarsi e dotare la città di una nuova sede. Dal 5 maggio scorso tutte le attività del centro di fisioterapia e riabilitazione estensiva sono state trasferite nell'ampio e luminoso edificio poco distante dai locali di piazza Umberto I che le ha ospitate negli ultimi 20 anni. Abbiamo incontrato Vito De Martino, amministratore delegato del centro "Starbene", con il quale ripercorriamo le principali tappe di questo lungo percorso in costante evoluzione e rinnovamento. Dottor De Martino, quando e come è nata questa azienda? Il centro è nato nel novembre del 1987 da una riflessione che io, il professor Rossi e ed il dottor

Maffei facemmo insieme: ci accorgemmo che il territorio era carente di questo tipo di servizi e decidemmo di dare vita a quest'avventura, sviluppando l'idea ed il progetto del centro.

C'è un motivo particolare per il quale il centro è stato chiamato "Starbene"?

Ritengo che "Starbene" faccia subito pensare a qualcosa di positivo, anche pronunciarlo provoca un rilassamento del viso ed un naturale sorriso. E poi 20 anni fa, quando ancora non esisteva l'omonima rivista sulla salute ed il benessere, ci è sembrato un nome che ben sintetizzasse l'obiettivo del centro, ovvero dare alla città un servizio sempre migliore sia dal punto di vista tecnico-scientifico che dal punto di vista dell'accoglienza e dell'ospitalità. E perseguendo questi obiettivi, nel costante miglioramento ed aggiornamento, che siamo arrivati alla struttura di oggi.

In quanti reparti si articola il centro e quali sono le principali attività che vengono svolte? Il centro consta di due reparti: quello di fisioterapia e quello di riabilitazione estensiva. Accanto a questi sarà a breve inaugurato un centro di formazione continua permanente che noi definiamo il nostro "laboratorio di ricerca" perché qui si terranno di continuo corsi per migliorare la qualità delle prestazioni offerte ai nostri pazienti. Il centro di formazione includerà una piccola sala congressi, con una capienza di circa 80 posti, dotato di tutte le più moderne attrezzature audio e video, che potrà ospitare convegni attinenti alle nostre attività. Tra i nostri programmi futuri a breve termine c'è quello di dotarci di sistemi di diagnostica sempre più sofisticati in modo da qualificare sempre di più la nostra offerta. Quante sono le professionalità

impiegate nel centro? Il trasferimento nella nuova sede ha comportato un ampliamento dell'organico?

Attualmente lavorano per noi circa 40 persone tra fisioterapisti, ortopedici, neurologi, neuropsichiatri infantili, psicologi, assistenti sociali, terapisti della riabilitazione, terapisti occupazionali, logopedisti, psicomotricisti, e massoterapisti. Ci fregiamo di figure specializzate per ciascun tipo di paziente: nel reparto di riabilitazione estensiva abbiamo tra i pazienti sia adulti che bambini ed ognuno riceve prestazioni specifiche. Col trasferimento nella nuova sede c'è già stato un incremento delle figure professionali, ed in genere c'è ogni qual volta registriamo la crescita della domanda di servizi, ed abbiamo in previsione un ulteriore ampliamento dell'organico con l'avvio del progetto del laboratorio di ricerca.

Mt
Medi TECNICA

Eh
Endo Hospital

FAS
HOSPITAL

M Morgagni
AMBIENTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Starbene

"Dattilo: dove gusto e professionalità si incontrano"

Completamente immersa nel verde degli ulivi e dei vigneti, ed ad appena un chilometro dalla spiaggia, nella contrada Dattilo di Strongoli sorge l'azienda agrituristica di Roberto Ceraudo. Era il 1973 quando un giovanissimo Roberto Ceraudo decise di acquistare un vecchio casolare dei baroni Gunti, trasformare il terreno, creare i primi vigneti e produrre il primo vino. Un lavoro fatto di sacrificio, di passione e anche di un incontro fortunato, avvenuto al Vinitaly del 1999, quando il dottor Fabrizio Cufoli, piacevolmente colpito dalla qualità del prodotto, aiutò il vino Ceraudo ad entrare nel sistema. Oggi etichette come "Petrelia", "Petraro" e "Imyr" sono presenti nella carta dei vini dei migliori ristoranti e continuano a raccogliere premi e riconoscimenti ed a figurare sulle più prestigiose riviste del settore. La passione e l'amore per la natura ed i suoi frutti, qualche anno dopo l'avvio della produzione vitivinicola,

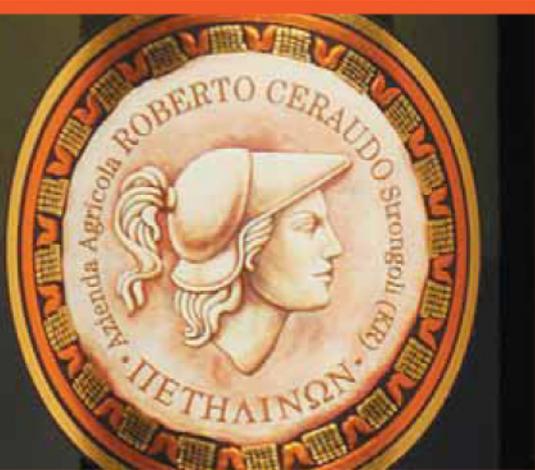
ha spinto Roberto Ceraudo in un'altra avventura vincente: quella della produzione di olio. Convinto che in questo settore la professionalità sia fondamentale, prima di dedicarsi alla produzione del suo primo olio, ha svolto 8 anni di accurate ricerche insieme al Cnr (Centro nazionale ricerche), calcolando la fotosintesi, le piogge e le temperature che possono provocare malattie alle piante. Quasi contemporaneamente è avvenuto l'incontro con l'agricoltura biologica e la scelta di produrre il suo olio ed il suo vino con attrezzature di ultima generazione, ma senza alcun componente chimico che possa alterare la genuinità dei prodotti. Una pratica, questa, che ha fatto di Roberto Ceraudo il primo produttore calabrese ad ottenere la certificazione per l'agricoltura biologica. I primati non finiscono qui: l'azienda Dattilo di Strongoli è anche uno dei primi agriturismi sorti in Calabria. I 12 posti letto creati nel 1992 sono

diventati oggi 30, suddivisi in villette di diverse dimensioni, tutte dotate di cucine e servizi. Inoltre, nella quiete e nel verde di contrada Dattilo, gli ospiti dell'agriturismo hanno a disposizione una piscina, una chiesetta del XV secolo ed un ristorante, nato circa quattro anni fa. E questa l'ultima sfida intrapresa da Roberto Ceraudo che, interpretando le esigenze dei suoi ospiti, ha deciso di completare l'agriturismo con un ristorante, e lo ha fatto in grande stile: il ristorante "Dattilo" è oggi uno dei più raffinati e ricercati locali della provincia di Crotone, dove gusto e professionalità si incontrano. Il segreto dell'azienda Dattilo è infatti la serietà e la dedizione con cui Roberto Ceraudo ha intrapreso ogni avventura e con cui continua a perseguire la qualità e l'esclusività dei prodotti, forte del solido appoggio della figlia Susy e del figlio Giuseppe che oggi svolgono un ruolo fondamentale nell'azienda.

