

YACHT IN CAPRI

THE LUXURY MAGAZINE OF THE ISLAND



Capri
Via Fuorlovado 23/A



Hope Smith
for
Faraone Mennella
Photo by Sergio Goglia



Via Le Botteghe 35
CAPRI - 1st Floor

kellecapri.com





THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

VIA CAMERELLE, 2 - 80073 CAPRI (NA) | TEL. +39 081 837 0788
WWW.QUISISANA.COM - INFO@QUISISANA.COM



Martin Parr, *The Amalfi Coast, Capri, Italy* (detail), 2013 - © Martin Parr / Magnum Photos / Studio Trisorio

artecinema capri

artecinema.com

studiotrisorio
contemporary art

via vittorio emanuele, 44 - capri
studiotrisorio.com

**summer contemporary
art film festival
27.28.29 july 2023
certosa di san giacomo
capri**

a cura di laura trisorio

Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI

EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18



HOTEL
SCALINATELLA
★★★★★



SCALINATELLA

Via Tragara, 10 - Capri Italy
Tel. +39 081 837 0633 - info@scalinatella.com



Cover
Faraglioni da Pizzolungo
Ph. Closeup / Michele Sorrentino

Diffusione gratuita in Italia e estero
Rivista di lusso, cultura, turismo,
attualità, mondanità, sport e spettacolo

www.yachtincapri.it
info@yachtincapri.it
www.yachtincapriblog.it

Fb yacht in capri
Ig yacht in capri
Youtube yacht in capri

Registrazione Tribunale di Napoli n. 1 del 31 gennaio 2023

Anno I - Numero II - Giugno 2023

Direttore Responsabile
Marianna Esposito
mariannaesposito@caprigreen.it

Traduzioni in lingua inglese
Prof. Simone Somma

Editore
Capri Green Srl
Via Madre Serafina 35 interno 4
www.caprigreen.it / mail: info@caprigreen.it / pec: caprigreen@pec.it
Tel. + 39 081.051.36.22. / + 39 081.843.57.79
Partita Iva IT09746461210 / Codice fiscale 09746461210
Codice sdi KRRH6B9 - Numero REA NA-1054478

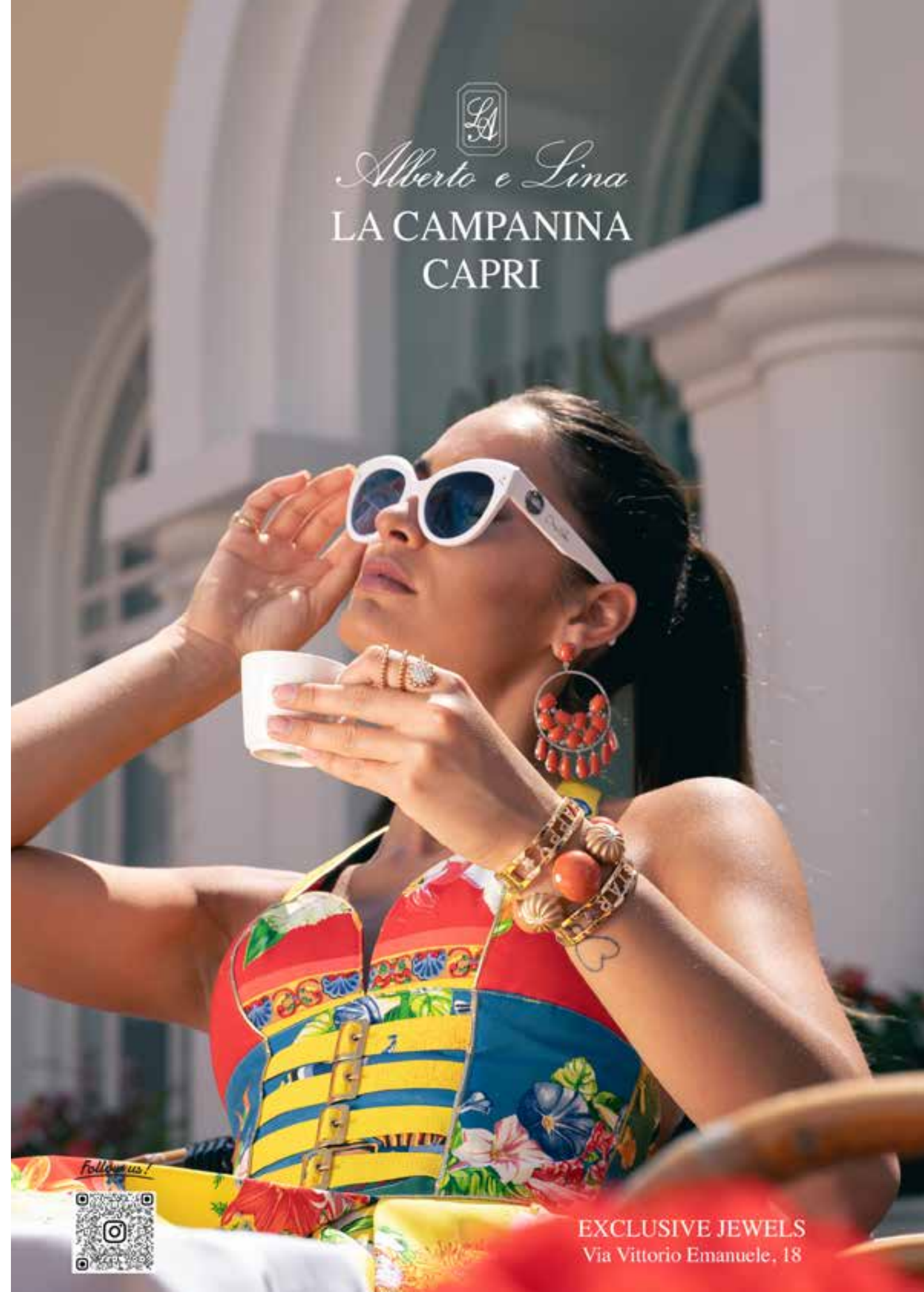
Capri Green è iscritta all'Upa

Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione
dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni in corso
Concessionaria Pubblicitaria / Editoria / Editoria Elettronica

Stampa **Grafica Metelliana SpA**
Via Sibelluccia Area P.I.P. / 84085 Mercato San Severino (SA)

La rivista è stata realizzata a Capri con energia certificata green 100%


Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI



EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18



Immersed as in a postcard among colorful houses and pine trees, a few steps from the famous Piazzetta, the Eight Hotel Portofino has been a reference of excellence on the Ligurian Riviera since 2004. The eighteen rooms, treated in detail by the Interior Brunella Pignatiello, together with the delightful private garden offer an ideal quiet corner at all hours of the day: from breakfast until aperitif time, when this area is a more intimate alternative to the busy Piazzetta.



Immerso come in una cartolina tra casette colorate e pini, a pochi passi dalla celeberrima Piazzetta, l'Eight Hotel Portofino è dal 2004 un riferimento di eccellenza della riviera Ligure. Le diciotto camere, curate nel dettaglio dall'Interior Brunella Pignatiello, insieme al delizioso giardino privato offrono un angolo di quiete ideale a tutte le ore del giorno: dalla prima colazione fino all'aperitivo, quando quest'area è un'alternativa più raccolta alla frequentatissima Piazzetta.





Liquid art system

CONTEMPORARY ART

ELISA ANFUSO



LIQUID | CAPRI

Via Vittorio Emanuele, 56 - Capri (NA)
ph. +39 081 837 8828

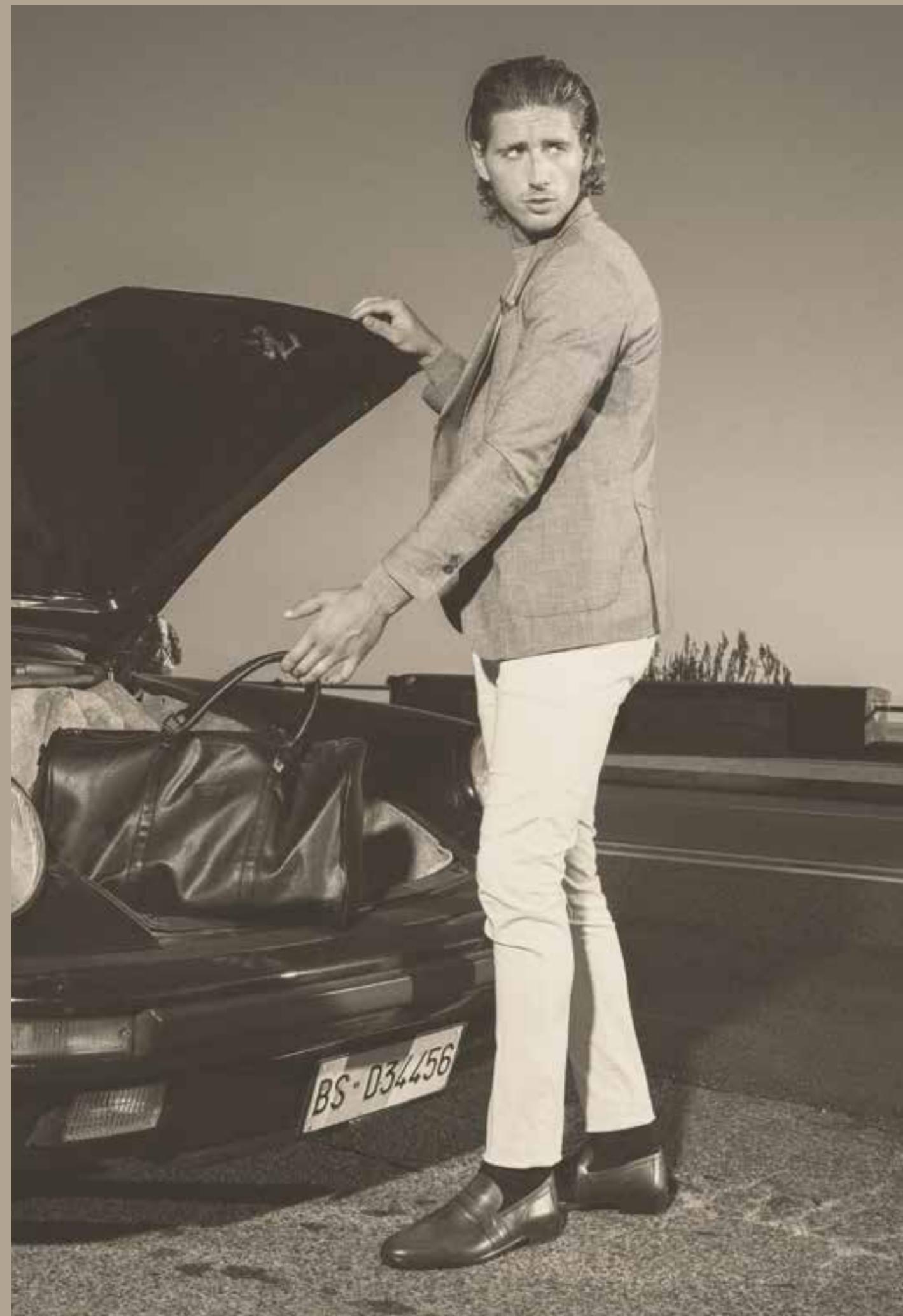
capri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



LUIGI
FUSARO

Napoli
Casa Fondata nel 1893

www.luigifusaro.com





MAMMÁ ISOLA DI CAPRI



Taste our Mammá Restaurant



For Info & Contact

MAMMÁ Restaurant
Via Madre Serafina, 6 - 80073 Capri NA
081 8377472
www.ristorantemamma.com - info@ristorantemamma.it

La Violetta

La Violetta - Gioielleria
Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)
Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



DA GIOIA
BY LA PALMA

Da Gioia by La Palma,
Hotel La Palma's elegant and buzzing beach club has
42 day beds, perfectly positioned for dips in the
mesmerizing turquoise waters of Capri.

With stunning views of the iconic Faraglioni, Da Gioia by La Palma
invites guests to enjoy all day dining with delicious offerings devised by
Italian culinary hero, Michelin-starred Chef Gennaro Esposito.

With the house DJ capturing Capri's inimitable island vibe,
Da Gioia by La Palma is where sun-drenched days flow
into glittering twilight evenings -
the place to rendezvous and revel in La Dolce Vita.

INFORMATION & RESERVATIONS

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

OETKERCOLLECTION.COM

CAPRI WATCH®



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 837 7148 - CAPRICAPRI.COM



WOND&RLAND CAPRI

VIA ROMA 67A - 80073 CAPRI - TEL: 3420703984
WWW.WONDERLANDCAPRI.COM - INFO@WONDERLANDCAPRI.COM
IG: WONDERLANDCAPRI


Alberto e Lina
LA CAMPANINA
CAPRI



EXCLUSIVE JEWELS
Via Vittorio Emanuele, 18





Liquid
art system

CONTEMPORARY ART

SILVIA BERTON

LIQUID | ANACAPRI

Piazza Vittoria, 1 - Anacapri (NA)
ph. +39 081 213 7267

anacapri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



Il suggestivo boutique hotel PALAZZO MANFREDI si contraddistingue per l'esclusiva posizione nel cuore della Roma Imperiale con una vista unica e spettacolare sul Colosseo, Ludus Magnus e Domus Aurea. Alla posizione unica e vista mozzafiato, l'hotel unisce un'ospitalità di lusso che si traduce in eleganti camere, suite e Grand View Colosseum Suites, dove arredi contemporanei si contrappongono a opere d'arte e dipinti antichi risalenti al XVI secolo. A coronare il soggiorno sono le specialità culinarie offerte dal ristorante stellato Aroma, affidato all'executive chef Giuseppe Di Iorio in un ambiente romantico che culmina nella scenografica terrazza con vista. Il nuovissimo The Court è il raffinato cocktail bar che propone deliziosi cocktail creati dal mixologist Matteo Zed con incomparabile vista Colosseo e Ludus Magnus.

PALAZZO MANFREDI is an elegant hideaway in the center of what was once imperial Rome. The charming 17th century palace has spectacular views of the Colosseum and the Domus Aurea, combined with superb hospitality. Today it is tastefully adorned with art ranging from 16th century antique paintings to contemporary pieces. The hotel offers an intimate experience, crowned only by a meal at the hotel's Aroma Restaurant where the unparalleled vistas of ancient Rome are beautifully matched by the culinary delights. The brand-new The Court, sophisticated cocktail bar with unparalleled views of the Colosseum and the Ludus Magnus and delicious cocktails created by mixologist Matteo Zed.

Info & Contact

PALAZZO MANFREDI

Roma 00184 Via Labicana, 125 Tel. +39 06 77591380 www.palazzomanfredi.com info@palazzomanfredi.it



Overlooking the crystal clear water and protected behind by the lush nature of the promontory, Eight Hotel Paraggi, with only 12 rooms, a restaurant and a private beach club, offers a distinctive, tailor-made experience. While the privileged position is certainly unique, as are the gentle proportions of the structure and the refined aesthetics of the spaces, the excellence of the service undoubtedly enhances the stay.



Affacciato sull'acqua cristallina e protetto alle spalle dalla natura rigogliosa del promontorio, Eight Hotel Paraggi, con sole 12 camere, ristorante e spiaggia privata, offre una experience distintiva e su misura. Se la posizione privilegiata è certamente un unicum, come anche le proporzioni gentili della struttura e la raffinata estetica degli spazi, a sublimare il soggiorno è senza dubbio l'eccellenza del servizio.





Via Vittorio Emanuele, 44 - Capri

studiotorisario.com

Umberto Manzo, *Senza titolo*, 2023





Non Accontentarti mai di qualcosa meno dei tuoi sogni...

Never settle for less than your dreams...



**TRAVEL+
LEISURE**

Traveller Made®
Hotel Partner

CÆSAR AVGVSTVS

★★★★★ CAPRI - ITALY

Via Giuseppe Orlandi, 4 - 80071 Anacapri (Napoli)
Tel. +39 081 837.33.95 - Fax + 39 081 837.14.44
www.caesar-augustus.com - info@caesar-augustus.com

SOMMARIO

IL CASTELLO DI CAPRI, TESTIMONE DELLA MILLENARIA STORIA DELL’ISOLA Capri’s Castle, witness of the island’s millenary history	48
SGUARDI SUL CONTEMPORANEO Eyes on the contemporary	74
IN RIVA A CAPRI On the shores of Capri	90
I COLORI SIAMO NOI We are the colours	108
IL PLASTICISMO CONTEMPORANEO DI CODERCH&MALAVIA CAPRI MOVIE INTERNATIONAL FILM FESTIVAL Coderch&Malavia’s contemporary plasticity	120
L’ARTE DA FERMA E STATUARIA A COMUNICATRICE E MOBILE Art, from still statues to mobile communication	130
CAPRI NEL CUORE Capri in my heart	136
IL PRIMO IMPATTO NEL VEDERE CAPRI È STATO TRAVOLGENTE My first meeting with Capri was overwhelming	142
OGNI ABITO, COSTUME E ACCESSORIO DIVENTA UNICO E ICONICO Every dress, swimsuit and accessory become unique and iconic	148
CAPRI PER ME È UN LUOGO DI TANTE PRIME VOLTE For me, Capri is a place of many first times	154
DALLA CARRIERA MILITARE ALLA STARTUP SWASCAN From a military career to the Swascan startup	160

SOMMARIO

CAPRI È UN’OPERA D’ARTE DEL SIGNORE Capri is the Lord’s work of art	168
L’ARTISTA FRANCESE E LA SUA NAPOLETANITÀ The French artist and his Neapolitan spirit	174
FINO IN FONDO LA REALIZZAZIONE DEL SUO SOGNO Making his dream come true all the way	180
CAPRI È STATA UN VALORE AGGIUNTO Capri was an added value	186
LA BELLA CAPRI: VALORI DI TRADIZIONE E PASSIONE La Bella Capri: the values of tradition and passion	190
THAT’S AMORE HA QUALCOSA IN PIÙ That’s Amore has something more	196
IL CALORE, I COLORI E I SAPORI DELLA SUA TERRA The warmth, colours and flavours of his land	202
IL RICCIO È IL MIO POSTO DEL CUORE Il Riccio is my place of the heart	210
OTTO SEGRETI, SETTE RACCONTI E CINQUE EMOZIONI Eight secrets, seven tales and five emotions	218
GIOIELLI CAPRESI: LO SMERALDO E LO ZAFFIRO Caprese Jewels: Smeraldo and Zaffiro	224

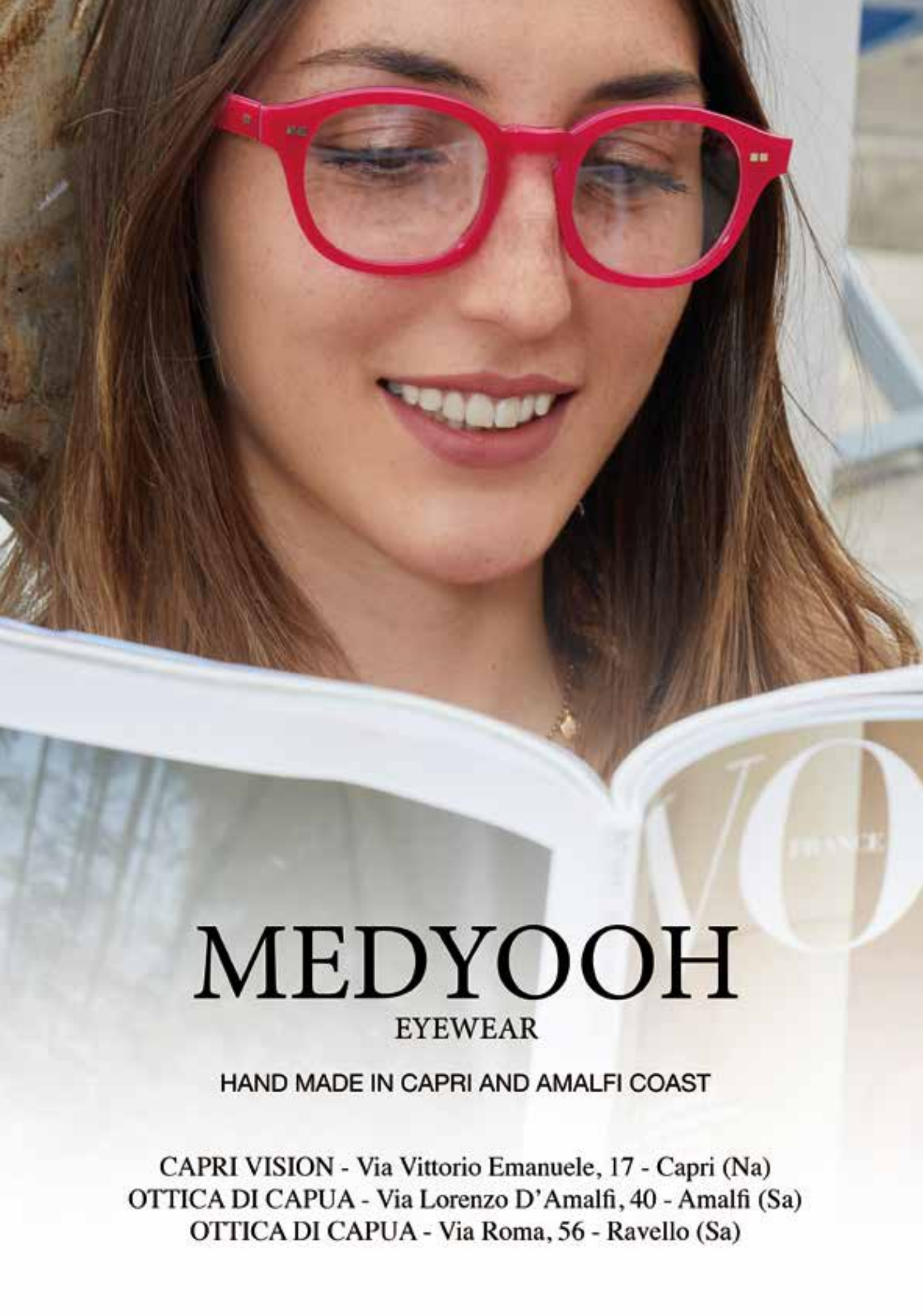


DOLCE VITA

Mediterranean Distilled
DRY GIN



PURA ESSENZA MEDITERRANEA



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



CAPRI WATCH®



Le Monzù
CAPRI

Fine Dining



For Info & Contact

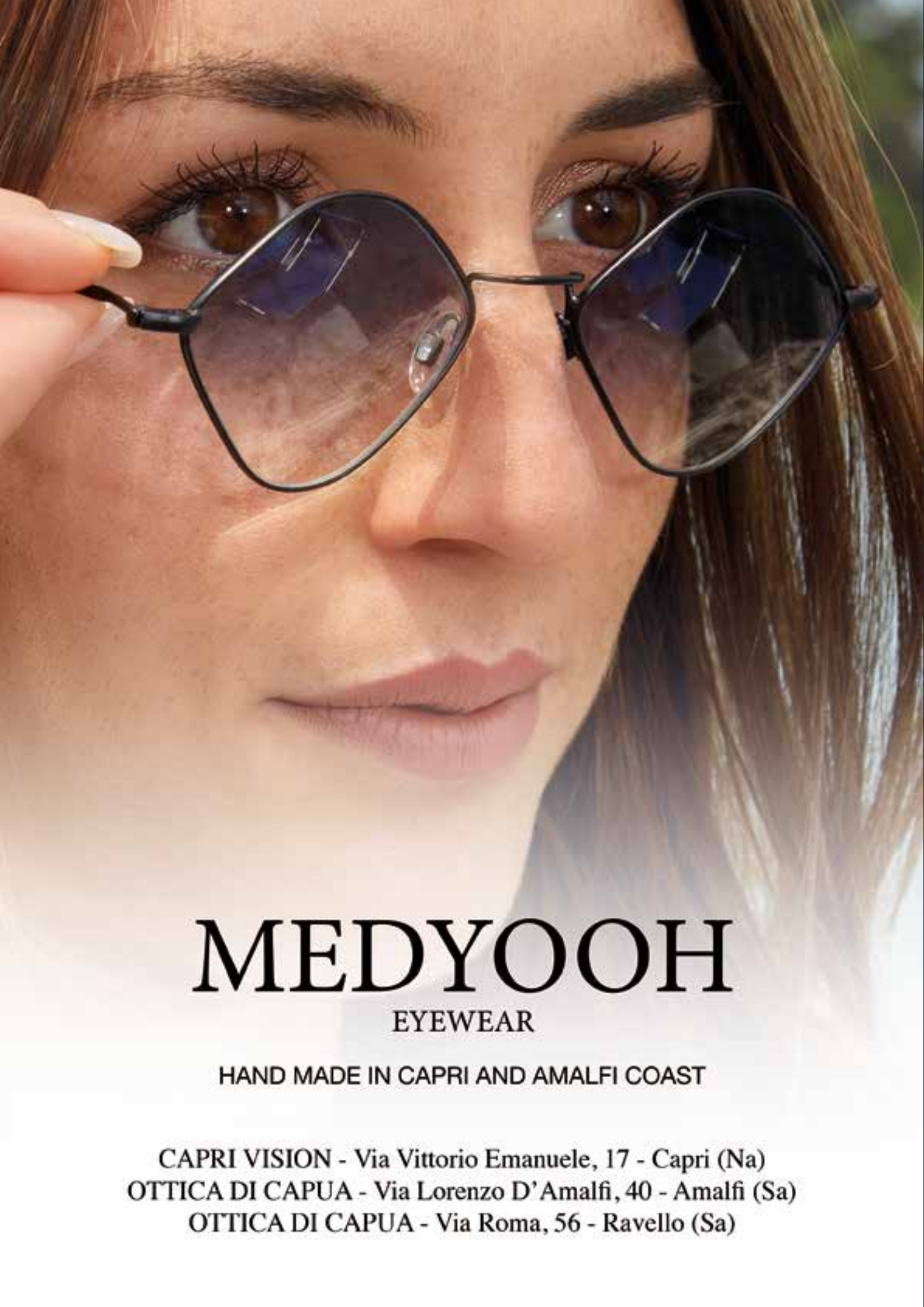
PUNTA TRAGARA
Via Tragara, 57 - 80073 Capri (NA)
081 8370844
www.hoteltragara.com - info@hoteltragara.it

La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



CAPRI WATCH®

Il Castello di Capri, testimone della millenaria storia dell'isola

Capri's Castle, witness of the island's millenary history

✍ Luciano Garofano

La collina del Castiglione, con il suo Castello, riassume in sé tutta la millenaria storia di Capri. Nella sua parete si trova, infatti, l'omonima grotta, la più grande dell'isola, in cui si insediò fin dall'età neolitica, come in quella delle Felci, un primitivo nucleo abitativo per poi essere adibita a ninfeo della sovrastante Villa Imperiale, interpretata dallo storico Rosario Mangoni come la quinta dell'epoca augusto-tiberiana. La Villa venne edificata su una preesistente costruzione greca che segnava la prosecuzione del muro dell'antica cittadella fortificata.

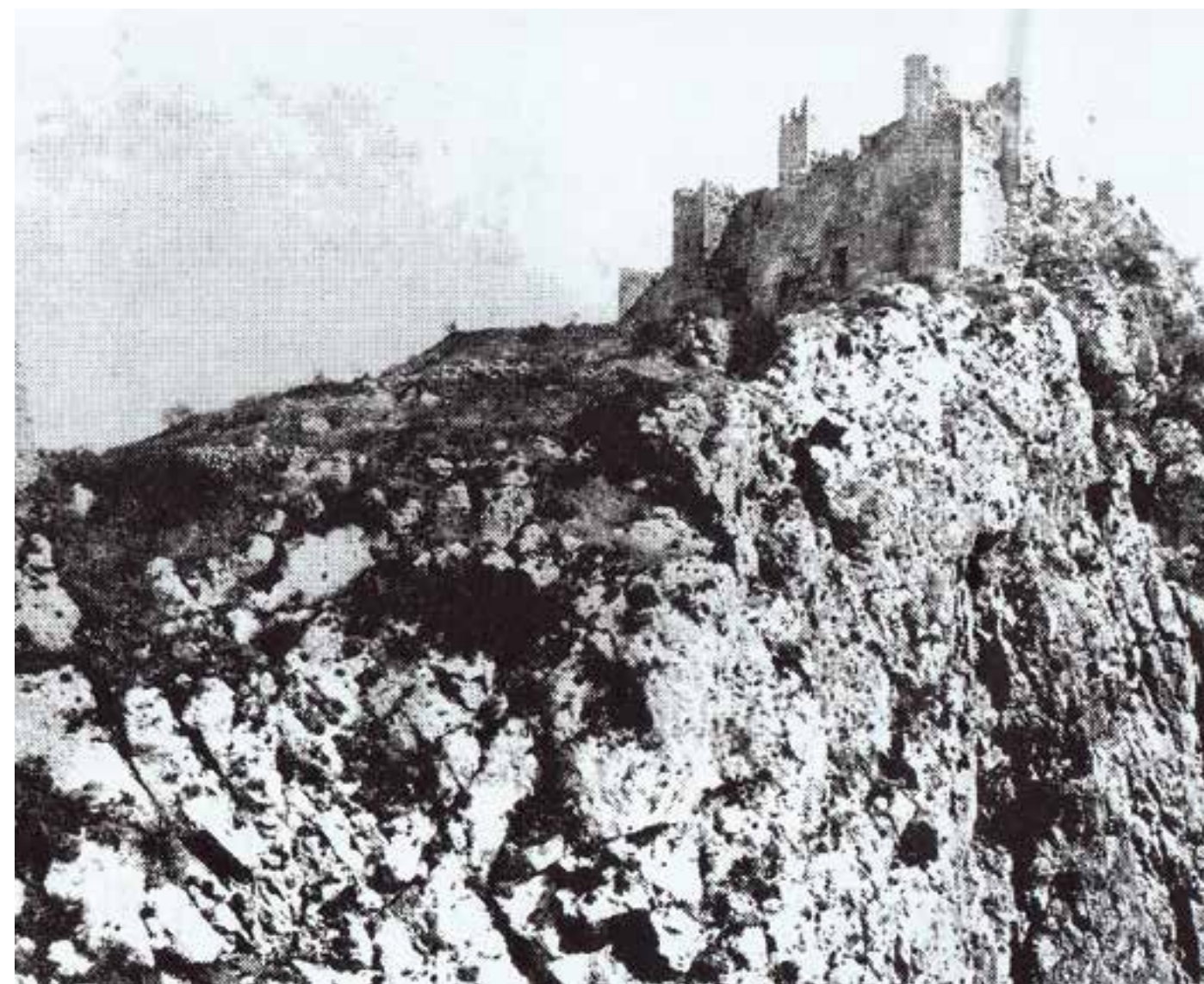
Qui, e per estensione sulla sella compresa tra monte Tuoro e monte San Michele, dopo la morte di Tiberio che segnò un periodo di abbandono e decadenza, la popolazione iniziò a spostarsi dalla fertile piana della Marina Grande, molto esposta e senza difese, verso l'alto in cerca di protezione e maggiore sicurezza, per dare vita ad un nuovo villaggio, una vera e propria *arce* che troverà il suo massimo sviluppo nei primi decenni del 1500 a causa dell'intensificarsi delle scorrerie dei saraceni. La grotta diventerà, in pratica, il rifugio dei fuggiaschi e probabilmente collegava, attraverso un impervio sentiero e delle scale a pioli, il castello con il villaggio come segreta via di fuga. Nella grotta del Castiglione furono rinvenuti vari reperti tra cui *...alcune anfore ed i caratteristici vasi romani per coltivazione dei fiori*, che testimoniano la sua primitiva destinazione.

I ruderi della Villa, il cui terreno poi diventerà tenuta del castello, nello specifico cinque camere con un ninfeo ed altri ambienti sotterranei presumibilmente cisterne, furono scoperti per la prima volta, nel 1786, da Norbert Hadrawa,

📷 Archivio Privato

The Castiglione hill, with its Castle, summarizes Capri's millenary history. On its wall there is, indeed, the cave of the same name, the largest one on the island, which had housed, ever since the Neolithic age, as well as during the Fern Age, a primitive settlement, and would later be destined as nymphaeum of the overlying Imperial Villa, identified by historian Rosario Mangoni as the fifth villa of the Augustinian-Tiberian age. The Villa was built upon a preexisting Greek building, marking the continuation of the walls of the ancient, fortified citadel. Here, and by extension on the gap between Mt. Tuoro and Mt. St. Michael, after Tiberius' death, which marked a period of abandonment and decadence, people began moving from the fertile plains of Marina Grande, particularly exposed and defenceless, up to the higher regions looking for protection and security, founding a new village, a true *acropolis* that will have its major expansion in the first decades of the sixteenth century, due to the increase of the Saracens raids. The cave will basically become a refuge for fugitives, and it probably connected, via a perilous path and a stepladder, the castle and the village, as a secret escape route. In the Castiglione cave various archaeological finds were discovered, such as *...some amphoras and the typical Roman vases for growing flowers*, testifying its primitive purpose.

The Villa's ruins, whose plot of land would eventually become the castle's estate; five rooms, a nymphaeum, and other underground spaces, probably cisterns, were discovered for the first time in 1786, by Norbert Hadrawa, legation secretary of the Austrian Embassy at the Court of Naples, by



segreterario di legazione dell'Ambasciata d'Austria alla Corte di Napoli, per caso, in una masseria. Il notevole, come in altri luoghi dell'isola, procedette ad un vero e proprio saccheggio delle antiche vestigia, sottraendo perfino pavimenti ed intonaci da donare a Ferdinando IV, del quale era ospite sull'isola, quando il re vi si trasferiva per le sue battute di caccia alle quaglie, ed altri preziosi reperti destinati ai suoi amici. Di notevole interesse il pavimento ovale in *opus sectile* rinvenuto nella quarta camera della villa, che fu prima trasportato a Napoli a casa sua e poi acquistato dal Re al prezzo di 1800 ducati. In seguito, nel 1798, fu adattato nella Villa Favorita di Resina per poi essere rimontato definitivamente nella Sala della Culla della Reggia di Capodimonte a Napoli nel 1877.

Lo scavo venne ricoperto nel 1791 dal colono de Stefano, molto preoccupato per la vigna che andava ripiantata. È probabile che, tuttavia, non fosse stato ricoperto del tutto se nel 1794 era ancora possibile

chance, in a farm. As in many other places on the island, the accountant began a true raid on the ancient ruins, stealing even the pavement and the plasters, to send as a gift to Ferdinand IV, of whom he was a guest on the island, when the King used to move there for his quail hunting, and stole many other precious finds for his friends. Of particular interest is the oval pavement in *opus sectile* found in the fourth room of the villa, which was first moved to Naples, in his home, and then bought by the King for 1800 ducats. Later, in 1798, it was integrated into Villa Favorita in Resina, and was then permanently installed into the Room of the Cradle in the Royal Palace of Capodimonte in Naples, in 1877. The excavation was rediscovered in 1791 by colonist de Stefano, who was very concerned about replanting his vineyard. However, it is likely that it had not been completely covered, as in 1794 it was still possible to draw water from the Villa's bathroom. Scholar Carlo Castone, count





attingere acqua dal bagno della Villa. Lo studioso Carlo Castone conte della Torre di Rezzonico, in viaggio nel Regno dei Borboni, affascinato dagli *"...stucchi di marini mostri, e di alati genj, che finiscono in guizzanti code di pesci..."* rinvenuti sul posto, accennando ad una struttura circolare pertinenti ad un ninfeo, ribattezzò il sito come *"Villa di Nettuno"*. Lo studioso tedesco Carl Weichardt, che per primo fece una ricostruzione ideale di Villa Jovis, vi immaginò un tempio sulla base delle tracce di un muro semicircolare sporgente fin sul bordo della roccia. Volendo dare credito a queste ipotesi ci si troverebbe di fronte ad un sito molto più articolato e ricco di fascino che prevedeva oltre alla villa con bagno, il ninfeo rupestre adattato nella sottostante grotta ed anche un tempio.

