

YLM

YACHTING LIFESTYLE MAGAZINE

N° 4

YACHTING LIFESTYLE MAGAZINE - Periodico di informazione - anno 3 n° 4 - 02/2023 - € 9,00

**All'ombra
del paradiso
Il Giardino della
Kolymbethra**
In the shadow
of paradise
The Garden
of Kolymbethra

**La cosmogonia
della Fonderia
Marinelli**
The cosmogony
of the Marinelli
Foundry

**Fliteboard,
un nuovo modo
di surfare**
Fliteboard -
a new way
to surf

**Bugatti Chiron
Profilée:
pezzo unico**
The Bugatti Chiron
Profilée:
one of a kind



WWW.YLMAG.IT



cantieri di pisa

The sea, voice of a free greatness

CANTIERI DI PISA S.R.L.
Via Aurelia Sud Km 334 - 56121 Pisa (Italy)
+39 050 6133201 - contact@cantieridipisa.com

E D I T O R I A L



di Fabio Lugarini / by Fabio Lugarini

L'Italia e il lusso, storiche affinità elettive. L'alta moda del Belpaese è il vettore più conosciuto nel mondo, vanto inestimabile della tradizione e industria che, più di tante altre, ha saputo e sa rinnovarsi col cambiare degli usi e dei costumi e con l'evoluzione dei canali di vendita. Moda a parte, il lusso invade il turismo d'alto rango e secondo gli analisti di settore, pare essere la tendenza più evidente per il 2023, con numeri significativi emessi di recente dal Research Dive che vedono il segmento high end in forte ascesa e promettono ai player che entro il 2028 il valore del luxury travel arriverà a superare i 1.300 miliardi di dollari. Una tendenza virtuosa che va pari passo alla crescita generale del turismo declinato su quelle che erano soltanto scommesse, reazioni del momento senza la possibilità di una facile lettura del fenomeno, e che nel giro di un anno e mezzo sono diventate solide realtà: dal remote working che ha permesso una diversa fruizione degli spazi e dei tempi normalmente dedicati alla vacanza, passando per la necessità ormai conclamata di prevedere tutte le forme possibili di sostenibilità del settore sino alle nuove opportunità che s'intravedono col metaverso e che già trovano corrispondenza, appunto, con la moda. C'è una forte domanda di strutture di lusso, corroborata da un rilancio delle esperienze di viaggio, sempre più personalizzate e innovative. I numeri del 2022 non sono poi così distanti dall'ultimo anno pre-pandemico malgrado il segno ancora sensibilmente negativo dei fatturati dei tour operator e delle compagnie di trasporto aereo. Contestualmente ospitalità, attività recettiva in particolare e noleggio auto, hanno ridotto le perdite fino ad avvicinarsi al pareggio. La novità positiva vera e propria è l'affermazione dell'e-commerce, che cresce più velocemente rispetto al mercato totale. Un ultimo dato riguarda la spesa per viaggi d'affari, che dai 20,6 miliardi di euro del 2019 è passata a 17,2 miliardi nel 2022. Ma va ricordato che nel 2021 questo valore era meno di 9 miliardi. E il futuro? Gli americani sono certi che il journey digitale sia sempre più affrancato, sia al momento della prenotazione sia per quel che concerne i trasporti, prenotati comodamente tramite un apposito sito internet o un'app dedicata sul proprio smartphone.

Italy and luxury - a time-honoured affiliation. High fashion in the bel paese is world-famous, the inestimable pride of a tradition and an industry which, more than practically any other industry, has continually adapted to new demands, new tendencies, and evolving sales channels. Fashion aside, luxury is also invading high-end tourism, and according to sector analysts is the fastest-growing trend for 2023. Recent figures from Research Dive show a sharp upturn in the high-end segment that will be worth in excess of 1.3 billion dollars in 2028 for stakeholders in the luxury travel business. A virtuous trend that goes hand-in-hand with a more general rise in tourism and has evolved from what started as conjecture - a knee-jerk reaction when there was no discernible evidence of the phenomenon - to become solid fact in the space of eighteen months; from remote working, which has given rise to a different definition of the times and spaces normally reserved for vacations, to the all-pervading need to consider opportunities for sustainability, in all its forms, in the sector, and including new opportunities that arise via the metaverse and are already making contact with the fashion industry. There is high demand for luxury establishments, corroborated by an upsurge in travel experiences, which are becoming increasingly personalised and ingenious. The figures for 2022 are not much down on the year prior to the pandemic, although revenues for tour operators and airlines are still substantially down. At the same time the tourism industry has cut its losses and managed to break even, especially hospitality establishments and car hire firms. The most encouraging development is the success of e-commerce, the fastest-growing sector in the market. The latest figures on business travel show that spending rose from 20.6 billion euros in 2019 to 17.2 billion in 2022. On a more general note, however, the figure for 2021 was less than 9 billion. What will happen in the future? The Americans are convinced that digital travel is becoming more enfranchised, in terms of both booking methods and transport, which can be booked online or via a smartphone app.