Il vigneto

Giuseppe, Roberto e Susy Ceraudo

Roberto Ceraudo



"Il Krò ci da soddisfazioni da vent'anni... ma guardiamo al futuro con nuove idee"

Incontrare Antonio Gaetano, amministratore della Briefing comunicazione multimediali ed editore delle testate "Il Krò", "PerLavorare", "Crotone OK" ed "Il Rossoblu", significa fare la concreta conoscenza degli ultimi venti anni di storia del panorama editoriale calabrese. Già, venti anni sono passati da quando nella storica redazione di via Ruicella vide la luce "Il Krò", giornale di annunci gratuiti. Oggi il direttore Antonio Gaetano ci ospita nel cuore della Crotone marinara, il quartiere di San Leonardo sede appunto della Briefing. Gaetano, ne è passata di acqua sotto i ponti? «Beh, effettivamente è proprio così. Venti anni rappresentano proprio tanto per me che nel comparto degli annunci economici gratuiti sono stato tra i pionieri sul territorio calabrese». Anni difficili? «Più che di anni difficili, parlerei di anni in cui ancora in Calabria non si era perfettamente a conoscenza delle potenzialità dell'annuncio economico gratuito. Alla fine degli anni '80, il periodo al quale faccio riferimento, c'erano già testate di livello nazionale come ad esempio "Secondamano" presenti in tutte le edico-

le del Paese». Possiamo quindi dire che si è trattato soprattutto di un lavoro psicologico? «Diciamo di sì. Dopo venti anni, il nostro giornale non è più visto come il "giornalino", così come veniva definito allora anche da addetti del settore. Piuttosto è considerato uno strumento utile ad affiancare nelle proprie attività quotidiane gli imprenditori della nostra area, gli inserzionisti e quindi i nostri lettori, per fortuna veramente tanti, che riconoscono "Il Krò" come un giornale veramente utile. Era questo chiaramente il nostro obiettivo, perseguito in tutti questi anni e finalmente raggiunto, anche se, come al solito c'è ancora tanto da lavorare». "Il Krò" è stato il primo passo... «Certo. In questo lungo periodo abbiamo cercato prima di consolidarci nel mercato editoriale locale e posso assicurare che non è stato per niente facile, poi abbiamo dato vita ad altre testate che hanno conquistato la nicchia che evidentemente era rimasta vuota, sia per quanto riguarda il settore del lavoro, sia per quanto riguarda il panorama della cronaca cittadina e sportiva». Già "Crotone OK", "Il

Rossoblu", "PerLavorare", rappresentano l'ultima scommessa per la società editrice... «L'ultima in ordine di tempo. Con "Crotone OK" che esce ogni settimana abbiamo provato a fare informazione locale in maniera alternativa, notizie brevi, quasi didascaliche, molte foto ed insieme a queste abbiamo aperto un vero e proprio canale riservato con i nostri lettori che ogni settimana ci inviano tante segnalazioni su quello che accade in città. Di questo, insieme ai miei collaboratori ne siamo veramente orgogliosi». E per il futuro? «Diciamo che il futuro è già adesso. Scusate il gioco di parole, ma quotidianamente insieme ai miei collaboratori proviamo e riproviamo nuove strade tutte legate allo sviluppo delle nostre testate, ci stiamo riuscendo...». In maniera più concreta anche senza scoprirsi troppo? «No, non si tratta di mantenere un segreto. Siamo pensando ad un progetto ormai largamente diffuso nel nostro Paese ma così come accadde venti anni fa per "Il Krò", dobbiamo ancora lavorarci». Allora in bocca al lupo... «Crepì».

MATTINA

informazione veloce, snella, pratica, senza troppi ma, né troppi se.
 informazioni come l'avete sempre avute ma si concretizza nella rivista settimanale della domenica.
 servizi del nostro giornale.
 il Rossoblu
 il nuovo modello di servizio.
 il servizio di informazione.
 Appuntamenti nelle edicole di



L'INFORMAZIONE A 360°



Giornale di annunci economici gratuiti ed all'interno PerLavorare per chi cerca o offre lavoro



Giornale di informazione di Crotone e provincia... attualità, cronaca e spettacolo



L'unico giornale tutto dedicato allo sport di Crotone e provincia



www.briefingcomunicazione.it



Intervista a...



Mario Spanò

"Un impegno costante da parte di tutti"

Parlare di turismo con lui significa spalancare orizzonti infiniti. Mario Spanò, socio e direttore tecnico di Puliverde e direttore amministrativo di Cai Service, ama così tanto viaggiare che quando racconta dei suoi viaggi è capace di dipingere con tinte vivide e vivaci i luoghi visitati e gli incontri fatti.

La passione che mette nei suoi racconti è la stessa con cui si spende quotidianamente sul lavoro. Sono trascorsi ormai più di 20 anni da quando Mario Spanò ha iniziato la sua avventura con Cai Service, azienda di servizi che offre forniture ospedaliere e forniture ed attrezzature industriali, alla quale si è aggiunta, pochi anni dopo, Puliverde, società che fornisce servizi di pulizia e disinfezione. Un impegno costante e pieno di sacrifici, quello di Mario Spanò, che vive con responsabilità il suo ruolo di imprenditore e datore di lavoro. Un impegno che però ha dato i suoi frutti, come la recente inaugurazione di una nuova sede, ampia ed elegante, perfettamente aderente alle esigenze dell'azien-

da. E in giro per il mondo che l'imprenditore crotonese ama trascorrere il tempo libero dal lavoro ed è per questo che ha ben chiaro ciò di cui Crotona ha bisogno per veder finalmente decollare il turismo.

Che tipo di turista è?