La collina, quindi anch'essa interessata dalla forte presenza imperiale romana sull'isola, in una invidiabile posizione strategica, fu scelta dagli abitanti per

of Torre di Rezzonico, during one of his travels in the bourbon reign, fascinated by the *"...stuccos with marine monsters and winged djinns with darting fish tails..."* found on the place, mentioning a circular structure akin to a nymphaeum, renamed the site as *"Villa of Neptune"*. German scholar Carl Weichardt, the first to draw an ideal reconstruction of Villa Jovis, imagined a temple on the base of the tracks of a semicircular wall, protruding over the edge of the rock wall.

If we want to give credit to this hypothesis, we would be in front of a much more articulated and fascinating site: a villa with baths, a cave nymphaeum readapted in the underlying cave, and even a temple.

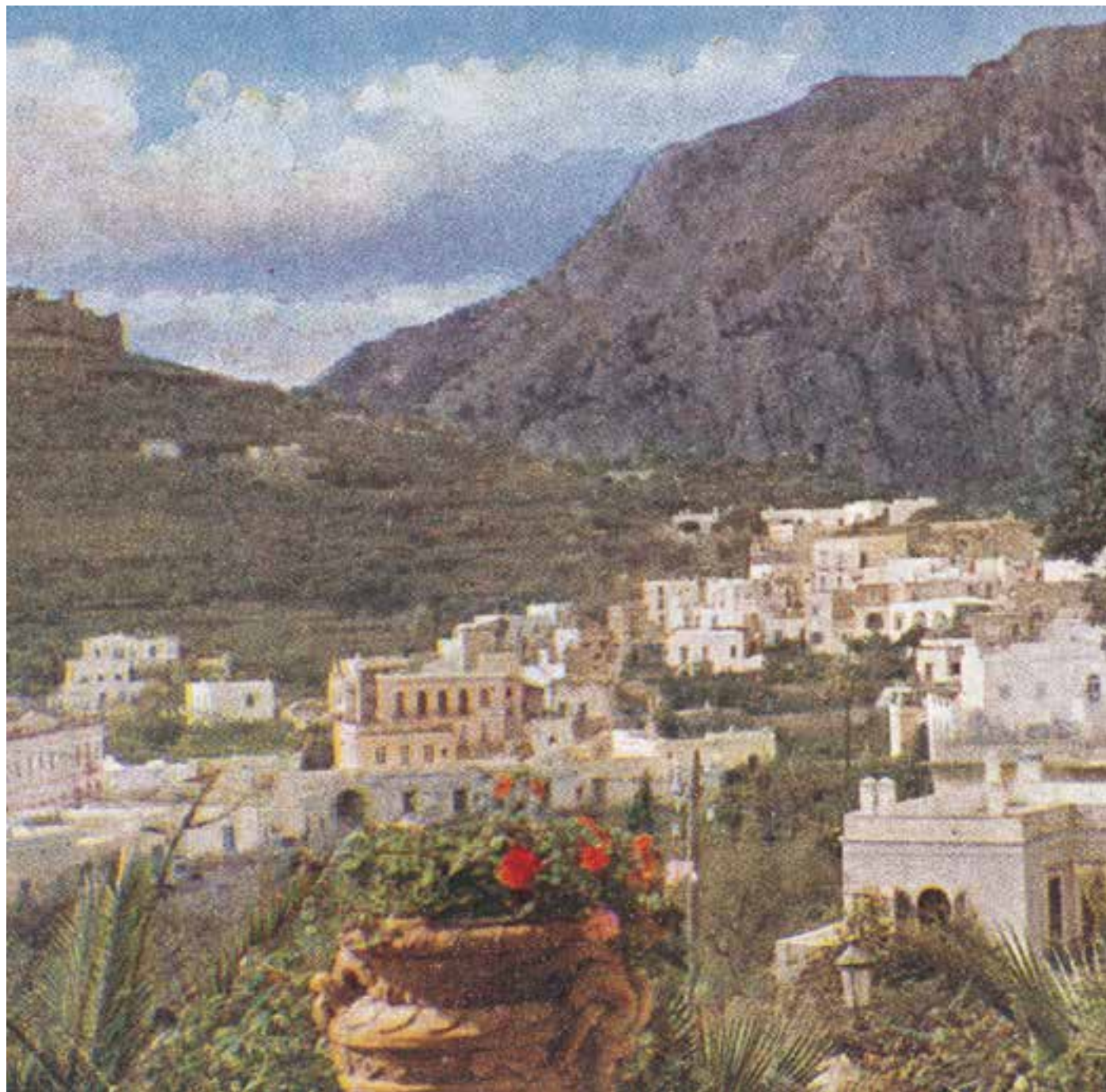
The hill, which was also affected by the strong Roman imperial presence on the island, in an enviable strategic position, was chosen by the islanders to build the main defensive post in Capri, akin to Barbarossa Castle in Anacapri. Its

costruire il maggiore presidio difensivo di Capri come ad Anacapri lo fu il Castello Barbarossa. La sua costruzione riporta la classica forma quadrangolare con mura merlate e rafforzate da due torrioni agli spigoli andando a chiudere, ad Ovest, la lunga cinta muraria a difesa dell'abitato. Al centro sorgevano il mastio, dove viveva il castellano con la sua famiglia, e una piccola cappella dedicata alla Madonna della Libera il cui quadro fu, poi, collocato nella Chiesa di San Costanzo alla Marina Grande. L'anno di costruzione non è databile con certezza ma si può far risalire intorno all'anno Mille, come si evince da un documento della Repubblica Marinara di Amalfi datato 1033, in cui è riportato l'atto di donazione del duca Giovanni alla zia Drosa dei diritti enfiteutici di *"tutto quanto ed ogni cosa che Leone Marzicotena possiede nell'isola di Capri, sopra e sotto lo stesso Castello... e ciò che paga per la stessa parte demaniale"*. Inoltre, nella ricognizione dei castelli imperiali del 1208, al tempo di Federico II, si legge, tra l'altro: *"... in Ducato Amalfie castrum Capri potest reparari per homines eiusdem terre"*

construction displays the classic square shape with crenelated walls, reinforced by two fortified towers at the corners, closing the long western city walls, defending the village. In the middle, the keep rose up, where the castellan lived with his family, a small chapel dedicated to the Madonna della Libera, whose painting was then moved into the Church of St. Costanzo in Marina Grande.

The year of construction cannot be detected with certainty, yet it could be traced back to the eleventh century, as can be seen from a document issued by the Maritime Republic of Amalfi date 1033, which reports the donation deed of duke Giovanni to his aunt Drosa, of the annual right on *"everything owned Leone Marzicotena on the island of Capri, above and below the Castle itself...and everything he pays to the State"*. Furthermore, in the 1208 reconnaissance of imperial castles, at the time of Frederick II, we can read, among other things: *"..in Ducato Amalfie castrum Capri potest reparari per homines eiusdem terre et insule (in the Duchy of*

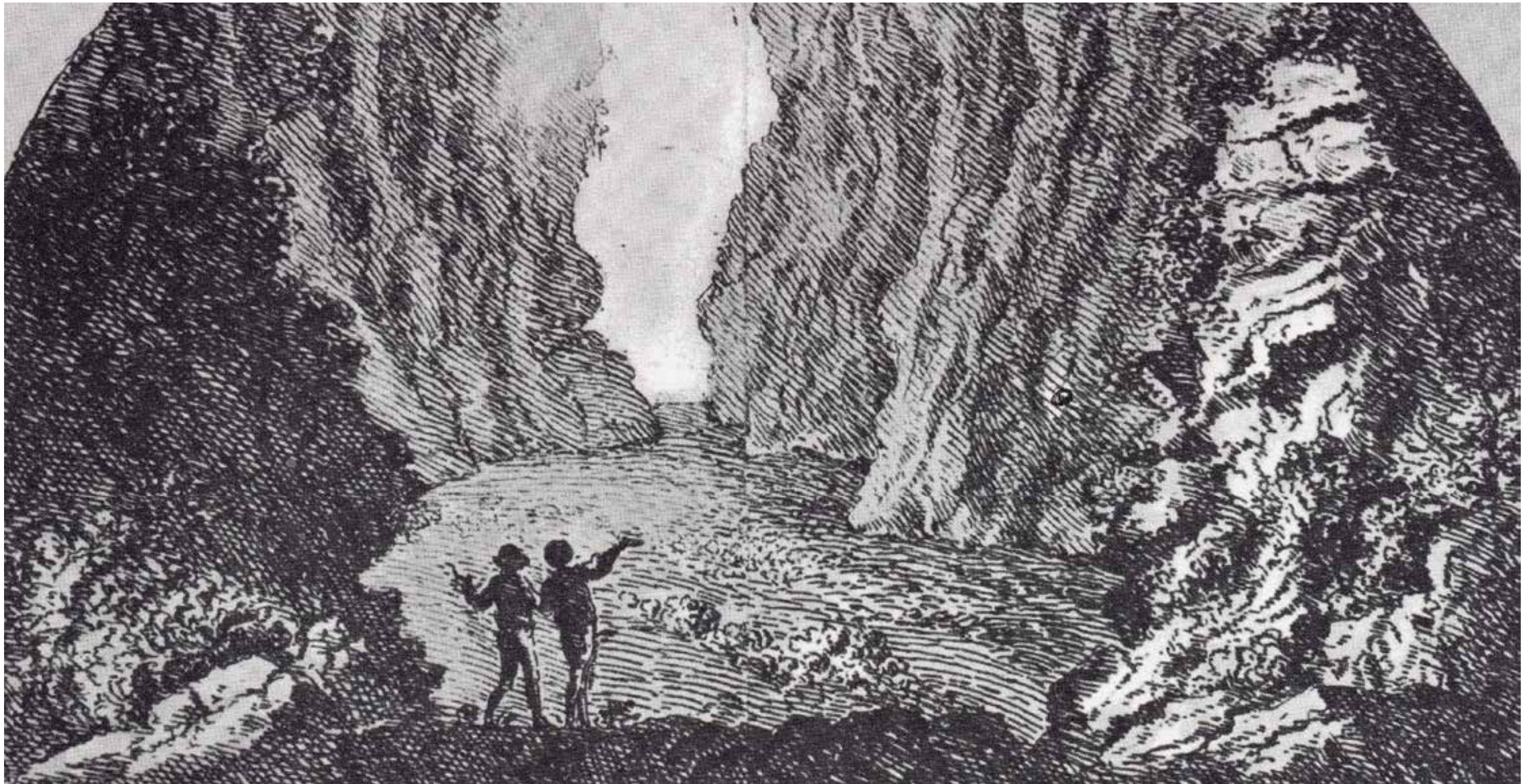




et insule (nel Ducato di Amalfi il castello di Capri può essere riparato da uomini della stessa terra e isola)". La tassazione imposta all'Università di Capri, come sede di castello, è indicativa dell'importanza della costruzione fortificata, una delle più antiche del Principato Citra, in cui ricadeva l'isola. Il Re di Sicilia Carlo I d'Angiò, nel 1277, inviò sull'isola come castellano Guglielmo, detto il Quarantasoldi; gli successe, poi, nel ruolo il caprese Sergio De Nicola, protagonista di un eroico episodio. A seguito dell'insurrezione dei Siciliani contro gli Angioini che provocò la Guerra del Vespro, la flotta aragonese comandata da Ruggiero di Lauria, nel maggio del 1283, si schierò minacciosamente di fronte a

Amalfi, Capri's Castle can be repaired by men of the same land and island)". The taxation imposed by the University of Capri, as a castle, is indicative of the importance of this fortified building, one of the most ancient ones in the Citra Principate, of which the island was part. The King of Sicily, Charles I of Anjou, sent in 1277 as castellan Willem, known as Quarantasoldi; he was then succeeded then by the Caprese Sergio De Nicola, protagonist of a heroic episode. Following the Sicilian uprising against the Angevins, which provoked the War of the Vespers, the Aragon fleet commanded by Ruggiero di Lauria, in May 1283, menacingly lined up in front of Marina Grande to do battle.





Marina Grande per dare battaglia. I soldati di ventura, sbarcati dalle navi sulla spiaggia, ingaggiarono un cruento combattimento con gli isolani comandati da Sergio De Nicola, con la flotta che si allontanò solo dopo tre giorni di assedio. La popolazione stremata, a corto di cibo, fu sfamata con le provviste del Castello e con quelle che lo stesso De Nicola conservava per la propria famiglia.

Il Re, convinto dell'importanza strategica dell'isola, nel 1283, fece rinforzare le strutture difensive del Castello, privilegiato

The soldiers of venture, disembarked on the beach, engaged in a bloody combat against the islanders guided by Sergio De Nicola, with the fleet leaving after three days of siege. The worn-out population, short on food, was fed with the supplies taken from the Castle and those that De Nicola himself had stored for his family. The King, convinced of the island's strategic importance, in 1283 had the defensive structure of the Castle reinforced, a privileged observation point overlooking the sea.

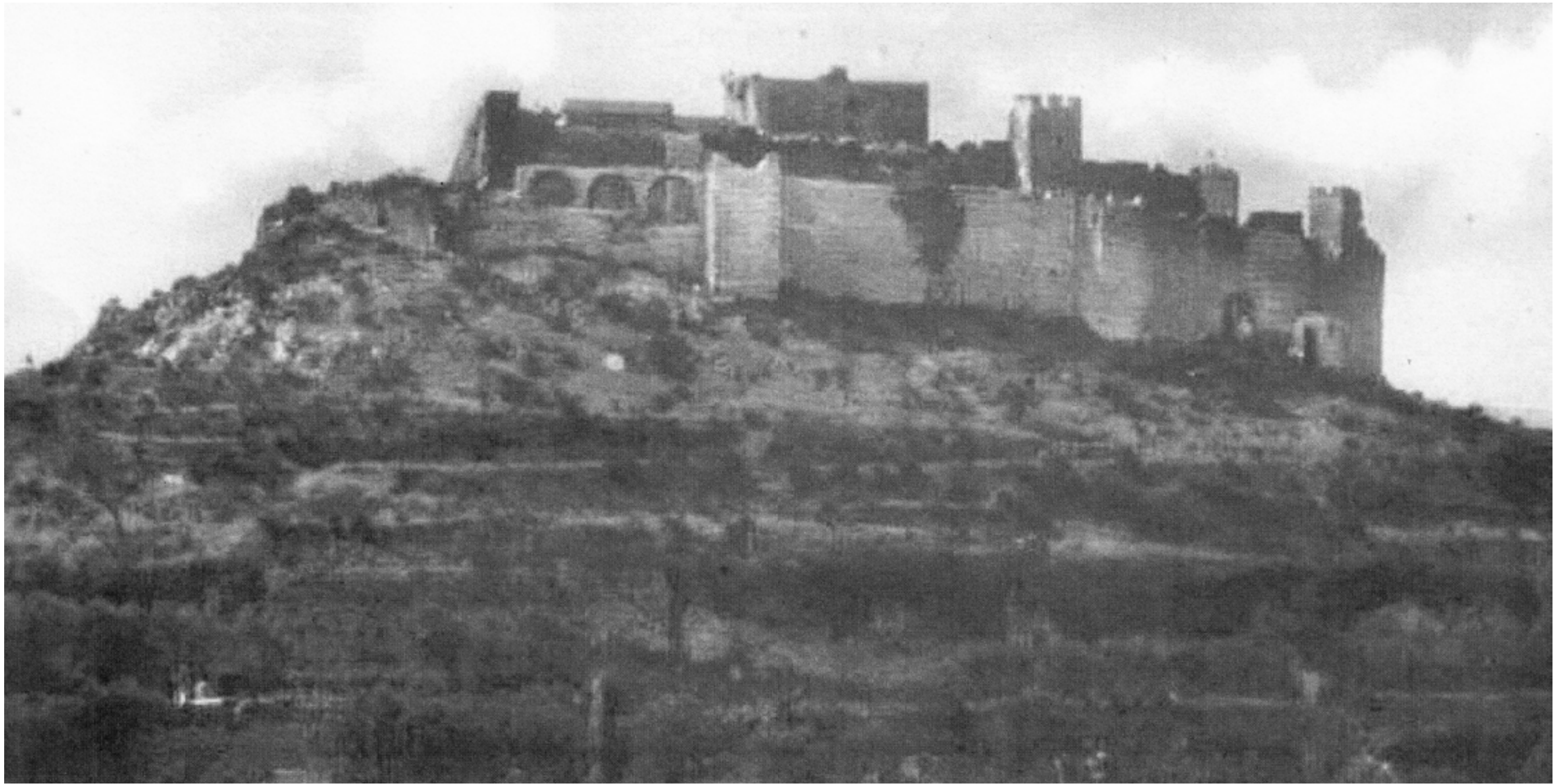
punto di osservazione sul mare.

Proprio per questo motivo la costruzione subì, nel corso dei secoli, radicali ristrutturazioni per aumentarne la rilevanza nella gestione politica e militare di Capri sotto i vari domini e regni.

Nel 1320 il Castello fu affidato al capitano Rainaldo de Anfore ed al castellano Pietro Goberts. Il castellano, coadiuvato da sottoposti pagati in rapporto al grado e alle responsabilità, era ufficiale del regno dai poteri quasi illimitati sia sul piano militare che quello giuridico amministrativo. Il

It was precisely for this reason that the building underwent, over the centuries, radical renovations to increase its relevance in the political and military management of Capri, under different dominions and reigns.

In 1320 the Castle was entrusted to captain Rainaldo de Anfore and castellan Pietro Goberts. The castellan, assisted by his subordinates, paid in relation to their rank and responsibilities, was an official representative of the kingdom, with almost endless powers on both military and



giuramento dei signori avveniva nella cappella del castello officiata dal cappellano di nomina regia, caprese o anche provinciale. Un altro eclatante episodio si verificò nel 1408, sotto il regno di Ladislao d'Angiò-Durazzo I di Napoli, quando i custodi del Castello, per motivi sconosciuti, tentarono di assassinare il castellano e fuggire dall'isola ovviamente senza riuscirci. Svariati, nel corso dei secoli, sono, in effetti, gli episodi di battaglie o semplici vicende amministrative che vedono coinvolto il Castello di Capri. Nel primo decennio dell'Ottocento il Castello e la cappella,

juridical matters. The vows of the lords took place in the castle's chapel, officiated by the chaplain appointed by the King, the island or even the province. Another famous episode took place in 1408, under the reign of Ladislaus I of Anjou-Durazzo of Naples, when the Castle's keepers, for unknown reasons, tried to murder the castellan and escape from the island, clearly to no avail.

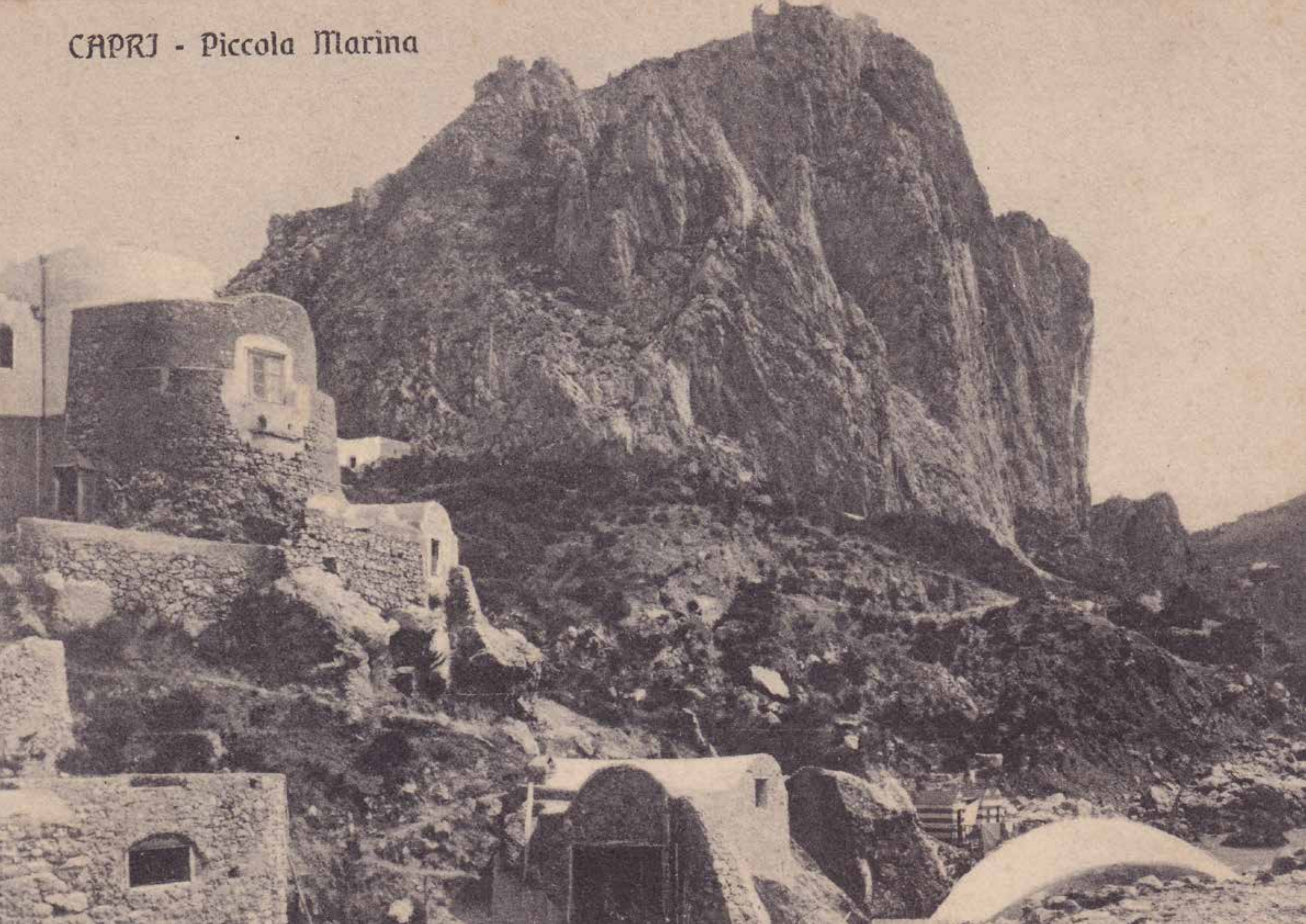
Over the centuries, indeed, many were the episodes of battles or simple administrative issues involving Capri's Castle. In the first decade of the nineteenth century,

trasformata in polveriera, seguirono le alterne vicende del conflitto anglo-francese. Fu il colonnello inglese Sir Hudson Lowe, il futuro carceriere di Napoleone a Sant'Elena, a edificare le prime fortificazioni mentre i francesi le consolidarono con l'aumento dei cannoni e delle difese murarie. I danni provocati da queste vicende belliche che interessarono l'isola, considerata la Piccola Gibilterra, furono sicuramente rilevanti ma non irreparabili, tanto che lo storico Ferdinand Gregorovius, cinquant'anni dopo, trovò il Castello: *"in buono stato di conservazione con mura merlate e torri"*.

the Castle and the chapel, turned into an armoury, followed the ups and down of the Anglo-French conflict. It was English colonel Sir Hudson Lowe, future jailer of Neapoloen in St. Helena, to build the first fortifications, while the French reinforced them with an increase of cannons and wall defences.

The damages caused by these battles involving the island, considered as the Small Gibraltar, were undoubtedly substantial yet not unrepairable, so much that, fifty year later, historian Ferdinand Gregorovius found the Castle *"in a good*

CAPRI - Piccola Marina





Nel 1912, invece, non restavano che poche mura diroccate, acquistate dalla Società Fondiaria Capri per passare, in seguito, prima al barone Alberto Fassini poi, nel 1950, al duca Roberto Caracciolo di San Vito, consigliere presso l'Ambasciata d'Italia a Parigi il quale, nel libro *L'occhialino del Re*, così ricordava l'episodio: *"Avevo avuto la fortuna di acquistare ad un prezzo irrisorio gran parte della collina soprastante il centro dell'isola. Cinquantamila metri quadrati di terreno e soprattutto di rocce (...) Fui anche fortunato di riuscire, in tempi relativamente brevi, a realizzare un vasto programma di lottizzazione sui terreni acquistati (...) restaurare le vecchie mura del castello (...) costruire, nel suo interno, una casa a picco sul mare"*. L'ingegnere Roberto Adinolfi, incaricato del progetto di ristrutturazione, lo ricostruì come lo possiamo vedere oggi, adibendolo a residenza privata. Il Castello fu acquistato, successivamente, dalla famiglia degli industriali tedeschi Liebig per passare, infine, alla famiglia sudamericana De Mase. Oggi, lo spettacolare complesso con una vista a 360°, testimone dall'alto della sua posizione strategica delle tante vicende storiche di cui è stata protagonista l'isola di Capri, circondato da mura ricoperte di rampicanti immerse in un rigoglioso parco, è di nuovo in vendita.

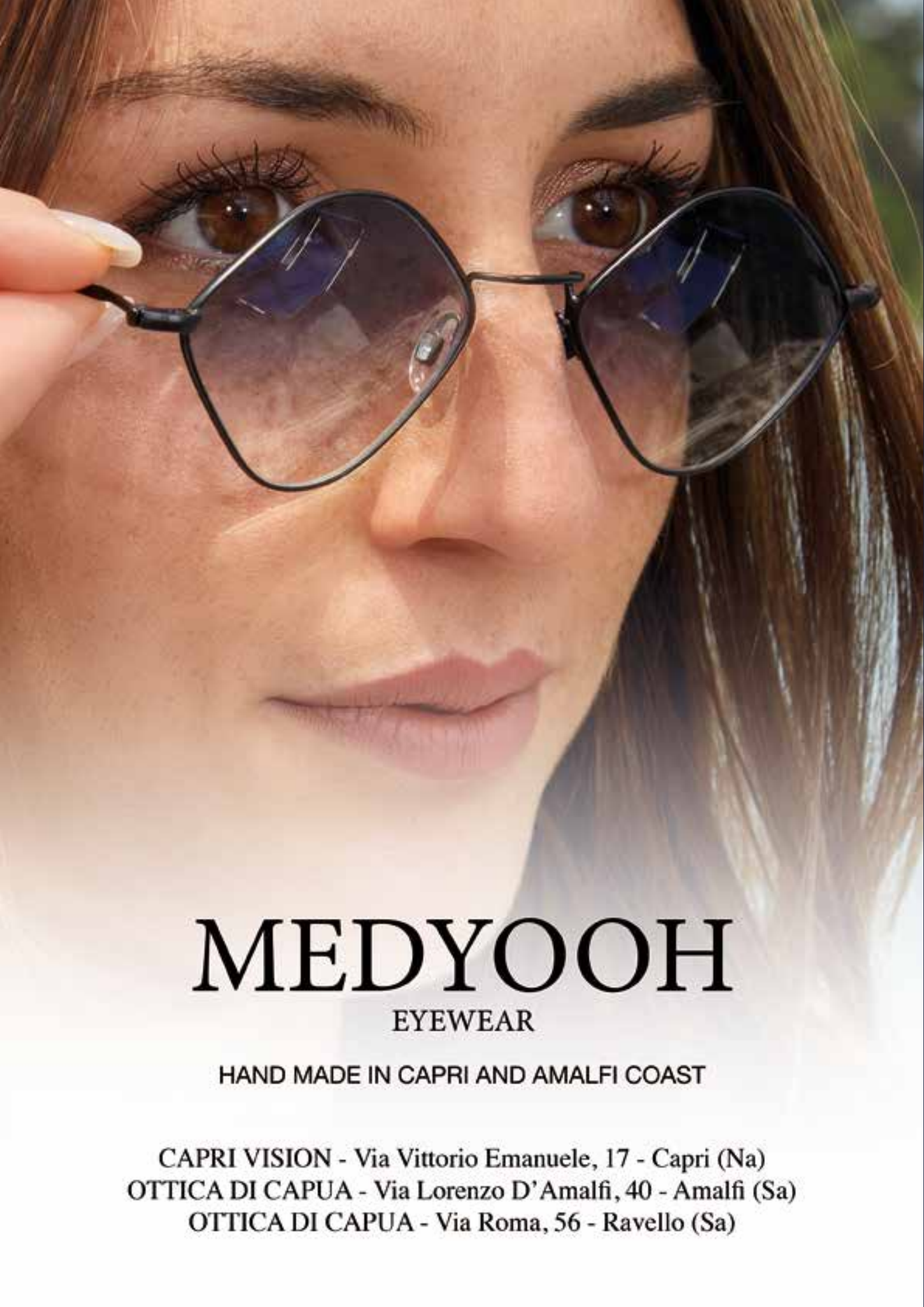
*preservation state, with crenelated walls and towers". In 1912, instead, only a few ruined walls remained, purchased by the Società Fondiaria Capri, and eventually owned by baron Alberto Fassini and then, in 1950, by duke Roberto Caracciolo di San Vito, councillor at the Italian Embassy in Paris, who in his book *The King's goggles* recalls the episode: "I had the fortune to purchase for a small price most of the hill above the island's centre.*

Fifty-thousand square meters of land, and above all, rocks (...) I was also lucky to manage, in a relatively short time, to manage a vast program of allotments on the purchased land (...) renovating the old castle walls (...) building, within the castle, a house overlooking the sea".

Engineer Roberto Adinolfi, tasked with the renovation projects, rebuilt it as we can see it today, to be used a private residence. The Castle was purchased, at a later time, by the German industrials family Liebig, and its ownership was then passed to South American family De Mase.

Today, the spectacular complex, with a 360-degree view, witness from its strategic position of the several historical episodes concerning the island of Capri, surrounded by walls covered with vines immersed in a flourishing park, is on sale once again.





MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST

CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)

CAPRI WATCH®



ART 553M



Via Vittorio Emanuele, 44 - Capri

studiotrisorio.com

Robert Polidori, *Bird and Figs Fresco panel, detail, Villa of Poppaea, Oplontis*, 2017





La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 837 7148 - CAPRICAPRI.COM

MEDYOOH

EYEWEAR

HAND MADE IN CAPRI AND AMALFI COAST



CAPRI LUXURY APARTMENT

Via Tragara, 37 - CAPRI
roberhouse37@libero.it
www.tragara37.com
+39 347.18.22.122



CAPRI VISION - Via Vittorio Emanuele, 17 - Capri (Na)
OTTICA DI CAPUA - Via Lorenzo D'Amalfi, 40 - Amalfi (Sa)
OTTICA DI CAPUA - Via Roma, 56 - Ravello (Sa)



Bianca

BIANCA, A GLAMOROUS, NEWLY CREATED ROOFTOP RESTAURANT AND BAR OPEN 'TIL LATE WITH SPECTACULAR VIEWS OVER THE SEA AND CAPRI ROOFTOPS.

BIANCA, UNDER THE CULINARY DIRECTION OF CHEF GENNARO ESPOSITO, IS THE ISLAND'S CHICEST HANGOUT, TRANSPORTING GUESTS TO ANOTHER TIME AND PLACE.

INFORMATION AND RESERVATIONS

bianca.lpa@oetkercollection.com

+39 081 837 0133

@hotel_lapalmacapri

Via Vittorio Emanuele, 39 Capri (Na)

La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com

Sguardi sul contemporaneo

Eyes on the contemporary

👤 Luca Esposito

L'associazione Polis 3.0, da anni impegnata nella valorizzazione e promozione dello straordinario patrimonio dell'isola di Capri, ha avviato a giugno 2023 un nuovo progetto culturale, finanziato dalla Regione Campania nell'ambito dell'avviso pubblico per la concessione di contributi per la promozione della qualità dell'architettura. Il progetto parte dalla riflessione sul paesaggio isolano alla quale l'associazione aveva dedicato la propria rassegna culturale annuale nel 2022 in occasione del Centenario del famoso Convegno di Edwin Cerio. Nell'ambito del tema *"Paesaggio e Capri"* che fa da filo conduttore di questa e delle future edizioni del progetto, trova collocazione l'esposizione *"Sguardi sul contemporaneo"*.

L'isola di Capri ha sempre attirato l'attenzione di appassionati e studiosi che ne hanno attribuito un'immagine sempre in divenire. In questa sequenza di immagini, un ruolo fondamentale è assolto dall'architettura, che ha il compito di narrare, in particolare, il rapporto tra costruito e naturale. Riprendendo le parole di Cantone, Fiorentino e Sarnella, "rendere l'immagine di Capri in quanto fenomeno architettonico determinato dalla felice combinazione di costruito e naturale, [...] dimostra, una volta in più, l'assoluta impossibilità di scindere manufatti architettonici da preesistenze e persistenze archeologiche; edilizia da contesti urbani, ambienti naturali, contesti naturali da ruderi archeologici o di fortificazioni". Ma se è vero (e necessario) questo legame, quello invece tra Capri e il contemporaneo è stato forse

📷 Archivio

The Polis 3.0 organization, active for years in enhancing and promoting the extraordinary heritage of the island of Capri, has started in June 2023 a new cultural project, funded by the Campania Region, as part of the public notice for the granting subsidies for the promotion of the quality of architecture. The project is part of the reflection on the islander landscape, to which the organization dedicated its own annual cultural event in 2022, on the occasion of the centennial of the famous Convention of Edwin Cerio. Following the theme *"Landscape and Capri"*, which is the common thread between the current and future editions of this project, the organization presents the exhibit *"Sguardi sul contemporaneo/ Eyes on the contemporary"*.