Anno 3° N. 4 – 02/2023

Direttore Responsabile
Fabio Lugarini

Editore
Liguria News S.r.l.
Via Piave, 51
19124 La Spezia (SP)
Tel. +39 0187 1852090
redazione@ylmag.it

Grafica e impaginazione
Digiside S.r.l.

Realizzazione
Digiside S.r.l.

Photo
G. Sargentini, L. Torri - Simone Canese - Alberto Cocchi -
Marco Sieni - Martina Orsini - Gabriele Maria Cucolo

Postproduzione
Ginevra Ratti
Alessandro Artino Innaria
Lucia Lamacchia

Info pubblicità
Tel. +39 348 7042847
info@ylmag.it

Copertina
Fliteboard - courtesy of Fliteboard Europe BV

Yachting Lifestyle Magazine
Autorizzazione Trib. della Spezia N°853/2021

Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione di testi ed immagini di proprietà
senza il permesso scritto dell'editore.

Contents

- 3** EDITORIALE
EDITORIAL
- 4** CONTRIBUTI
CONTRIBUTORS
- 5** SOMMARIO
SUMMARY
- 6** ALL'OMBRA DEL PARADISO. IL GIARDINO DELLA KOLYMBETHRA
IN THE SHADOW OF PARADISE. THE GARDEN OF KOLYMBETHRA
- 12** SENTIRSI A CASA CON "ATTITUDE". BAGLIETTO
FEELING AT HOME WITH ATTITUDE. BAGLIETTO
- 19** I SENTIERI BLU
THE BLUE PATHS
- 24** NELLA CAPITALE DELLA VELA ITALIANA
IN THE ITALIAN SAILING CAPITAL
- 31** UN RARO E SOFISTICATO RESTAURO: RIVA CARAVELLE
A RARE CUTTING-EDGE RESTORATION: RIVA CARAVELLE
- 37** COOK THE MOUNTAIN!
COOK THE MOUNTAIN!
- 43** LE FORMICHE DI PONZA. NEL BLU DEL TIRRENO
LE FORMICHE DI PONZA. IN THE BLUE TYRRHENIAN SEA
- 50** LA COSMOGONIA DELLA FONDERIA MARINELLI
THE COSMOGONY OF THE MARINELLI FOUNDRY
- 58** UN FORTE CREDO NELLA TERRA SARDA
A FIRM BELIEF IN THE SARDINIAN TERRAIN
- 64** MATTEO HOLM
MATTEO HOLM
- 69** LA TOSCANOTERAPIA. BORGO SCOPETO WINE AND COUNTRY RELAIS
TOSCANOTHERAPY. BORGO SCOPETO WINE & COUNTRY RELAIS
- 74** SHOPPING
SHOPPING
- 76** FLITEBOARD. UN NUOVO MODO DI SURFARE
FLITEBOARD - A NEW WAY TO SURF
- 83** BUGATTI CHIRON PROFILÉE: PEZZO UNICO
THE BUGATTI CHIRON PROFILÉE: ONE OF A KIND
- 89** THE MARINAS
THE MARINAS

VALLE DEI TEMPLI, SICILIA

all'**del** OMBRA
PARADISO
il Giardino **della** Kolymbethra

Posata su un altopiano non lontano dal mare, a due passi dal centro storico di Agrigento, la Valle dei Templi è famosa in tutto il mondo per gli imponenti templi dorici che costituiscono una delle più significative testimonianze della cultura e dell'arte greca. Ma in mezzo a tanta grazia e bellezza, forse non tutti conoscono un raro gioiello archeologico e agricolo, un luogo straordinario che racchiude i colori, i sapori e i profumi della terra di Sicilia e racconta, con i suoi reperti e i suoi ipogei, scavati 2500 anni fa, la storia dell'antica Akragas, la città fondata dai Greci nel VI secolo a.C. Parliamo del Giardino della Kolymbethra, toponimo che richiama il termine greco che indica un tipo di piscina utilizzata in età romana per giochi acquatici.