Sono un turista a 360 gradi: quando vado a visitare un posto mi piace conoscerne tutte le facce e scoprire tutto della sua storia, della sua cultura, degli usi. Mi piace scoprire come vivono i suoi abitanti, e visitare non solo le zone turistiche, ma anche i quartieri popolari, dove trovare la gente che lavora e che vive la sua quotidianità. In genere prima di partire mi documento anche con dei libri per capire il posto e la storia, i processi che l'hanno fatto diventare quello che è. Non tralascio l'aspetto religioso: mi piace approfondire anche le credenze e la spiritualità delle popolazioni che visito. Ultimamente, ad esempio, in Thailandia ho avuto modo di conoscere qualcosa in più del buddismo ed ho scoperto in questa religione il motivo della grande serenità di quel popolo: con-

templano 8 diversi modi per sorridere, anche nella tristezza, ed il buddismo insegna loro a non correre, a godersi anche le cose semplici della vita.

Che tipo di turismo immagina per Crotona?

Nel parlare di turismo a Crotona non si può fare a meno di pensare al mare, ma mi viene in mente anche il turismo religioso e quello per la terza età. C'è qualcosa ancora più a monte, però: credo fortemente che per fare turismo Crotona abbia bisogno di essere trasformata in una culla che accolga al meglio il visitatore. E uno sforzo, un impegno che deve assumersi tutta la cittadinanza. Occorre formazione, cultura dell'accoglienza, capacità di parlare almeno l'inglese.

La reputa una missione possibile?

Penso che questo tipo di obiettivi si possono raggiungere solo con il contributo di tutti. Se ci sarà sinergia potremo realizzare questa missione in tempi brevi. Credo, anzi, che il turismo sia l'unica economia che si possa rilanciare nel breve termine, a patto, però,

che vengano soddisfatte alcune condizioni. Innanzitutto reputo che sia impensabile che qui a Crotona la stagione turistica inizi a giugno e finisca subito dopo ferragosto: bisogna cercare di lavorare almeno 7-8 mesi all'anno, predisponendoci ad accogliere i turisti da aprile fino ad ottobre. In altre località questo accade, soprattutto con il turismo della terza età e quello religioso. E poi necessario un vero e proprio piano di marketing, così come accade nel mondo delle imprese dal quale provengo. Occorre rilanciare la città migliorandone l'immagine e puntando sui suoi punti di forza. Solo valorizzando ciò che di buono abbiamo possiamo cercare di sopperire ai punti di debolezza, come la carenza di infrastrutture, un problema annoso la cui soluzione richiede tempi troppo lunghi che Crotona non può più attendere.



i partner ideali per la tua azienda



TEL/FAX 0962.965133
info@caiservice.kr.it
www.caiservice.kr.it



TEL/FAX 0962.965133
info@caiservice.kr.it
www.caiservice.kr.it



TEL/FAX 0962.964850
info@puliverde.com
www.puliverde.com



NUOVA SEDE: Via Mercalli, Loc. Zigari, zona ind. - CROTONE

Da oggi Crotone

è in ottima compagnia.



Scopri gli insuperabeeli voli Air Bee.

Crotone Brescia - Crotone Roma
Crotone Milano Linate

DA **49** € A TRATTA TUTTO INCLUSO.*
INVITO AL VOLO. TARIFFA LANCIO.



Prenota e acquista presso le agenzie di viaggio autorizzate, su www.airbee.it - www.italiweb.it o chiama l'899.65.65.25.**
Per informazioni sull'Aeroporto S.Ana di Crotone chiama la 0962/7995201 o clicca su www.aeroporto.kz.it

*Da 100 Euro il costo della clientela di tutta Italia e di 12 centesimi alla risposta e di 16 centesimi al minuto in complicità. Da 1000 Euro il costo servizio in funzione della tariffa applicata dal vostro operatore.



Regione Calabria
Assessorato al Turismo



Castello aragonese di "Le Castella"
Provincia di Crotone

Romeo Fauci
Amministratore
delegato



"Con la Miro Radici si punta al rilancio turistico del territorio"

Dall'autunno scorso la società dell'Aeroporto Sant'Anna ha un nuovo, importante azionista di riferimento. Si tratta di Miro Radici Finance, holding del Miro Radici Group votata alla diversificazione industriale, che ha recentemente fatto il suo ingresso nel settore aeroportuale, puntando al sud Italia. Sono due le operazioni messe a segno in questo settore da Miro Radici Finance: l'acquisizione del 46% della società di gestione dell'Aeroporto di Crotona, e l'aggiudicazione del 10% di Infrastrutture Sicilia, holding di imprenditori a cui fa capo il controllo del 19% di Airgest, gestore dello scalo di Trapani. Per l'aeroporto di Crotona si tratta di una svolta decisamente importante: Miro Radici Finance ha chiuso il 2006 con un fatturato consolidato di

oltre 100 milioni di euro ed è attiva in 5 aree di business: tessile, energia, real estate, partecipazioni finanziarie e, appunto, trasporti e infrastrutture. Di quest'ultima area di business fa parte il settore dell'aviation in cui l'azienda è inizialmente entrata attraverso l'acquisizione del 60% di Miniliner, azienda italiana leader nel trasporto aereo merci, ed in cui oggi consolida la sua presenza con l'investimento nella gestione degli scali di Crotona e Trapani, aeroporti di piccole dimensioni ma dall'alto potenziale di sviluppo. Oggi il consiglio di amministrazione dell'Aeroporto Sant'Anna può quindi contare su un socio di riferimento solido e più che mai orientato al definitivo "decollo" dello scalo pitagorico. Il piano industriale previsto per

l'aeroporto di Crotona, così come per quello di Trapani, punta all'accrescimento della vocazione turistica con la destagionalizzazione del traffico aereo. C'è la volontà di incrementare i transiti di passeggeri e merci con il duplice scopo di andare incontro alle esigenze della comunità e delle istituzioni locali e contribuire al rilancio turistico del territorio. Due sono i collegamenti già attivi al "Pitagora" di Crotona: quello con Brescia e quello, recentemente ampliato a due voli giornalieri, per Roma. A questi si dovrebbe aggiungere a breve un volo per Milano e forse, nel futuro prossimo, con lo scalo di Bologna. E con questi presupposti di consolidamento e sviluppo della realtà aeroportuale crotonese che prosegue il lavoro della società

che gestisce lo scalo, con a capo il presidente Giorgio Sganga e l'amministratore delegato Romeo Fauci. I propositi e gli obiettivi sembreranno meno lontani con l'appoggio di una società, la Miro Radici, che, oltre ad avvalersi della partnership con Corporation America, holding multinazionale leader in America Latina nella gestione di terminal e servizi aeroportuali, può contare su una struttura manageriale di elevato profilo di cui fanno parte Roberto Belloni, direttore generale proveniente da aziende come SEA e SACBO, Francesco Fassini, direttore commerciale SACBO e protagonista dell'incredibile sviluppo dell'aeroporto di Orio al Serio, Vittorio Fanti, proveniente da Alitalia e dall'Aeroporto di Catania.