The island of Capri has always captured the interest of enthusiasts and scholars who contributed to its ever-changing image. In this sequence of frames, an important role is played by architecture, tasked with narrating in particular the relationship between constructed and natural. Quoting Cantone, Fiorentino and Sarnella, "capturing the image of Capri as an architectonic phenomenon determined by the fortunate combination of constructed and natural, [...] shows, once again, the absolute impossibility of separating architectonic products from archaeological pre-existences and persistence; buildings from urban contexts, natural landscapes, natural contexts comprising archaeological ruins or forts". Yet while this relationship is true (and necessary), the bond between Capri and the contemporary has been

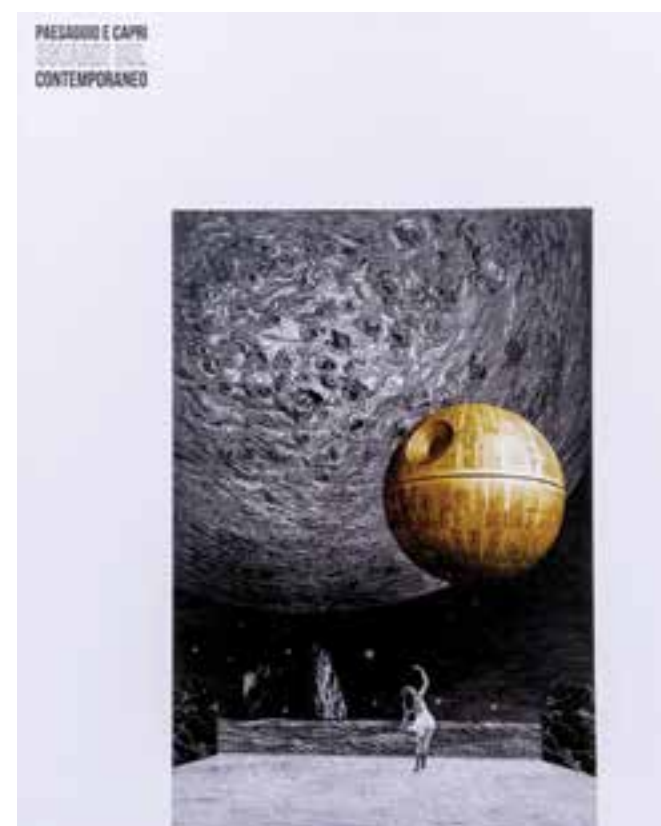


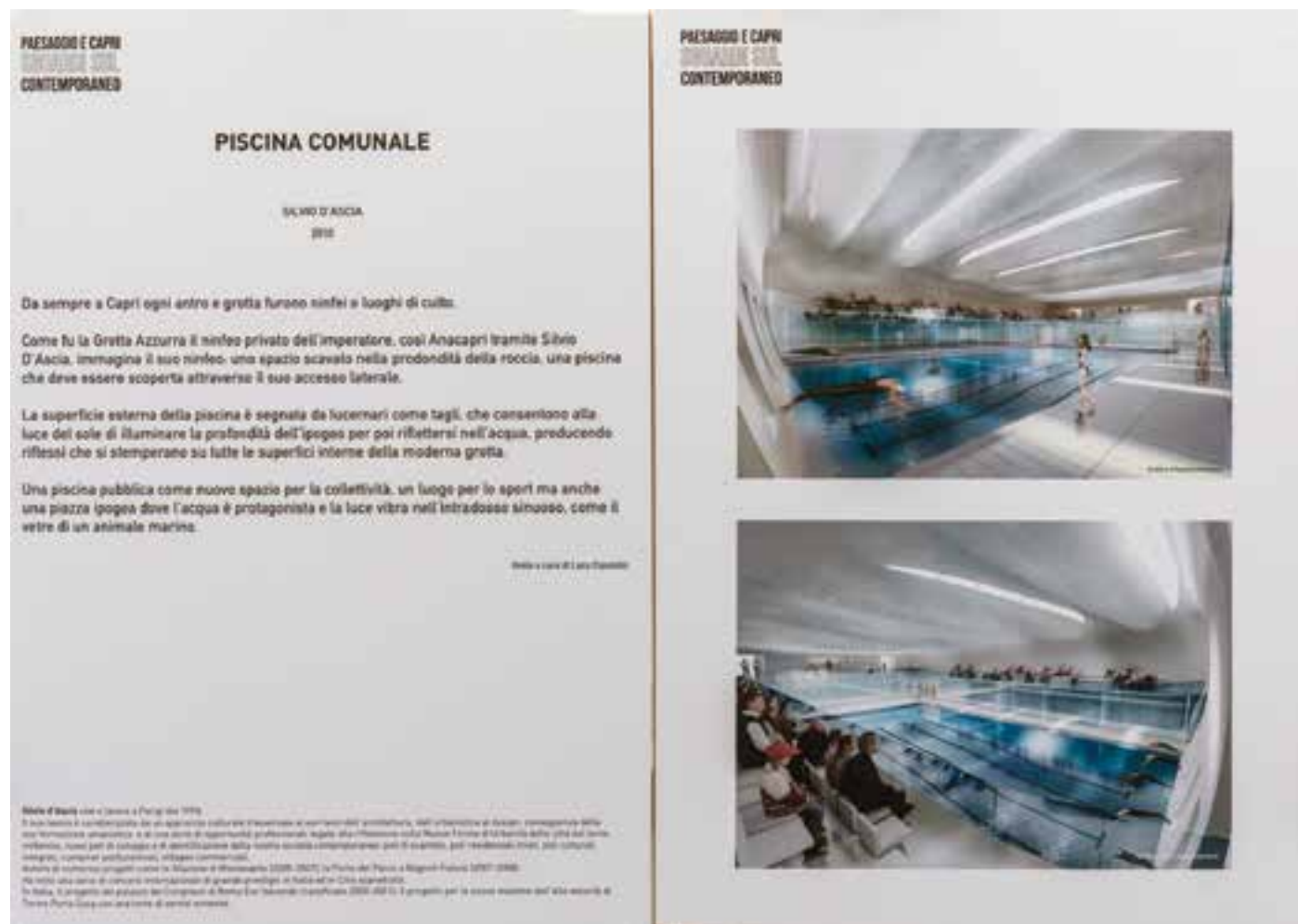
dimenticato o comunque negato, visto come *"estraneo"* all'isola.

Maciò che è estraneo, è tale perché, spesso è avvolto dall'oblio e dal perturbante, e questa condizione ci fa vedere le cose e il mondo in modo alterato. La ricerca è

perhaps forgotten or otherwise denied, considered *"alien"* to the island.

However, what is alien, is such because it is sometimes enveloped in oblivion and unsettlement, and this condition makes us see things with an altered perception.





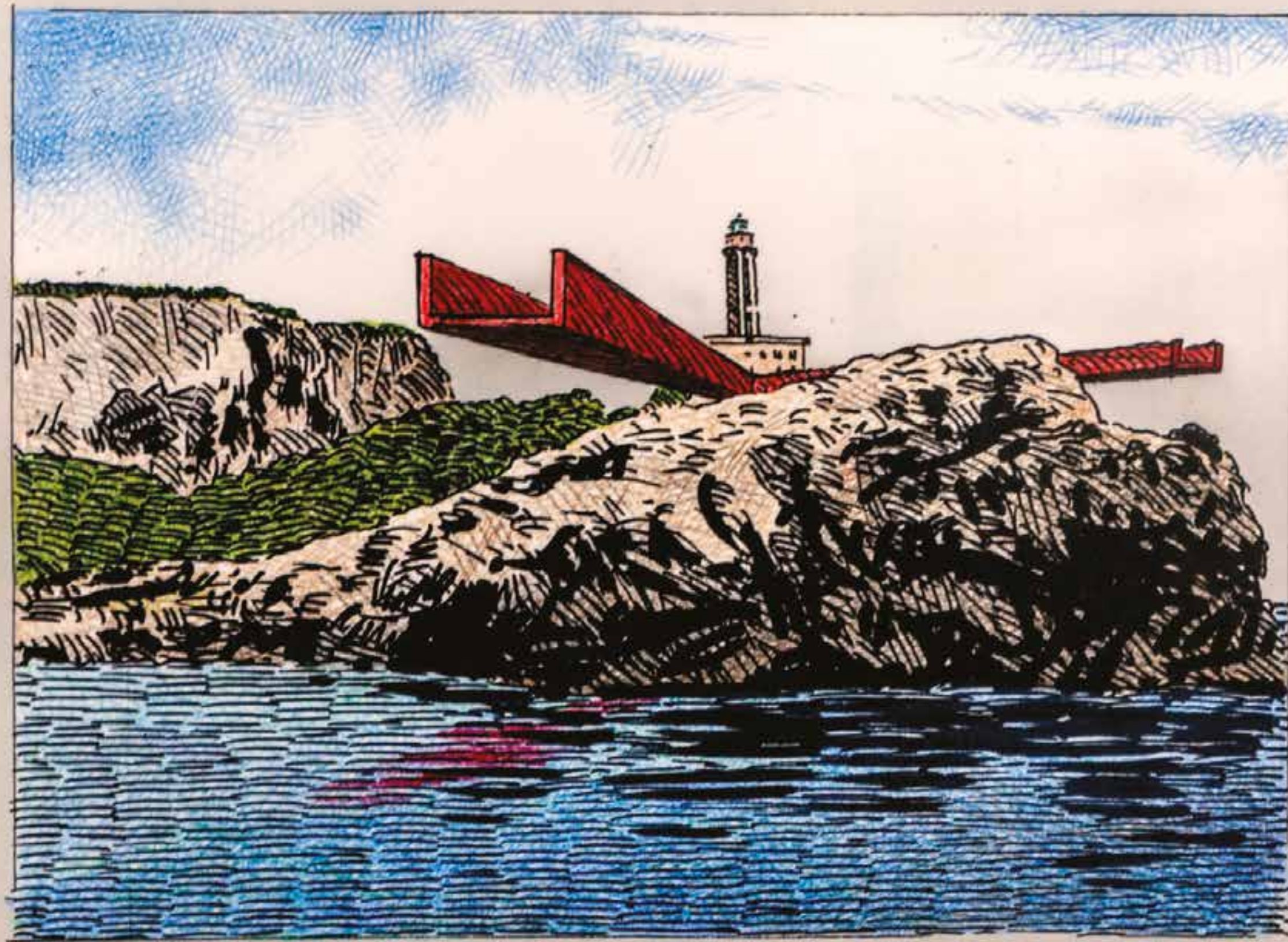
così il tentativo di narrare, sotto la lente del contemporaneo, una Capri velata, possibile e verosimile, che si conserva tra archivi privati e pubblici, fatta di progetti non realizzati ma che hanno una profonda radice con il luogo e sono altresì capaci di produrre cultura e quindi cambiamento. Ma Capri ha da sempre alimentato il mito e la legenda, in un susseguirsi di narrazioni che hanno portato l'isola ad essere simbolo stesso del Mediterraneo. Si è andata così a stratificare una cultura architettonica unica nel suo genere, ed è in questa cornice che prendono valore i progetti mai realizzati, i quali rispetto al patrimonio esistente che spesso è suscettibile di drammatiche mutazioni e trasformazioni, questa breve raccolta, non esaustiva volutamente, vuol sottolineare l'esistenza di una Capri immaginaria ma possibile; verosimile e reale per alcuni aspetti ed utopica per altri, con l'obiettivo di testimoniare l'impegno latente dell'architettura moderna e contemporanea di esprimersi sull'Isola. I progetti selezionati appartengono a questi due lati della stessa medaglia:

So, this research is the attempt to narrate, under a contemporary point of view, a veiled Capri, possible and likely, preserved among private and public archived, made of unrealized project that are nonetheless deeply rooted the place and are capable of producing culture and therefore change.

Yet Capri has always fuelled myths and legends, in a series of narrations that made the island the symbol of the Mediterranean Sea itself. The result was the stratification of a unique architectonic culture, and it is in this frame that the unrealised projects acquire their value, compared to the existing patrimony, it is susceptible to dramatic changes and transformation; this brief, intentionally non-exhaustive collection, wants to underline the existence of an imaginary yet possible Capri; likely and real in some respects and utopic in others, with the goal to prove the latent commitment of modern and contemporary architecture to express on the island.

The selected project belong to these two sides of the same coin: the project





"ENVIRONMENT" PUNTA FARO a CAPRI

ARNALDO POMADORO studio 2006



i progetti denominati verosimili, sono progetti concreti che non hanno avuto la possibilità di radicarsi e diventare materia costruita, ma che hanno allo stesso tempo uno spessore culturale tale da essere exempla, come il celebre progetto di Gio Ponti e Bernard Rudofsky per l'albergo diffuso ad Anacapri (1938), la "casa caprese tra muri" (1990) di Cherubino Gambardella o il progetto della piscina comunale per Anacapri di Silvio D'Ascia (2010). Di indiscusso pregio e rilevanza artistica, per la capacità di essere ponte tra artefatto e naturale, l'opera di Arnaldo Pomodoro (2006), è capace di riscrivere i valori del paesaggio verso una nuova prospettiva dell'ambiente in cui si abita. I progetti utopici sono quelli che si lasciano suggestionare a piene mani dalla potenza mitica dell'isola. Non realizzati e non realizzabili per loro stessa natura ma custodi dell'immagine utopica e mitica dell'isola. Progetti vivi che consentono

labelled as likely, they are concrete project that did not have to chance to take root and become constructed matter, but have at the same time such a cultural depth that they become exempla, like the famous project by Gio Ponti and Bernard Rudofsky, for a hotel in the woods of Anacapri (1938), the "Caprese house among the walls" (1990) by Cherubino Gambardella or the project for the municipal swimming pool of Anacapri by Silvio D'Ascia (2010). Of undisputed value and artistic relevant, for its being a bridge between artefact and natural, is the work by Arnaldo Pomodoro (2006), capable of rewriting the landscape's values towards a new perspective of the environment it inhabits.

The utopistic projects are those that let themselves be completely influenced by the mythical power of the island. Unrealized and unrealizable by their very nature, keepers of the utopic and mythical



all'architettura caprese di essere sempre stimolo di nuove suggestioni e variazioni, come testimoniato dai collage di Beniamino Servino o dal memetico progetto "Hotel il Quarto Faraglione" di Alvar Aaltissimo.

Questa collezione ha come obiettivo quello di offrire un punto di vista in diagonale e inedito per molti, di una Capri verosimile ed utopica, tra mito e realtà, con il Mediterraneo come sfondo.

image of the island. Living projects that allow Caprese architecture to be a constant stimulus of new suggestions and variations, as shown by Beniamino Servino's collages or by the memetic project "Hotel the Fourth Faraglione" by Alvar Aaltissimo. This collection wants to offer a new diagonal point of view, new to many, of a likely, utopic Capri, between myth and reality, in the background of the Mediterranean Sea.

Le Botteghe 59



B&B Le Botteghe 59

Tel: +39 3381010846 +39 3923373718

www.lebotteghecapri59.it - info@lebotteghecapri59.it

Via Le Botteghe, 59 – 80073 CAPRI



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 837 7148 - CAPRICAPRI.COM



Albergo 
Orsa Maggiore

Via Tuoro, 30 - 80071 Anacapri (Isola di Capri) Italy +39 081 837 3351 - +39 081 838 2917
www.orsamaggiore-capri.com - info@orsamaggiore-capri.com



The latest addition to the Eight Hotel family: the Hotel Europa in Cortina. Located 5 minutes' walk from the center of Cortina and very close to the ski lifts, the 5-star mountain property "Hotel Europa" features 2 restaurants, a fully equipped gym, a Spa and the iconic VIP Club. The VIP Club is the favorite destination for socialites and movie stars since the early 1970s, where private events and unforgettable live music performances can be organized.



Hotel Europa Cortina è l'ultimo aggiunto alla famiglia degli Eight Hotels. Posizionato a soli 5 minuti a piedi dal centro di Cortina e molto vicino agli impianti sciistici, la struttura a 5 stelle "Hotel Europa" vanta 2 ristoranti, una palestra completamente attrezzata, una spa e l'iconico VIP Club. Il VIP Club è la meta preferita da socialite e star del cinema fin dagli inizi degli anni 70, dove è possibile organizzare eventi privati e indimenticabili performance musicali dal vivo.





In Riva a Capri

On the shores of Capri

✍️ Marco Caiazzo

Riva d'epoca e vele storiche: a Capri e Napoli è andato in scena un evento che ha fatto rivivere le atmosfere anni Sessanta della Dolce Vita tra regate e sfilate in mare, con oltre venti storiche imbarcazioni coinvolte, tutte di grande storia e interamente in legno, a vela o a motore. La quattro giorni, dal 29 giugno al 2 luglio scorsi, ha messo assieme due eventi: la ventesima edizione di *"Le Vele d'Epoca a Napoli"*, organizzata dal Circolo Savoia, e il primo raduno *"I Riva nel golfo di Partenope"*, che si è svolto parallelamente nelle acque di Capri, con lo Yacht Club Capri in prima fila e la collaborazione dell'Automotoclub Storico Italiano e del Riva Historical Society.

Per la prima volta, una dozzina di Riva hanno dato vita a un grande spettacolo nel Mediterraneo, con condizioni meteo ottimali. Simbolo del lusso e dello star system degli anni Sessanta, i motoscafi sono stati accolti presso lo Yacht Club Capri dal presidente Achille D'Avanzo, che commenta: *"La manifestazione ha catalizzato l'attenzione di tutti, parliamo delle Rolls Royce del mare. Serviva una cura maniacale nell'attenzione al dettaglio, con armatori e ospiti abituati a essere coccolati. Ci siamo presi cura di loro per tre giorni, tutti sono impazziti di felicità e vogliono già tornare il prossimo anno"*. Il resto lo ha fatto il fascino di Capri: *"Al quale, però – commenta il presidente D'Avanzo - abbiamo unito un'accoglienza esclusiva. Lo scorso anno ospitammo le Vele d'Epoca, nel 2024 vorremmo entrambi, vele e Riva. Bisognerà però programmare in tempo le varie attività pensando a tutti gli aspetti, in primis quello della sicurezza. Ogni evento deve essere fatto in modo non invasivo e tutelando le esigenze di tutti. Anche perché tutto il nostro lavoro ha un solo obiettivo, la scuola vela dei ragazzi, la crescita dei giovanissimi che si misurano su un campo di regata unico al mondo. Lo sforzo*

📷 Francesco Rastrelli

Vintage Riva and historical sails: Capri and Naples were the stage for an event that made us experience once again the 1960s atmosphere of the Dolce Vita, among regattas and sea parades, with more than twenty historical boats involved, all of them with a great history and entirely built in wood, sail or motorized. The four-day programme, taking place between last June 29th to July 2nd, put together two events: the twentieth edition of "Vintage Sails in Naples", organized by Club Savoia, and the first gathering "Riva in the Parthenopean Gulf", which took place simultaneously in Capri's waters, with Yacht Club Capri on the front line and the collaboration of the Automotoclub Storico Italiano and the Riva Historical Society.

For the first time, a dozen of Riva boats started a great show in the Mediterranean, with excellent weather conditions. Symbols of the luxury and star system of the 1960, the motorboats have been welcomed at the Yacht Club Capri by president Achille D'Avanzo, who says: "The event has captured everybody's attention, we are talking about the Rolls Royce of the sea. A meticulous care in the attention for detail was imperative, with shipowners and guests used to be spoiled. We took care of them for three days; everyone was enthusiastic, and they already want to be here next year". Capri's charm made the rest: "To this, however, - adds president D'Avanzo – we added an exclusive hospitality. Last year we welcomed the Antique Sails, in 2024 we would like to have both, sails and Riva. We will need to plan on time the various activities, thinking about every aspect, for starters security. Each event has to be planned in a non-invasive way, protecting the needs of everyone. This is also because our work has a single goal, the sailing school for kids, the growth of our young children who compete on a regatta



va in questa direzione. Un ringraziamento va al sindaco Marino Lembo e al presidente del Porto turistico di Capri, Giancarlo Cangiano". Le barche arrivavano da Italia, Germania e Svizzera. La più antica era Popi, "mimi bluette" costruito nel 1926. Programma fitto e di grande bellezza: giovedì 29 giugno, dopo lo spettacolare passaggio delle Frecce tricolori sul lungomare partenopeo, i Riva hanno costeggiato la penisola sorrentina spostandosi da Napoli a Capri. Quindi cena presso il ristorante Le Camerelle, con tappa d'obbligo nella celebre piazzetta. Il giorno successivo Conny Vuotto, direttore sportivo dello YC Capri, ha accolto armatori ed equipaggi per il concorso di eleganza. In giuria, su Red, anche Fabrizia d'Avanzo, figlia del presidente del Club, alle spalle un percorso accademico e professionale di altissimo livello e un futuro che la vedrà protagonista nelle attività dell'isola azzurra e non soltanto. Dopo il concorso, navigazione libera verso i faraglioni e la grotta

field unique in the world. Our work moves in this direction. My thanks go to mayor Marino Lembo and to the president of the Tourist Port of Capri, Giancarlo Cangiano".

The boats come from Italy, Germany and Switzerland. The oldest one was Popi, "mimi bluette" built in 1926. A rich, beautiful programme: Thursday, June 29th, after the wonderful show of the Frecce Tricolori on the Neapolitan seafront, the Riva sailed along the coast of the Sorrento peninsula, moving from Naples to Capri. Then, dinner at the restaurant Le Camerelle, with an obligatory stop at the famous piazzetta. The following day Conny Vuotto, sports director of the Yacht Club Capri, welcomed shipowners and crews for the elegance contest. In the jury, on Red, Fabrizia d'Avanzo, daughter of the Club's president, an academic and professional journey of high level behind her and a future that will see her protagonist in the activities on the blue island, and more. After the





azzurra. Sabato il rientro a Napoli per il party al quale hanno partecipato gli equipaggi dei due raduni. In chiusura, domenica 2 luglio, la parata all'ombra di Castel dell'Ovo e la cerimonia di premiazione al Circolo Savoia. Alla fine, premi per tutti. L'Ariston Vittoria III della famiglia Martinelli ha conquistato la scena inventando dei parabordi speciali, costituiti da sacchetti a rete contenenti limoni di Sorrento.

Michele Fortunato, vicepresidente Yacht Club Capri, si dice soddisfatto: *"L'idea è nata per celebrare una barca che ha fatto la storia dell'Italia, è stato un evento anche romantico con i Riva che si sposano perfettamente con l'immagine dell'isola di Capri. Quindi tradizione marina e cultura della bellezza insieme, per motoscafi che nascono sul lago, ma che è stato bello vedere nel Mediterraneo".*

contest, free sailing towards the Faraglioni and the Grotta Azzurra. On Saturday, return to Naples for the party organized for the crews. At the end, Sunday, July 2nd, parade in the shade of Castel dell'Ovo and the award ceremony at Club Savoia. To conclude, awards for everybody. The Ariston Vittoria III owned by the Martinelli family conquered the scene, sporting some special fenders, made from mesh bags containing Sorrento lemons.

Michele Fortunato, vice president of the Yacht Club Capri, is very satisfied: *"The idea was conceived to celebrate a boat that made the history of Italy, it has been a romantic event with the Riva perfectly embracing the image of the island of Capri. So, sea tradition and culture of beauty, together, for motorboats that are mainly employed in lakes, but were nonetheless beautiful to admire amid the*



A Napoli, invece, la regata tra le *"signore del mare"* è stata vinta da Crivizza nella classe Yacht Classici e Zenith negli Yacht d'Epoca. Terza Don Quijote di Ludovico Visone, socio del Circolo Savoia. L'imbarcazione, premiata come la più elegante, esibiva la bandiera argentina, essendo appartenuta in passato a Evita Peron. Un premio è andato anche a Barbara, l'imbarcazione viareggina dell'armatore Roberto Olivieri che festeggia nel 2023 il traguardo dei cento anni.

C'era anche Pilgrim, appartenuto allo storico presidente del Savoia Pippo Dalla Vecchia. E Manitou, utilizzata negli anni Sessanta dal presidente americano John Fitzgerald Kennedy: fu definita *"Casa Bianca galleggiante"* e ospitò a bordo Marilyn Monroe. Un capolavoro di stile, sul quale si è fatto notare un equipaggio capace

Mediterranean Sea".

In Naples, instead, the regatta featuring the *"ladies of the sea"* has been won by Crivizza in the Classic Yachts class, and by Zenith in the Vintage Yachts class.

Third place for Don Quijote, owned by Ludovico Visone, member of Club Savoia. The boat, awarded as the most elegant one, sported the Argentinian flag, as it was once owned by Evita Peron. An award was also given to Barbara, the viareggino boat owned by Roberto Olivieri, which celebrates one-hundred years in 2023. There was also Pilgrim, owned by the historic president of Club Savoia, Pippo Dalla Vecchia. And Manitou, employed in the 1960s by the US president John Fitzgerald Kennedy: it was called *"The floating White House"* and welcomed on board Marilyn Monroe. A masterpiece in style,







di conquistare la scena esibendo, accanto alla bandiera a stelle e strisce, quella azzurra del Napoli, con la dedica a Maradona e alla vittoria del terzo scudetto.

Emozionante anche qualche pausa in banchina, durante la quale un membro dell'equipaggio di Manitou ha suonato il violino, allietando i presenti. La barca più antica presente nel golfo è Mariska del 1908, un 15 metri Stazza Internazionale costruito in fasciame di mogano.

Presente in città anche Francesco Ettore, presidente Federazione Italiana Vela, che ha evidenziato come la regata abbia messo in luce *“il bello del navigare”*.

Il presidente del Circolo Savoia, Fabrizio Cattaneo della Volta, sottolinea: *“Un evento*

with a notable crew capable of conquering the spotlight exhibiting, next to the stripe and stars flag, the blue flag of the Napoli Football Club, a dedication to Maradona and the victory of the third championship. Some breaks on the piers were quite moving as well; during one of them a member of the Maitou crew played the violin, mesmerizing the bystanders. The oldest boat in the gulf was Mariska, dated 1908, a 15-metres International Tonnage built in mahogany planking. Also present in town Francesco Ettore, president of the Italian Sailing Federation, who stated how the regata brought to light “the beauty of sailing”. The president of Club Savoia, Fabrizio Cattaneo della Volta, underlines. “An exciting event, finally the Gulf has seen once

entusiasmante, finalmente si sono rivisti nel golfo i fantastici motoscafi Riva, mentre le Signore del mare si sono confermate bellissime e spettacolari, tutte con una splendida storia da raccontare. Abbiamo visto in banchina le barche più belle del mondo interamente in legno, antichi velieri che hanno solcato il mare. Il ringraziamento va a Marina Militare, Capitaneria di Napoli, Aive, V Zona Fiv, Comune di Napoli, Università Parthenope, Yacht Club Capri e ai Circoli Italia, Rari Nantes e Nautico: un lavoro di squadra coordinato dal Circolo Savoia che ha dato i frutti sperati”. L'evento è reso possibile grazie al supporto di Ventrella, che ha messo in palio per la prima volta una Coppa perpetua, e Centro Porsche Napoli - Concessionaria Del Priore.

again the beautiful Riva motorboats, while the Ladies of the sea reaffirmed their beauty and performance, all of them with an incredible story to tell. We saw among the piers the most beautiful boats in the world, entirely built of wood, ancient ships that sailed the sea. My thanks go to the Navy, the Naples Port Authority, AIVE (Italian Organization for Vintage Sails), the V Zone FIV Committee, the City of Naples, the University Parthenope, the Yacht Club Capri and the Italia, Rari Nantes and Nautical Clubs: a teamwork coordinated by Club Savoia that paid off”. The event has been made possible thanks to the support of Ventrella jewel, which, for the first time put up a Cup for a prize, and the Naples Porsche Centre – Del Priore Car Dealership.



La Violetta

La Violetta - Gioielleria

Via Longano, 15 - 80073 Capri (Na)

Ph. +39 081 837 7895 - www.laviolettacapri.com

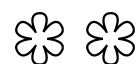


MICHAEL COAL



RISTORANTE L'OLIVO

ANACAPRI



L'Olivo Restaurant, two Michelin stars
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0560

capripalace.com olivo@capripalace.com



CAPRI PALACE
Jumeirah™



CAPRI WATCH®



VIA VITTORIO EMANUELE, 54 - CAPRI - TEL. 081 837 7148 - CAPRICAPRI.COM

IL RECUPERO DEGLI OLIVETI:

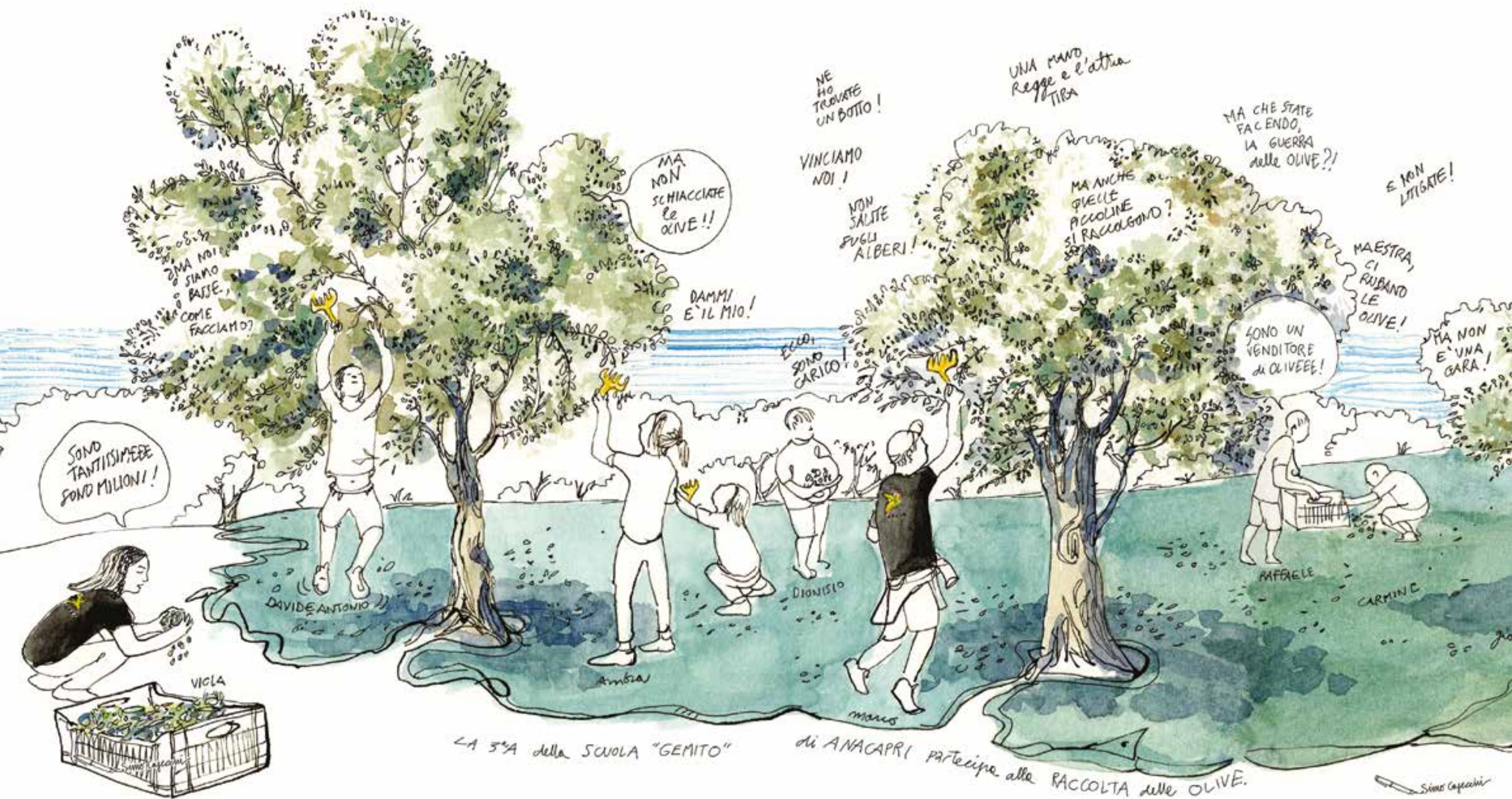
UN IMPEGNO PER IL TERRITORIO,

UN FUTURO PER LE NUOVE GENERAZIONI



L'ORO DI CAPRI

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELL'OLIVO A CAPRI



I colori siamo noi

We are the colours

✍ AnnaChiara Della Corte

Non si può parlare dell'opera di Umberto Ciceri prescindendo dalla sua indagine sul fenomeno percettivo.

La pratica dell'artista si focalizza su studi di neuroestetica, un'area di ricerca che coinvolge le scienze cognitive per analizzare le basi biologiche dell'esperienza estetica.

Come definire la sua espressione artistica?

"'Nano impressionismo cinetico' è una mia invenzione, da innamorato del colore.

Il mio lavoro è progettare schemi di interferenza visibili dal sistema nervoso, progettare soglie percettive".

La sua arte deriva da paesaggi sonori, video-proiezioni, performance, generando interazione temporale con l'osservatore.

"Il mio lavoro ha un'esistenza temporale, lo sguardo di un attimo non potrebbe sostenere di averlo visto, è necessario trovare la sua forma ritmica, entrare nel suo volume, permettere all'opera di esercitare un effetto su di noi".

Ci descrive il suo incontro con l'arte? *"Mi sono imbattuto nell'arte quando ho perso l'equilibrio. Sono convinto che la condizione di equilibrio sia il vero miracolo dell'esistenza e della coesistenza, uno stato di grazia".*

Ciceri approda nel mondo dell'arte e da subito come artista di riferimento della Liquid Art System a Capri e a Positano nel 2007, dopo un felice trascorso nel mondo della moda. *"Disegnare tessuti per molti anni mi ha permesso di sperimentare direttamente la mia ricerca nella visione. Il concetto di ordito e trama mi ha insegnato che l'ordine nascosto nel mondo è di natura dinamica e che l'instabilità detiene il dominio finale. Non si trattava più di riprodurre forme statiche, ma forze dinamiche.*

Oggi l'approccio rimane il medesimo. Quello che una volta era un tessuto ora è diventato quello che io chiamo un "tappeto ottico"; mentre un tempo utilizzavo fibre di seta, oggi lavoro con fibre di fotogrammi estratti da

📷 Umberto Ciceri

You cannot talk of Umberto Ciceri's work without mentioning his investigation on the perceptive phenomenon.

The artist's practice focuses on neuroaesthetic studies, a research field involving cognitive sciences to analyse the biological foundations of the aesthetic experience.

How could we define your artistic expression?

"'Cinetic nano impressionism', an invention of mine, as I love colour.

My work consists in outlining schemes of interference, perceivable by the nerve system, designing perspective limits".

Your art arises from auditory landscapes, video-projections and performances, creating a temporal interaction with the audience.

"My work has a temporal existence, the gaze of an instant could not see it fully, it is necessary to find its rhythmic shape, entering in its volume, allowing the work to exert an effect on us".

How would you describe your meeting with art?

"I approached art when I lost my balance. I believe balance is the true miracle of existence, a state of bliss".

Ciceri debuts into the art world and he immediately becomes the reference artist of Liquid Art System in Capri and Positano, in 2007, after a prolific period in the fashion world.

"Designing fabric for several years allowed to me directly experiment my research on vision. The concept of outlines and weaves taught me that the hidden order of the world has a dynamic nature, and that instability holds the final domain. It was no longer about reproducing static shapes, but dynamic forces.

Today, the approach is the same. What was once fabric, today has become what I call an 'optical carpet'; once I used to employ silk



pellicole filmiche".

La sua opera l'ha chiamata "Hypertrait": una personale evoluzione di un medium degli anni Trenta che è riuscito a portare ad una eccellenza tecnica inimitata.

"Creare un Hypertrait è cercare di connettere le arti spaziali del segno alle arti temporali del movimento, è sperimentare ogni volta le teorie impressioniste in scala nanometrica perché i miei colori sono invisibili ad occhio nudo come squame delle ali di farfalla. Creare un Hypertrait è ogni volta chiacchierare di luce col Barone Von Helmholtz facendo girare i dischi di Maxwell".

Da dove inizia?

"Comincio filmando un movimento. Catturo intenzionalmente l'immagine dinamica sfocata, perché il punto di interesse non risiede nel soggetto in quanto tale, ma piuttosto nel



fabrics, today I work with photograms fibres extracted from film".

You called your work "Hypertrait": your own personal evolution of a medium from the 1930s that you managed to elevate to an unmatched technical excellence.

"Creating an Hypertrait means connecting the spatial arts of sign with the temporal arts of movements, experimenting every time the impressionist theories on a nanometric scale, as my colours are invisible to the naked eye, just like the scales of a butterfly's wings.

Every time I create an Hypertrait I converse on light with Baron Von Helmholtz, spinning Maxwell's disks".

Where do you start from?

"I begin filming a movement. I intentionally capture a blurred dynamic image because the point of interest does not lie into the subject



campo di forza che nasconde.

Trasformo il movimento in un 'personaggio ritmico' e ne rafforzo la ricezione coordinando la successione tra i colori e gli intrecci di fotogrammi estratti della pellicola. Qui vedo solo io che succede, è tutto troppo piccolo per vedere ad occhio nudo, qui il ritmo regna sovrano".

Gli ultimi lavori di Ciceri, esposti lo scorso autunno al Museo MAGA di Gallarate, con la mostra "La forma del ritmo" a cura di Alessandro Castiglioni, si presentano come intarsi di lenti ottiche. Un uso innovativo e inedito delle superfici lenticolari che l'autore ha denominato Qualia.

as such, but rather in the force field it hides.

I transform movement into a 'rhythmic character' and I strengthen reception coordinating the succession between colours and the internment of the frames extracted from the film. Only I can see what happens there, everything is too small to see with the naked eye, rhythm reigns supreme".

Ciceri's latest works, displayed last year at the MAGA Museum of Gallarate, during the exhibition "The shape of rhythm" curated by Alessandro Castiglioni, present themselves as inlays of optical lenses. An innovative, unique use of lenticular surfaces the author has named Qualia.



"I Qualia sono una metafora sulla coesistenza tra umani, ogni tassello è una unità indivisibile, proprio come ognuno di noi.

L'opera non ha più alcun centro ma si costituisce unicamente come trama, il significato dell'opera coincide con l'evento stesso dell'opera, il legame animato con gli osservatori".

Le opere, in mostra per l'intera estate nel circuito di gallerie Liquid di Capri e della Costiera, sono espressione della produzione astratto-analitica di Ciceri, che prende le mosse dal Manifesto Realista (1920) di Naum Gabo: il movimento ha una sua autonomia e potrà essere percepito come forma.

"I visitatori si muoveranno continuamente, produrranno da soli le associazioni necessarie, l'osservazione sarà creativa, ognuno troverà il proprio ritmo perché, in fondo, i colori siamo noi".

"Qualia are a metaphor on the coexistence among humans, each piece is an indivisible unit, just like each one of us.

The work doesn't have a centre anymore, on the contrary, it is formed as a single plot the meaning of the work corresponds with the event itself, the animated relation bond with the audience".