Dal 1997 l'intera zona è stata inserita nella lista dei patrimoni dell'umanità redatta dall'UNESCO e il giardino a sua volta è stato affidato in concessione al FAI dalla Regione Siciliana, nel 1999. Oggi come ieri la Kolymbethra è un angolo ombroso di paradiso dove olivi secolari prosperano generosi e dove gli agrumi inondano la Valle dei Templi coi loro profumi. Un pezzo di terra promessa e giardino per eccellenza dove la natura si fonde con la storia: questa piccola valle è parte significativa di Akragas. Diodoro Siculo narra che nel 480 a.C. il tiranno Terone, per approvvigionare d'acqua la città fece progettare una rete di gallerie che si concludeva ai piedi dell'urbe in una grande vasca detta Kolymbethra "del perimetro di sette stadi", presto adattata a vivaio di pesci e frequentata da cigni e volatili, ma soprattutto capace di trasformare l'arida terra siciliana in un giardino fiorente di piante mediterranee.

Questo vero "luogo di delizia" nei secoli successivi passò alla Chiesa che introdusse gli agrumi, mentre il periodo di massimo splendore lo vide a cavallo tra XIX e XX secolo, quando divenne una

“**Dove olivi secolari prosperano generosi e dove gli agrumi inondano la Valle dei Templi coi loro profumi**”

delle mete imprescindibili del Grand Tour. Negli ultimi decenni del Novecento, a causa della scomparsa dei vecchi contadini, la Kolymbethra cadde in abbandono sino all'intervento del FAI che la riportò al suo antico splendore. Ora il Giardino è il degno completamento alle emozioni del vicino Parco Archeologico, una totale delizia per i cinque sensi: dal profumo delle zagare al sapore delle mandorle, dall'argento degli ulivi all'umido della terra, al lieve rumore di sottofondo dell'acqua che scorre costante. Da non perdere i nuovi percorsi di visita degli ipogei, molto interessanti dal punto di vista archeologico, speleologico e naturalistico.