CAROLEI

PROFUMERIA

Chanel
Guerlain
Shiseido
Carita
Lancaster
Biotherm
Lancome
LBF
Sisley
Narciso Rodriguez
Jean Paul Gaultier
Hermes

PELLETTERIA

Biasia
Luana
The Bridge
Samsonite
Fiorucci

ARTICOLI DA REGALO

Ichendorf
Domino
Sambonet
Royal Family
L'Antica Deruta
Memento

*Semplicemente
irresistibile*

Intervista a...

Franco
Nicotera

"Mani capaci di far vivere"

Sculture, bassorilievi, piccole e grandi opere d'arte sembrano frutto del genio di artisti dei tempi antichi, quasi che l'uomo moderno non sia capace di plasmare la materia a fini puramente artistici. E invece esistono, ancora oggi, mani capaci di far vivere plastilina, gesso e resina dando loro la forma perfetta e viva dei soggetti più disparati. Nel centro di Crotone opera uno di questi artisti che, quando è lontano dall'istituto in cui insegna grafica pubblicitaria e dall'accademia in cui tiene lezioni di scenografia, si dedica alla realizzazione di sculture, bassorilievi, scenografia, oltre che di plastici, tromp l'oeil, grafica pubblicitaria e allestimenti fieristici. Si tratta di Franco Nicotera che nella sua "Fourgroup" affianca al lavoro di comunicazione per immagine a quello puramente artistico. Così nel suo studio, accanto ai computer più avanzati per l'elaborazione grafica, si possono trovare opere coperte da teli bianchi, calchi, schizzi ed anche qualche modellino di Ferrari realizzato qualche anno fa proprio per conto della casa madre, che scelse la mano

dell'artista crotone che riproduce i suoi gioiellini. E proprio a Franco Nicotera che l'Associazione Centro Spettacolo ha affidato la creazione del premio "Meeting del Mare 2008", una suggestiva scultura raffigurante un bambino che cavalca un delfino stringendo a sé una lira che richiama gli ingredienti della manifestazione - il mare e la musica - e, per via della sua originalità e pregiata fattezze, conferirà ancora più prestigio all'evento.

Professore Nicotera, com'è nata l'idea di questa scultura? L'idea è nata insieme all'ACS, che ringrazio per avermi affidato questo incarico. Durante il mio primo incontro con i vertici dell'associazione mi è stato chiesto di creare un soggetto che sintetizzasse l'essenza dell'evento, ovvero la musica ed il mare. Il primo schizzo che ho fatto, mentre ne parlavamo, è stato quello definitivo: un bambino, che rappresenta la purezza, con in mano una lira, simbolo della musica, che cavalca un delfino che esce dal mare. Come è passato dallo schizzo all'opera? A partire dal primo bozzetto ho

realizzato un modello in una speciale per modellismo. In questa fase ho fatto un lavoro minuzioso sulle proporzioni e sui particolari del delfino e del bambino. Poi, a partire dal modello, ho creato uno stampo in gomma silconica per creare le copie della scultura. Avrei potuto scegliere diversi materiali per realizzarle, ed in particolare la scelta è ricaduta sulla resina che deve restare nello stampo circa un'ora prima di essere pronta. Ottenute le copie ho fatto diverse prove di doratura al termine delle quali ho optato per una patina che conferisce all'opera un effetto bronzato. Nella fase successiva mi sono dedicato alla base della scultura, ovvero l'onda dalla quale esce il delfino, che va ad infrangersi sulla nicchia che contiene la targa del premio. Per dare un effetto realistico all'onda ho colorato la base su cui poggia il delfino del colore del mare e poi ho immerso la coda e parte del corpo in una speciale resina cristallina che simula l'acqua. Il tutto è poggiato su una base di legno incastonata in una teca di plexiglas. Quanto tempo ha richiesto la

realizzazione dei premi? L'operazione per ottenere i multipli è abbastanza rapida, richiede solo il tempo di creazione dello stampo e di posa di ciascuna copia. La fase più complicata è quella di realizzazione del prototipo, che costa sia in termini di fatica che in termini di tempo, perché si può dire che nasce dal nulla, nasce da un'idea, da un bozzetto che deve prendere forma. Nel complesso, comunque, ho impiegato circa un mese di lavoro, anche perché nella vita non faccio solo l'artista, ma anche l'insegnante ed il grafico pubblicitario. D'altra parte fare l'artista a tempo pieno a Crotone non sarebbe possibile, ma mi tengo sempre in allenamento con lavori simili a quello realizzato per il Meeting del Mare. Lavori che mi danno grandi soddisfazioni, come il bassorilievo dei Santi Pietro e Paolo per il portone della Chiesa di Strongoli e la scultura che troneggia al centro dell'aeroporto di Sant'Anna, un'opera con la quale, insieme a Saverio Danese e Gerardo Sacco, ho vinto il concorso bandito dalla società di gestione dello scalo.



FRAIS MONDE



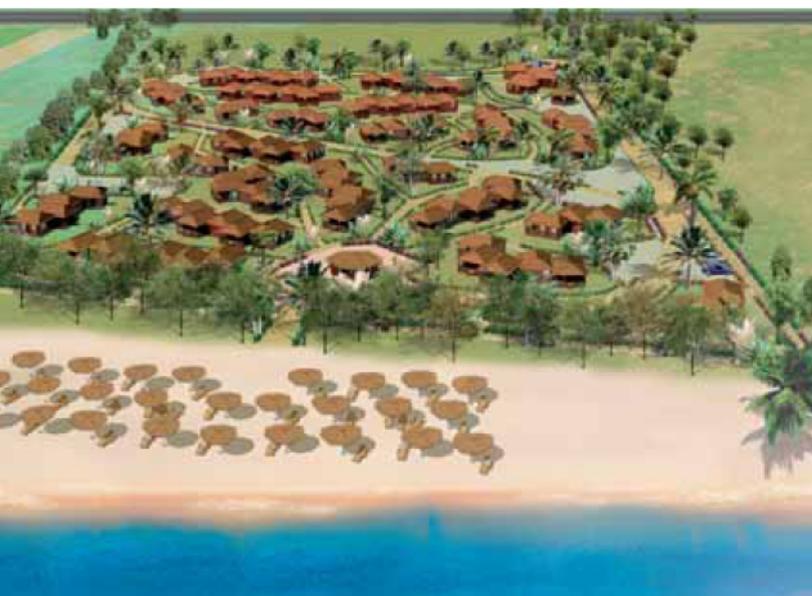


CROTONE - Centro Commerciale "Le Spighe" - S.S. 106 - Loc. Passovecchio - Via Carrara n.3 - 0962.930473

Villaggio **mare** dei Fiori

Le CASE IN LEGNO da 25 mq o 35 mq più ampia veranda e giardino, sono dotate di impianti idro-sanitario, elettrico e climatizzazione.