The works, which will be displayed through the summer in the Liquid galleries circuit in Capri and the Coast, are expression of Ciceri's abstract-analytic production, inspired by the Naum Gabo's Realist Manifesto (1920): movement has its own autonomy, and it can be perceived as shape.

"Visitors will move continually, they will produce on their own the necessary association, a creative observation where everyone can find their own rhythm because, after all, we are the colours".



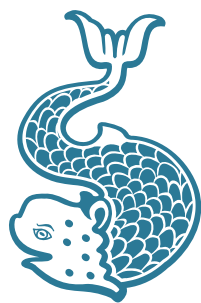
Nel cuore della Città Eterna con vista Fori Imperiali, PALM SUITE si contraddistingue per il suo peculiare interior design tropical che trasforma la location in una splendida oasi verde dove una profusione di colori, dal sapore vintage ed esotico, si coniugano al fascino senza tempo della location. Lo stile tropical che contraddistingue la location offre un luogo incantato dove le palme, la frutta tropicale ed i fenicotteri rosa creano un ambiente rilassante in perfetto stile jungle. Gli ospiti si immergono immediatamente in un fantastico mondo di immaginazione dall'atmosfera affascinante, un vero "paradiso tropicale" con carte da parati colorate e texture esotiche in stile jungle, piante rigogliose, quadri con foglie giganti, ambienti caratterizzati da mobili e complementi di arredo in materiali naturali.

Fusing colorful, vintage and exotic design with timeless charm of the location, PALM SUITE lies in the heart of the Eternal City with an enviable central location overlooking the imperial roman forum. The tropical style characterizes the new hospitality concept and offers an enchanting place where the palms, tropical fruit and pink flamingos create a relaxing atmosphere in perfect jungle style. Guests immediately immerse in an amazing world of imagination and alluring atmosphere. A unique lifestyle concept that creates a spectacular "home away from home" feeling where warmth and elegance are perfectly combined to make Palm Suite The "place to be".

Info & Contact

PALM SUITE

Roma 00184 - Via del Colosseo, 20 | + 39 06 83512491 / +39 345 2620131 | palmsuiterome.com - info@palmsuiterome.com



treville
P O S I T A N O

Treville Lounge Positano, aperto tutti i giorni dalle 11:00 alle 19:00, è la versione genuina della cucina di Treville, da assaporare nella semplicità di una magnifica terrazza sul mare, la stessa che di sera si trasforma nel raffinato Maestro's Restaurant, aperto dal lunedì al sabato dalle 19.00, per offrire un percorso esperienziale elegante e sofisticato.

Entrambi le cucine rispettano creativamente, la stagionalità del nostro orto, materie prime e sapori mediterranei.

RESTAURANT
Maestro's

Via Arienzo, 30
84017 - Positano (Sa)
ph: +39 089 812 2401
e: fb@villatreville.com





Liquid
art system

CONTEMPORARY ART

ANTONIO SANNINO

LIQUID | POSITANO

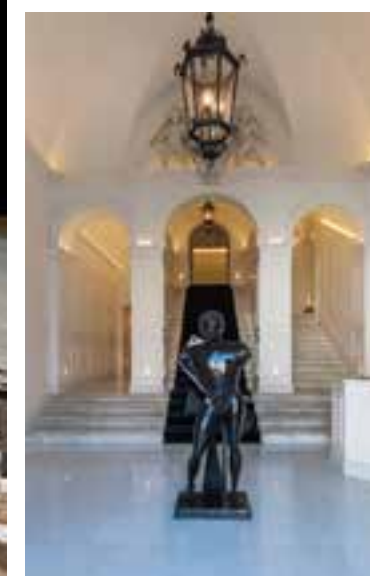
Via dei Mulini, 16 - Positano (SA)
ph. +39 089 875 257

positano16@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com





Eight Apartments are new exclusive and prestigious short rental apartments located in Rome, in the heart of the Eternal City. Here you can enjoy the unique privilege of living in a charming home without foregoing the exclusive services provided as a luxury hotel. "Borghese Loft" on two levels, is impeccably furnished, and presents the latest technologies.



Eight Apartments sono nuovi esclusivi e prestigiosi appartamenti per affitti brevi situati a Roma nel cuore della città eterna, in cui si può godere del privilegio unico di vivere in una lussuosa casa, senza rinunciare ai servizi esclusivi forniti da un hotel cinque stelle. "Borghese Loft" su due livelli, è stato arredato nei minimi dettagli con gusto raffinato e ultime tecnologie.



Il plasticismo contemporaneo di Coderch&Malavia

Coderch&Malavia's contemporary plasticity

✍ AnnaChiara Della Corte

Coderch&Malavia è il risultato di un progetto scultoreo in cui il corpo umano è al centro del discorso plastico.

Un universo di forme dai tanti significati incentrate sull'idealizzazione della figura umana. Il campo di indagine del duo spagnolo appare chiaro: la bellezza come strumento quotidiano.

Joan Coderch e Javier Malavia si sono uniti artisticamente nel 2015 per realizzare un lavoro scultoreo a quattro mani, caratterizzato da una tecnica raffinata, dalla modellazione in studio fino all'opera finale fusa in bronzo.

Joan Coderch (1959, Barcellona), e Javier Malavia (1970, Oñati), hanno scoperto sin da subito elementi di contatto: l'impegno sociale, da cui la scelta di temi come l'uguaglianza, l'imitazione della natura, e più in generale l'ambiente; la ricerca dell'emozione attraverso l'opera, la rivelazione dei sentimenti che guidano l'uomo; l'incontro tra la figura e la postura, l'idea del movimento.

Seguendo le orme dei grandi maestri della figurazione come Maillol, Rodin, Marini e Bourdelle, interpretano i precetti di armonia ed eleganza compositiva della scultura classica, con uno spirito e un'iconografia pienamente contemporanei.

La figura umana è il perno attorno cui ruota la loro ricerca figurativa ed estetica. Opere plastiche dalle forme pure e rotonde, che si caratterizzano per la pienezza dei volumi e la potenza espressiva, inneggiando ad antichi miti, animate da sentimenti e passioni, come la malinconia e la sensualità.

Il lavoro di Coderch & Malavia è già noto internazionalmente, avendo esposto negli anni in spazi pubblici e privati in più angoli del globo. Da quest'anno, grazie all'impegno di Liquid Art System, ed alla collaborazione con la Città di Capri, è possibile imbattersi in una loro monumentale installazione proprio a due

Coderch & Malavia is the result of a sculptural project where the human body is at the centre of the plastic discourse.

A universe of shapes with multiple meanings, focused on the idealization of the human figure. The research field of the Spanish duo is clear: beauty as an everyday instrument.

Joan Coderch and Javier Malavia merged artistically in 2015, to create a four-handed sculptural work characterized by a refined technique, from the studio modelling up to the bronze-cast final result.

Joan Coderch (1959, Barcelona), and Javier Malavia (1970, Oñati), quickly discovered their contact elements: social activism, hence the choice of subjects such as equality, imitation of nature, and more broadly speaking, the environment; the search for emotion through the art piece, the revelation of the feelings guiding mankind; the encounter between figure and posture; the idea of movement.

Following in the footsteps of the great masters of figuration, like Maillol, Rodin, Marini and Bourdelle, they interpret the principles of harmony and compositive elegance proper of classic sculpture, with a contemporary spirit and iconography.

The human figure is the pivot at the centre of their figurative and aesthetic research. Plastic work with pure, round shapes, characterized by the fullness of volumes and expressive power, hailing ancient myths, driven by feelings and passions, like melancholy and sensuality.

Coderch & Malavia's work is already renowned worldwide, they exhibited over the years in public and private spaces in all corners of the world. Starting this year, thanks Liquid Art System's commitment, and the partnership with the City of Capri, it is possible to admire a monumental installation of theirs. a few steps from the piazzetta, with the sea of the Naples



passi dalla Piazzetta di Capri, e col mare del Golfo di Napoli a farle da romantico sfondo.

Si chiama *Walking in Beauty*, alta oltre due metri, in bronzo, e sembra essere appena sbarcata da un'altra dimensione, una donna esotica, nuda, raccolta sulle ginocchia, intenta in una danza tribale, una sorta di percorso iniziatico, un rito.

Non a caso, l'opera traduce un termine che indica la più consistente popolazione nativa americana, i Navajo, e rimanda ad un percorso spirituale di celebrazione della vita.

"Camminare nella bellezza" significa essere in armonia col circostante esplorando la nostra natura selvaggia interiore, vivere in modo autentico, seguendo i dettami dello Spirito.

L'installazione di Coderch & Malavia che campeggia quest'anno all'ombra del Campanile scruta con fierezza i passanti, che non possono fare a meno di notarla, viste le dimensioni e la potenza estetica, ed immortalarla a colpi di video, selfie e like sui social.

Gulf acting as a romantic background.

Its name is *Walking in Beauty*; more that two meters tall, bronze-cast, this female figure seems like she has just landed from another dimension, an exotic woman, nude, curled up on her knees, concentrated on a tribal dance, a sort of initiatory journey, a rite.

Not by chance, the work translates a term indicating the main native American population, the Navajos, and references a spiritual journey of celebration of life.

"Walking in beauty" means being in harmony with our surroundings, exploring our wild inner nature, living authentically, following the rules of our Soul.

Coderch & Malavia's installation, standing out this year under the shade of the Belltower, fiercely inspect the bystanders, who can't help but notice it, considering its size and aesthetic force, and immortalize it with videos, selfies and likes on socials.

When closely observed, the statue features two tattoos: the first on its back, the Ave Fenix,



Se ben osservata, la scultura presenta due tatuaggi: uno sulla schiena, l'Ave Fenix, e l'altro sulla spalla, il Mandala.

Il mito dell'Uccello Fenice è simbolo di speranza, equilibrio, memoria e rigenerazione, un volatile miracoloso che avverte la morte e ci si prepara con cura e serenità per poi risorgere dalle sue ceneri indenne e vigoroso. L'Uccello Fenice è uno dei più noti simboli di un'attitudine di cui oggi si parla molto, forse troppo, senza comprenderne il reale valore: la resilienza, ovvero la capacità di affrontare, gestire e superare eventi negativi, uscendone rafforzati.



Mandala è una parola di origine sanscrita e significa cerchio; rappresenta l'unità, l'armonia e l'infinità dell'universo attraverso l'equilibrio degli elementi visivi. Il cerchio simboleggia il divino nelle tradizioni buddiste e indù, il ciclo della vita. Il mandala è presente ovunque, dall'infinitamente grande all'infinitamente piccolo; In altre parole, *"tutto è mandala"*. La sua forma circolare è la raffigurazione dell'universo interiore, che ciascuno ha al suo interno.

Da anni Franco Senesi con la sua Liquid Art System porta avanti progetti espositivi en plein air nei luoghi simbolo dell'isola, incoraggiando forme di condivisione e di sensibilizzazione relative all'arte contemporanea sempre più allargate.

the latter on its shoulder, the Mandala.

The myth of the Phoenix is a symbol of hope, balance, memory and rebirth, a mysterious bird that feels death and prepare itself with care and serenity to be born again from its ashes, unscathed and vigorous. The Phoenix is one of the most known symbols of an attitude that is greatly, perhaps too much, discussed today, without knowing its true value: resilience, that is, the ability to face, manage and overcome negative events, coming out of them stronger. Mandala is a word of Sanskrit origins, meaning "circle": it represents unity, harmony and the infinity of Universe through the equilibrium of visual elements. The circle symbolises the divine in Buddhist and Hindu traditions, the cycle of life. The mandala is everywhere, from the infinitely large to the infinitely small; in other words, *"everything is mandala"*. Its circular shape is the representation of the inner universe we all have inside of us.

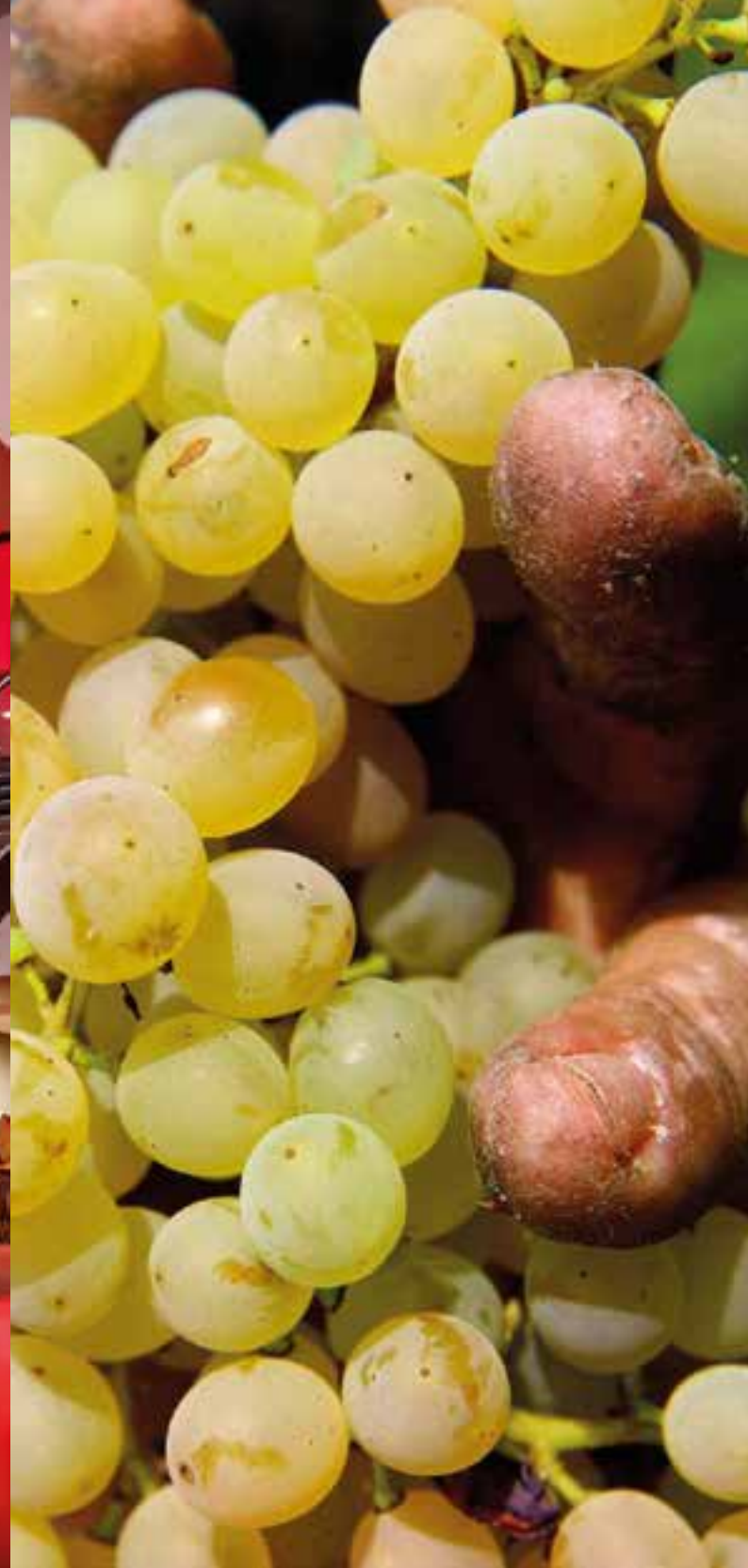
For years, Franco Senesi, with his Liquid Art System, has been managing en plein air exhibition projects in key places of the island, encouraging increasingly broad forms of sharing and awareness related to contemporary art.





Albergo 
Orsa Maggiore

Via Tuoro, 30 - 80071 Anacapri (Isola di Capri) Italy +39 081 837 3351 - +39 081 838 2917
www.orsamaggiore-capri.com - info@orsamaggiore-capri.com



FONZONE
Paternopoli

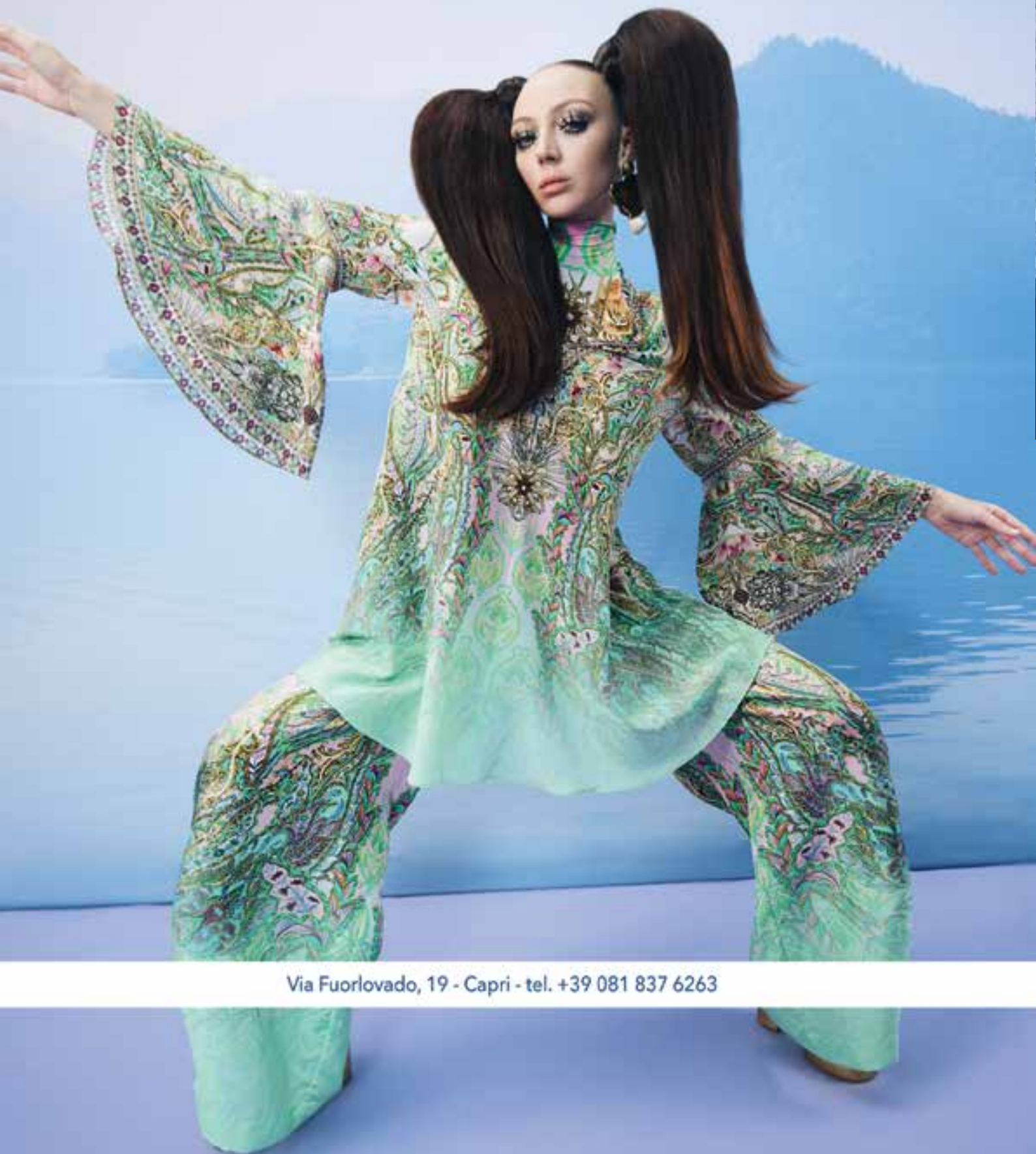
Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.
Località Scorzagalline, 83052 Paternopoli (AV)
info@fonzone.it P. IVA 05315871219

www.fonzone.it



SENSATION

CAPRI



Via Fuorlovado, 19 - Capri - tel. +39 081 837 6263



PUNTA TRAGARA
★★★★★ L
CAPRI

*The most prestigious Pegaso Etro Suite
perched between sea and sky*



Puntatragara.com

L'arte da ferma e statuaria a comunicatrice e mobile

Art, from still statues to mobile communication

✍ Annalisa Tirrito

Ha inaugurato da poco lo Jago Museum, a Napoli al Rione Sanità, ma la fama dell'artista è legata oltre che alla bravura di scultore al suo carisma che rende l'arte da ferma e statuaria a comunicatrice e mobile. Famose le sue opere *Habemus Hominem* e *Look Down*, ma anche *Apparato Circolatorio* o *Excalibur*, tutte con molto da dire. In Sant'Aspreno ai Crociferi, nello Jago Museum le opere in mostra e la chiesa stessa, sono work in progress, come racconta l'artista, tutto si evolve e trasforma nel tempo.

Come ha deciso di accettare l'importante spazio per la sua arte a Napoli, quale è stata la spinta?

"Lo spazio espositivo di Napoli lo Jago Museum, non è soltanto un luogo dedicato alla mia opera, ma è anche un luogo in divenire, in costruzione. Vuole essere qualcosa capace di modificarsi e arricchirsi dell'ambiente circostante. Di cambiare colore, di modificare la propria pelle in relazione alla presenza dei tanti che vengono a visitarlo. Io poi personalmente sono innamorato di Napoli e mi scopro innamorato ogni giorno, spero un giorno di diventare napoletano". La recente inaugurazione del museo è stata accolta con i migliori auspici, che tipo di realtà rappresenta?

"Si è stata accolta nel migliore dei modi. Una esperienza unica e nuova nella mia vita, in una dimensione enorme, non soltanto per il risultato, ma soprattutto per l'impegno che comporta l'apertura di un luogo come questo ed il senso di responsabilità che accompagna il mio lavoro nel tempo. La gestione poi è affidata a magnifici interlocutori della Cooperativa La Sorte, giovanissimi imprenditori che hanno una prospettiva incredibile e magnifica e sanno prendersi cura di questi valori. L'impegno è quello di

*The Jago Museum has been recently opened in the Sanità Neighbourhood in Naples, yet the artist's fame is not only owed to his skills as a sculptor but also to his charisma, which transforms a static, statuary art into a mobile and communicative medium. Famous works such as *Habemus Hominem* and *Look Down*, as well as *Circulatory System* or *Excalibur*, each of them has a lot to say. In Sant'Aspreno ai Crociferi, in the Jago Museum, the works on display and the church itself, are all works in progress, as the artist states, everything evolves and transforms over time.*

How did you decide to accept this important space for your art in Naples, what was the driving force?

"The exhibition space in Naples, the Jago Museum, is not only a place dedicated to my art, but also a place in the making, a work in progress. It wants to be something capable of transforming and enriching itself from the surrounding environment. Changing colour, modifying its skin in relation to visitors' presence. I'm deeply in love with Naples myself, and I fall more in love every day, one day I hope to become a Neapolitan".

The recent opening of the museum has been welcomed with the best wishes, what kind of reality does it represent?

"Yes, it has been welcomed in the best way. A unique, new experience in my life, in an enormous dimension, not only for the result but above all for the commitment required to open such a place, and the sense of responsibility accompanying my work over time. Management has been entrusted to the wonderful spokespersons of the Cooperative La Sorte, young



continuare a creare nuovi lavori, nuove opere, proiettati in una dimensione di importanti nuove inaugurazioni che da settembre in poi ci accompagneranno per i prossimi anni".

Se volesse dare delle proporzioni alle sue opere quanta arte classica e quanta moderna gli assegnerebbe?

"Io non sono in grado di definire le mie opere in termini di classico o contemporaneo. Io credo in questo, tutta l'arte è contemporanea nella misura in cui chi ne fa esperienza si relaziona ad essa in questo momento. Quello che sicuramente finirà è il mio tempo in vita, posso augurarmi che la mia opera superi la prova del tempo, ma io so di avere un tempo limitato, quindi devo unicamente impegnarmi a fare cose buone. Per il resto sono completamente disinteressato ad etichette del tipo classico, contemporaneo, moderno".

Quanta ispirazione coglie dai luoghi più iconici che la circondano: Napoli, Capri, Pompei?

"È magnifico lasciarsi condizionare e accompagnare dalla bellezza che ci è stata regalata e che ci circonda inevitabilmente ogni giorno, Napoli come tanti altri capolavori di città che abbiamo la fortuna

entrepreneurs with an incredible, beautiful perspective, who know how to take care of these values. The mission is to keep creating new works, new pieces, projected in a dimension of important new openings that, starting next September, will keep us company in the following years".

If you wanted to frame your works, how much classic and modern art would you assign them?

"I cannot define my works in terms of classic or contemporary. I believe in this; all art is contemporary to the extent that the audience relates to it in this exact moment. What will surely end be my time in life, I can only wish that my works will pass the test of time, yet I know I have a limited time to do so, so I must fully commit to make good things. For the rest, I am totally uninterested in labels such as classic, contemporary, modern".

How much inspiration do you draw from the iconic places that surround you: Naples, Capri, Pompeii?

"It is wonderful letting yourself be inspired and guided by the beauty that was gifted us and that inevitably surround



di avere in Italia. Io sono profondamente condizionato da tutto ciò e cerco sempre di ragionare in termini di collaborazione. Spero sempre che le cose che faccio possano anche sottolineare i luoghi che abiteranno, le immagino in relazione ad essi perché non mi piace l'opera d'arte intesa come soggetto capace di strumentalizzare la bellezza e i luoghi come palcoscenico per la propria messa in scena.

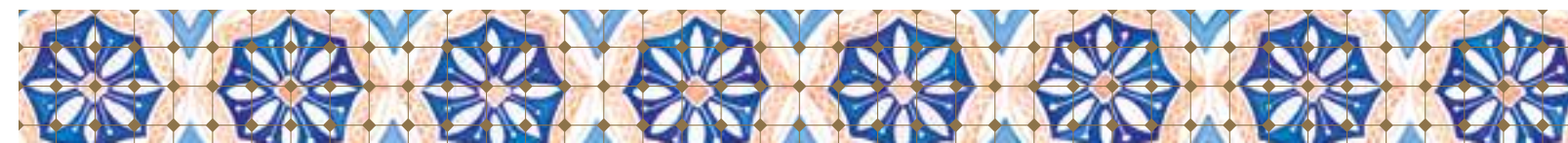
Io credo nelle collaborazioni credo nella sottolineatura del bello che ci è stato tramandato".

us every day, in Naples just like in many other incredible cities we are lucky to have in Italy. I'm deeply influenced by all this, and I always try to think in terms of collaborations. I'm always hoping that the things I make can also highlight the places they will inhabit, I imagine them in relations to the places, because I don't like the work of art meant as a subject that exploits beauty and places seen as platforms for their own staging. I believe in the collaboration, and highlighting the beauty that was passed down to us".



Capri Medical Spa
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0505

📍 capripalace.com ✉ caprimedicalspa@capripalace.com



IL RECUPERO DEGLI OLIVETI:
UN IMPEGNO PER IL TERRITORIO,
UN FUTURO PER LE NUOVE GENERAZIONI

Salvare gli oliveti è salvare una cultura.
Con "L'Oro di Capri" recuperiamo l'originario
rapporto che la nostra Isola ha avuto con la terra,
ridiamo vita ad antiche tradizioni.

Salvare la nostra terra è salvare il nostro futuro.



Il nostro olio è prodotto
esclusivamente con olive dell'isola di Capri
nel rispetto dell'ambiente e della natura.

orodicapri.com



Capri nel cuore

Capri in my heart

✍ Annalisa Tirrito

È uno scienziato il professor Antonio Giordano e, in qualità di napoletano, un vanto partenopeo nel mondo, fondatore e direttore della Sbarro Health Research Organization (SHRO), organizzazione senza scopo di lucro impegnata a finanziare l'eccellenza nella ricerca in ambito oncologico ma anche per altre malattie croniche come quelle cardiovascolari o il diabete. Lo scienziato ha appena ricevuto l'ambito premio Leonardo da Vinci, assegnato annualmente, dall'organizzazione culturale che ha sottolineato i suoi contributi al mondo e all'umanità. Un affezionato frequentatore di Capri che sa apprezzare e vivere le cose belle della vita.

Qual è il suo legame con l'isola di Capri?

"Sono molto legato a Capri, è proprio qui che ho trascorso alcuni dei momenti più felici della mia vita di adolescente: le vacanze con i miei genitori, i primi weekend con gli amici, le prime cotte, le lunghe giornate al mare. Capri offre infinite possibilità: è un luogo di pace ma anche un luogo di divertimento e di shopping. Ha un mare incredibilmente bello da godere sia da terra che in barca, ma consente anche lunghe passeggiate con panorami mozzafiato". C'è una vacanza sull'isola che ricorda particolarmente, per esempio durante una sua permanenza in Italia per una particolare ricerca?

"Capri è stata la cornice per due congressi scientifici che ho voluto organizzare sull'isola: il primo dal titolo: 'Gene targets for cancer treatments' e il secondo 'New dimension in cancer biology and therapy' dove si parlava pionieristicamente di medicina e si è tenuto uno all'hotel Luna e l'altro al Grand Hotel Quisisana. Ad entrambi hanno partecipato personalità del mondo scientifico internazionale tra cui alcuni premi Nobel per

📷 Andrea Costa

Professor Antonio Giordano, a Neapolitan pride in the world, is founder and director of the Sbarro Health Research Organization (SHRO), a non-profit organization committed to financing excellencies in the research against cancer and other chronic illnesses, such as cardiovascular diseases and diabetes. The scientist was just awarded the prestigious Leonardo Da Vinci Prize, bestowed every year by the cultural organization that has underlined his contributions to the world and humankind.

A loyal Capri habitué who knows how to enjoy the finer things in life.

What is your relationship with the island of Capri?

"I am deeply attached to Capri, here is where I lived some of the happiest moments of my teenage years: the vacations with my parents, the first weekends with friends, the first loves, the long days at the beach. Capri offers endless possibilities: it is a peaceful place but also a place for fun and shopping. It has an incredibly beautiful sea you can enjoy both from land and boat, and you can also take long walks along breath-taking landscapes".

Is there a vacation on the island you remember in particular, for example during one of your sojourns in Italy for scientific research?

"Capri has been the setting of two scientific conferences I wanted to organize on the island: 'Gene targets for cancer treatments' and 'New dimension in cancer biology and therapy' where we set up a pioneering discourse on medicine, the first was held at Hotel Luna, the latter at Grand Hotel Quisisana. Both saw the participation of illustrious personalities of the international scientific community, including even Nobel prizes for medicine".



la medicina".

Rimpiange il cibo italiano e caprese quando è lontano?

"In realtà non vivo molto questa difficoltà in quanto almeno una volta al mese sono a Napoli per le mie collaborazioni scientifiche e riesco quasi sempre a trovare il tempo per 'immergermi' nei sapori e negli odori della tradizione Campana. Tuttavia, non nascondo che, qualche volta avverto la nostalgia dei ravioli capresi al pomodoro e basilico fresco". Ci sono amici che incontra solo a Capri e con i quali ha un appuntamento fisso?

"Sicuramente ci sono gli amici dell'infanzia e dell'adolescenza, ma un appuntamento fisso per me era Guido Lembo che, in molti, hanno giustamente definito l'ambasciatore della musica dell'isola nel mondo. Mi piaceva andare alla taverna Anema e Core dove ho spesso accompagnato colleghi americani che, come me, amavano le sue canzoni, la sua musica ma anche la sua capacità di resistere alla globalizzazione, pur cercando di rinnovare la tradizione, mantenendo la sua unicità artistica. Mi piace anche trascorrere un po' di tempo alla Certosa San Giacomo dove incontro, con piacere, Antonia Tafuri che, specializzata in storia dell'arte e delle arti

Do you miss the Italian and Caprese food when you are away?

"Actually, I never truly experience this issue, as I return to Naples at least once a month for my scientific collaborations, and I almost always manage to find the time to 'dive' into the flavours and aromas of the Campanian tradition.

However, I confess that sometimes I deeply miss the Caprese ravioli with tomato and fresh basil".

Do you have any long-time friends you only meet in Capri?

"There are of course my childhood and youth friends, yet a regular fixture for me was Guido Lembo who, was rightly described by many as the ambassador for the island's music in the world.

I loved going to Anema e Core where I often brought my American colleagues who, just like me, loved his songs, his music, and also his ability to resist globalization, he managed to modernize tradition, while preserving his artistic uniqueness.

I also love spending time at St James' Charterhouse, where I meet with pleasure Antonia Tafuri who, specialized in Art History and Minor Arts, has played a decisive role for



minori ha svolto un ruolo determinante per la rinascita di questa storica costruzione".

Come racconterebbe Capri in poche battute ad un americano che non c'è mai stato?

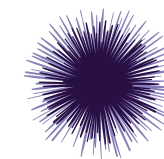
"Direi che è il paradiso sulla terra. Personalmente la preferisco fuori stagione quando la natura è in tripudio forse perché di Capri mi incanta il mare luccicante, la lentezza della vita, gli odori, i colori della macchia mediterranea. In questo senso, per me rimane sempre vero ciò che scriveva, più di un secolo fa, Charles Dickens: 'In nessun luogo al mondo ci sono tante occasioni di deliziosa quiete come in questa piccola isola', ma non si può lasciare sullo sfondo la Capri fatta di socialità, di cultura e divertimento basti pensare a quante volte è stata ed è cornice per la presentazione di mostre e di eventi culturali, di convegni, di feste, di matrimoni".

the renaissance of this historical building".

How would introduce, in a few words, Capri to an American tourist who has never been there?

"I would say it is heaven on earth. I personally prefer the off-season island, when nature is overflowing, perhaps because I am enchanted by the shining sea of Capri, the brightness of life, the aromas, the colours of the Mediterranean scrub.

In this regard, I believe what Charles Dickens wrote more than a century ago, still remains true: 'In no place on earth are there so many opportunities for delicious peace and quiet as on this small island'; however, we cannot ignore the Capri made of social life, culture and fine, just think about how many times it has been the setting for exhibitions and cultural events, conferences, parties and weddings".



IL RICCIO
RESTAURANT & BEACH CLUB
ANACAPRI



Il Riccio Restaurant and Beach Club
Via Gradola, 4/6 Grotta Azzurra 80071 Anacapri
T +39 081 837 1380

📍 capripalace.com ✉ info@ristoranteilriccio.com



CAPRI PALACE
Jumeirah™



Liquid art system

CONTEMPORARY ART

CHRISTIAN VERGINER

LIQUID | RAVELLO

Piazza Duomo, 10 - Ravello (SA)
ph. +39 089 812 34 40

contact@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



Il primo impatto nel vedere Capri è stato travolgente

My first meeting with Capri was overwhelming

✍ Annalisa Tirrito

Musicista, violoncellista e compositore Federico Odling è anche artista in altre forme espressive che lo incuriosiscono. Genovese di nascita, ma è a Capri che vive dal 2016, dopo essersi formato a Roma e Milano. Un legame di amore ma talvolta anche di critica, non priva di propositiva energia, verso la cultura, nell'aspirare a un'epoca in cui Capri era frequentata da filosofi, intellettuali ed artisti. L'artista co-fondatore dell'ensemble di teatro musicale i Virtuosi di San Martino per il quale scrive la musica dal 1994, ha una stagione intensa di spettacoli tra luglio e agosto.

Chi più di lei può raccontare la magia per un compositore di lasciarsi ispirare dalla bellezza di quest'isola.

“Devo dire che il primo impatto nel vedere Capri e, soprattutto, Anacapri è stato travolgente. Colori, profumi intensi e un'aria così diversa da Napoli e Roma, città dove ho vissuto a lungo, mi hanno subito inebriato e stimolato. Ho iniziato un lavoro con il liceo ad Anacapri di collaborazione e per due anni ho tenuto un laboratorio di teatro musicale realizzando due piccoli musical con gli studenti. Nel frattempo ho scritto diversi lavori tra cui la Sinfonia di Capri”.

Oltre ad essere fonte di ispirazione quest'isola le da anche un pubblico d'eccezione, ci racconta qualche occasione in particolare?

“Mi è capitato di conoscere il grande tenore Kauffmann, si trovava sull'isola e la frequentava già da qualche anno, ospite di un'importante industriale napoletano, abbiamo fatto una piccola esibizione privata, per pochi spettatori amici, al tramonto al fortino di Mesola, una location molto suggestiva.