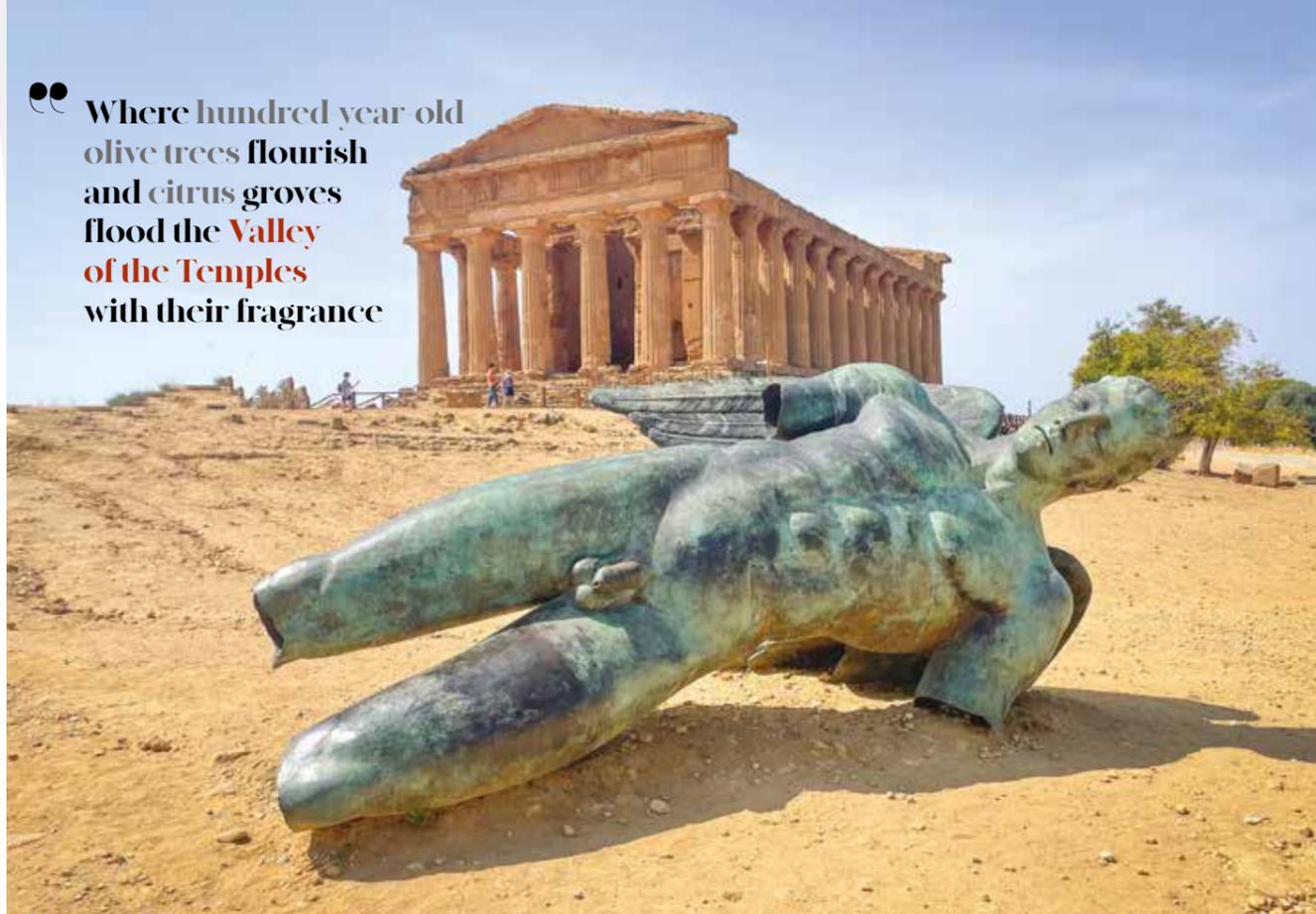
Fabio Lugarini



■ Il Grand Tour era un lungo viaggio nell'Europa continentale intrapreso dai ricchi dell'aristocrazia a partire dal XVIII secolo e destinato a perfezionare il loro sapere con partenza e arrivo in una medesima città. Di durata indefinita di solito aveva come destinazione l'Italia.

The Grand Tour was a lengthy tour through continental Europe, starting and finishing in the same city. It was popular among wealthy aristocrats from the 18th century as a means of improving their education. The tour was undertaken for an indefinite period and Italy was the usual destination.

Where hundred year old olive trees flourish and citrus groves flood the Valley of the Temples with their fragrance



In the shadow of paradise The Garden of KOLYMBETHRA

Located on a plateau not far from the sea and just a stone's throw from the historic city of Agrigento, the Valley of the Temples is famous worldwide for its imposing Doric temples, which are among the most important surviving relics of Greek art and culture. In the midst of all this grace and beauty, however, there is a rare archaeological and agrarian jewel that is not universally recognised which incorporates all the scents and colours of the Sicilian landscape and recounts the history of ancient Akragas - the city founded by the Greeks in the 6th Century CE. This is the Garden of Kolymbethra, a Greek name referencing the 'piscina' - a type of pool used in Roman times for water games. The whole area has been a UNESCO World Heritage Site since 1997 and the garden itself was handed over to the Sicily Regional FAI (Italian Environment Fund) in 1999. Kolymbethra today is still the shady corner of paradise it always was, where century-old olive trees flourish and citrus groves flood the Valley of the Temples with their fragrance, a little piece of promised land and a garden par excellence where nature blends with history. This little valley is an important part of Akragas. Diodoro Siculo tells of the tyrannical Theron of Akragas, who in 480 CE designed a network