Attrezzature sportive, spazi per giochi, pista ciclabile, club-house e solarium allietteranno la tua estate.



PROGETTARE CON LA LUCE E CON IL SOLE IN ARMONIA CON LA NATURA

Il "Villaggio dei Fiori Mare" sarà realizzato da CASE IN LEGNO, immerse nel verde, sul mare di Gabella-Margherita. Le case in legno sono realizzate in merbau, legno asiatico di colore rosso bruno che proviene dalle foreste della fascia asiatica equatoriale. L'estetica costituisce un aspetto di primo piano nella progettazione di un villaggio al mare. Scegliere questo legno esotico vuol dire affidarsi alla naturalità di questo materiale, in grado di infondere calore, armonia, lucentezza. Anche nel tempo, il legno non perde le sue doti di compattezza, plasticità, durezza e resistenza all'umidità ed assicura un elevato indice di coibentazione, garantendo un forte potere isolante.



Associazione
Contrade Nord
"Insieme verso il futuro"

Crotone, Via dei Gelsomini, 68 - Tel. e fax 0962 931722 - e mail: ass.contradenord@tiscali.it

Ercole
Villirillo

"Uno chef a tutto mondo"

Continua a crescere la fama e la stima di cui Ercole Villirillo, lo chef crotonese del rinomato ristorante "Da Ercole", gode in ogni angolo del mondo. A partire dal suo ristorante di viale Gramsci, lo chef Ercole è infatti riuscito a farsi conoscere dappertutto, in Europa e nel mondo, per via della sua ineguagliabile maestria ai fornelli. Dopo il Giappone, patria del sushi, dove Ercole ha sbalordito i cuochi nipponici con fantasiose e raffinate ricette, il "re del pesce" fa parlare di sé in Polonia, Inghilterra, Austria, Germania ed in tante altre nazioni che si contendono la sua presenza per seminari di cucina, cene di gala ed altri eventi di altissimo livello. Ad incoronarlo ufficialmente "re del pesce" fu, qualche anno fa, Luca Sardella nella sua celebre trasmissione di Rai Uno "La vecchia fattoria", ma anche prima di allora le straordinarie capacità dello chef Ercole facevano parlare la stampa specializzata e le più prestigiose guide enogastronomiche che da sempre lo segnalano. Cresciuto tra i fornelli del ristorante di famiglia, Ercole ha maturato un'esperienza ultratrentennale nel settore della

ristorazione. Ma non è solo questo a fare di Ercole lo chef che è: all'esperienza si aggiunge una naturale capacità di interpretare il pesce in modo sempre diverso, guidato da una sorta di istinto che non fallisce mai. E questo che ha fatto di Ercole, fin dai tempi in cui il suo ristorante si chiamava "Sale e pepe", uno chef che le grandi città ci invidiano e vorrebbero "rubarci". Continuano a fioccare da tutta Italia, infatti, proposte di apertura di nuovi ristoranti, proposte che inorgoliscono lo chef crotonese, ma che per ora non lo tentano affatto: è a Crotone che Ercole intende restare, è nel suo raffinato ed esclusivo ristorante, frutto di anni di sacrifici, che vuole continuare a dedicarsi alla sua passione più grande, alla sua vera e propria missione. Cucinare è per Ercole una gioia, prima che un lavoro. E lo stesso entusiasmo lo riversa sui clienti, di cui ama interpretare i gusti e deliziare i palati con piatti sempre nuovi, il più delle volte estemporanei. Non c'è un menu fisso, perché Ercole preferisce scegliere con cura gli alimenti che prepara e serve

secondo l'estro del giorno. Il fatto che rifiuti i più allettanti inviti a trasferire la sua attività altrove, però, non significa che Ercole non voglia confrontarsi con altri chef o diffondere la sua esperienza e la sua competenza. Sono sempre più numerose, infatti, le occasioni in cui Ercole Villirillo, conosciuto dappertutto semplicemente come Ercole, porta in giro per il mondo la sua cucina, riproponendo anche le antiche ricette locali e portando alto il nome di Crotone, città della quale non si stanca di parlare. L'ultimo grande evento risale a poche settimane fa, con l'edizione 2008 di Girogustando in occasione della quale Ercole ha trionfato, e con lui l'arte culinaria calabrese, della quale era l'unico rappresentante. Tenutosi a Chianciano Terme, l'evento era promosso da Confesercenti che non ha mancato di sottolineare, in una nota stampa, che dalla Calabria, con lo chef crotonese, era giunta una lezione di gusto e raffinatezza. In particolare, infatti, Ercole ha curato un'esclusiva cena di gala tenutasi lo scorso 17 aprile nelle sale raffinatissime della residenza "Le logge del perugino" di

Città della Pieve, a due passi dal set della fiction Mediaset "Carabinieri". E in occasione di quella cena, che il responsabile Valdichiana di Confesercenti, Armando Bennati, ha definito «un valzer gastronomico di indiscutibile raffinatezza ed eleganza, con forti richiami alla terra di origine, ma al tempo stesso con geniali mescolanze di aromi e sapori, sapientemente uniti ed attratti l'un l'altro con un gioco irresistibile di colori e sapori», che ad Ercole è stata fatta l'ennesima proposta: una scuola di pesce in Valdichiana per insegnare i segreti della sua rinomata cucina. Gli aspiranti chef di tutta Italia stiano all'erta, allora, perché ben presto potrebbero avere a disposizione un maestro eccellente. Nel frattempo qualche buona lezione di cucina Ercole la regala direttamente sul suo sito, all'indirizzo www.daercole.com. Lì, oltre ad aggiornarsi sulle ultime novità, gli appassionati di cucina possono consultare delle interessanti "video ricette", tratte da "Le pillole di Ercole", rubrica di cucina a cura del "re del pesce" realizzata per Rai International.