È stato molto divertente e, per me, davvero un grande onore aver avuto la possibilità di accompagnare con il mio violoncello una

📷 Lello Mastroianni

Musician, violin payer and composer, Federico Odling is also an artist in other expressive media that arouse his curiosity. Born in Genoa, he has been living in Capri since 2016, after studying in Rome and Milan. A love story, not without its critiques, yet never lacking a proactive energy, towards culture, returning to an age where Capri was visited by philosophers, artists and intellectuals. The artist, co-founder of the musical theatre ensemble I Virtuosi di San Martino, for whom he has been composing since 1994, has an intense season of shows, in July and August, ahead of him.

Who more than you can tell how magical it is for a composer to let himself be inspired by the beauty of this island.

“I must say, my first meeting with Capri was overwhelming, and Anacapri in particular was incredible. Colours, intense aromas and such a different air compared to Naples and Rome, cities where I lived for a long time, immediately captivated and stimulated me.

I started a collaboration project with the high school in Anacapri, and for two years I held a musical theatre class, producing two musicals together with the students. And in the meanwhile, I wrote several pieces, among them the Capri Symphony”.

As well as being a source of inspiration, this island also provides you an exceptional audience, can you tell us about one of these opportunities?

“I happened to meet the great tenor Kauffmann, he was on the island, as he had already been visiting for some years, guest of an important Neapolitan industrialist; we performed a little private exhibition, for a public of a few friends, at sunset, at the Mesola Fort, a very evocative location. It was very fun and, for me, truly a great honour to accompany such an incredible voice with my violin”.



grandissima voce”.

A cosa sta lavorando, quali progetti può aspettarsi il pubblico che la segue?

“Sto finendo di lavorare ad un progetto dei Virtuosi di San Martino, storico ensemble di teatro musicale del quale sono il co-fondatore e per il quale scrivo la musica dal 1994. È una novità assoluta che andrà in scena parzialmente quest'estate il 23 e 27 luglio a Napoli e coinvolgerà la Nuova Orchestra Scarlatti, un coro di 4 voci maschili e il quintetto dei Virtuosi.

È una composizione originale con i testi scritti da Roberto Del Gaudio, storica voce solista e attore dell'ensemble, che sarà presentata in forma ridotta (una quarantina di minuti). La serata verrà completata con un programma di altri brani eseguiti dall'orchestra tra cui anche un'altra prima esecuzione assoluta di una mia breve composizione dal titolo 'La Sinfonia del pesce rosso'. L'Orchestra sarà diretta da Marco Attura. Il 2 Luglio, sempre con la Nuova Orchestra Scarlatti, ho diretto invece 'La Sinfonia di Totò' (un collage di musiche tratte dalle colonne sonore dei suoi film) un brano che ho realizzato nel 2017 nell'occasione delle manifestazioni promosse ed organizzate dalla Regione Campania per i cinquant'anni dalla scomparsa del grande attore. Attualmente sto

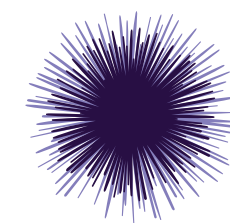
What are you currently working on, what projects can your audience look for?

“I am almost done working on a project with the Virtuosi di San Martino, the longtime ensemble of musical theatre I co-founded and for whom I have been writing music since 1994. An absolute novelty that will probably go on stage this summer on July 23rd/27th in Naples, and will involve the Nuova Orchestra Scarlatti, a choir of 4 male voice and the Virtuosi quintet. An original composition with texts written by Roberto Del Gaudio, a historical solo voice and actor of the ensemble, which will be presented in a reduced form (about forty minutes). The evening will be concluded with a selection of other pieces executed by the orchestra, among them there will also be another premiere, a short composition of mine titled 'Symphony of the Goldfish'. The orchestra will be directed by Marco Attura. On July 2nd, still with the Nuova Orchestra Scarlatti, I directed 'Totò Symphony' (a collage of themes taken from the soundtracks of his movies) a piece I composed in 2017 on the occasion of the celebration promoted and organized by the Campania Region for the fiftieth anniversary of the departure of the great actor. Currently, I have almost completed writing an opera piece based on a



per finire di scrivere un'opera lirica su libretto di un poeta e drammaturgo napoletano Igor Esposito da 'La Philosophie dans le boudoir' del Marchese De Sade, cercando di rendere fruibile una materia che è considerata irrapresentabile per forma e contenuto, con un linguaggio musicale di ispirazione Rossiniana. Poi sono stato recentemente inserito nella terna dei finalisti del premio 'Le Maschere del teatro 2023' per la musica che ho scritto per lo spettacolo 'Cyrano' diretto ed interpretato da Arturo Cirillo e prodotto dal Teatro Stabile delle Marche (con la coproduzione di altri Teatri Stabili tra cui Napoli e Genova). Il 7 settembre ci sarà la premiazione a Catania".

libretto by Neapolitan poet and playwright Igor Esposito, taken from 'La Philosophie dans le boudoir' by Marquise De Sade, trying to give a more accessible approach to a subject that is considered unrepresentable, for style and content, with a musical language of Rossinian inspiration. Then, I was also featured in the set of three-finalists of the 'Maschere del teatro 2023' award, for my work the on the play 'Cyrano' directed and played by Arturo Cirillo and produced by the Marche Resident Theatre (with the co-production of other Resident Theatres such Naples and Genoa). On September 7th, the award ceremony will take place in Catania".



IL RICCIO



Il Riccio Sea Lounge
Via Gradola, 4/6 Grotta Azzurra 80071 Anacapri
T +39 081 837 1380

capripalace.com info@ristoranteilriccio.com





ROBERTO BERNARDI

LIQUID | POSITANO 26

Via dei Mulini, 26 - Positano (SA)
ph. +39 089 812 34 40

positano@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com

Liquid
art system

CONTEMPORARY ART

Ogni abito, costume e accessorio diventa unico e iconico

Every dress, swimsuit and accessory become unique and iconic

✍️ Annalisa Tirrito

È giovane Isabel Fagnoli, come il suo esclusivo marchio di moda omonimo, dedicato principalmente alla donna, anche se di tanto in tanto prendono forma creazioni anche nell'universo uomo. È dal 2018 infatti che la stilista in collaborazione con sua madre Raffaella, ha iniziato l'avventura impegnativa, nonché gratificante di creare un marchio di lusso che rispecchi un ideale di donna volitiva e forte al contempo, dove la femminilità è in primo piano, dettata da sicurezza e portamento impeccabile.

Isabel e Raffaella si ispirano al sud Italia, la Campania con i suoi colori brillanti per raccontare al mondo la bellezza fatta di tessuti, che rispecchiano marine, fiori e cieli azzurri. Isabel Fagnoli nasce come collezione di abbigliamento da spiaggia etico di alta gamma, creata con artigianalità italiana di alto livello, delle sartorie storiche e dei laboratori napoletani, della costiera amalfitana e sorrentina, per durare nel tempo. Per i capi accuratamente realizzati a mano si utilizza la migliore poliammide italiana di origine biologica, di cui la maggior parte proviene da fonti riciclate ed eco sostenibili. Il marchio, infatti, ci tiene a prendere le distanze dal fast fashion fornendo un prodotto di alta qualità che dura nel tempo. Ideata per tutte le taglie la griffe ha la missione di donare bellezza alle donne facendole sentire forti e sicure di sé. I costumi da bagno, ad esempio, pur essendo capi delicati, indossati devono dare sicurezza, ecco perché la qualità dei materiali e delle finiture è fondamentale per modellare. Ispirandosi alla vacanza caprese, dove hanno trascorso molte estati, ogni abito, costume e accessorio diventa unico e iconico come raccontano Isabel e Raffaella che attualmente risiedono nel Principato di Monaco.

📷 Saverio Chiappalone

Isabel Fagnoli is young, just like the exclusive fashion brand bearing her name, which is mainly dedicated to women, even though she sometimes creates pieces for the male universe. In 2018, indeed, the stylist, in partnership with her mother, started the demanding yet gratifying adventure of launching a luxury brand that could mirror the ideal of a determined, strong woman, where femininity is in the foreground, dictated by self-confidence and an impeccable poise.

Isabel and Raffaella draw inspiration from southern Italy and Campania, with its bright colours, to show the world a beauty made of fabrics that reflect marine designs, flowers and clear skies.

Isabel Fagnoli was launched as a high-quality, ethical beachwear collection, created with high-quality Italian craftsmanship, in historical tailor shops and Neapolitan ateliers, from the Sorrento and Amalfi coast, to last in time. For their garments, accurately hand-made, they only employ the best Italian organic polyamide, obtained from the most part from recycled, eco-sustainable sources. The brand, as a matter of fact, wants to distance itself from fast fashion, providing a high-quality, lasting product. Designed for all sizes, the brand's mission is to give beauty to women, making them feel strong and confident. Swimsuits, for example, despite being delicate garments, should convey confidence when worn, that is why the quality of the raw material, and the finishing touches are essential for a proper tailoring. Inspired by their holidays in Capri, where they spent many summers, every dress, costume and accessory become unique and iconic, as Isabel and Raffaella, who are currently living in Monaco, tells us.



Quanto incidono le vostre radici del sud nelle creazioni di moda?

"Sono determinanti, perché ogni collezione è ispirata dalla Costiera e da Capri, i colori dei luoghi come i turchesi o i verdi brillanti li ritroviamo negli abiti, come anche le fantasie floreali".

In particolare, Capri è stata decisiva per le vostre scelte di stile, considerando che è un brand nato per il beachwear?

"Sì l'isola è stata assolutamente determinante, gli abiti che realizziamo infatti tutti principalmente beachwear ed holidaywear, da indossare durante le vacanze, adatti per l'aperitivo, per la spiaggia ma anche da sera, rispondono ad esigenze di un luogo di vacanza. E, naturalmente, ogni volta che creiamo, automaticamente il nostro luogo di vacanza ideale di ispirazione è Capri dove abbiamo trascorso le nostre estati".

Come conciliate le scelte creative di ognuna di voi, ovvero siete sempre in sintonia creativa?

"Ci completiamo abbastanza perché ognuna di noi ha delle visioni dei colori e della creazione e questo permette di completare e arricchire sempre di più la collezione, riuscendo ad accontentare sempre i nostri clienti di ogni età e ogni fisico.

Tra l'altro abbiamo fatto una piccola capsule

In what way do your southern roots influence your creations?

"They are a key aspect, because every collection is inspired by the Coast and Capri, the colours of their locales, like turquoise or bright green, can be found in our dresses, the same goes for our floral patterns".

Was Capri especially determining for your fashion choices, considering yours is a beachwear brand?

"Yes, the island was absolutely determining, we mainly produce beachwear and holidaywear you can wear on your vacation, perfect for aperitifs, the beach, and also for a night out, they meet the demands of a holiday destination. And, naturally, every time we create a piece, the ideal holiday destination that inspires us is Capri, where we spent many of our summers".

How do you balance your ideas, in other words, are you always in creative harmony?.

"We complement each other quite well, as we both have our own visions on colours and creation, and this allow us to complete and enrich our collections even more, always satisfying a diverse clientele of any age or physique.

Furthermore, we also launched a small capsule for children, with our main focus



per i bambini e poi principalmente vestiamo la donna che ci piace accompagnare lungo il suo percorso di ogni età, sentendosi sempre giovane e femminile”.

C'è una spensieratezza ed una allegria nei vostri capi che si fa amare subito, qual è il messaggio che volete trasmettere?

“Sì, certo, crediamo molto nell’empowerment della donna, perciò il messaggio è femminilità, energia, allegria, ma anche un’immagine forte esattamente come le donne del sud”.

A quando una sfilata a Capri? Sarebbe un bel momento da vivere.

“Ci piacerebbe programmare un bell’evento per Capri, una sfilata, ma non solo, anche la possibilità di portare i nostri clienti monegaschi a scoprire meglio l’isola, trascorrendo un week end per innamorarsi di tutta la sua bellezza”.

always remaining women, who we like to support during their lives at any age, helping them feel always young and feminine”.

There is such a light-heartedness and a cheerfulness in your garments, it’s love at first sight; what is the message you want them to share?

“We strongly believe in women empowerment, so our message is femininity, energy, cheerfulness, but also a strong temperament, exactly like southern women”.

What about a runway in Capri? That would be a beautiful moment to live.

“We would love to set up an event in Capri, a runway but not only that, perhaps even the chance to bring our Monegasque customers here and let them discover the island, spending a weekend in Capri and falling in love with all its beauty”.



CAPRI PALACE
Jumeirah™



Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0111

capripalace.com info@capripalace.com

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®





Capri per me è un luogo di tante prime volte

For me, Capri is a place of many first times

✍ Annalisa Tirrito

Come immaginare la scrittrice Viola Ardone se non come donna sensibile, attenta ai meno fortunati e alle difficoltà della vita. Un semplice spaccato che prende forma risoluta in chi ha letto i suoi romanzi come *“Il Treno dei Bambini”* o *“Oliva Denaro”*, facendo tesoro di storie e descrizioni che, oltre a narrarci fatti, talvolta inaccettabili e terribili, presentano l'autrice forte e tenace, autentica tra le righe. Con il terzo romanzo in uscita il 19 settembre, si chiude la trilogia dell'Italia del secondo novecento.

La sua è una vita normale, oltre ad essere scrittrice di successo, infatti, insegna a scuola. Come giovane autrice già tanto amata, come vive il successo considerando che in qualità di insegnante è sempre vicina alla normalità di tutti i giorni?

“Sono sia insegnante che scrittrice, mi dedico ad entrambe le cose, anche se come insegnante sono in part time, ma devo dire che in classe questa mia natura di scrittrice non entra se non nelle cose che possono servire alla didattica, quindi laboratori di lettura, scrittura creativa o attenzione approfondita alle forme del racconto. Ma in classe per i ragazzi sono la prof, quindi, non sovrappongono le due cose ed io ne sono contenta, perché il rapporto deve essere quello tra insegnante e alunni e non tra gli alunni e la scrittrice, di fama più o meno grande”.

Circa la sua formazione come scrittrice, Napoli e la Campania hanno avuto un ruolo importante?

“Sì certo, infatti diversi miei romanzi hanno Napoli o la Campania come protagonisti. In particolare Il treno dei bambini è ambientato nella Napoli del dopoguerra, e ci sono diversi luoghi della città. Una cosa carina che ho saputo

📷 Ludovico Brancaccio

How to imagine writer Viola Ardone if not as a sensitive woman, attentive to the less fortunate and to life's hardships. A simple slice of life taking a resolute shape in those who read his novels, like *“The children's train”* or *“Oliva Denaro”*, treasuring stories and descriptions that, in addition to telling facts, sometimes terrible and unacceptable, present a strong, determined and authentic writer between the lines.

With her third novel, out on 19th September, the trilogy of Italy's late twentieth century comes to an end.

Hers is a normal life; as a matter of fact, besides writing she works as a teacher.

As a young, successful author, how do you manage success, considering that as a teacher you are always in touch with everyday life?

“I am both a teacher and writer, I dedicate myself to both things, even though I only teach part-time; nonetheless I have to say that in class, my nature as a writer only come forth for what can help my teaching, for example writing workshops, creative writing, or a focus on the shapes on narration. In class, however, for my pupils I am simply the “prof”, so these two sides don't overlap, and I am happy of this, because there must be a student-teacher relationship, not student-author, more or less famous”.

Regarding your formation as a writer, did Naples and Campania play a key role?

“Yes, of course, as a matter of fact, Naples and Campania are the protagonists of my novels. Particularly, ‘The children's train’ is set in post-WWII Naples, and many places in the city are described. A wonderful thing I discovered is that many tourists, both



è che diversi turisti sia italiani che stranieri, visto che il libro è stato tradotto per fortuna in diverse lingue, vengono a Napoli alla ricerca di quei luoghi descritti nel libro. Tutto ciò mi fa piacere perché è un omaggio alla città che mi ha dato tanto”.

La bellezza di un luogo, come quella di Capri per la sua ispirazione creativa è importante e che legame ha con l'isola?

“Con Capri ho un rapporto particolare, ci ho trascorso le estati più belle della mia giovinezza, quando avevo 15, 16 o 17 anni ed ero ospite a casa della mia cuginetta coetanea. I periodi della mia indipendenza, lontano dai miei genitori, le prime cotte, i primi amori e, quindi, ho un rapporto assolutamente

Italian and foreigners (as luckily the book has been translated into several languages), come to Naples looking for those places featured in the book. I am very glad to see this, as I consider it an homage to a city that gave me so much”.

The beauty of a place like Capri, is it important for you creative inspiration? What is your relationship with the island?

“I have a special relationship with Capri, I spent the most beautiful summers of my youth, when I was a teenager and was hosted by my cousin. The time of independence, far from my parents, the first crushes, first loves; so, I have an absolutely sentimental relationship.”



I remember the first time I went to the disco, the first friends group of friends. For me, Capri is a place of many first times, it's almost as if the incredible beauty of the places becomes secondary compared to the inner beauty in my memories. Memories such as the walks along the narrow streets, going up to Anacapri and swimming outside the Grotta Azzurra, the scents of flowers, the night-jasmine along the road to San Michele, Axel Munthe's Villa, or walking along via Tragara, with the heart beating in anticipation of that kiss that might arrive. The Capri of my youth, so every time I come here it's like I experience once again those beautiful feelings".

What project are you working on for your immediate future?
"My new book is out on 19th September, a new novel representing the third act, ideally a triptych, formed by 'The children's train', 'Oliva Denaro' and this new one, closing what I consider a trilogy on the late twentieth century.

Italy, our country, but also Naples, told through micro-stories intertwining and facing the great History of the postwar period up to the present day".

sentimentale. Ricordo le prime volte che sono andata in discoteca, come anche le prime comitive. Capri per me è un luogo di tante prime volte, è come se la bellezza dei luoghi che pure è grandissima, venisse quasi in secondo piano rispetto alla bellezza interiore che ricordo. Come camminate per quelle stradine, salire su ad Anacapri e andare a fare il bagno alla Grotta Azzurra e alcuni odori di fiori, di gelsomini notturni sulla strada che conduce a San Michele la villa di Axel Munthe, oppure passeggiare per via Tragara con il cuore che batte, aspettando quel bacio che forse arriverà. Una Capri della mia adolescenza, perciò ogni volta che ci torno è come se rinnovassi quelle sensazioni magnifiche".

Che progetti ha per l'immediato futuro a cosa sta lavorando?

"Il 19 settembre esco con un nuovo libro, un nuovo romanzo che sarà un terzo atto idealmente di un trittico, formato da 'Il treno dei bambini', 'Oliva Denaro' e questo nuovo, che va a chiudere quella che immagino come una trilogia del secondo novecento.

L'Italia il nostro paese, ma anche Napoli raccontata attraverso delle microstorie che si intersecano e incontrano la grande storia dal dopoguerra fino ai giorni nostri".



CAPRI PALACE
Jumeirah™

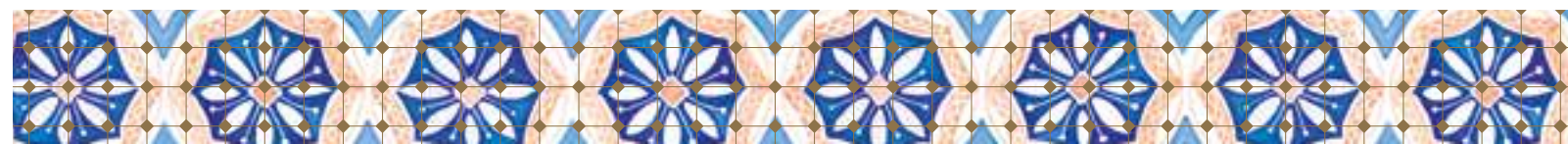


Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 978 0111

📍 capripalace.com ✉ info@capripalace.com



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



I NOSTRI OLIVETI

DAMECUTA

CRU ORRICO

CRU I FORTINI

IL CAPPERO

MONOVARIETALE
MINUCCIOLA

CRU PINO DEI MONACI

ARMANDO

IL PINO

IL MULINO

MARIOSIA 3.3.3

MATERITA

IL FARO

comune di ANACAPRI

0 100 200 300m



L'ORO DI CAPRI

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELL'OLIVO A CAPRI

Il nostro olio è prodotto
esclusivamente con olive dell'isola di Capri
nel rispetto dell'ambiente e della natura.

orodicapri.com



 **Slow Food**

Dalla carriera militare alla startup Swascan

from a military career to the Swascan startup

Annalisa Tirrito

Nel suo libro *"Cyber e Potere"*, edito da Mondadori, racconta dei rischi informatici ad un pubblico ampio e trasversale, ma anche della possibile difesa predittiva, preventiva e proattiva Pierguido Iezzi, ex ufficiale di carriera all'Accademia Militare di Modena, dove inizia il suo percorso nel settore della cyber sicurezza, è da sempre coinvolto in attività in ambito ICT, con una particolare attenzione alle tendenze tecnologiche di maggior rilievo e con un'innata propensione ad anticipare le novità del mercato. Fondatore di diverse startup – tra cui Swascan, la prima azienda italiana di cyber security, proprietaria di una piattaforma di Cyber Security Testing e Threat Intelligence, oltre a un centro di eccellenza di Cyber Security Research – coniuga un forte retroterra tecnologico, costantemente orientato all'innovazione, all'esperienza e alla competenza in ambito di sicurezza. È l'autore di CYBER E POTERE, l'escalation delle ostilità digitali e i nuovi rischi per le infrastrutture strategiche, edito da Mondadori. Argomento di grande attualità, che approfondiamo con l'esperto.

Quale è il lettore tipo al quale è dedicato il suo libro?

"Questo libro è dedicato a un pubblico ampio e variegato. È rivolto a tutti coloro che sono interessati a comprendere il lato oscuro della tecnologia digitale e del mondo 4.0. Ma non solo, è stato scritto in un momento di svolta della percezione comune su come viene visto il mondo del cyber crime e – sfortunatamente – anche della cyber war.

Da un lato, quindi, introduce molti concetti cardine di come si presenta al momento questo panorama, dall'altro analizza quanto accaduto negli ultimi 18 mesi dal punto di vista della cyber security, ma non solo.

In his new book *"Cyber e Potere"*, published by Mondadori, he illustrates cyber risks to a large audience, and also the possible predictive, preventive and proactive defence Pierguido Iezzi, former career officer at the Military Academy of Modena, where he begins his journey in the field of cyber security, has always been involved in activities in the ICT sector, with a particular focus on the most prevailing technological trend and an innate propensity to anticipate the market innovations. Founder of several startups – like Swascan, the first Italian cyber security firm, part of a platform of Cyber Security Testing and Threat Intelligence, in addition to an excellency centre of Cyber Security Research – he marries a strong technological background, constantly aimed toward innovation, with his experience and skills in the area of security. He is the author of *Cyber E Potere*, the escalation of digital hostility and new risks for strategic infrastructures, published by Mondadori. A very compelling topic, that we will now examine with the expert.

Who is the typical reader your book is dedicated to?

"This book is dedicated to a broad, variegated audience. It is written for all those who want to understand the dark side of digital technologies and the 4.0 world. But not only that; it has been written during a turning point in the common perception on how the world of cyber crimes and, unfortunately, even cyber wars, are seen. On one hand, so, it introduces several key concepts on how this landscape presents itself these days, and more. Of course, you don't need to have a deep previous knowledge on the subject, as the book provides a clear analysis explaining complex concepts in an accessible way. So,



Ovviamente, non è necessario avere una conoscenza approfondita dell'argomento, poiché il libro fornisce una lucida analisi che spiega concetti complessi in modo accessibile. Quindi sia i neofiti che gli esperti nel campo della tecnologia possono trarre beneficio dalla lettura".

Può essere un saggio da spiaggia per approfondire quei temi per molti lontani ma che sono ormai entrati nella quotidianità?

"Viviamo in un'era in cui la tecnologia digitale permea tutti gli aspetti delle nostre vite e molte persone non sono pienamente consapevoli dei rischi e delle minacce che possono derivarne. Cyber e potere mira anche a colmare questa lacuna di conoscenza, offrendo un'analisi approfondita dei problemi legati alla sicurezza

both newcomers and experts in the technology field can enjoy this read".

Could this be a beach read to delve into these subjects, unknown for many, which are nowadays part of our daily lives?

"We live in an age where digital technologies permeate every facet of our lives, and many people are not fully aware of the risks and menaces that can result. Cyber e Potere also wants to fill this knowledge gap, offering a deep analysis on the issues connected to digital security, fake news, dark web and cyber-attacks. It is written in an accessible and engaging style, making it perfect for a summer read that can be enjoyed at the beach".

Relaxing with a summer vacation is important, but how will cyber criminals take advantage of

informatica, alle fake news, al dark web e agli attacchi cyber. È scritto in modo accessibile e coinvolgente, rendendolo adatto anche come lettura estiva che può essere gustata in spiaggia”.

Rigenerarsi con una vacanza estiva è importante, ma quanti cyber criminali approfitteranno di questo momento di relax? Quanto bisogna essere vigili?



“È un punto importante da considerare. Mentre è fondamentale godersi le vacanze e rilassarsi, non dobbiamo abbassare la guardia quando si tratta della nostra sicurezza online. I cyber criminali spesso approfittano di momenti di distrazione o di minor attenzione per compiere i loro attacchi. Pertanto, è consigliabile adottare misure precauzionali come l'utilizzo di connessioni sicure, l'aggiornamento regolare dei dispositivi e l'adozione di buone pratiche di cyber security. Vale sempre il vecchio adagio: prevenire è meglio che curare”.

Capri ha la capacità di creare un gap e far sentire tutti in vacanza nonostante si faccia spesso business, che rapporto ha lei con la vacanza?

“Personalmente, apprezzo molto il concetto di vacanza come momento di relax e ricarica. Tuttavia, anche grazie alla mia esperienza nel campo del cyber, sono consapevole che i rischi e soprattutto gli attaccanti non si fermano mai. Pertanto, cerco di bilanciare il mio approccio, godendomi il periodo di vacanza senza però perdere troppo di vista il ruolo fondamentale che svolgiamo nella difesa predittiva, preventiva e proattiva dei nostri clienti. Penso che sia importante trovare un equilibrio tra il rigenerarsi con una vacanza estiva e la consapevolezza della sicurezza digitale”.

this time of relaxation? How much do we have to stay vigilant?

“This is a very important thing to consider. While it is important to enjoy your vacation and relax, we mustn't lower our guard, concerning our online security. Cyber-criminals often take advantage of these distracting times and our own lack of attention to perpetrate their attacks. Therefore, it is advisable to adopt precautional measures, such as using safe connections, regularly updating our devices and following good practices cyber security. The old saying is true: better safe than sorry”.

Capri can create a gap, making everyone feel on vacation even while doing business, what is your relationship with vacations? “Personally, I love the concept of vacation as a moment for relaxing and recharging. However, also thanks to my experience in the cyber field, I am aware that the risks, and above all, the attackers, never stop. So, I try to balance my approach, enjoying my vacation without losing sight of the key role we play in the predictive, preventive and proactive defence of our customers.

I believe it is important to find a balance between relaxing with a summer vacation and being aware of digital security”.



CAPRI LUXURY APARTMENT

Via Tragara, 37 - CAPRI
roberhouse37@libero.it
www.tragara37.com
+39 347.18.22.122





HOTEL LA PALMA

CAPRI



Marking Oetker Collection's first Masterpiece Hotel in Italy, designed by acclaimed interiors maestro Francis Sultana, Hotel La Palma is a complete transformation of the first hotel in Capri.

Located mere steps from the famous Piazzetta, Hotel La Palma features 50 luxurious rooms, 2 restaurants with culinary direction by the legendary Chef Gennaro Esposito, La Palma Spa, a swimming pool, and its own beach club in nearby Marina Piccola: Da Gioia by La Palma

Hotel La Palma is envisioned to revisit the glamour of Capri's golden era and is set once again to be the epicentre of the island's social scene.

INFORMATION & RESERVATIONS

+39 081 18 18 74 26

reservations.lpa@oetkercollection.com

Via Vittorio Emanuele, 39, 80073 Capri NA, Italia

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

OETKERCOLLECTION.COM



Viaggiare
sospesi
sul Mare



Via Caposcuro, 10
80071 Anacapri (NA)
Tel. [+39] 081 8371438
[+39] 081 8371428
info@seggioviamentesolaro.it
www.capriseggiovia.it

SEGGIOVIA MONTESOLARO

Capri è un'opera d'arte del signore

Capri is the Lord's work of art

✍ Antonino Vitaglione

Una luce diffusa, colori sparsi ovunque, tele appoggiate al pavimento, di lato una grande finestra che affaccia su un giardino ed intorno il silenzio; è qui che l'artista anacaprese Tiziana Ferraro dipinge.

Uno studio piccolissimo ma pieno di opere che per lei sono pezzi di cuore. I suoi non sono quadri, ma spaccati di vita quotidiana che ritraggono una Capri come se fosse una favola, come quelle che si raccontano ai bambini, ed infatti la maggior parte dei dipinti prendono ispirazione dai ricordi di un'infanzia felice e spensierata. Il blu che usa per i suoi dipinti è di un'intensità disarmante davanti cui non puoi non perderti. Ogni dettaglio è accuratamente studiato, le proporzioni, le prospettive, e i colori sono tutti in un disordine apparente. Feste, processioni, matrimoni, i suoi sono disegni puliti e semplici, ti trasportano in un'altra realtà come fossero dei sogni ad occhi aperti. Si viene rapiti, trascinati dentro che quasi sembra di sentire il vociare delle persone, le risate dei bambini, il suono delle campane a festa. Anche i titoli sono molto belli, semplici come titoli di racconti. Autodidatta, dopo un diploma conseguito al liceo classico di Capri, non ha fatto altro che coltivare la sua dote artistica.

Quando ha scoperto la sua passione?

"Ricordo che avevo sei anni e il pomeriggio andavo allo studio di mio padre e dipingevo sui sassi e i sassi sono stati la prima tela su cui disegnavo sempre la famiglia; oggi questi ciottoli del mare sono diventate le 'ciammurelle', piccole ciammure, piccoli sassi dipinti che hanno la testa dura come il coccio di cui son fatte. Ma in realtà la conferma di questa passione si è concretizzata in occasione di un'estemporanea durante una

📷 Andrea Costa

Diffused light, colours scattered everywhere, canvases resting on the floor, on one side a big window overlooking a garden, and silence all around: this is where Anacaprese painter Tiziana Ferraro paints. A very small atelier packed with works that she considers pieces of her heart. Hers are not paintings, but slices of life depicting a fairy-tale Capri, like the one you describe to children, and indeed most of her paintings draw inspiration from the tales of a happy, careless youth. The blue she uses in her paintings has a disarming intensity that makes you lose yourself. Every detail is carefully studied, proportions, perspective and colours are all laid down in apparent disorder. Fairs, processions, marriages, her drawings are simple and clean, taking you into another reality, like waking dreams. You are captured, carried inside, you can almost hear people talking, children laughing, bells ringing. The titles are beautiful as well, simple like the title of a tale. Self-taught, after the diploma at the grammar school of Capri, she focused on nurturing her artistic skills.

When did you discover this passion?

"I remember I was six, and in the afternoons I used to go to my father's study. There, I painted rocks; rocks were the first canvas on which I sketched my family; today, these sea pebbles have become the 'ciammurelle', small 'ciammure', little painted rocks, stubborn like the pieces they are made from. Yet, to be honest, this passion was confirmed on occasion of an improvised event during a Settembrata, the grape festival of Anacapri, a yearly event of folkloristic



Settembrata, la festa dell'Uva di Anacapri un appuntamento annuale con le tradizioni folkloristiche che si ripete fin dal lontano 1923, di cui quest'anno è il centenario. Era una specie di concorso con votazione del pubblico ed io dipinsi la processione di Sant'Antonio. Piacque tantissimo tanto che vinse il primo premio e da quel momento non ho più lasciato i pennelli".

Quanto Tiziana pittrice condiziona Tiziana mamma e moglie e viceversa, sono due donne separate? in cosa sono diverse e in cosa si accomunano, si influenzano vicendevolmente?

"Si influenzano nella dolcezza dei miei quadri, la maternità mi ha stravolto emotivamente, sono diventata molto più sensibile, e per me ogni forma di vita ha diritto di essere rispettata. Ho due figli, Luigi di ventiquattro anni e Laura di ventuno ed io, a ventitré ero già sposata. Sono una mamma un po' diversa, lo sono stata da sempre, a volte mi sento un pesce fuor d'acqua perché non sono la classica casalinga, sono un po' naïf, e ho la fortuna di avere accanto anche un uomo che ha sempre assecondato la mia passione, aiutandomi anche quando avevo i miei figli piccoli".

Anche se autodidatta quali sono i riferimenti

tradition that has been going on since 1923, and that this year celebrates its one-hundredth edition.

It was a sort of public contest, and I painted the Procession of St. Anthony. The audience liked it so much that I won first prize, and I have never left my brushes ever since".

How much does your identity as painter influences your identity as mother and wife, and vice versa, are they two different women? In what do they differ and in what are they similar? Is it a mutual influence? *"They influence each other in the sweetness of my paintings, maternity revolutionized my emotions, I became much more sensitive, and for me every life form has the right to be respected. I have two children, Luigi, who is twenty-four and Laura, twenty-one, and at twenty-three I was already married. I am quite an unusual mother, I have always been, sometimes I feel like a fish out of water because I am not the usual housekeeper, I am a little naïf, and I am so lucky to have at my side a man who has always supported my passion, helping me when our children were little".*



artistici e culturali che l'hanno condizionata nel corso del tempo, le sarà capitato di confrontarti con altri artisti?

"Mi hanno sempre colpito molto i dipinti di Titina Rota, una pittrice del '900 i cui soggetti ad acquerello furono i paesaggi invernali di Anacapri. Molti invece dicono che somiglio anche a Carmelina Alberino, detta Carmelina di Capri, nata a Capri agli inizi del '900 da una famiglia di pescatori, iniziando a dipingere lei stessa per una casualità. Le sue tele vennero notate da importanti artisti come De Chirico diventando così una tra le figure più conosciute e quotate dell'arte naif. Entrambe raffiguravano scene di vita quotidiana dell'isola e da piccola sono state sicuramente i miei riferimenti, crescendo ho sviluppato poi una mia linea di pensiero, tanto che oggi sono facilmente riconoscibile; in ogni mio quadro c'è sempre un personaggio con la barba riconducibile a mio padre, e una piccola lucertola nascosta da trovare. L'evento artistico più importante a cui ho partecipato è stato a Cava de Tirreni dove ho vinto anche un premio".

Capri è arte o Capri è Arte?

"Capri è un'opera d'arte del Signore".

Even though you are self-taught, what have the artistic and cultural references that influenced you over time, have you ever compared yourself with other artists? "I have always been struck by Titina Rota's paintings; she was a twentieth-century artist whose watercolours subjects were mainly winter landscapes of Anacapri. Many say that I resemble Carmelina Alberino, known as Carmelina of Capri, born in Capri at the beginning of the twentieth century in a family of fishermen, who began painting by chance. Her canvases were noticed by important artists of the likes of De Chirico, and she became one of the most known and valued artists of Art Naif. They both depicted scenes of everyday life on the island, and as a child they were undoubtedly my main reference; growing up I then developed my own line of thinking, and today I am quite recognizable; in each of my painting there is always a bearded character referring my father, and a small hidden lizard. The most important art event I took part in was in Cava De Tirreni, where I also won an award".

Is Capri art or Art?

"Capri is the Lord's work of art".



Villa Verde
caprirestaurant

BUON GUSTO CAPRESE.