of tunnels for the city's water supply culminating at the edge of the city in the vast basin known as Kolymbethra, 'as big as seven stadia'. It was used as a fish farm initially and frequented by swans and other birds, but more importantly it transformed the arid Sicilian landscape into a flourishing Mediterranean garden. In the centuries that followed, this 'place of delight' passed into the hands of the Church, and it was in this period that the citrus trees were planted. But the height of its splendour was at the turn of the 19th and 20th centuries when it became one of the destinations de rigueur on the Grand Tour. In the latter decades of the 20th century, Kolymbethra was left abandoned due to the decline of traditional peasant farming, until the FAI intervened and returned it to its former glory. The garden is now a worthy complement to the awe-inspiring Archaeological Park nearby, and is a delight for all five senses: the scent of orange blossom, the taste of almonds, the silvery hue of olive trees, the dampness of the earth and the muted sound of trickling water ever present in the background. Not to be missed are the new visitor trails through the hypogea - underground tombs fascinating for their architecture, potholes and naturalistic qualities.

Fabio Lugarini

IBIZA 85,
A WAY OF LIVING
AT 40 KNOTS.



FULVIO DE SIMONI
YACHT DESIGN

IBIZA 85 - 52 - 44
MAHON 64 NEW - 54 - 46
PALMA 66 NEW

AUSTIN
PARKER
YACHTS

www.austinparker.com

A wide-angle photograph of a yacht's deck. The deck is made of light-colored wooden planks. In the foreground, there are several pieces of outdoor furniture: a large, light-colored sectional sofa with many pillows, a round coffee table with a metal frame, and two folding chairs. The background shows the open sea under a clear sky. The text "SENTIRSI A CASA CON 'ATTITUDE'" is overlaid on the right side of the image, with "ATTITUDE" in a larger, bold, red font. Below it, the name "BAGLIETTO" is written in a smaller, black font.

SENTIRSI
A CASA CON
"ATTITUDE"

BAGLIETTO

Firmato Stefano Vafiadis per gli esterni il primo DOM133, motor yacht di 41m in alluminio, porta la firma dell'architetto Ezequiel Farca per gli interni. Il project management durante la costruzione è stato seguito da Nicola Nicolai Yacht Consulting mentre il cliente è stato introdotto da Fernando Nicholson di C&N.

Linee moderne e accattivanti, volumi interni molto generosi grazie ad una larghezza di 8,70m e soluzioni abitative non usuali e che non trovano competitor sul mercato, sono gli elementi che caratterizzano la linea DOM133 di cui Attitude è il primo esemplare. Adatto a una navigazione trans-oceanica, l'imbarcazione di 41m si caratterizza per lo scafo in alluminio e un pescaggio ridotto (2,15m - 7ft) che la rendono adatta a navigazioni anche in acque poco profonde.

Nata per essere una vera dimora sull'acqua, da cui il nome della linea, Attitude è pensata innanzitutto per ospitare una famiglia numerosa che avrebbe utilizzato l'imbarcazione per lunghi periodi e in modalità diverse: ne è derivato uno yacht estremamente versatile che unisce eleganza a funzionalità, vivibilità a stile. Il layout dell'imbarcazione si snoda in un armonico flusso tra aree interne ed esterne volte a valorizzare quanto più possibile l'atmosfera conviviale. Il salone principale, ad esempio, è caratterizzato da finestre panoramiche apribili a tutta altezza che lo rendono una naturale estensione del beach club concepito su due livelli con piscina a sfioro con fondo sollevabile, ormai un marchio di fabbrica per le imbarcazioni Baglietto di ultima generazione. Spazio ideale per godersi il mare, il pozzetto di poppa diventa quindi anche una piacevole area "alfresco" da godere anche con la barca ormeggiata in porto. Sentirsi come a casa, in armonia con l'ambiente circostante, infatti, è il motivo d'ispirazione principale sia per gli esterni che per la definizione degli interni che portano la firma dell'architetto Ezequiel Farca: spazi versatili e flessibili che pongono la vita familiare al loro centro.

All'interno, le ampie vetrate a tutta altezza rimandano alla moderna architettura delle ville californiane. L'ambiente è caldo e avvolgente grazie alla scelta di colori sulle gradazioni del beige, marrone e bruciato e all'ampio uso di legno "materico" per il pavimento e per le pareti a doghe di rovere, impreziosite dall'opera di Stephane Parmentier. Una zona conversazione con divani Minotti e poltrone in pelle Flexform,



“ Soluzioni abitative non usuali e che **non** trovano competitor ”



Baglietto dal 1854 è custode della sua storia ed esploratore di futuri possibili. Sempre teso alla ricerca del perfetto punto di equilibrio tra tradizione e innovazione, tra classico e moderno, tra fisica ed estetica, combinando estro e pragmatismo, artigianalità e performance, creatività e tecnica.