Capital tour
AGENZIA VIAGGI

di Tallarico Mariangiola & C.



Crotone - Via Roma, 32
Tel./Fax 0962.1920520

e-mail: capitaltour2008@libero.it

Intervista a...



Francesco Mungo

Tra le aziende più radicate e longeve della provincia di Crotona spicca quella di Salvatore Mungo e dei suoi figli che da quasi 50 anni macina chilometri con i suoi autobus, a bordo dei quali salgono studenti, tifosi, squadre di calcio ed anche tanti turisti.

Era il 1960 quando un lungimirante Salvatore Mungo decise di aprire ad Isola Capo Rizzuto una piccola azienda di autobus che nel tempo è cresciuta fino a diventare una delle realtà imprenditoriali più produttive della zona. Ai servizi turistici, scolastici ed ai viaggi attraverso ed oltre la Calabria della "Mungo Viaggi", nel 1995 si è affiancata l'agenzia di viaggi "Magna Graecia", che ha stipulato accordi con i villaggi più belli della costa calabrese e con alcuni tra i più importanti tour operator.

In questa avventura lunga quasi

50 anni Salvatore Mungo ha ben presto trovato l'appoggio dei suoi quattro figli: uno di loro, Francesco, riveste il ruolo di amministratore dell'azienda, un altro gestisce l'agenzia di viaggi, e gli ultimi due lavorano con i pullman. E Francesco Mungo a raccontarci come, nel tempo, la Mungo Viaggi abbia perseguito un solo, grande obiettivo: offrire servizi sempre migliori e più confortevoli ai passeggeri.

Qual è il segreto di un'attività così lunga e di successo? Lo spirito che ha animato il lavoro di mio padre ed in seguito quello mio e dei miei fratelli è sempre stato migliorarsi e crescere. Oggi abbiamo a disposizione un buon parco macchine che siamo pronti ad ampliare nel caso in cui, come ci auguriamo, la domanda di questo tipo di servizio crescerà. Ai nostri passeggeri offriamo viaggi a

bordo di mezzi sempre migliori e di recente costruzione in modo da garantire la loro soddisfazione.

Qual è il turista tipico che sale sui vostri pullman che effettuano servizi turistici?

In genere i turisti che vediamo arrivare nel nostro territorio sono per lo più famiglie. E evidente che la nostra provincia attira per lo più nuclei familiari che vengono qui a trascorrere le ferie. Il turismo giovanile, quello del divertimento, qui è praticamente nullo, si fa altrove...

Cosa si potrebbe fare, secondo lei, per ampliare il volume di turisti in arrivo?

Io credo che il mare, seppure prezioso, non basti a giustificare ed incoraggiare l'arrivo di turisti. Ci vogliono tanti altri servizi da offrire a chi arriva. Non ultimi i locali ed i divertimenti, coi quali si potrebbero attrarre i giovani che continuano a preferire mete

come la riviera romagnola dove, a parte i locali notturni, non c'è alcuna attrazione naturale.

Ha percepito, negli ultimi tempi, qualche variazione nel flusso di turisti?

Lavorando principalmente con i tour operator ed i villaggi turistici non sono in grado di avere il polso complessivo dell'affluenza di turisti. In genere i villaggi mantengono lo stesso volume di presenze di anno in anno, secondo la loro capienza. Quello che ho percepito negli ultimi mesi è, invece un piccolo incremento dei turisti che raggiungono la Calabria, diretti ai villaggi, con l'aereo e non più con la propria auto. Ciò si può spiegare con l'arrivo della nuova compagnia aerea che viaggia da Brescia, oltre che da Roma, e permette al bacino di utenti del nord Italia di rinunciare all'automobile per raggiungere il luogo delle vacanze.

"Offrire sempre servizi migliori e confortevoli"



Mungoviaggi di Mungo Francesco & C. S.r.l.

Via Potenza, 1 - 88841 ISOLA DI CAPO RIZZUTO (KR)

Tel 0962.794481 - 0962.791010 - Fax 0962.797039

E-mail: info@mungoviaggi.it - Sito internet: www.mungoviaggi.it

MUNGOVIAGGI

BUS OPERATOR

MG MAGNA GRAECIA
AGENZIA VIAGGI E TURISMO





... Siamo una squadra "fortissimi"

Continuano a puntare sulla qualità e sull'innovazione Paolo Petilino e Francesco Pucci, rispettivamente amministratore e socio e gestore di City Drink, azienda che fornisce food & beverage ai bar, ai locali ed ai ristoranti della città. Nata da circa quattro anni dalla voglia dei due giovani imprenditori, tra loro cognati, di mettere a frutto le esperienze maturate precedentemente e di portare un po' di novità nel mercato di riferimento crotonese, City Drink continua a consolidarsi e radicarsi sul territorio dimostrando che quando si lavora con dedizione ed entusiasmo è possibile raggiungere le mete prefisse.

Abbiamo incontrato Paolo e Francesco in uno dei momenti di maggiore lavoro: con l'arrivo dell'estate, il rientro degli studenti e dei lavoratori fuori sede e l'affluenza dei turisti, aumenta il lavoro dei locali della città e con esso quello di City Drink.

Come vi preparate a vivere il periodo estivo? Lo affrontiamo con entusiasmo, perché, insieme agli altri periodi di festa, rappresenta per noi un momento molto proficuo, anche se faticoso perché, sebbene ormai abbiamo un organico di 8 dipendenti, in questi periodi avremmo bisogno del doppio del personale e dei mezzi. C'è anche un po' di dispiacere perché se a Crotona sapessimo fare turismo si potrebbe lavorare così almeno sei mesi all'anno. Il clima ce lo permetterebbe solo che ancora non ci decidiamo a fare davvero turismo e purtroppo a volte sembra che anche gli stessi cittadini si siano stancati di combattere.

Cosa si potrebbe fare, secondo voi, per far decollare definitivamente il turismo a Crotona? Bisogna mettersi in testa che prima delle strutture ci vogliono le persone: è la cultura dell'accoglienza che ancora ci

manca. Finché non ci prepareremo tutti ad accogliere il turista con competenza e qualità non potremo dire che Crotona è vocata al turismo. Non è difficile arrivare a queste conclusioni, specialmente quando viaggiando un po' si confronta Crotona con altre realtà dove il turista è valorizzato ed accolto adeguatamente. Scegliere di puntare sul turismo significa cambiare mentalità, avere cura della città dal punto di vista della pulizia, del verde e del decoro, ma anche attivare servizi, compresi quelli banali dei taxi, che ancora mancano.