Villa Verde
Via Sella Orta, 6/a
80073 Capri
ph. +39 081 8377024
fax. +39 081 19722348
info@villaverde-capri.com

www.villaverde-capri.com



L'artista francese e la sua napoletanità

The French artist and his Neapolitan spirit

Annalisa Tirrito

Conoscere Christophe Mourey è un viaggio fra i colori, la fantasia e l'amore per Napoli, che l'artista francese originario di Parigi trasmette nella vita ed esprime nelle sue opere, da partenopeo d'adozione. Con la sua mostra al PAN, Palazzo delle Arti Napoli, visitabile fino al 31 agosto 2023 "Amazing Naples - Napoli, sogno dei sogni et mes rêves de bonheur", rende omaggio alla magnificenza della città del Vesuvio. La personale curata da Marco Fiore con la collaborazione della professoressa Marilena Marotta, è organizzata in collaborazione con il Comune di Napoli, e con il patrocinio della Regione Campania. Fortemente voluta dal Console francese a Napoli, dall'Istituto Francese Grenoble, il club Unesco di Napoli, e l'Istituto Caselli – Real Fabbrica di Capodimonte, e realizzata grazie al sostegno di Gianluca Migliorino design atelier, che propone un concetto di design sartoriale ed esclusivo, prendendo ispirazione dall'arte, che ha così realizzato e allestito gli ambienti con dovizia di particolari, carte da parati e particolari accorgimenti scenici, che hanno abbellito le otto sale, con gran numero di opere per guidare gli ospiti attraverso un accattivante e delicato viaggio fra arte e parole. È chiaro che il legame di Mourey con questa terra è ampio, trattando nella sua arte tutte le sfaccettature culturali e sociali, fino al costume al folclore e al senso di appartenenza. Partendo proprio dalla sua napoletanità espressa nelle opere che realizza, quanto è importante questo legame per Christophe Mourey?

"Direi che è vitale, la chiamo la napolitudine, che senza sforzo mi regala carica vitale, perché qui tutto fiorisce e confluisce nell'arte. A Napoli l'incontriamo nel mare, nell'aria, nel cuore dei napoletani. È l'euforia e il furore,

Antonio Mercadante

Understanding Christophe Mourey is a journey among colours, imagination and love for Naples, that the French artist, born in Paris, conveys in his life and expresses in his works, as a Neapolitan by adoption. With his exhibition at the PAN, Palazzo delle Arti Napoli, open until August 31st, 2023 "Amazing Naples – Napoli, sogno dei sogni et mes rêves de bonheur", homages the magnificence of the city of Vesuvius. The personal exhibition curated by Marco Fiore with the collaboration of professor Marilena Marotta, is arranged in partnership with the City of Naples, and with the patronage of the Campania Region. Strongly wished by the French Consul in Naples, the French Institute Grenoble, the UNESCO club of Naples and the Caselli Institute, Real Fabbrica di Capodimonte, and possible thanks to the support of Gianluca Migliorino, design atelier, who proposes a concept of sartorial and exclusive design, drawing inspiration from art, and who has realized and set up the spaces with great detail, wallpapers and special scenic expedients, which embellished the eight halls, featuring a large number of art pieces, to guide the guest through a captivating and delicate journey through art and words. It is clear that Mourey's relationship with this land is strong; in his art we can find all its cultural and social facets, including its habits, folklore and sense of belonging.

Starting from the Neapolitan spirit that you convey in your works, how important is this relationship for Christophe Mourey?

"I'd say it is vital, I call it napolitudine, which effortlessly gives me vital energy, because here everything flourishes and flows into art. In Naples we can see this in the sea, air and in the heart of the Neapolitan people. Euphoria



una creatività ipersensibile, l'espressione di una Vita Carpe Diem, che attrae e talvolta fa paura, ma sempre stimola a fare, a creare".

Capri sarà sicuramente tra i luoghi che ama, che cosa la lega all'isola?

"Capri è un rifugio, là dove ci si può concentrare su sé stessi, grazie ad un paesaggio e una geografia che permette di trovare la serenità.

A Capri mi rigenero di bellezza per poi proseguire un cammino d'arte che deve trascinare sentimenti solo positivi".

Che aspettative ha da questa mostra che mette in luce tutta la tua carriera?

"In questa mostra voglio restituire ai napoletani tutto il bene che mi hanno dato da più di 20 anni che vivo qui. Voglio solo dare e avere affetto, abbracci e continuare grazie a questo confronto, proseguire il mio 'Giverny', cioè l'atlante sulla città di Napoli e dintorni. Napoli è la caverna di Alibabà e una vita per disegnarla non basterà mai. Napoli per me è l'ombelico del mondo, un faro e la voglio mettere su un palcoscenico come merita".

Quali sono i suoi progetti non ancora realizzati

and frenzy, a hypersensitive creativity, the expression of a Carpe Diem life, which attracts and sometimes frightens, yet always stimulates creativity".

Capri is undoubtedly among your most loved places, what connects you to the island?

"Capri is a refuge, where I can focus on myself, thanks to a landscape and a geography that allows you to find peace. In Capri I regenerate with beauty and then follow an art journey that only conveys positive feelings".

What are your expectations on this exhibition that highlight your entire career?

"With this exhibition I want to give back to the Neapolitan people all the love they gave me in the twenty and more years I have been living here. I only want to give and have affection, hugs, and to continue my work after this event, continue my 'Giverny', that is the atlas on the city of Naples and its surrounding. Naples is the cave of Ali Baba; one life is not enough to draw it. For me, Naples is crossroads of the world, a lighthouse, and I want to put it on a stage as it deserves".



che vorrebbe si avverassero?

“Realizzare 12 sculture su Giordano Bruno, e realizzare un albo su Monet il grande pittore impressionista che per la verità ho già iniziato in collaborazione con lo scrittore Maurizio De Giovanni e poi disegnare ancora il mio ‘sogno dei sogni’ la città più bella del mondo Napoli”. La mostra di Mourey a Napoli diventa la storia dell’artista, per poter comprendere pienamente la collezione di opere, che, come in un fermo immagine, riescono a trascrivere i ricordi di una passeggiata veloce per le vie del centro, di un giro in macchina nel traffico sul lungomare, come un frame di un racconto visivo.

What are the unfinished projects you would like to fulfil?

“Creating twelve statues of Giordano Bruno, and writing a volume on Monet, the great impressionist painter; actually, I already started it, together with writer Maurizio De Giovanni. And also, drawing my ‘dream of dreams’, the most beautiful city in the world, Naples”.

Mourey’s exhibition in Naples represents the artist’s history, a means to fully understand this collection of works that, just like in still image, transcribe the memories of a quick walk along the centre, a car ride in the traffic on the seafront, like the frame of a visual tale.



**AME
DIA**
CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

Spazi esclusivi per il tuo brand.



[aemmemedia.it](https://www.aemmemedia.it)
info@aemmemedia.it

Numero Verde
800 84 00 86





LO^{ve}
SM
the ER
AL
DO
beach &
restaurant

PIAZZA VITTORIA, 1, 80073 CAPRI NA - 081 837 5072
WWW.LOSMERALDOCAPRI.IT - SMERALDOCAPRI@GMAIL.COM




Zaffiro
ITALIAN RESTAURANT

VIA SELLA ORTA, 10 - 80073 CAPRI NA
WWW.LOZAFFIROCAPRI.COM - INFO@LOZAFFIROCAPRI.COM
+39 0811 8330 972 - +39 347 839 7976



Fino in fondo la realizzazione del suo sogno

Making his dream come true all the way

✍ Francesca Girone

Ha fatto per sette anni l'apprendista pasticciere e, nonostante ciò, la passione per l'ingegneria è stata più forte di tutto, anche dell'indipendenza che riusciva ad avere grazie a questo lavoro mentre frequentava l'università. Magari un altro ragazzo al suo posto, iniziando a guadagnare dei soldi avrebbe potuto farsi sfiorare dall'idea di abbandonare gli studi, ma oggi Giuseppe Losco, grazie alla sua caparbia, ha portato fino in fondo la realizzazione del suo sogno, diventando uno stimato ingegnere.

"Mi sono laureato in Ingegneria Strutturale alla Federico II nel 2005, dopo un precedente percorso da geometra. La specializzazione era nella struttura dimensionale degli elementi portanti dei vari edifici, in pratica realizzo i progetti degli architetti, sono specializzato quindi nella struttura portante degli edifici. La mia è stata una vera e propria vocazione, ogni volta che vedevo una struttura mi chiedevo sempre come potesse essere stata realizzata. Avevo quattordici anni e avevo già deciso cosa fare del mio futuro. Ero infatti alle scuole medie e scelsi di frequentare alle superiori prima l'istituto per geometri e poi di proseguire alla facoltà di ingegneria".

Lei è caprese?

"No, ma lo sono diventato. Sono arrivato a Capri per amore nel 2010 e, dal 2014 in pianta stabile. Ho conosciuto la mia attuale compagna Tania, che in quel periodo studiava a Napoli nel 2009 in un museo, al Madre precisamente, dove in quel periodo c'erano degli eventi e in una di quelle serate ci siamo incontrati".

E appena è arrivato a Capri?

"L'empatia con l'isola è stata da subito fortissima, d'altronde come potrebbe essere diversamente, stiamo parlando dell'isola più bella del mondo".

📷 Andrea Costa

For seven years he worked as an apprentice pastry Chef and, despite this, his love for engineering was stronger than anything else, even stronger than the economic independence his work allowed him while he was studying at university. Perhaps, in his place, somebody else might have been tempted to abandon his studies, facing the prospect of earning some money, but, in the end, Giuseppe Losco, thanks to his determination, made his dream come true all the way, and became a respected engineer.

"I graduated in Structural Engineer at the Federico II in 2015, after studying at an institute for surveyors. I specialized in the structural dimension of buildings carriers, basically I realize the architects' projects, so I specialized in the supporting structure of buildings. A true vocation of mine, every time I saw a building I always asked myself how it could have been realized. I was fourteen and I had already decided what to do with my future. I was still in middle school, and I chose to go to an institute for surveyors and then continuing my study in engineering".

Are you a Caprese?

"No, but I became one. I landed in Capri for love in 2010, and in 2014 I settled here. I met my current partner Tania, who at the time was studying in Naples, in 2009 at the Madre Museum, which at that time housed many events, and we met during one of those evenings".

What happened when you arrived on Capri?

"The empathy with the island was immediately very strong, after all, it couldn't have been otherwise, we are talking about the most beautiful island in the world".



Venendo dalla città è stato difficile abituarsi ai ritmi che l'isola in un certo senso impone?

"Forse un po' ma, tendenzialmente, conduco la stessa vita impegnata di tutti, la mattina infatti insegno matematica all'Istituto Professionale Statale Commerciale Axel Munthe ad Anacapri, il pomeriggio sono impegnato allo studio che ho in società con un geometra caprese con cui sono legato da grande amicizia, Giovanni Margiotti, diciamo che quasi non ho il tempo di soffermarmi a pensare.

Nel 2019 è nata Bunker Tecnico, una società di ingegneria con il socio Giovanni Margiotti; abbiamo dei collaboratori con cui realizziamo progetti, occupandoci a trecentosessanta gradi di tutto, facendo leva sia sulla mia esperienza ingegneristica sia su quella di Giovanni Margiotti sull'isola e, in questo modo, copriamo ogni tipo di esigenza. Capita poi che durante l'inverno viaggiamo, approfittando del fatto che l'attività della mia compagna in quel periodo dell'anno è chiusa; lei è titolare, insieme al fratello Alessandro, di un affermato negozio vintage e sperimentale a Capri, Wonderland Capri che la tiene costantemente impegnata durante la stagione estiva e quindi appena possibile ci spostiamo, adesso ad esempio stiamo concludendo il giro

You come from the city, was it difficult to adjust to the rhythm that the island can sometimes dictate?

"Maybe a little, but in the end I am living the same busy life, in the morning I teach math at the Axel Munthe Institute in Anacapri, in the afternoon I work in my study I opened in partnership with a Caprese surveyor and close friend of mine, Giovanni Margiotti, so we could say that I hardly have the time to stop and think. In 2019 I founded Bunker Tecnico, an engineering firm, together with my associate Giovanni Margiotti; we work on projects along with our partners, taking care of every detail, leveraging on our engineering experience on the island and, in this way, we fulfil all needs. In the winter, we use to live the island and travel abroad, as my partner's business is closed during that time of the year; she owns, together with her brother Alessandro, a renowned vintage and experimental shop, Wonderland Capri, which keeps her busy during the summer season, so, as soon as we can, we set off, for example we are currently finishing our tour of the Seven Wonders of the World".

Is there a project in Capri you would like to work on in particular?

delle sette meraviglie del mondo".
Quale il progetto a cui vorrebbe dedicarsi qui a Capri?

"Sicuramente prestare più attenzione a tutto quello che è viabilità, ma anche al trasporto sull'isola che negli anni è diventata sempre più frequentata. Riqualificare quindi alcune aree e ridurre il traffico di smistamento tra Capri ed Anacapri".

Mentre il progetto realizzato a Capri a cui è più legato?

"Ho contribuito e collaborato con l'ingegnere Calandro per la realizzazione dell'albergo Diefenbach. Abbiamo finalizzato il consolidamento strutturale dell'intero fabbricato dalle fondamenta a salire perché c'erano stati dei problemi statici agli appartamenti superiori e quindi abbiamo rafforzato il tutto. È stato un progetto radicato e abbastanza complicato e abbiamo adottato delle tecnologie innovative per dare stabilità senza cambiare le modalità costruttive".



"Surely working on everything related to mobility, paying attention to the transportation issues on the island, that over the years has become more and more crowded. So, requalifying some areas and reducing car traffic between Capri and Anacapri".

What is a project in Capri you are especially proud of?

"I worked with Eng. Calandro to build the Diefenbach Hotel.

We realized the structural consolidation of the entire building, starting from the foundations, since there were static issues on the upper apartments, and we reinforced the whole facility. That was a rather exciting and complex project, we employed innovative technologies to give stability without changing the building modalities".



da GEMMA |

VIA MARINA GRANDE - 80073 CAPRI (NA) - ITALY
INFO@DAGEMMA.COM - WWW.DAGEMMA.COM
PHONE: +39 081 277 9056

2023

THAT'S AMORE CAPRI

thatsamorecapri.it

21 APRILE | ore 20,45 - Ristorante **"Da Tonino"** | **Origine e Mutamento**
Cena a 4 mani con lo chef Pasquale Tozzi

9 MAGGIO | ore 20,45 - Ristorante **"Da Tonino"** | **Origine e Mutamento**
Cena a quattro mani con lo chef stellato Michelin Chris Oberhammer *

23 MAGGIO | ore 10,15 - **Centro Congressi Capri**
Presentazione della Guida per bambini - "Eduino alla scoperta dell'isola fantastica".

11 GIUGNO | ore 20,45 - Ristorante **"Da Tonino"** | **Origine e Mutamento**
Cena a quattro mani con lo chef stellato Michelin Valentino Marcattili **

9 SETTEMBRE | ore 21,15 - **Certosa San Giacomo Capri** | **Main event**
Direzione artistica a cura di Valerio Pagano.

22 SETTEMBRE | ore 20,45 - Ristorante **"Da Tonino"** | **Origine e Mutamento**
Cena con gli chef stellati Michelin Oliver Glowing ** & Chef Roberto di Pinto
In collaborazione con Riso Buono.

13 OTTOBRE | ore 20,45 - Ristorante **"Da Tonino"** | **Origine e Mutamento**
Cena a quattro mani con lo chef Emanuele Petrosino *

14 OTTOBRE | Capri Moving Evento - a cura della palestra **Athena Gym New Generation**

19 OTTOBRE | Aperì-night **@Capannina Bar**

21 OTTOBRE | ore 14,30 - Passeggiata teatralizzata per l'**Isola di Capri**
con attori dedicata ai bambini a cura del Prof. Renato Esposito.

22 OTTOBRE | ore 14,30 - I colori dell'**Autunno Caprese**: evento itinerante via mare
a cura del Prof. Renato Esposito.

23 OTTOBRE | ore 16,00 - Conferenza stampa serata evento Ristorante **"Da Paolino"**

23 OTTOBRE | ore 20,30 - Ristorante **"Da Paolino"** - **Cena di Gala 2023**
con ospiti musicali

COMING SOON | Aperì-Dinner **Beach Club da Gioia** Hotel La Palma Capri

Media Partner

Radio Ufficiale

soleterre

Forbes

L'Espresso



larosina.com
f i



la Rosina

è di casa

Dolce bontà italiana.



Capri è stata un valore aggiunto

Capri was an added value

✍ Mario Santoro

Le donne etiopi sono riconosciute tra le più belle e non solo per il loro aspetto estetico ma soprattutto per il rispetto che hanno della famiglia e delle tradizioni e per la dedizione al lavoro ed infatti quella di Adiam Geremew è altissima ed è nata da una grande passione, quella per i foulard. Ritroviamo le sue origini ad Addis Abeba ed essendo figlia di un ambasciatore ha vissuto per alcuni anni in Italia e in Bulgaria. A diciotto anni si è trasferita a Toronto, in Canada, dove ha studiato architettura e contestualmente ha viaggiato moltissimo in Africa, Asia, Europa e Sud America coltivando la passione per l'arte, per la fotografia e per il design. Circostanze queste che sono state per lei di grande ispirazione tanto che oggi è una designer specializzata nella creazione di foulard esclusivi dal pregiato tessuto in seta.

Come nasce la passione per i foulard?

"In Etiopia ho avuto la fortuna di imparare il processo di progettazione dei foulard dal mio amico e mentore Hapte Selassie Tafasse, appassionandomi a tal punto da decidere di creare una mia linea, ideando un mio marchio. L'ispirazione nasce anche dai numerosi viaggi in cui ho avuto la possibilità di conoscere usi e costumi di altre nazioni, senza considerare che in casa ho sempre respirato aria di arte essendo mia madre una gallerista. Non ho fatto altro che approfondire questa scia artistica e trasformare la mia passione in un lavoro registrando nel 2019 il marchio Telsem aprendo un sito di e-commerce, www.telsembyadiam.com".

Come è arrivata a Capri e perché ha deciso di viverci?

"Era un periodo della mia vita in cui necessitavo di fermarmi un attimo e di fare un po' di vacanza, in un primo momento avevo deciso di recarmi in Spagna per

Ethiopian women are recognized among the most beautiful women in the world, not only for their appearance, but especially for their respect for family and tradition, and for their commitment to work, and indeed, Adiam Geremew's commitment is strong, coming from a deep passion for foulards. Her origins can be traced back to Addis Abeba and, being the daughter of an ambassador, she lived for a time in Italy and Bulgaria. At eighteen she moved to Toronto, Canada, where she studied architecture, while at the same time travelling to Africa, Asia, Europe and South America, nurturing her love for art, photography and design. These circumstances were a great inspiration for her, so much that today she is a designer specialized in creating exclusive foulards made with refined silk fabrics.

How was this love for foulards sparked?

"In Ethiopia I had the fortune to learn the designing process of foulards from my friend and mentor Hapte Selassie Tafasse, developing such a passion for the subject that I decided to create my own line and design my brand. The inspiration also comes from my numerous travels, where I had the chance to witness the customs and tradition of other nations, not to mention that I always breathed art at home, since my mother was a gallerist. I simply deepened this artistic vein, and I turned my passion into a job, registering in 2019 the trademark Telsem and opening an e-commerce website, www.telsemnyadiam.com".

How did you arrive in Capri, and why did you decide to live here?

"It was a time in my life where I needed to stop for a bit and take a break; at first I settled for Spain to undertake the Way of St. James, but in the end it became a journey towards Capri. Indeed, my friend recommended me to visit the Amalfi and Sorrento coast, places



intraprendere il Cammino di Santiago de Compostela, ma si è trasformato nel cammino verso Capri. Un mio amico, infatti, mi propose di visitare la costiera sorrentina e amalfitana dove non ero mai venuta nonostante conoscessi tutta l'Italia. Sono arrivata quindi a Sorrento concedendomi un periodo di riflessione e qualche escursione a Capri dove ho conosciuto Luigi, diventato poi mio marito e dove ho deciso di stabilirmi. Alcune delle mie collezioni sono dedicate a Capri, una sorta di omaggio, il mio, verso quest'isola che mi ha accolta calorosamente e in tutti questi anni ancora lo sta facendo".

Quale posto di Capri le piace in assoluto?

"Adoro Marina Piccola, la baia mi regala sensazioni meravigliose. Sedersi, chiudere gli occhi e ascoltare la voce del mare e il brusio del vento mette pace ma è quando li riapri che ti accorgi di tutto quello che c'è intorno fino all'orizzonte che completa l'emozione attivando tutti i sensi e la consapevolezza di stare in un posto unico". Capri è stata un valore aggiunto per le



I had not visited yet despite knowing Italy pretty well. So, I went to Sorrento and took a short time of reflection and went hiking in Capri, where I met Luigi, my husband, and where I decided to live. Some of my collections are dedicated to Capri, a sort of homage to this island that welcomed me warmly and is still doing so after all these years".

What is the place in Capri you love the most?
"I love Marina Piccola, the bay always gives me incredible feelings.

Sitting down, closing my eyes and listening to the voice of the sea and the wind gives me so much peace, and when you open your eyes and witness everything that surround you as far as the horizon, the feeling is completed, activating all senses and the awareness of living in a unique place".

Capri was an added value to Adiam Geremew's exclusive creations, with her brand Telsem by Adiam she gave life to a foulard collection in an emotional journey of pure silk. The foulard is an accessory originating in Africa, in ancient Egypt. Indeed, it is believed that Queen Nefertiti used to wear a silk scarf under her regal headpiece to enhance her look; today,



it's a precious element in any outfit, a passepartout to match and create a unique and elegant attire in endless solutions. Telsem's production is entirely hand-crafted, a limited edition that makes this foulard collection even more prestigious and distinguished, with each piece tailored and sewn exclusively by hand, an unmatched sensation of dressing in an authentic, unique and non-stereotyped style.

esclusive creazioni di Adiam Geremew che, con la sua azienda Telsem by Adiam ha dato vita ad una collezione di foulard in un viaggio emozionale in pura seta. Il foulard è un accessorio che trova le sue origini in Africa, nell'antico Egitto, si pensa infatti che la regina Nefertiti era solita indossare una sciarpa di seta sotto il suo regale copricapo per arricchire il suo look; oggi è un elemento che impreziosisce un outfit, un passepartout da poter abbinare per rendere una mise unica ed elegante, creando soluzioni infinite. Quella di Telsem è una produzione artigianale, in edizione limitata che rende ancora più prestigiosa ed autorevole la linea di foulard, tutti confezionati e cuciti esclusivamente a mano, una ineguagliabile sensazione di vestirsi in modo autentico e singolare e non stereotipato.



La Bella Capri: valori di tradizione e passione

La Bella Capri: the values of tradition and passion

✍ Francesca Girone

La più piccolina ha quattro anni, il più grande ad agosto ne compie ottanta ed è Luigi Maresca capostipite e fondatore de La Bella Capri, un gruppo folkloristico nato nel 1980 che dà voce alla tradizione musicale di una Capri sognante e magica. Sono circa quaranta le persone impegnate in questa che, più che un'associazione è una grande famiglia. Di generazione in generazione il trasporto e la passione che li anima sono gli stessi.

Fisarmonica, Mandolino, Tamburrelli, Triccaballacchi, Scetavajasse, Patipù e Nacchere; tutti insieme diventano il meraviglioso spettacolo la cui volontà è rappresentare al meglio l'isola di Capri e, per farlo, hanno riunito anche ballerini di Tarantella, musicisti e cantanti.

Ma come è iniziata questa passione?

"Sono nato a Tiberio dove c'erano delle bande che suonavano e cantavano. Da piccolo mi è sempre piaciuto parteciparvi tanto da conservare poi nel cuore queste bellissime esperienze musicali così forti da non dimenticarle più, che nel tempo hanno preso vita in questo gruppo folkloristico La Bella Capri, cercando di portare al meglio valori di tradizione e passione".

Qual è la tarantella più emozionante che ha organizzato nel corso degli anni?

"Tante le soddisfazioni e la più grande è stata quella di andare nel 1981 da Papa Wojtyła. Questa meravigliosa esperienza è stata possibile grazie a don Gaetano Ruocco sacerdote dell'epoca della chiesa di Capri che, con una lettera, fece richiesta al Papa. Dopo qualche giorno fummo chiamati per esibirci in piazza San Pietro; tante le fotografie originali dell'Osservatore Romano in formato originale che custodisco con grande affetto. Ho un album gelosamente conservato".

📷 Andrea Costa

The youngest member is four years old, while the eldest one is going to be eighty in August; we are talking about Luigi Maresca, forefather and founder of La Bella Capri, a folk band founded in 1980 that gives voice to the musical tradition of a magical, dreamy Capri. There are about forty people in this band, which is more like a big family. From generation to generation, the enthusiasm and passion driving them are the same. Accordions, Mandolins, Tambourines, Triccheballacche, Scetavajasse, Patipù and Castanets, all together become a wonderful spectacle, with the mission to represent the island of Capri, and for that they also gathered Tarantella dancers, musicians and singers.

How did this passion begin?

"I was born in Tiberio, and even there, there used to be bands playing and singing. As a child I always loved joining in, so much that I kept in my heart this wonderful musical experience, which was so strong that I never forgot it; over time, this memory took life in the folk band La Bella Capri, which wants to carry on the values of tradition and passion".

What was the most exciting tarantella you organized over the years?

"There are many satisfying memories, yet the greatest one was undoubtedly the performance for Pope Wojtyła in 1981. This wonderful experience was made possible thanks to don Gaetano Ruocco, the priest of Capri at the time who, sent a written request to the Pope. A few days later, we were summoned to play in Piazza San Pietro,, which I still keep with deep affection many photographs, in their original format, taken by the Osservatore Romano. I have a whole photo album that I guard jealously".



E la richiesta più bizzarra che ha ricevuto?

"Lo scorso anno abbiamo suonato per un matrimonio di americani che hanno festeggiato a Villa Lysis e hanno chiesto che noi arrivassimo cantando sui classici carrelli capresi per posizionarci poi sullo scalone principale che si staglia verso il panorama e sotto tutti gli ospiti che ci ammiravano entusiasti".

Ogni componente del gruppo ha una mansione, c'è chi si occupa dei vestiti, chi della scelta dei brani, chi nell'insegnare la tarantella e chi degli strumenti.

"Esattamente, ed alcuni degli strumenti li costruiamo personalmente, come ad esempio 'O Scetavajasse' ovvero il violino del gruppo, composto a due bastoncini di legno, di cui uno liscio e l'altro dentellato, con una serie di piattini metallici sul lato opposto alla dentellatura arricchito di nastrini. Lo sfregamento del secondo bastone sul primo provoca il caratteristico suono; abbiamo ancora 'la Caccavella' o 'Putipù' strumento tipico partenopeo che noi chiamiamo 'cro cro' che non è altro che una tinozza di legno coperta da un pezzo di tela con una canna di bambù che viene suonata con la mano bagnata inumidendo la stoffa e il rumore che ne esce

What about the most bizarre request?

"Last year, we played for the wedding of an America couple at Villa Lysis; they asked us to show up singing on classic Caprese carts and then standing on the main staircase overlooking the landscape, with all guests admiring enthusiastically".

Each member of the group has a task, managing the costumes, selecting the songs, teaching tarantella and how to play the instruments.

"Exactly, and we even build some of the instruments ourselves, like, for example 'O Scetavajasse' that is, our violin, formed by two wooden sticks, one smooth and the other saw-toothed, with a series of tiny metal places on the opposite side of the indentations, embellished by ribbons. Rubbing the two sticks creates the characteristic sound; then we have 'la Caccavella' or 'Putipù' a traditional Neapolitan instrument that we also call 'cro cro'; it's a wooden tub covered by a piece of fabric, and a bamboo stick that is played with wet hands, dampening the fabric, the resulting sound reminds a bass, a sort of thud. Everybody is crazy about it, we always let the audience try it".



Where do you take refuge when you are not under the spotlight?

"I love walking up to the Natural Arch, on the southern tip of the island, a place where you can enjoy a view on the Sorrento peninsula and the Li Galli islands. You can only reach it by foot: from the Piazzetta, reaching the Croce area, and keeping walking towards the Natural Arch, or from the 'Pizzolungo path', in Punta Tragara and walking along the Pizzolungo road up to the arch; during this walk you can admire the Faraglioni, Villa Malaparte and the Matermania grotto. Along the path, I love taking a break at the restaurant Le Grotelle where, on a full-moon evening, me and the band played together with the guests, who stopped eating and joined us, singing and having fun. Every time is a new magical experience; seeing in our audience's eyes the happiness and cheerfulness we give them is truly priceless".

è come se fosse quello di un basso, un tonfo. Chiunque lo vede impazzisce di curiosità tanto che invitiamo a provarlo".

Dove si rifugia Luigi Maresca quando non è sotto le luci dei riflettori?

"Adoro fare le passeggiate, arrivare all'Arco Naturale, che si trova all'estrema punta orientale dell'isola, in una località da cui si gode la vista della penisola sorrentina e delle isole Li Galli. Ci si arriva solo attraverso itinerari pedestri: o dalla piazzetta giungendo in località Croce, e si prosegue verso via dell'Arco Naturale, oppure dal 'sentiero del Pizzolungo' che parte da punta Tragara e prosegue per strada Pizzolungo fino all'arco e nel cammino sono visibili i Faraglioni, villa Malaparte e la grotta di Matermania. Lungo il percorso adoro fermarmi anche al ristorante Le Grotelle dove una sera, anche con la banda e con la luna piena abbiamo coinvolto tutti gli ospiti che in quel momento hanno smesso di mangiare per cantare e divertirsi con noi. Ogni volta è sempre una magia, e vedere negli occhi delle persone la felicità e la spensieratezza che regaliamo è una cosa che veramente non ha prezzo".



daGEMMA |

VIA MARINA GRANDE - 80073 CAPRI (NA) - ITALY
INFO@DAGEMMA.COM - WWW.DAGEMMA.COM
PHONE: +39 081 277 9056

Liquid art system

CONTEMPORARY ART

CODERCH&MALAVIA

LIQUID | CAPRI
Via Vittorio Emanuele, 56 - Capri (NA)
ph. +39 081 837 8828

capri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



That's Amore ha qualcosa in più

That's Amore has something more

✍ Francesca Girone

È di poche parole, perché a parlare sono i fatti, i grandi numeri e i grandi successi raggiunti in pochissimo tempo.

Una scalata velocissima al successo quella di Valerio Pagano, che nel 2018 apre la sua società Power up Capri specializzata nell'organizzazione di grandi eventi a Capri e co-fondatore di That's Amore.

Quest'ultimo è un progetto il cui scopo è raccogliere fondi a favore di associazioni che operano a sostegno dei più bisognosi. Quando nasce l'idea, come si sviluppa e quali sono i punti cardini?

"Organizzo eventi da anni, mi occupo di management, mi occupo di nomi importanti e anche forse oltre le mie aspettative, ma That's Amore ha qualcosa in più, parlo per me anche se il nostro è un lavoro di gruppo formato dal Presidente Salvatore Aprea del ristorante da Tonino, Costanzo Porta di Porta Costruzioni, Francesco De Angelis del ristorante La Capannina, Michela De Martino del ristorante da Paolino e Anna Staiano di Staiano Capri. Quindi siamo cinque aziende, cinque imprenditori e soci fondatori che riescono a fare quello che fanno grazie agli sponsor e grazie al pubblico che paga un biglietto con la consapevolezza di contribuire a sostenere la nostra causa. Dalla nostra parte da tre anni anche Radio Subasio che fa parte del gruppo Mediaset e che ha sempre creduto in noi permettendoci di avere una copertura nazionale, e altri due pilastri come Forbes che è il magazine più famoso al mondo e l'Espresso, uno dei settimanali più importanti d'Italia. Loro sono i nostri media partner. Due gli obiettivi, oltre a quello della beneficenza infatti, con cui ci prefissiamo di dare qualcosa che vada oltre l'evento stesso lasciando un segno per chi ne avesse bisogno essendo noi nati in una realtà fortunata, c'è anche la volontà di contribuire all'allungamento della stagione

📷 Michele Sorrentino

He is a man of few words, because it's the facts that speak, the huge numbers and success obtained in a very short time. A quick lightning-fast rise to fame for Valerio Pagano, who established in 2018 his company Power Up Capri, specialized in organizing large events in Capri, and co-founder of That's Amore.

The latter is a project working on fundraisings for organizations in support of those in need. When was this idea envisioned, how was it developed and what are its key points?

"I have been coordinating events for year, I work on the management side, with important names, perhaps even beyond my expectations, yet That's Amore has something more; I speak for myself, but this is actually the work of a team formed by President Salvatore Aprea from restaurant da Tonino, Costanzo Porta from Porta Costruzioni, Francesco De Angelis from restaurant La Capannina, Michela de Martino from restaurant da Paolino and Anna Staiano from Staiano Capri. So, there are five businesses, five entrepreneurs and founding members who are able to do all this thanks to the sponsor and the public, which pays a ticket knowing they are contributing to support our cause.

For three years we have also been having at our side Radio Subasio, part of the Mediaset Group, which has always believed in us, granting us a nationwide coverage, and two additional pillars such as Forbes, the most famous magazine in the world and L'Espresso, one of the most important weekly magazines in Italy, as our media partners.

We have two main objectives; in addition to charity, we want to give something more than the single event, leaving a mark for those in need, as we were all born in more fortunate realities. We also want to contribute to lengthening the tourist season on the island



turistica sull'isola con eventi di qualità. Avendo riscontrato un grande successo abbiamo deciso di affiancare, ai due principali, eventi collaterali, come dei corner per i più piccoli, le passeggiate d'autore con il professor Renato Esposito, un evento via mare, e la guida per i bambini realizzata completamente da noi in cui viene raccontata in maniera inedita, attraverso anche delle illustrazioni, una Capri magica".

Ci parli di questo importantissimo progetto a sostegno di Soleterre.

"Eduino alla scoperta dell'isola fantastica" è un libro per spiegare Capri ai bambini e nasce da un'idea di Francesco De Angelis, titolare della Capannina Capri. Personaggi fantasiosi ci aiutano a raccontare, attraverso le loro avventure, una Capri sotto un aspetto un po' fiabesco, ripercorrendo i luoghi iconici dell'isola; sia i testi sia i disegni sono realizzati da noi. Oltre a regalarla a tutti i bambini di Capri, l'abbiamo mandata a tutti i reparti oncologici di Soleterre".

Questi gesti nascono da una grande nobiltà d'animo da parte sua, è accaduto qualcosa in particolare che le ha fatto decidere di sostenere con That's Amore i più bisognosi?

with quality events.

We witnessed a big success, so we decided to come up with additional events in addition to the two main ones, such as kids corners, author's walks with Professor Renato Esposito, an event by boat, and the children guide realized entirely by us, where a magical Capri is narrated in a unique way, through illustrations".

Tell us about this important project in support of Soleterre.

"Eduino discovering the fantastical island", is a book that illustrates Capri to children, and was based on an idea by Francesco De Angelis, owner of the Capannina Capri. Fantastic characters help us narrate, through their adventures, a fairy-tale Capri, retracing the iconic places of the island; both texts and illustrations have been realized by ourselves. We gifted the book to all children in Capri and sent it to Soleterre's oncology wards as well".

These gestures come from a great nobility of spirit on your side, did something happen that made you decide to support those in need through That's Amore?

"It was all quite simple, thanks to Maurizio



“È tutto abbastanza semplice, grazie a Maurizio Costanzo ho conosciuto Damiano Rizzi co-fondatore e presidente della Fondazione Soleterre il cui impegno ogni giorno è quello di garantire il Diritto alla Salute ai bambini malati di cancro migliorando la qualità della loro vita garantendo cure mediche e sostegno psico-sociale. Ogni volta era molto toccante, alla fine di ogni puntata del Maurizio Costanzo Show, ascoltare Damiano che raccontava tutto quello che faceva con la sua onlus così, insieme a Costanzo Porta, abbiamo deciso di fare qualcosa che desse il segnale che Capri non è solo una grande vetrina. Davanti a queste realtà come puoi chiudere gli occhi, come puoi restare inerme, e così nel nostro piccolo c'è tutta la volontà di essere presenti e sostenerli il più possibile”.

Il prossimo evento sull'isola quando è previsto?

“Il nove settembre in Certosa e, da quest'anno, la direzione artistica la divido con Stash dei The Kolors. In tre edizioni tanti nomi importanti hanno cavalcato il nostro palco e per citarne alcuni da Paolo Ruffini a Stefano de Martino, Biagio Izzo, Francesco Cicchella, Enrico Ruggeri, Maurizio Casagrande, Peppino di Capri, Sinni, Gianluigi Lembo.