Baglietto has been securing its continuity and exploring future possibilities since 1854, constantly striving for the perfect balance of tradition and innovation, classic and contemporary, physics and aesthetics and combining inspiration with pragmatism, craftsmanship with performance and creativity with technology.

guarda all'esterno con il quale è naturalmente connessa. Un mobile basso separa l'area lounge dalla sala da pranzo con ampio tavolo Minotti in marmo per dieci persone e lampadario centrale espressamente prodotto da Viabizzuno. Alle spalle una imponente parete in metallo e vetro firmata Sophie Mallebranche. Procedendo verso prua, a centro barca, trova posto la cucina professionale con pantry annessa, mentre dal foyer a dritta si accede alla suite armatoriale che include ufficio, walk-in closet, zona relax e bagno con doccia centrale. In questo ambiente, rischiarato dalla luce naturale che entra dalle ampie finestrate, colori chiari di moquette e pareti giocano in contrasto con il testaleto in pelle marrone ed il parquet scuro. La scala centrale in pelle shagreen Edelman conduce alla zona ospiti del ponte inferiore dove trovano posto due cabine VIP e due con letti singoli. Più a prua su questo stesso posto, con accesso separato, è situata la zona equipaggio che consta di crew mess, zona lavanderia e quattro cabine doppie.

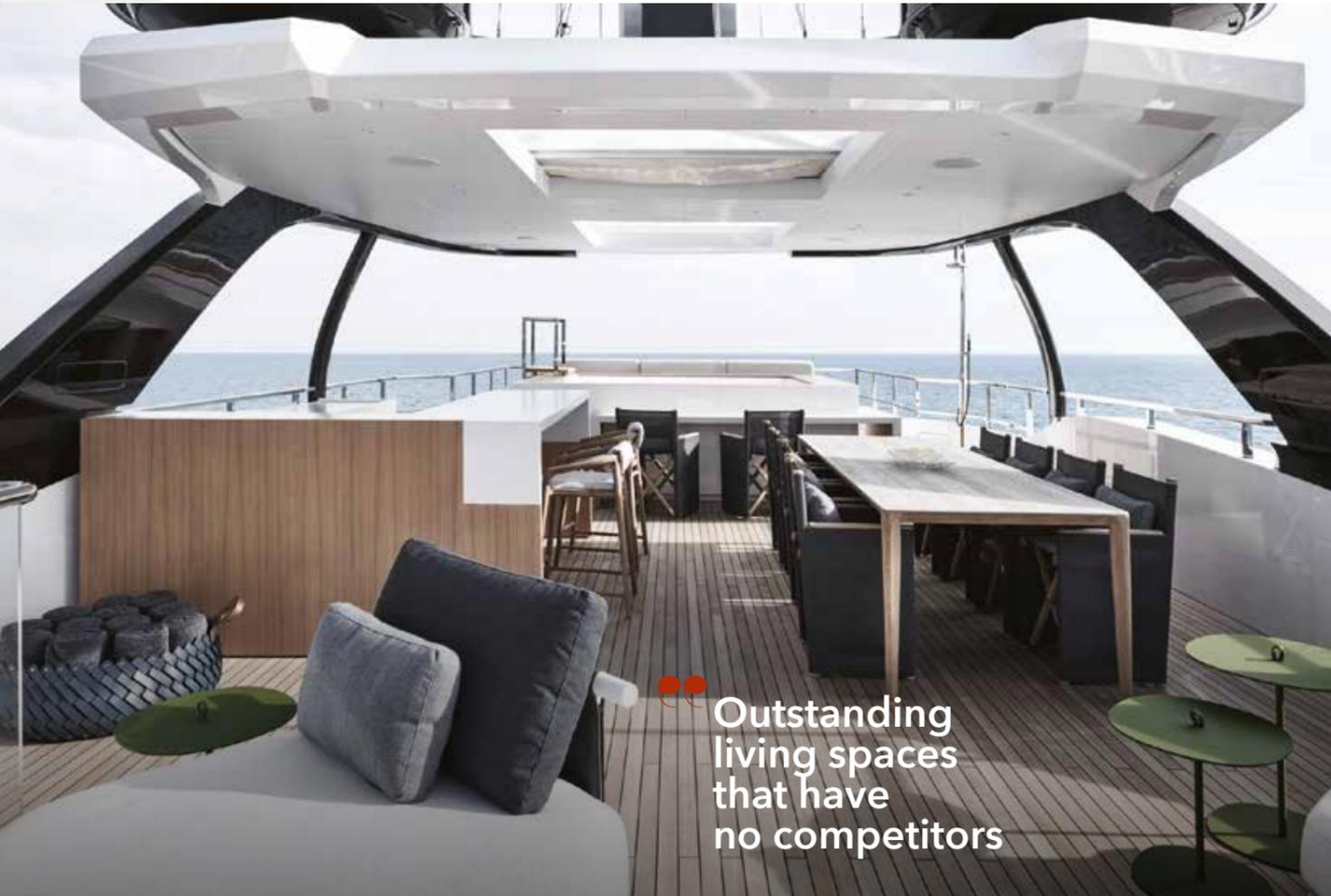
Al ponte superiore si accede sia dalla scala centrale interna che da una scala "galleggiante" esterna in vetro e teak con dettagli in acciaio. Anche questo ponte è concepito come spazio unico, una veranda in perfetto equilibrio tra dentro e fuori. La finestratura centrale completamente apribile crea uno spazio continuo, reso evidente anche dal pavimento in teak utilizzato all'interno. Anche questo ponte è concepito per un utilizzo versatile. Lo sky lounge, infatti, offre una zona conversazione con grande tv nascosta da vetro riflettente che ne amplifica l'effetto di continuità, e tavolo da gioco, mentre all'esterno trova posto la zona pranzo. A prua la timoneria in pelle è dotata delle più moderne strumentazioni di bordo. Di fronte alla timoneria, su questo stesso ponte, è situato un ulteriore spazio living privato con divani e zona prendisole.