Prima accennavate ad un ampliamento dell'organico. Ce ne volete parlare?

Sì, in questo ultimo anno abbiamo acquisito altre due risorse che, con la loro professionalità ed esperienza, arricchiscono l'organico e ci supportano nella nostra avventura. Ci spiegate qual è il segreto del vostro successo?

Semplicemente stiamo al passo coi tempi. Abbiamo un assortimento vario che ci consente di lavorare con tutti. Per far funzionare un'attività ci vuole capacità, non fortuna. Il nostro punto di forza è che non molliamo mai e facciamo questo lavoro con umiltà e dedizione per offrire il massimo del servizio ai nostri clienti.

C'è un altro sogno che sperate di coronare, prima o poi?

Un'altra piccola o grande sfida da realizzare nel territorio? Ci piacerebbe diventare produttori e mettere sul mercato una bevanda che possa identificare il nostro territorio, così come accade in altre realtà della Calabria. In fondo qui a Crotona, nonostante ci sia un complesso industriale non indifferente, non c'è nessuna azienda che si sia imposta a livello nazionale nel settore food & beverage. Ecco, ci piacerebbe, prima o poi, che quell'azienda fosse la nostra City Drink.

CITY DRINK

Il mondo del *BERE*

Crotone - Zona Industriale loc. Papanicario - Tel. 0962 966092

www.citydrink.it

Farquet

Centro
di formazione

Salone

Centro
Benessere

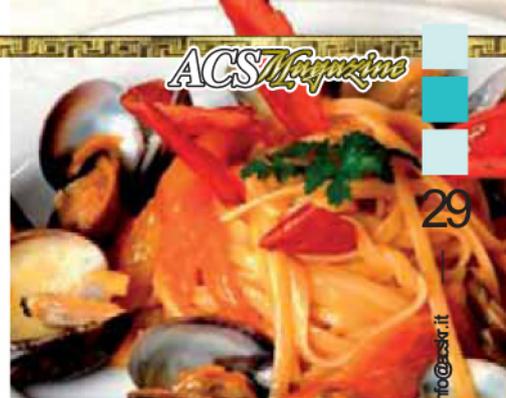
Teresa Gullà



Il salone

Lo staff al completo





Intervista a...



Natale Pallone

"I miei ingredienti: raffinatezza e creatività"

Creatività, accoglienza e raffinatezza sono gli ingredienti del ristorante "Ruris" di Isola Capo Rizzuto, locale elegante e tranquillo in cui il pesce sempre fresco viene servito ai clienti nelle versioni più disparate. Equi che Natale Pallone crea ogni giorno nuovi abbinamenti di sapori, colori e profumi, dando vita a piatti gustosi e talmente belli da sembrare composizioni artistiche che è quasi un peccato violare con la forchetta. Natale Pallone, 39 anni, è cresciuto tra la cucina e la sala del ristorante e la casa al di là del verde e tranquillo prato che ospita i clienti in estate. Prima di lui il ristorante è stato gestito dai suoi genitori che gli hanno insegnato la cultura dell'accoglienza e trasmesso la passione per la cucina. Come è iniziata la sua storia d'amore con la cucina? Sono cresciuto in questo ristorante, che prima si chiamava "La contadinella" e che i miei genitori avevano aperto nel 1978. Era un locale specializzato in cucina rustica a conduzione familiare ed io, fin dal-

l'età di 10 anni, ho iniziato a familiarizzare con la sala e la clientela servendo ai tavoli. La svolta è arrivata durante il servizio militare, quando, facendo lo chef per i graduati, ho scoperto di avere delle potenzialità in questo campo ed ho deciso di seguire un corso di cucina per alimentare una passione che sentivo crescere dentro di me. In seguito, rientrato ad Isola Capo Rizzuto, ho continuato a seguire il ristorante, ma con altra manodopera. Ad un certo punto ho fatto di necessità virtù e, non trovandomi bene con il personale che avevamo assunto, ho deciso di iniziare a cucinare. Quando è nato il ristorante Ruris? È nato da due stagioni, quando ho deciso di dare un profilo medio-alto alla mia attività, dedicandomi ad una cucina più raffinata e ricercata. Sono passato dalla cucina tradizionale ad una cucina creativa, fatta di sperimentazioni negli accostamenti dei prodotti alla ricerca di gusti nuovi. Questo comporta un continuo evolversi della mia cucina: creo

piatti sempre nuovi ed il menu cambia di continuo. Cosa l'ha spinto a dare questo indirizzo al suo ristorante? Sono stati innanzitutto gli apprezzamenti che ho sempre riscosso con le mie specialità e poi la voglia di selezionare il cliente, di rivolgermi ad una fascia medio-alta. In effetti ho sempre avuto una clientela di questo tipo a cui piaceva mangiare cose sempre nuove ed allora, ad un certo punto, ho deciso di incanalare definitivamente la mia attività in questa direzione. A cosa è dovuta la scelta del nome "Ruris"? Significa rurale, richiama l'immagine di un posto tranquillo lontano dalla città, fuori dal caos cittadino. Ed in effetti questa è davvero la mia piccola oasi, anche perché ha mantenuto le dimensioni e la conduzione familiare: prima ero io ad affiancare i miei genitori ed oggi c'è mia moglie Teresa ad aiutarmi, occupandosi della sala. Qual è il piatto preferito dai suoi clienti e quale quello che preferisce cucinare?

In genere tutti i miei piatti riscuotono successo, ma quello che stupisce di più per l'accostamento di colori e sapori è il "crudo di pesce fruttato con mango, fragole e misticanza". Per quanto riguarda me, non ho un piatto preferito: sono tutte mie creazioni e poi mi piace sempre cambiare. Come nascono le sue pietanze? Quando sperimento un piatto nuovo in genere mi faccio trasportare dall'accostamento dei profumi e dei colori. Non faccio piatti "piatti", ma piatti che deliziano prima gli occhi e poi il gusto dei miei clienti. Amo ripetere che le tre caratteristiche della mia cucina sono: il buono, il bello ed il semplice. Il buono perché scelgo solo prodotti freschi e di qualità, il bello perché mi piace comporre le pietanze in modo raffinato, il semplice perché mi rifaccio sempre alle tradizioni utilizzando i prodotti di cui dispongo, tra i frutti del nostro mare e della nostra terra, rispettando la sintonia delle stagioni.





Vittorio Caminiti



"Il turismo? Una ragione di vita!"