Tutto questo è reso possibile grazie a due grandi supporti: il pubblico che paga un biglietto e gli sponsor, colonne portanti dei nostri eventi senza i quali non sarebbero realizzabili”.

Costanzo I met Damiano Rizzi, co-founder and president of the Soleterre Foundation, whose commitment every day is granting the Right to Health to children suffering from cancer, improving their quality of life providing medical care and psychosocial support.

It was very touching, at the end of every episode of Maurizio Costanzo Show, listening to Damiano explaining what he does with his NGO so, together with Costanzo Porta, we decided to do something that might convey the message that Capri is not merely a big window.

In front of these situations, how can you close your heart, how can you stand by and watch; so, in our small way, there is the will to be present and support them as best as we can”. When is the next event on the island planned for?

“November 9th at the Charterhouse; starting this year, I share the artistic direction with Stash from The Kolors. In three editions, many important names have walked on our stage, to name a few, Paolo Ruffini, Stefano de Martino, Biagio Izzo, Francesco Cicchella, Enrico Ruggeri, Maurizio Casagrande, Peppino di Capri, Sinni, Gianluigi Lembo.

All this was made possible thanks to two big supports: our audience and the sponsors, backbones of our events, without them all this could not be realized”.



L'Hotel de Paris Sanremo, è un incantevole e lussuoso 4 stelle affacciato sul mare di Sanremo a due passi dal Teatro Ariston e dal Casinò della Città dei Fiori. Un gioiello liberty del 1897, disegnato da Pietro Agosti, ingegnere d'avanguardia e podestà di Sanremo, padre di numerose opere matuziane tra cui la Chiesa Russa a ridosso dell'hotel e palazzo Bellevue, oggi eletto a municipio.

The Hotel de Paris Sanremo is an enchanting and luxurious 4-star establishment overlooking the sea in Sanremo, very close to the Ariston Theatre and the Casino of the City of Flowers. A liberty jewel of 1897, designed by Pietro Agosti, the avant-garde civil engineer and chief magistrate of Sanremo, the father of many works in the city among which the Russian church just before the hotel and the Bellevue Palace, today chosen as the Town Hall.



FOR RESERVATIONS: +39 0184 52 07 25 - RESERVATION@DEPARIS.IT - WWW.HOTELDEPARISSANREMO.IT

Liquid art system

CONTEMPORARY ART

SABRINA MILAZZO

LIQUID | ANACAPRI

Piazza Vittoria, 1 - Anacapri (NA)
ph. +39 081 213 7267

anacapri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com



Il calore, i colori e i sapori della sua terra

The warmth, colours and flavours of his land

✍ Francesca Girone

Lui è un'icona dell'eccellenza gastronomica campana, le sue doti lo hanno portato nell'olimpo della guida Michelin con ben due stelle conquistate nella sua Torre del Saracino a Vico Equense, L'exective Chef Gennaro Esposito ci accoglie quest'anno al Gennaro's nella splendida cornice dell'hotel La Palma di Capri nel cuore di via Vittorio Emanuele, gestito dal gruppo Oetker Collection. Lo Chef Gennaro Esposito non ha bisogno di presentazioni, la sua cucina rispecchia la mediterraneità, nei piatti si ritrova il calore, i colori e i sapori della sua terra. In primo piano nell'organizzazione della Festa a Vico di cui è ideatore, quest'anno ricadono i venti anni dalla prima edizione che risale appunto al 2003. Un evento che coinvolge Chef sia di spicco che emergenti, impegnati a cucinare per gli ospiti il cui ricavato va a sostegno di onlus.

Ci racconti dei suoi esordi, Chef.

"La mia storia prende vita in pasticceria; grazie a mio zio, Giovanni, con cui oggi ho un legame oggi ancora molto saldo, un uomo dai forti valori, un grande lavoratore, molto saggio ed equilibrato capace di dedicare molto tempo alla famiglia ma tantissimo anche al lavoro, un punto di riferimento per tutti. La sua manualità, la sua capacità di usare le mani, che nel nostro lavoro sono uno strumento fondamentale di percezione, di sensibilità, mi ha stregato sin dal primo momento. Ho fatto un percorso con lui nella pasticceria e dopo quattro anni, intorno ai quindici, sono passato alla cucina. Ho iniziato veramente prestissimo e non è stato facile; contestualmente d'inverno studiavo e d'estate lavoravo, ma nonostante questo per me il lavoro è stato una liberazione. Sentirmi indipendente e realizzato mi stimolava

📁 Archivio

He is an icon of Campanian culinary excellency, his skills brought him into the Olympus of the Michelin Guide, two stars earned with his Torre del Saracino in Vico Equense, executive Chef Gennaro Esposito welcomes us this year at Gennaro's in the beautiful backdrop of Hotel La Palma in Capri, in the heart of via Vittorio Emanuele, managed by the Oetker Collection company. Chef Gennaro Esposito needs no introductions, his cuisine reflects the Mediterranean spirit, in his dishes we can find the warmth, colours and flavours of his land. At the forefront in the management of the Vico Festival, which he created himself, and has reached this year its twentieth anniversary from the first edition of 2003. An event involving both prominent and emerging Chefs cooking for the guests, in an event whose proceeds will go to various NGOs.

Tell us about your debut, Chef.

"My story begins in a bakery; thanks to my uncle, Giovanni, to whom I am still deeply attached today, a man with strong values, a great worker, wise and balanced, who dedicated a lot of time to his family and his job as well, a point of reference for all of us. His dexterity, his skills with his hands, which in our line of work are essential tools of perception, captured me from the first moment. I followed him into the bakery and after four years, when I was around fifteen, I moved into the kitchen. I began at a very early age, and it wasn't easy; I studied in winter and worked in summer, yet despite this, work represented a kind of liberation for me. Feeling independent and fulfilled was an incredible incentive and relating with many different kinds



incredibilmente, ma anche il relazionarmi con tante tipologie di persone di tutto il mondo mi ha formato tantissimo proprio come esperienza di vita".

Il suo lavoro la porta infatti a viaggiare continuamente.

"Sì, questo è un aspetto che non avevo considerato inizialmente; infatti, credevo quasi di aver accettato una condanna: quella di dover stare chiuso in una cucina pensando che lo Chef fosse una figura statica e, ovviamente mi sbagliavo.

Oggi, infatti, allo Chef viene chiesta tanta dote in comunicazione, tanta capacità di raccontare e di coinvolgere, occupando comunque una condizione privilegiata senza dimenticare mai però che dobbiamo cucinare e dedicarci alla parte tecnica".

Parlando di viaggi qual è stato il luogo in assoluto che le ha insegnato il concetto di perfezione?

"Non ho mai inseguito il concetto di perfezione. Ho sempre invece seguito l'emozione; il mio è un lavoro dove c'è un

of people from the entire world was an important and formative life experience". Indeed, your work allows you to travel a lot.

"Yes, this is something I had not considered at the beginning; on the contrary, I believed I almost signed a sort of sentence; being stuck inside a kitchen, thinking that a Chef was a static figure; turns out I was wrong, of course. Today, a Chef needs high communication skills, the ability to talk and involve other people, occupying a privileged condition, without forgetting that we must cook and commit to the more technical part".

Talking about your travels, is there a place that taught you the concept of perfection? *"I never followed such a concept. On the contrary, I always followed my feelings; in my job there is an ego to cultivate and nurture every day. We should all have the fortune to do a job we like and inspires us, only this way we can avoid fatigue and heaviness".*

ego da coltivare e da nutrire tutti i giorni. Tutti dovremmo avere la fortuna di fare un lavoro che piace e appassiona, solo così non esiste né fatica né pesantezza”.

Quindi se volessimo definirla la sua è una missione o una vocazione?

“Mettiamo un attimo ordine, a volte le domande ti stringono in un angolo. Il lavoro è molto importante e non solo per l’aspetto economico, ma perché restituisce dignità, energia e, quando non hai questo il disordine interiore prevarica. C’è poi un altro aspetto del lavoro che è legato alla tecnica, all’avanguardia, alla sperimentazione, non ultima la gratificazione economica. Quindi il nostro è un lavoro fatto di tante cose. Mi rendo conto che da fuori il primo concetto che viene in mente, a chi ci guarda dall’esterno, è quello della vocazione. Pensare a quelle giornate calde d’estate, tante ore in cucina in condizioni non confortevolissime e se

So, yours is a mission or a vocation?

“Let’s put things in order for a bit, sometimes questions can put you into a corner. Work is very important and not only for economic reasons, but because it gives you dignity and energy; when you are not working an inner turmoil rises up. There is also another facet of work tied to technique, innovation and experimentation, not least the financial fulfilment. So, your work is made of many different bits. I realize that from outside the first image you can think of vocation. Thinking of those hot summer days, many hours in the kitchen, in not very comfortable conditions, you cannot last long without vocation, and you start asking yourself some questions. Today, people often tell I have a passion for cooking, but passion without sacrifice is nothing”.

This is how you earned your two Michelin



non hai la vocazione non resisti e inizi a farti qualche domanda. Oggi spesso sento dire io ho la passione per la cucina, ma la passione senza il sacrificio non esiste”.

Sono arrivate così le due stelle Michelin?

“Sicuramente, e sono state il coronamento di tutto questo sacrificio senza mai perdere di vista il divertimento per questo lavoro”.

Ha realizzato tutti i suoi sogni?

“Affatto, ho realizzato solo una piccolissima parte dei miei sogni. Oggi il più grande è soddisfare la mia curiosità di padre. Ho due

stars?

“Indeed, those were the culmination of our many sacrifices, without ever forgetting the fun this work can give”.

Have you realized all your dreams?

“Absolutely not, I made just a small part of my dreams come true. Today, my greatest dream is fulfilling my role as a father. I have two children, Emanuele Filippo, who is nine, and Isabella Sole, who is seven, and I spend very little time with them. I need to find the key to enter their lives and make



figli Emanuele Filippo di nove anni e Isabella Sole di sette e con loro ci sto veramente poco. Ho bisogno di trovare la chiave per entrare nella loro vita e fargli capire le logiche per cui spesso sono lontano da loro. Vorrei che avessero per me lo stesso sentimento che io ho per mio padre, uomo che ho sempre ammirato. Entrambi siamo molto legati al lavoro e lui, ancora oggi, è sempre molto disponibile ed è riuscito a concretizzare molte cose facendo leva solo sulle sue forze; spesso l’ho visto mangiare in piedi, morso dall’ambizione, per me un grande esempio”. Quando ha visto Capri per la prima volta?

“Mio zio Gianni un giorno portò me e tutti i miei cugini a Capri, ero un bambino e ricordo ogni stradina. Dopo quella volta ci sono ritornato, anche per delle consulenze, ed oggi sono qui con questo splendido progetto de La Palma che ha richiesto molto tempo, rivelandosi un lavoro ambizioso e di altissimo livello a cui abbiamo aperto le porte migliorandolo sempre di più; 33 persone in cucina e 9 in pasticceria, tutto viene prodotto

them understand why I am often away from them. I would love them to have for me the same feelings I have for my father, a man I always admired. We are both very passionate about our jobs, and even today he is still very helpful, he managed to realize many things leveraging explosible on his strengths; I often saw him eating standing still, driven by ambition, he was a great example to me”.

When did you see Capri for the first time?

“One day, my uncle Gianni brought me and my cousins to Capri, I was a child, yet I still remember every little alley. After that time, I returned, to do some work as a consultant Chef as well, and today I am here with this beautiful project at La Palma, which required a lot of time, becoming an ambitious, high-level work we expanded and improved; 33 people in the kitchen and 9 in the pastry, everything is produced here, from bread to sweets. Being here means be extremely professional; I love experiencing the standards of first-



qui da noi, dal pane ai dolci. Essere qui significa essere estremamente professionali; mi piace ritrovare il concetto degli standard dell'accoglienza soprafina perché Capri è una piazza straordinaria e meravigliosa e bisogna meritarsela".

Cosa vedono i suoi occhi quando guarda realmente quest'isola e la sua la terra? In cosa differisce la cucina caprese? I suoi punti di forza?

"Capri è un'isola al centro del Mediterraneo e bisogna fare una cucina che celebra il Mediterraneo. Ho avuto modo di conoscere tanti aspetti, tanti agricoltori di questa terra che da dei frutti meravigliosi, riconoscendoli come prodotti della mia cucina tra l'altro gli stessi che ritrovo a Vico e quindi non faccio fatica a sentirmi caprese a tutti gli effetti. È chiaro che sono andato oltre al concetto di isola, spingendomi alla radice di alcuni progetti bellissimi realizzati qui, come quello della produzione di olio extravergine ad Anacapri, l'Oro di Capri, una qualità altissima, un prodotto assolutamente top. La vera sfida del futuro di quest'isola da un punto di vista

rate reception, because Capri is an extraordinary, wonderful location and has to be earned".

What do you feel when you truly look at his island and your land? What's the difference in the Caprese cuisine? And its strength?

"Capri is an island in the middle of the Mediterranean Sea, so we have to prepare a cuisine that celebrates this Mediterranean identity.

I discovered several aspects, many farmers of this lands that gives us wonderful fruits, and I recognized them as products in my cuisine; they are the same ones I can find in Vico, so it is not difficult for me to feel a fully-fledged Caprese.

It is clear that I'm going beyond the concept of island, going at the root of some beautiful project realized here, such as the extra-virgin olive oil production in Anacapri, L'Oro di Capri, a very high quality, a top-quality product.

The true challenge this island is facing for the future, from a culinary standpoint,

culinario è recuperare l'agricoltura, cercare di far viaggiare il meno possibile le merci, utilizzare al massimo il prodotto locale. Quest'isola a volte è costretta a correre dietro alle dinamiche, alle tendenze e alle finte necessità di chi ci viene. Spesso si trovano anche tanti frutti esotici ma in realtà il vero concetto di lusso di Capri è Capri, nella sua non contaminazione".

Il piatto del suo cuore?

"Quando parliamo di cuore devo citare per forza mia madre e la sua parmigiana imbattibile. Mia moglie ha provato più volte a replicarla ed io per non scontentarla le dicevo che era buona, ma non come quella di mamma; così è andata a ripetizione da mia madre ed oggi, devo dire, che se la giocano bene, nonostante mia moglie cucina in modo sublime. Morale della storia, casco sempre in piedi o a casa di mia madre o a casa mia.

Cosa le piace fare nei piccoli ritagli di tempo libero?

"Mi piace passeggiare e fermarmi a chiacchierare con gli isolani.

Spesso mi fermo anche al porto, mi piace osservare, la quotidianità, la vita vera di quest'isola che è una vita a due velocità, una ossessiva in estate e una estremamente lenta in inverno e quindi è interessante questa umanità che ha tutta una programmazione particolare. Mi piace andare al Beach da Gioia e godere di quella matericità del panorama, del contatto con il mare e lì ho un punto di vista particolare, ed un profumo che si ritrova solo qui".

is recovering its agriculture, letting the goods travel as less as possible, making the most of the local products.

Sometimes this island is forced to follow the trends and fake needs of its visitors.

Oftentimes, you can find on the island many exotic fruits, for example, but in the end the true concept of luxury in Capri is Capri itself, and not its contaminations".

What is your favourite dish?

"I am forced to mention my mother and her unbeatable eggplant parmigiana.

My wife tried time and again to replicate the recipe, and not wanting to let her down, I always told her it was pretty good, but not like my mother's; so, she went studying at my mother's and today, I must say they play on equal terms, despite my wife being a sublime cook. Long and short of it, I always land on my feet, at my home and my wife's".

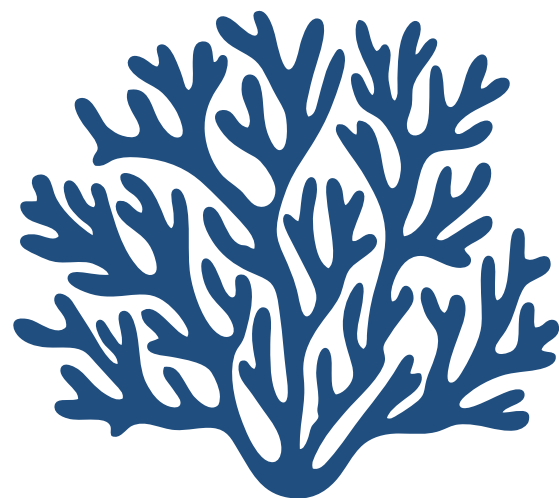
How do you spend your free time?

"I like walking and talking with the islanders.

I often stop at the harbour, I love observing the everyday life, the true life of this island which has two speeds, obsessively fast in summer and extremely slow in winter, so it is very interesting to observe this humanity with such a particular schedule. I love going at the Beach da Gioia and enjoy the materiality of the landscape touching the sea, from there I experience a special point of view, and a scent you can only find here".



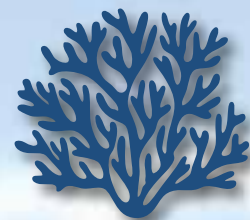
Exclusive Capri dermocosmetic products



BLEU DE CAPRI



BLEUDECAPRI.COM



BLEU DE CAPRI



Il Riccio è il mio posto del cuore

Il Riccio is my place of the heart

✍ Francesca Girone

Siamo nel 1998 e Salvatore Elefante, che all'epoca aveva solo diciassette anni e studiava al quarto anno dell'istituto alberghiero a Castellammare, grazie ad un amico arriva a Capri dove inizia a lavorare al lido del Faro per la stagione estiva. Prima esperienza in cui è lontano da casa, ma è stata comunque meno dura del previsto perché quest'isola meravigliosa lo ha accolto come un figlio tanto che appena si diploma, l'anno dopo, ritorna iniziando in maniera seria la sua carriera lavorativa di due anni a Capri seguita da una breve esperienza all'estero, e più precisamente in America, considerata un po' da tutti nell'immaginario collettivo come l'oggetto dei desideri, ma il desiderio di Salvatore Elefante era un altro: lavorare al Capri Palace. Infatti, negli anni addietro, ogni volta che ci passava davanti ripeteva a sé stesso 'un giorno lavorerò in questo albergo'. Oggi ricopre il ruolo di Resident Chef all'Olivo, unico ristorante due stelle Michelin sull'isola, che si trova all'interno del Capri Palace, iconico cinque stelle lusso a due passi dalla piazzetta di Anacapri. Un albergo con un'impronta classica che accoglie, come una galleria, prestigiose opere d'arte contemporanea. Allo stesso modo la cucina proposta è sicuramente delle più attuali ma con una peculiarità rivolta alla classicità. Concepite così, sia l'arte che la cucina di questo posto, sono strumenti volti a rievocare emozioni attraverso la stimolazione dei sensi.

Cosa ricorda appena è arrivato a Capri?

"Ho iniziato con lo Chef Oliver Glowig e continuato con lo Chef Andrea Migliaccio con cui abbiamo sposato diversi progetti come l'apertura nel 2009 del ristorante Il Riccio, proseguendo da solo dal 2009 a 2015 con il raggiungimento della stella nel 2012. In inverno, quando l'isola si concede una pausa dalla dolce vita e dai ritmi frenetici della

📷 Michele Sorrentino

It's 1998 and Salvatore Esposito, who at the time was just seventeen and attended the fourth year of hotel school in Castellammare, arrives on Capri, thanks to a friend, and begins working at the beach club Il Faro during the summer season. The first experience far from home, yet it was less difficult than he expected, because this wonderful island welcomed him as a son, so much that when he graduates from school the following year, he returns to Capri and properly begins his two-year working career in Capri, followed by a brief time abroad, in America, considered in the collective imagination as the object of desire, but Salvatore Elefante wished for something different: to work at the Capri Palace. As a matter of fact, in the previous years, every time he walked past the Hotel he told to himself "One day I'm going to work here". Today he is Resident Chef at the Olivo, the only two-starred Michelin restaurant on the island, within the Capri Palace, iconic five-star luxury hotel not far from the piazzetta in Anacapri. A hotel with a classic imprint that includes, just like a gallery, prestigious works of contemporary art. In the same way the cuisine is undoubtedly up to current trends, with details referencing the classics. This way, both the art and cuisine of this place become instruments to recall feelings through a stimulation of the senses.

What do you remember of your arrival on Capri?

"I started working with Chef Oliver Glowig, and then with Chef Andrea Migliaccio, with whom I directed several projects, such as the 2009 opening of the restaurant Il Riccio, continuing by myself from 2009 to 2015, earning the first star in 2012. In winter, when the island finds sweet break from the dolce vita and the bustling rhythms of the summer



stagione estiva, ci spostavamo a Zermatt in Svizzera, dove la nostra impronta di cucina era la stessa dell'Olivo, una cucina Mediterranea rivisitata, con particolari tecniche di cottura per una clientela ricercata, raggiungendo anche il riconoscimento della stella".

A cosa non rinuncia nel suo lavoro?

"Trovare persone che riescono a garantire degli standard molto alti è difficile. Ciò a cui non rinuncio è il senso di solidarietà lavorativa, da soli non si va da nessuna parte. La squadra, il gruppo sono fondamentali. Nel tempo sono cambiate anche le attitudini, io stesso dieci anni fa non ero la persona che sono oggi. In alcune sfaccettature mi sono ammorbido, ad esempio su come espongo le problematiche o semplicemente come far capire i punti deboli e gli errori, bisogna avere molto tatto perché oggi i ragazzi si destabilizzano facilmente, e dalla mia parte ho il pregio di riuscire a capire subito se un ragazzo ha un problema, mi basta guardarlo negli occhi. Questa è una generazione molto complicata. Siamo un gruppo molto affiatato e grazie al manager Ermanno Zannini siamo cresciuti con grande impeto, plasmandoci in base alle esigenze dei clienti, che siamo riusciti a fidelizzare tanto da ritornare negli anni, coccolandoli secondo i loro gusti e aspettative dando quel quid in più che è il vero lusso e che fa la differenza.

season, we moved to Zermatt, Switzerland, where our cuisine was mostly the same one we had at the Olivo, a revisited Mediterranean cuisine, with peculiar cooking techniques for a selected clientele, and we earned an additional star".

What can you not go without in your work?

"Finding people that can ensure very high standards is difficult. What I cannot go without is the feeling of solidarity in the working environment, you cannot do anything alone. The team, the group is fundamental. In time, many attitudes changed as well, ten years ago I wasn't the person I am today. In some ways I softened up, for example in the way I explain issues or simply how I underline the weak points and errors, it is imperative to be extra sensitive, because nowadays kids get stressed quite easily, and on my side I have the merit to be quick to understand if one of my boys is having issues, I only need to look them in the eyes. This is a very complex generation. We are a very tight group, and thanks to manager Ermanno Zannini we grew up with a great momentum, shaping us according to the need of our clients, who we managed to retain so much that they keep coming back even after years, delighting them following their tastes and expectations, giving them



Una crescita costante negli anni e dal 2018 con il gruppo Jumeirah abbiamo raggiunto una realtà consolidata, una visibilità importante anche con il Burj Al Arab a Dubai. Cerchiamo di crescere di pari passo alla crescita della compagnia”.

La gastronomia prima era un argomento per i diretti interessati e si guardava attraverso il buco della serratura.

Adesso si sono spalancate le porte.

“Oggi sono tutti gastronomi, ma è difficile raggiungere degli obiettivi di crescita e noi ci siamo riusciti con un passo alla volta. Con me in cucina ho lo Chef Riccardo Valore e insieme raggiungiamo sempre il focus su tutto quello che sono i piatti, gli ingredienti, gli elementi, tanto che negli ultimi due anni il livello si è innalzato in maniera notevole. Oggi si sono inventati di tutto ma la verità è che non c’è nulla da inventare, tutti erano alla ricerca di qualcosa di nuovo fino a tornare indietro con il recupero del concetto della sostenibilità e quindi ci ritroviamo con un approccio con la cucina molto diverso anche perché con i social tutti conoscono tutto di tutti. Noi lo abbiamo sempre fatto, una ricerca costante e continua della qualità. In albergo siamo più etichettati mentre al Riccio siamo più sciolti essendo un ambiente più informale e, in entrambi i casi, ce lo possiamo permettere perché la qualità della

that extra something that is true luxury and makes the difference. A constant growth over the years, and since 2018, with the Jumeirah Group, we reached a well-established environment, an important visibility with the Burj Al Arab in Dubai as well. We try to grow along with the company”.

Gastronomy used to be a subject exclusive to insiders, something to peek through the keyhole. Today, all doors have been opened. “Today everyone thinks they are a gourmand, yet it is very difficult to reach certain goals, and we managed it step by step. At my side in the kitchen, I have Chef Riccardo Valore, together we always reach the focus on every little detail, dishes, ingredients, elements, so much that in the last two years we set a very high bar. Today they almost ran out of ideas in the field, but the truth is that there is nothing new to invent, everyone was looking for something new and ended up going back, returning to the concept of sustainability, so we now have a very different approach in the kitchen, also because with social networks everybody knows each other. We always did constant research on quality. In the hotel we are more likely to follow the etiquette, while at Il Riccio we are looser, as it is a more informal environment, and in any case, we can afford it, because the quality of our

materia prima di cui ci avvaliamo lo permette”. Qual è il giusto compromesso tra la cucina più concettuale e contemporanea e quella più classica impregnata di tradizioni? La cucina quella contemporanea che si vede anche nella tecnica, nell’impiattamento e la cucina tradizionale, con il richiamo delle tradizioni, quale secondo lei la mediazione tra queste due tipologie che sono agli antipodi. Un piatto che potrebbe rappresentare questo compromesso?

“Oggi queste due tipologie di cucina è esattamente quello che proponiamo ai nostri clienti in albergo, la tradizione vestita di tecnica e d’innovazione, sulla carta dell’Olivo ad esempio può trovare la ventresca di tonno con jalapeno e cetriolo come si può trovare il ragù napoletano. Cosa voglio dire, che noi cerchiamo di racchiudere nella nostra carta tutto ciò che è tradizionale, concettuale, moderno, in modo che i nostri ospiti possono fare un’esperienza a 360 gradi e tutto quello che non possono trovare qua lo trovano al Riccio e quello che non trovano al Riccio da quest’anno lo trovano da Zuma, chiudendo così il cerchio. All’Olivo facciamo una cucina più gastronomica, etichettata, al Riccio più informale, di mare, veloce a pranzo, un lounge,

materials speaks for itself”.

What is the right compromise between a more conceptual and contemporary cuisine, and the classic one rooted in tradition? The contemporary cuisine, whose traits can also be observed in the technique and the presentation, and traditional cuisine, with a recall to traditions, what do you believe can be the middle point between these two philosophies at odds?

“Today, these two concepts of cuisine are exactly what we offer to our customers, tradition dressed in technique and innovation, in the Olivo’s menu, for example, you can find a tuna ventresca with jalapenos and cucumber, but you can also find the traditional Neapolitan ragù. What I am trying to say is that we try to include in our menu everything that is traditional, conceptual, modern, so that our guests can live a 360-degrees experience, and what they can’t find here, they can find it at Il Riccio, while what they can’t find at Il Riccio, starting this year they can find it at Zuma, coming full circle. At the Olivo we offer a more gastronomic, institutional cuisine, while at Il Riccio we have a more informal, sea cuisine, for a quick lunch, almost a lounge



che diventa più tranquillo di sera. Con Zuma una cucina internazionale e contemporanea. Senza dimenticarci del bistrot".

L'ispirazione dove la trova?

"Correndo, la mattina presto mi piace andare a correre e mi aiuta tanto nella riflessione e nella rigenerazione dei pensieri arrivando ad una concentrazione assoluta. Mi sono venute tante idee e, in inverno, ho anche la tranquillità per poter mettere in atto ciò a cui penso, è il periodo più tranquillo lavorativamente parlando, quindi lo dedichiamo alle sperimentazioni, mettendo in pratica le idee e creando piatti nuovi. In estate abbiamo dei ritmi veramente impressionanti e ritrovare le giuste energie è fondamentale; sono anche papà di due gemelli di cinque anni, Ettore e Anna Giulia e ho la fortuna di aver sposato una donna con una forza incredibile che riesce a sostenermi in ogni circostanza".

La sfida più grande?

"Ritornare al Riccio due anni fa. Questo è stato un desiderio del manager Zannini ma anche il mio. Ed è stata una sfida perché siamo ripartiti da zero con una nuova brigata, una carta nuova. È stato entusiasmante tutto questo, il Riccio è il mio posto del cuore dove quando vado mi brillano gli occhi".

that becomes even quieter in the evening. Zuma, instead, offers an international and contemporary cuisine, without forgetting the bistro".

Where do you find your inspiration?

"Running, early in the morning I love going for a run, it helps me think and regenerate my thoughts, reaching an absolute concentration. Many ideas came up and, in winter, I have all the tranquilly I need to work on my thoughts, it is the quietest time of the year workwise, so we spend it in experimentations, putting into practice our ideas and creating new dishes. In summer we experience some truly overwhelming rhythms, and finding the right energy is key; I am also the father of two twins, who are five years old, Ettore and Anna Giulia, and I had the fortune to marry an incredibly strong woman who supports me in everything".

Your biggest challenge?

"Returning to Il Riccio two years ago. This was the wish of manager Zannini, and mine as well. It was quite a challenge, because we started from scratch with a new brigade, and a new menu. It was very exciting, Il Riccio is my place of the heart, every time I am here, my eyes shine".



NOVITÀ Sweet Glamour

CONFETTI ALLA MANDORLA CON
UN SOTTILE STRATO DI ZUCCHERO
IN 5 RAFFINATI GUSTI
NEI COLORI DELICATI E GLAMOUR

**ADATTI A TUTTE
LE CERIMONIE**



Cocco



Ricotta & Pera



Delizia al Limone



crispoconfetti.com

Made in Italy 



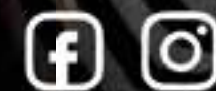
25
ANNI INSIEME

Il tuo unico fornitore

Luce
Gas
e Fibra



 Numero Verde
800-920092



fontel.it

Otto segreti, sette racconti e cinque emozioni

Eight secrets, seven tales and five emotions

✍ Francesca Girone

Complice una ballata di tarantella, così si sono conosciuti i suoi genitori che facevano parte della banda folkloristica Scialapopolo di Capri, mentre lui da piccolo sognava di fare il calciatore. Oggi invece Lionetti è uno Chef stellato i cui esordi non avrebbero mai fatto immaginare i successi raggiunti in cucina. In adolescenza infatti giocava a calcio nella squadra del Chieti e contemporaneamente studiava all'istituto alberghiero di Pescara, a causa di un infortunio dovette interrompere la sua carriera sportiva. E fu così poi che all'età di sedici anni, si è ritrovato a fare uno stage dal famoso ristorante Paolino a Capri, necessario per essere ammesso agli esami. Luigi Lionetti ha messo piede in quella cucina nel 1998, restandoci per le successive nove stagioni.

Chef, cosa ricorda di quel periodo?

“Tutti gli inizi sono duri, soprattutto quando sei molto giovane, ma in assoluto ciò che ancora porto con me nella memoria è il senso del sacrificio, il tempo in cucina, la dedizione, lavorare dietro ad un piatto con una passione maniacale, ma anche sposare il concetto della sostenibilità, evitando gli sprechi. Pian piano poi iniziai a leggere e a guardare programmi di cucina e ricordo che, quando vidi in Tv Vissani che faceva dei piatti meravigliosi, pensai subito ‘ma allora esiste un mondo dietro tutto questo’. Da quel momento, tutto quello che guadagnavo, lo investivo in pranzi e cene che degustavo nei ristoranti più selezionati, nei più quotati, spostandomi in tutta Italia, per avere dei riferimenti culinari diretti. Ero mosso dalla voglia di conoscenza, volevo saggiare, sperimentare e dovevo capire quanto più possibile. Oggi invece, un ragazzo di ventidue anni, che si avvicina al mondo culinario non si pone il problema di confrontarsi; noi all’epoca abbiamo accettato di stare in cucina anche diciotto ore, ma mi rendo conto che sono ritmi non proponibili a questa generazione.

📷 Andrea Costa

A tarantella dance, that is how his parents, both members of the Caprese folk band Scialapolo, met, while he dreamed as a child to be a footballer. Today, instead, Lionetti is a starred Chef whose debuts would have never anticipated the achievements he has reached in the kitchen. In his teenage years he used to play for Chieti FC, while studying at hotel school in Pescara and, because of an injury, he had to put a stop to his sports career. And so it was that at sixteen, he ended up doing a stage at the famous restaurant Paolino in Capri, mandatory to be admitted to his school exams. Luigi Lionetti set foot in that kitchen in 1998 and remained there for the following nine seasons.

Chef, what do you recall of that time?

“Every beginning is harsh, especially when you are very young, but the thing I still keep in my heart is absolutely the sense of sacrifice, the time spent in the kitchen, the dedication when working on a dish with soulful passion, but also adopting the concept of sustainability, avoiding any kind of waste. Little by little I began reading books and watching shows about cuisine, I remember when I first saw Vissani on TV, making some incredible dishes, I thought ‘so there is another world behind all this’. From that moment, I spent all my earnings in lunches and dinners in the most selected, famous restaurants around Italy, to acquire first-hand culinary references. I was driven by the desire for knowledge, I wanted to try, experiment and understand as much as possible. Nowadays, instead, a young man of twenty-two, who is approaching the culinary world has no shortage of opportunities for comparison; at the time we had to accept working in the kitchen even eighteen hours a day, but I understand these rhythms cannot



Fatto sta, comunque, che in un ristorante stellato meno di dodici ore al giorno non puoi permetterti di lavorare. Ciò di cui necessitiamo è del personale che abbia sia senso del sacrificio sia contenuti da condividere. Non possiamo permetterci infatti di circondarci di figure sterili, lavoriamo costantemente con il confronto di idee; oggi si è abbassato il senso dell'attesa, la velocità, la dinamicità del pensiero è prorompente, non esistono scorciatoie, e non esistono vie secondarie per arrivare al successo senza passare prima per la gavetta; quello che manca ai ragazzi di oggi è la curiosità”.

C'è stato un momento in cui il sacrificio è stato così forte da pensare di mollare?

“Mai, la cucina è il mio rifugio, la mia comfort zone sin da piccolo. Quando capitava di attraversare momenti no, come capita un po' a tutti, era in cucina che ritrovavo la felicità perduta, cucinavo e mi rilassavo, scaricavo le tensioni e la mente spaziava”.

Lei è caprese e ha sicuramente dei ricordi legati alla cucina e a questa terra. Cosa, a memoria, le fa vibrare ancora il cuore a distanza di tempo?

“Mio nonno; mio nonno è stato il mio mentore con i suoi ‘profumi di cucinato’ e i suoi sapori. Nella mia famiglia ho sempre visto figure maschili ai fornelli, anche tra i miei genitori, era papà che cucinava. Mio nonno abitava vicino

be asked to this generation. Fact is, however, that in a starred restaurant you cannot work for less than twelve hours a day. What we need is a staff with both sense of sacrifice and contents to share. We cannot afford to work with sterile figures, we constantly need an exchange of ideas; nowadays, the sense of wait has shortened, the velocity, dynamicity of thinking is unbridled, there are no shortcuts, and there are no secondary paths to reach success without paying your dues; what today's kids lack is curiosity”.

Was there a moment where this sacrifice was too much, and you thought of quitting?

“Never, the kitchen is my haven, my comfort zone, ever since I was a child. When I used to go through a bad time, as it happens to everybody, it was in the kitchen that I found my lost happiness, I cooked and relaxed, releasing my tensions and giving space to my thoughts”.

You come from Capri, and without doubt you have memories connected to cuisine and this land. What makes your heart race, after all this time?

“My grandfather; he was my mentor with his ‘kitchen aromas’ and the flavours he created. In my family I have always seen male figures in the kitchen, even with my parents, my father was the one cooking. My grandfather



la chiesa di San Costanzo sulla strada di Marina Grande ed io tutte le domeniche per andare a messa passavo davanti casa sua e prendevo un pezzetto di pane con il pomodoro e puntualmente arrivavo in chiesa con le maglie sporche di ragù, e quelle macchie le portavo addosso con grande fierezza”.

Le sue passioni?