Ha fatto del turismo, della gastronomia e dell'ospitalità alberghiera la ragione della sua vita, Vittorio Caminiti, presidente regionale di Federalberghi e dirigente, tra gli altri, del Grand Hotel de la Ville di Villa San Giovanni. Per via dell'ultratrentennale esperienza nel settore e dei livelli e traguardi che ha raggiunto nell'arco della sua carriera, Caminiti incarna perfettamente la figura del manager del turismo, al punto da affiancare all'attività imprenditoriale quella didattica negli istituti alberghieri ed in occasione di seminari e convegni, attraverso la quale cerca di trasmettere ai giovani calabresi quella sensibilità, quelle capacità e quell'acume che lui probabilmente possiede nel suo stesso DNA. Discendente da una famiglia di albergatori e ristoratori, Vittorio Caminiti ha respirato aria di turismo sin dalla nascita: suo padre si occupava di "banqueting", organizzando imponenti rinfreschi e banchetti a domicilio, presso le case baronali di tutta la Calabria, arrivando a cucinare e servire pietanze per finanche duemila invitati, mentre i suoi nonni, e prima ancora i suoi avi, gestivano uno storico albergo che risulta aver ospitato, tra i tanti

"forestieri", anche personaggi del calibro di Alessandro Dumas e Edward Lear. Con un passato del genere, Vittorio Caminiti ha compreso fin da ragazzo che quello del turismo sarebbe stato il suo settore e non solo come ambito professionale di crescita, ma soprattutto come missione culturale. Esperto di ospitalità ed ottimo conoscitore delle tecniche di gestione di banchetti, meeting, congressi e cerimonie di ogni genere, opera nel settore alberghiero con competenza a trecentosessanta gradi: la sua esperienza spazia dalle tecniche di marketing più raffinate alla pianificazione degli eventi, dall'organizzazione delle risorse umane alla consulenza aziendale vera e propria. Alle competenze in ambito manageriale, che gli valsero nel biennio 1999-2000 il prestigioso incarico istituzionale di Commissario dell'Azienda di Promozione Turistica per la Provincia di Reggio Calabria, il direttore del Grand Hotel de la Ville affianca da sempre una passione per la gastronomia tradizionale ed uno strenuo lavoro per la sua scoperta, valorizzazione e trasmissione. Promotore di innumerevoli iniziative di rilievo naziona-

le ed internazionale, chiamato a dissertare in merito in tutti i più prestigiosi contesti, anche televisivi, Vittorio Caminiti continua a condurre una proficua attività di aggiornamento e ricerca. E in questo ambito che si inserisce il suo pionieristico utilizzo del bergamotto in gastronomia e pasticceria. Questo agrume, ibrido spontaneo tra la limetta e l'arancia amara selvatica, con le sembianze di un'arancia gialla striata, era già noto per il pregiato olio essenziale utilizzato in profumeria, mentre la scorza, ricca di proprietà medicamentose, nel 1800 era utilizzata per la cura della malaria. Vittorio Caminiti, attualmente presidente dell'Accademia del Bergamotto, ha invece dato vita, all'inizio degli anni Novanta, alle prime sperimentazioni culinarie sul bergamotto, incontrando ben presto l'approvazione dei palati più raffinati, e conferendo alla gastronomia del reggino un ulteriore tocco di prestigio e modernità. Attento alla valorizzazione dei prodotti tipici quanto al rispetto dell'ambiente, il presidente di Federalberghi si è fatto promotore, tra le altre, anche di un'iniziativa per la compatibilità

ambientale degli alberghi della provincia di Reggio, che ebbe una eco sulla stampa nazionale perché volta ad incentivare l'impiego di prodotti tipici nella prima colazione, servendoli sfusi e quindi senza controindicazioni di tipo ambientale, quali ad esempio l'ingombro dello smaltimento delle confezioni monouso. Tanti altri i traguardi raggiunti da Vittorio Caminiti, anche la firma di diverse pubblicazioni editoriali, la collezione di innumerevoli premi alla carriera, tra cui quello di "Direttore dell'anno" conseguito nel 2005, la direzione e gestione di tante strutture di successo su tutto il territorio regionale, la ripetuta presenza in trasmissioni televisive nazionali (tra cui "La vecchia fattoria", "La vita in diretta", "Uno mattina", "Linea Verde", "Torno sabato", "Geo&Geo"), e l'organizzazione di alcuni degli eventi più prestigiosi sul panorama internazionale, primi fra tutti la cena di gala offerta dal governo italiano con l'ambasciata d'Italia ad Atene in occasione delle olimpiadi di Atene 2004, e la ripetuta presenza, con convegni ed eventi dedicati alla gastronomia calabrese, al Festival di Sanremo.



LA BAIJA DEL TOGO

CROTONE
Via C. Colombo, 24

BEST WESTERN

Consorzio
HQ Quality Hotels
Logistica Alberghiera Avanzata

Benessere
S
S. Raffaele
GRAND HOTEL DE LA VILLE
★★★★★
Beauty Farm

Una Villa? A Villa, al de la Ville.

TERRASSE MÉDITERRANÉE naturalmente!



Terrasse Méditerranée - il giardino pensile del Grand Hotel de la Ville.

Da subito, appena entrato, l'ospite ha la gradevole percezione di un incantevole ambiente all'aperto, contornato da un lussureggiante giardino botanico. La leggera, luminosa e funzionale copertura ed un elegante ed efficiente impianto di stufe consentono l'utilizzo degli spazi all'aperto anche nei periodi invernali. La visione panoramica sullo Stretto non è una chimera, quanto piuttosto uno spettacolo da godere, ininterrottamente e da protagonisti, gustando i prelibati cibi del Grand Hotel de la Ville. Per chi ama gli ambienti eleganti, lussuosi e accoglienti, ecco il Salone delle Feste: in grado di ospitare fino a seicento persone, consentendo agli ospiti di consumare, comodamente e senza rischi di tipo meteorologico, le specialità del Grand Hotel de la Ville. Il Salone ben si completa con il Giardino d'Inverno, il suo spazio esterno ed integrato: un luogo ideale per un rilassante dopocena, per concludere alla grande serate speciali, magari gustando i dolci della Casa ed ammirando estasiati le luci dello Stretto e delle navi che vi transitano.

★
CONTATTATECI, FORMULEREMO TARIFFE SPECIALI PER IL VS. BANCHETTO.





CITTÀ DI CROTONE



Premio Pitagora



Info:

Assessorato alla Cultura - Tel. 0962. 921549
assessoreculturaeuniversita@comune.crotone.it