“Oltre al calcio ho una forte passione da svariati anni anche per il tennis infatti sono un grande tifoso di Roger Federer tanto che mio figlio, di quindici anni, si chiama Domenico Roger e porta il secondo nome in suo onore, il primo è quello del mio papà. Ho altri due figli, Christian di tredici e Vita di sei. Vita di nome e di fatto, scelto dai fratelli a cui fu chiesto ‘quale nome diamo alla sorellina?’ e loro senza neanche pensarci risposero ‘Vita’. Adoro molto anche la musica e quando capita che non siamo in servizio, in preparazione, metto in ascolto una musica di qualità in modo che tutta la brigata possa trovare ispirazione; i ragazzi hanno bisogno di essere stimolati continuamente, di respirare, distogliendoli così dall’attenzione a volte un po’ pressante”. I suoi figli cucinano con lei?

“Loro sono attratti dal fatto che sono comunque una persona nota nel mio ambiente, incuriositi dalla mia presenza sui giornali o in tv, e quindi

used to live near the church of St. Constance on the road to Marina Grande, and every Sunday, when I swung past his house to go to church, I took a piece of bread dipped in sauce, and without fail I reached the church with my shirt stained with ragu, I wore those stains with great pride”.

What are your hobbies?

“In addition to football, in recent years I have become quite a tennis enthusiast, I am a big Roger Federer supporter, so much that my son of fifteen is named Domenico Roger, his second name being an homage to the great tennis player, while the first name is my father’s. I have two other children, Christian, who is thirteen, and Vita, who is six. Vita (Life) in name and in fact, a name chose by her brothers to whom I asked, ‘how are we naming your little sisters?’ and without even thinking they replied ‘Vita’. I also love music, and when we are preparing the kitchen before work, I put some good music on, so that the whole brigade can find inspiration; the boys need to be continuously inspired, to breath, they need to divert their attention from the work, which can sometimes be a little pressing”.

Do you cook with your children?

“They are fascinated by the fact that I



è anche normale che vogliono scoprire di più, magari pensano ‘fammi vedere cosa combina di diverso papà da mamma’. Quindi ogni tanto li ritrovo con me in cucina”.

Lei ha una forte personalità, la sua è una brigata coraggiosa?

“Abbiamo iniziato la stagione ed eravamo 13 cappelli, ci sono stati poi dei cambiamenti nella brigata; siamo in un albergo stupendo e fortunatamente chi viene qui conosce di cosa stiamo parlando, non possiamo permetterci distrazioni ma dobbiamo essere costantemente concentrati, tesi. Cerco di creare serenità senza confondere i ruoli, creando soprattutto degli equilibri. Quello che dico ai miei ragazzi è di mettersi accanto a me, prendersi i miei errori, prendersi i miei segreti, anche se io non ho segreti, perché l’unico vero segreto è il duro lavoro dove l’ossessione batte il talento, ed io sono molto arrabbiato con chi ha il talento e non lo sfrutta perché fanno una vita non sana, facendo riferimento a dei canali sbagliati. Dobbiamo rispettare noi stessi, il lavoro e i clienti che ci scelgono considerando la qualità che si aspettano da noi, perché il cliente è al centro del nostro progetto e quando leggo la soddisfazione nei loro occhi posso cucinare anche per tre giorni di fila perché determinate cose non

am a famous person in the field, they are intrigued by my presence in magazines or on TV, so I believe it is normal they want to learn something more, perhaps they think ‘let us see what dad does differently from mom’. So, sometimes I have them in the kitchen with me”.

You have a strong personality, is yours a valiant brigade?

“We began the season with thirteen hats, and we eventually underwent some changes in the brigade; we are in a beautiful hotel, and luckily those who come here know what we are talking about, we cannot afford missteps, we must be constantly focused, on edge. I try to create harmony without confusing the roles, I strongly believe in balance. What I tell my boys is to stand next to me and take my mistakes, my secrets, even though I have no secret, because the true secret is hard work, where obsession beats talent, and I am always very angry when talented people do not take advantages of their skills, because they live an unhealthy life, following wrong models. We must respect ourselves, the work and our customers who always choose us, expecting great quality from us, because the customer is at the centre of our project, and when I read the satisfaction in their



hanno prezzo. È vero che ho ricevuto tanto ma ho anche lasciato tanto, e volendo fare un bilancio è più quello che ho lasciato che quello che ho preso ma nonostante questo nulla mi fa cambiare, voglio essere il mentore per questi ragazzi”.

Possiamo dire, Lionetti una stella tra le stelle di Capri? Parliamo di questa gratificazione riconosciuta dalla guida Michelin.

“Una meravigliosa gratificazione arrivata nel 2019 a conclusione di un grande progetto, il Monzù del Punta Tragara. Mi prendo sicuramente i meriti ma ovviamente come si immagina, dietro c'è una grande squadra fatta di grande sincronismo e l'azienda ha fatto tanti investimenti per dare sempre una qualità altissima ai nostri clienti senza mai risparmiarsi, mettere tante persone in cucina e darmi carta bianca sulla scelta delle materie prime. Ricordo tutto perfettamente, stavo camminando erano le 13:30 del pomeriggio quando è arrivata la telefonata avevo il cuore in gola, un'emozione fortissima e la prima cosa che ho fatto è stata chiamare a casa e i miei figli piangevano di gioia nonostante la loro piccola età e quindi non sapendo bene cosa fosse la stella Michelin, ma sentivano la gioia nella mia voce, senza considerare che avevano vissuto anche indirettamente i sacrifici del papà. La guida esce a novembre quindi nel

eyes, I can cook even for three days straight, because some things are priceless. It is true that I received a lot, but I also gave a lot, and if we want to take stocks, I gave more than I received, yet despite this nothing will make me change, I want to be a mentor for these boys”.

So, might we call you Lionetti, a star among Capri's stars? Tell us about this achievement recognized by the Michelin guide.

“An incredible gratification we obtained in 2019, at the conclusion of a great project, the Monzù in Punta Tragara. I take the merit but of course, as you can imagine, behind this there is a great, synchronized team, and the owners made several investments to give our customers the best quality, no expense spared, putting a lot of people in the kitchen and giving me a blank cheque in the selection of the raw materials. I remember everything clearly, I was going for a walk, it was 13:30 when I received a call, my heart racing, a feeling beyond words, and the first thing I did was calling home, my children were crying with joy, despite their young age; they didn't know what a Michelin star is, but they felt the joy in my voice, not to mention they had lived indirectly all the sacrifices their father made. The guide is published in November, so in summer we



periodo estivo sei sotto tiro, ricevi delle visite ma non puoi mai sapere chi sia l'ispettore; il segreto è fare sempre bene con chiunque. La sera stessa quando ho festeggiato con il proprietario, lui voleva aprire una bottiglia di Don Perignon e io gli dissi di non farlo e di comprare con quei soldi qualcosa che potesse servire in cucina; ovviamente lui non prese proprio in considerazione la mia proposta, anzi mi disse una frase che la ricorderò per sempre ‘Luigi, devi iniziare a selezionare i momenti, e questo è uno di quei momenti che va vissuto’ e aggiunse, ‘la tua vittoria oltre alla stella sono state le cento prenotazioni arrivate esattamente dopo il conferimento, quindi stasera io apro la migliore bottiglia’.

Oggi abbiamo strutturato un meraviglioso menù che prevede 22 piatti, abbiamo poi un percorso alla cieca: gli otto segreti, i sette racconti, le cinque emozioni”.

Dopo la stella è cambiato?

“No, ma avverti che intorno a te qualcosa è cambiato, avverti comunque la pressione, è un bel riconoscimento mondiale ma io resto sempre il ragazzo di Marina Grande che giocava a pallone giù al porto e che ancora oggi, se vede dei ragazzi giocare, prende la palla e fa un tiro in porta”.

are under fire, when you receive a visit you never know who the inspector might be; the secret is giving your best with everybody. The evening I celebrated with the restaurant's owner, he wanted to open a bottle of Don Perignon, but I told him not to do it and buy instead something useful for the chicken; of course, he didn't take into account at all my proposal, on the contrary, he told me something I will remember for all my life, ‘Luigi, you must learn to cherish moments, and this is one of those moments that must be savoured’ adding ‘the star is not your only victory, the other is the one-hundred reservations we received exactly after the news, so tonight I am opening the best bottle’. Today, we have created a wonderful menu featuring twenty-two dishes, and we also offer a blinded path: the eight secrets, seven tales, five emotions”.

Have you changed after the star?

“Not, but you feel that something around you has changed, you feel the pressure; it is a great worldwide recognition, but I am still the boy from Marina Grande who used to play football down at the harbour, and today, whenever I see kids playing, I take the ball and shot on goal”.





CAMPO FELICE

*Un mare
di neve
e di Sole*



STAZIONE DI SPORT INVERNALI



Tel. [+39] 0862 914507
[+39] 0862 917143
Fax [+39] 0862 916398
info@campofelice.it
www.campofelice.it

Gioielli capresi: lo Smeraldo e lo Zaffiro

Caprese Jewels: Smeraldo and Zaffiro

✍ Francesca Girone

È un uomo profondo, intenso, con una calma naturale che lo contraddistingue nonostante i ritmi frenetici che solitamente impongono cucine impegnative. Lo Chef Tonino Aversa ha un background di spessore e i suoi piatti interpretano la tradizione con un perfetto matrimonio tra mare e terra. Nel 2011 insieme a sua moglie Elisa e ai figli Alberto e Simone ha aperto il ristorante Lo Smeraldo a Marina Grande. Appena si arriva a Capri è impossibile non notare questo meraviglioso angolo di paradiso, tavoli semplici, in legno, dipinti di bianco e di blu; una poesia mangiare guardando il mare. Quest'anno un altro gioiello splende nel cuore di Capri, sempre a firma della famiglia Aversa, il ristorante Lo Zaffiro che da continuità al primo progetto con una cucina elegante ma sempre mediterranea che si contraddistingue per la semplicità esaltandone il gusto con materie prime di qualità.

Chef, nella sua compostezza risolutiva, sarebbe difficile immaginarla in un altro ruolo, ha sempre desiderato fare questo nella vita?

"Sono anacaprese e settimo di una famiglia numerosa, ero il compagno di giochi di mia madre e, con lei, si giocava tra i fornelli. Ero un predestinato. Da qui nasce infatti la mia passione per la cucina e ho iniziato, senza mai concludere, l'istituto alberghiero; a sedici anni ho preferito mollare tutto e fare la prima esperienza fuori dall'isola, quasi come un passaggio obbligatorio se si sceglie di fare questo lavoro, e sono andato in Svizzera. Da quel momento ho lavorato in diversi ristoranti fino a quando nel 2011 abbiamo avuto la possibilità di rilevare Lo Smeraldo, iniziando così l'attività di famiglia perché nel frattempo mi sono sposato con Elisa, oggi trentacinque anni di matrimonio, ed insieme abbiamo avuto

📷 Michele Sorrentino

He is a profound, intense man, with a natural calm that defines him despite the bustling rhythms that are usually required in demanding kitchens. Chef Tonino Aversa sports an impressive background, and his dishes interpret tradition with a perfect marriage between sea and land. In 2011, together with his wife Elisa and their children Alberto and Simone, he opened the restaurant Lo Smeraldo in Marina Grande. As soon as you arrive on Capri, it is impossible not to notice this wonderful corner of paradise, simple, wooden tables, painted in white and blue; the poetry in eating while looking at the sea. This year, another jewel shines in the heart of Capri, once again signed by the Aversa family, the restaurant Lo Zaffiro, which continues the original project with an elegant, yet always Mediterranean cuisine, marked by a simplicity that enhances the flavour with first-quality ingredients.

Chef, it would be difficult to see you in another role, considering your determined composure. Have you always desired doing this in life?

"I come from Anacapri and I am the seventh children in a large family. I used to play with my mother in the kitchen, so I was a predestined. Indeed, that was where my love for cooking began, and I started, without finishing, the hotel school; at sixteen I decided to quit and live my first experience outside of the island, a sort of an obligatory step if you decide to do this work, and I went to Switzerland. From that moment I worked in many different restaurants until 2011, when we managed to take over Lo Smeraldo, beginning the family business, as in the meantime I had married Elisa, 35 years of marriage today, and together we had two children, Simone, 32, and Alberto, 28 who,



© Lo Zaffiro

due figli, Simone di trentadue anni ed Alberto di ventotto che, con le loro rispettive compagne ci aiutano nella gestione del ristorante. Dopo dieci anni di Smeraldo, dove si celebra essenzialmente una cucina di mare, grazie alla nostra grande unione e al nostro grande impegno, abbiamo deciso di dare valore a tutti i sacrifici fatti a livello professionale e non solo, aprendo nel cuore dell'isola un nuovo locale 'Lo Zaffiro' con il quale diamo respiro ad un tipo di cucina che rispecchia la platea internazionale di Capri, allargando gli orizzonti e mettendoci a completo servizio del cliente mantenendo comunque una base mediterranea. Pensiamo di fare la differenza specialmente nel giornaliero, vado infatti personalmente al mercato e prendo prodotti di nicchia che non possiamo quindi tenerli stabilmente in carta perché non sappiamo se reperibili sempre.

Con il maître di sala cerchiamo di proporre questi piatti chiamandoli molto semplicemente 'del giorno'.

Parlando di piatti, i suoi sono colorati, ricchi come delle creazioni e vivi, ma soprattutto liberi da ogni sovrastruttura culinaria.

"Dobbiamo immaginarci come se fossimo in un giardino all'aperto, dove il prodotto prende forma nel piatto, perché è la materia prima

together with their partners, helped us in running the restaurant. After ten years at Lo Smeraldo, where we fundamentally celebrate a sea cuisine, thanks to our great unity and deep commitment, we decided to reward all our sacrifices in the work field, and not only that, by opening a new restaurant in the heart of the island, Lo Zaffiro, where we give breath to a kind of cuisine that reflects the international clientele of Capri, broadening our horizons and putting ourselves at the complete disposal of the clients, keeping nonetheless a Mediterranean base. We think we make a difference especially in the daily offering, as a matter of fact I go to the market myself, and buy niche products, so we cannot have them in our fixed menu, as we don't know whether they are always available. Together with the maître we try to introduce these dishes, simply calling them 'dishes of the day'.

Talking about dishes, yours are coloured, rich as living creations, but above all free from any culinary superfluity.

"We must see ourselves as in an open garden, where the product takes shape in the dish, because it is the raw material that asks how it wants to be treated and not mistreated. From here to the final results the



© Lo Zaffiro



© Lo Zaffiro

che ti chiede come vuole essere trattata e non maltrattata. Da qui al risultato ottenuto il passo è semplice e veloce. Spesso mi capita di vedere dei prodotti eccellenti che subiscono delle offese nel modo in cui vengono lavorati, perché si ha questa maledetta esigenza di strafare a tutti i costi pur di raggiungere l'effetto 'wow'. Gli accostamenti a cui concedo la mia attenzione nascono dal colore, dalla freschezza, quando al mattino si va al mercato è il mercato che decide cosa metterò in tavola".

Oggi a cosa non rinunciarebbe?

"Alla famiglia. Oggi tutto quello che ho, molto o poco che sia, lo devo essenzialmente alla mia famiglia senza la quale non sarei riuscito a raggiungere minimamente neanche un quarto dei risultati ottenuti. La cosa che maggiormente mi dà soddisfazione è vedere che i nostri figli hanno lasciato andare le loro ambizioni per affiancarci in questo grande progetto tanto che, ad esempio, Simone studiava medicina, ed era anche molto bravo, ma il richiamo del sangue di famiglia ha avuto la meglio, facendogli lasciare l'università. La fortuna sono anche le loro compagne che sono entrate a pieno titolo nella nostra famiglia partecipando a tutto. Non ho mai voluto, però che i miei figli stessero in cucina perché oggi, per l'aspetto mediatico, penso che sia molto più facile trovare un ottimo Chef che un buon cameriere e ho preferito che loro si occupassero dell'accoglienza, dei clienti, e di creare un'atmosfera confortevole non solo al palato".

La cosa più importante che ha imparato in

step is quick and simple. Often I see some excellent products that get offended by the way they are worked on, because people have this insufferable need to overdo it at all costs as long as you reach that 'wow' factor. The combinations I focus on are born from colour, freshness, when I go to the market in the morning, it's the market itself that decides what I am going to bring



© Lo Smeraldo



© Lo Zaffiro

questi anni?

“La sto cercando ancora”.

Se volesse dare un consiglio ad un giovane che vuole interpretare la sua professione?

“Di non farsi trascinare dalla corrente del fiume; di prender la propria direzione da subito, iniziare con l’idea di essere un cuoco tendenziale, di quelli che tutti si aspettano,



© Lo Zaffiro

on the table”.

What would you never give up?

“My family. Everything I have today, be it little or much, I owe it to my family, without them I would have never been able to reach even a fourth of my achievements. The thing that gives me the most satisfaction is seeing our children leaving their ambitions behind to work alongside us in this great project, for example, Simone used to study Medicine, and was even quite good at it, but the call of the family blood prevailed, making him leave university. Another fortune were their partners who entered in their own rights into our family, joining in every activity. I never wanted my children to be in the kitchen, however, because today, thanks to a certain media presence, I believe it is easier to find a great Chef than a good waiter, so I prefer to have them work in the reception, with the clients, creating a comfortable atmosphere not only for the palate”.

What is the most important thing you learned over the years?

“I am still looking for it”.

If you wanted to give advice to young people who want to undertake your same career path, what would you tell them?

“Not to be carried away by the current;

non va bene; le mode cambiano, bisogna partire dal classico. Con la maturità poi si può scegliere il ramo che più soddisfa. Anche per la tecnologia si dovrebbe fare forse un piccolo passo indietro, noi in cucina abbiamo un forno con il quale, qualunque buona massaia, potrebbe fare delle ricette spettacolari, oggi i cuochi sono dei buoni esecutori, bisognerebbe tornare alla manualità. Ricordo che, quando lavoravo a La Palma improvvisamente ci fu un blackout ed io nonostante la difficoltà sono riuscito a cucinare per centocinquanta

choosing their own path from the beginning; starting with the idea of being a classic Chef, the kind everyone expects, is not good; trends change, we need to begin from the classics. Then, with age, you can choose the branch you more desire. Also, with regards of technology, we might need to take some steps back, in our kitchen we have an oven that every good housewife might use to prepare some incredible recipes, today Chefs are more like good executors, we should return to



© Lo Zaffiro

persone, con una griglia a carbone e una lampada da campeggio tirando fuori tutto quello che avevamo nei frigoriferi cucinando carne alla griglia con insalata e pasta. Senza presunzione, qualcun altro magari avrebbe chiuso e sarebbe andato a casa, senza spirito di iniziativa. Quando nasce il problema bisogna trovare subito la soluzione ed io l’ho trovata perché ho una struttura di base molto forte facendo parte della vecchia scuola. Un altro consiglio che sento di dover dare ai giovani che si affacciano nelle cucine con un fare imprenditoriale e spesso non mossi dalla reale

the manual skills. I remember when I was working at La Palma, there was suddenly a blackout and, despite this issue, I managed to cook for 150 people, with a charcoal grill and a camping lamp, emptying our fridges, cooking meat with salad and pasta. Without arrogance, someone else perhaps might have closed the restaurant and gone home, with no sense of initiative. When problems arise, you need to find a solution quickly, and I found it because I have a very strong foundation, as I am part of the old school. Another advice I want to give to the young



passione è di ridimensionarsi nei ruoli investiti. Credo che tutti abbiamo troppa visibilità, quando in fondo siamo solo persone che cucinano, non facciamo nessun intervento a cuore aperto, certo siamo un po' artisti, creativi, ma facciamo da mangiare e nulla rimane scolpito nella pietra; dopo pochi minuti che arriva a tavola l'opera d'arte viene consumata; quindi, se noi riusciamo a dare un piacere che non sia solo visivo ma anche gustativo, per un periodo di tempo ci si ricorderà di quello che si è mangiato.

Ci sono professori in ospedali che salvano vite umane e non hanno la nostra stessa notorietà, anche le nostre mamme facevano da mangiare e probabilmente anche meglio di tanti improvvisati".

La scelta di aprire un nuovo ristorante?

"Giovanissimo non sono ed egoisticamente avrei potuto tranquillamente andare in pensione e riposarmi ma, tutto quello che si fa, se non ha fine ai posteri allora non ha davvero senso.

Ho preferito investire in una nuova attività, anche a testimonianza del forte attaccamento con quest'isola, tanto che, quando vediamo qualcosa che non rispecchia l'ambiente in cui siamo cresciuti, ne soffriamo; siamo un po' nostalgici di quella Capri un po' retrò, il

people who approach the kitchen with an entrepreneurial spirit, not moved by real passion, is to scale down their roles.

I believe we all have too much visibility, when in the end we are simply people who cook, we don't do open-heart surgery; sure, we are a bit like artists, creatives, but we prepare food and nothing remains carved in stone; after a few minutes on the table, our works of art are consumed; so, if we manage to give a pleasure that is not only visual but also gustatory, people will remember for a time what they ate.

There are doctors in hospitals who save human lives and don't have the same notoriety, even our mothers made food and probably did it even better than many improvised Chefs".

Why did you choose to open a new restaurant?

"I am not that young and, if I were more selfish, I could easily retire and rest but, everything you do, if it is not aimed to posterity it doesn't really have meaning. I preferred to invest into a new business, to prove once again my strong attachment to this island, so strong that, whenever we see something that doesn't respect the environment we grew up in, we suffer; we



divismo della Dolce Vita.

Oggi è tutto così veloce, c'è un turismo mordi e fuggi, giornaliero, e mi manca quella Capri un po' morbida, da palcoscenico. Tutti hanno il diritto di visitarla ma anche il dovere di viverla in un certo modo, con l'eleganza e il lusso del tempo. In passato vedevi dive del cinema e regnanti rilassarsi in lunghe passeggiate, oggi i tempi sono cambiati come è giusto che sia.

Al mio ristorante è passato il mondo ma ciò che ricordo con grandissimo affetto è aver organizzato gli ottant'anni dell'allora Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano all'hotel La Palma, una persona veramente splendida che, nonostante il ruolo che ricopriva, si è mostrato molto vicino ai capresi. Prima di aprire i due ristoranti, fino a dieci anni fa, subivo la crisi del settimo anno, ho fatto sette anni alla Fontelina, sette anni alla Canzone del Mare e sette anni a La Palma; attori calciatori, ho cucinato veramente per tutti".

E la scelta del nome?

"Visto che la famiglia si è allargata, la nostra è stata una decisione presa inevitabilmente sulle pietre e, avendo già lo Smeraldo, la scelta è caduta su un'altra pietra altrettanto meravigliosa e preziosa come Lo Zaffiro".

Alla prossima pietra allora.

are a bit nostalgic of that retro Capri, with the stardom and the Dolce Vita.

Nowadays, everything is incredibly fast, there is a daily hit-and-run tourism, I miss that soft, stage-like Capri.

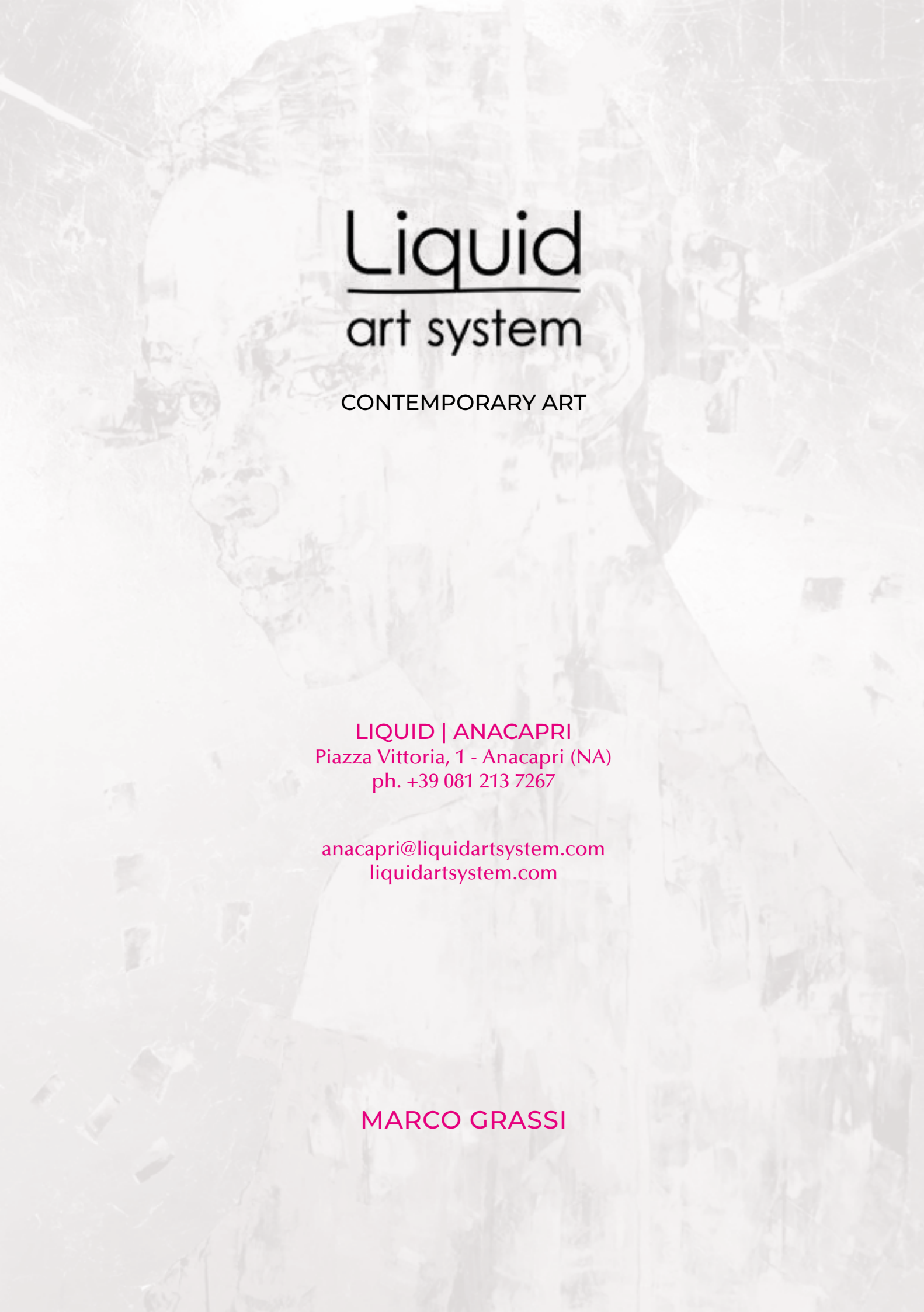
Everyone has the right to visit the island, yet they also have the duty to live it in a certain way, with elegance and the luxury of time. In the past we used to see movie stars and foreign rulers relaxing with long walks, today times have changed, as it should be. The whole world passed by my restaurant, yet the thing I still remember with great fondness was the eightieth birthday of the then President of the Republic Giorgio Napolitano at hotel La Palma, a truly spending person who, despite the role he held, was very close to the Caprese people. Before opening my two restaurants, then years ago, I suffered from the crisis of the seventh year, I worked seven years at Fontelina, seven years at Canzone del Mare and seven years at La Palma; actors, football player, I truly cooked for everyone".

What about the name?

"Since the family has expanded, our choice inevitably was fixed on a stone and, having already the Smeraldo/Emerald, we went for another stone, as beautiful and precious; so, the Zaffiro/Sapphire".

Until the next stone, then.





Liquid art system

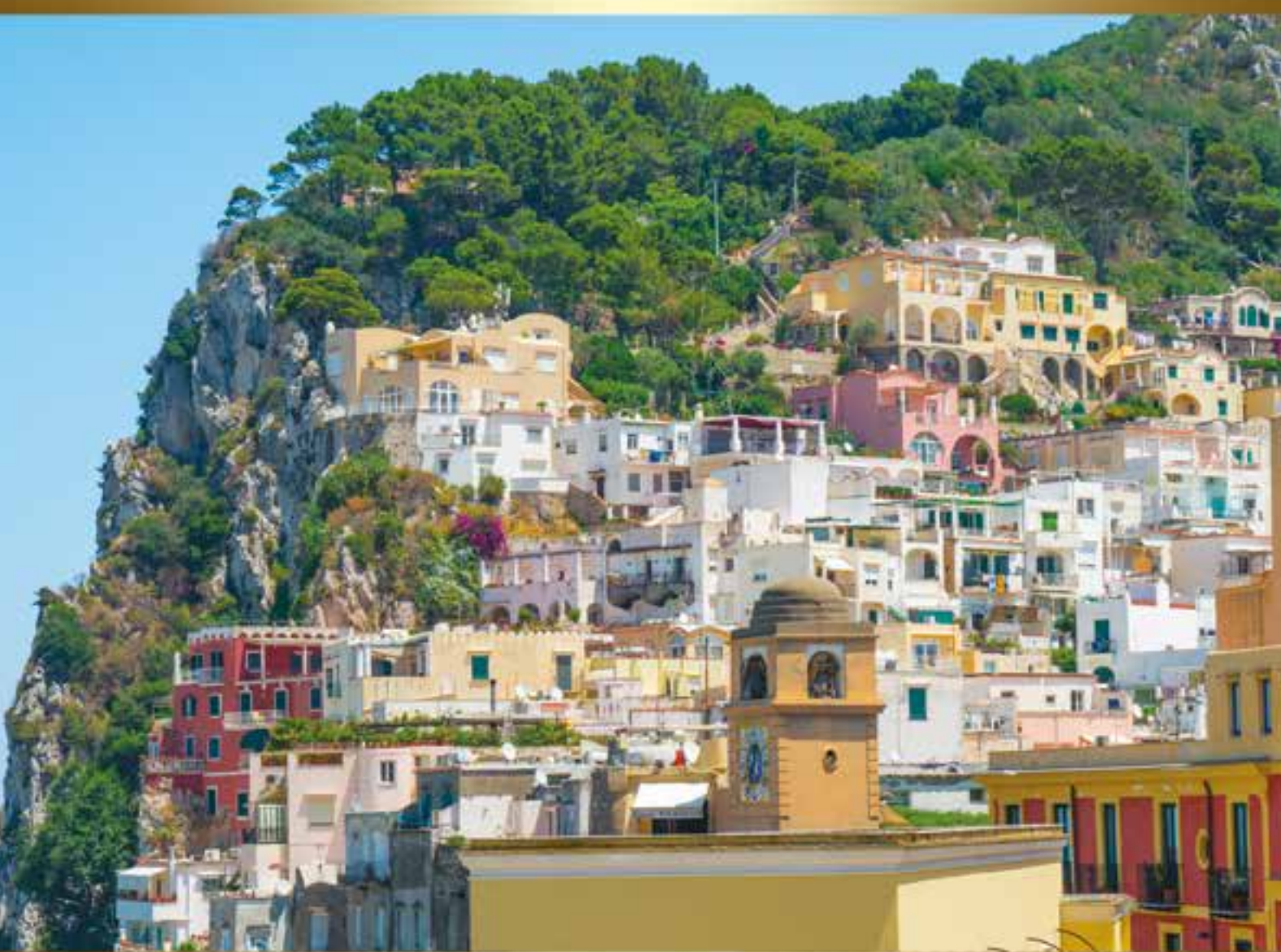
CONTEMPORARY ART

LIQUID | ANACAPRI
Piazza Vittoria, 1 - Anacapri (NA)
ph. +39 081 213 7267

anacapri@liquidartsystem.com
liquidartsystem.com

MARCO GRASSI





TRE AMOUR

*Confetto a forma di cuore
con 3 strati di cioccolato
fondente, bianco e latte*



URUBAMBA

propone i sapori della migliore cucina giapponese
e li esalta grazie alle tradizioni culinarie del Perù, dando poi ai sapori
tipici della cucina Nikkei una nuova identità grazie all'unione con i sapori
e i profumi dell'isola di Capri, per celebrare una cucina vivace e ricca di colori

Con il nome Urubamba si è voluto rendere omaggio al meraviglioso
territorio peruviano, in quanto è il fiume da cui fiorì la Valle dello Yucai,
culla della civiltà, dei sacri Incas.

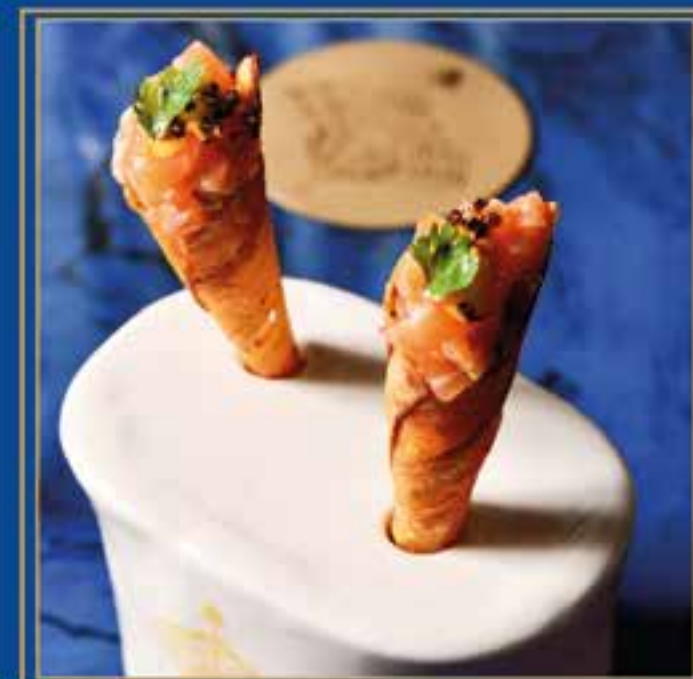
*Urubamba offers the flavors of the best Japanese cuisine and enhances
them thanks to the culinary traditions of Peru, then giving the flavors
typical of Nikkei cuisine a new identity thanks to the union with
the flavors and the scents of the island of Capri, to celebrate a lively
and colorful cuisine*

*With the naming Urubamba we wanted to pay homage to the wonderful
Peruvian territory, as it is the river from which the Yucai Valley,
the cradle of civilization, flowered of the sacred Incas.*

CAPRI

Via Sella Orta, 10/A - Capri
+39 081 3996 362

Sito Web | urubamba.it





anemaecore



info e prenotazioni: +39 3294742508 - +39 0818376461
Capri - Via Sella Orta, 1
www.anemaecore.com - info@anemaecore.com



Marina di Portosole è un prestigioso porto turistico situato nella città di Sanremo, sulla splendida Riviera Ligure di Ponente, in Italia. Con la sua eleganza e il suo fascino senza tempo, è una delle destinazioni nautiche più rinomate del Mediterraneo.

Il porto offre oltre 700 posti barca, che possono ospitare imbarcazioni di varie dimensioni, fino a 90 metri di lunghezza. Le sue strutture moderne e ben attrezzate offrono servizi di alta qualità, come ormeggio sicuro, assistenza tecnica, connessione Wi-Fi, ristoranti di classe, negozi di lusso e bar alla moda.

La bellezza naturale circostante è semplicemente mozzafiato. Le acque cristalline del Mar Ligure e i panorami pittoreschi creano un ambiente idilliaco per i visitatori. Il Marina di Portosole è anche strategicamente posizionato vicino a spiagge sabbiose, luoghi di interesse storico e culturale, e offre facili accessi alle attrazioni di Sanremo.

Oltre a essere un porto turistico di prestigio, Marina di Portosole è una vivace comunità nautica che ospita eventi e regate internazionali. Gli amanti della navigazione possono immergersi in un'atmosfera entusiasmante e partecipare a una varietà di attività legate al mare.

In sintesi, Marina di Portosole è una destinazione di lusso per gli amanti del mare e delle barche. Offre un ambiente raffinato, servizi di prima classe e una posizione ideale per esplorare la splendida Sanremo e godere di tutto ciò che la Riviera Ligure ha da offrire.

zuma



CAPRI PALACE
Jumeirah™



Zuma @ Capri Palace Jumeirah
Via Capodimonte, 14 80071 Anacapri
T +39 081 1892 5454

zumarestaurant.com - infocapri@zumarestaurant.co.it

Damnatio Memoriae

**FRANCESCO
VEZZOLI**



**MIMMO
JODICE**

5 luglio — 8 agosto 2023

studiotrisorio

capri — via vittorio emanuele, 44