Il ponte sole lascia ampio spazio al design che si esprime in ogni scelta di arredo dalle linee pulite e minimali. Il mobile bar centrale e quello a bordo piscina giocano su rimandi geometrici in legno e pietra che ben si armonizzano con il tavolo da pranzo e la zona conversazione a poppa, creando uno spazio ideale per la vita all'aria aperta.

Il garage a poppa della sala macchine è capace di ospitare il grande tender principale mentre un rescue tender è posizionato a prua.

Grazie a due motori Caterpillar C32, il MY Attitude riesce a raggiungere la ragguardevole velocità massima di 17 nodi e 10 di crociera.

Feeling at home with **ATTITUDE** BAGLIETTO



Outstanding living spaces that have no competitors

The exterior of the DOM133 41-metre aluminium motor yacht was designed by Stefano Vafiadis and the interiors are the work of architect Ezequiel Farca. Its construction was project-managed by Nicola Nicolai Yacht Consulting and the client was introduced by Fernando Nicholson of C&N. Attitude is the original model in the DOM33 range. With its attractive, modern lines, generous interior volumes due to its 8.7 metre beam and outstanding living spaces, it has no competitors in the market. The 41-metre yacht has an aluminium hull for ocean voyages, while the shallow draught (2.15m/7ft) also makes it suitable for navigating shallow waters. The intention was to create a de facto floating home (hence the name 'DOM') primarily to accommodate a large family for long periods, and it is adapted to this purpose in various ways. The result is an extremely versatile yacht that combines elegance with functionality and contemporary living. The layout is designed to be a harmonious flow through the internal and external spaces, heightening the atmosphere of conviviality

as much as possible. The main saloon, for example, has floor-to-ceiling windows that can be fully opened to create a natural extension to the split-level beach club, featuring an infinity pool with a floor that can be raised and lowered. This has now become a trademark of the latest-generation Baglioni vessels. The cockpit in the stern is the perfect place to enjoy the sea and can be converted into a pleasant al fresco living space while the boat is in harbour. The feeling of being at home and in harmony with the surroundings was the inspiring principal of both the exterior of the yacht and the interiors designed by architect Ezequiel Farca; versatile, flexible spaces with family life at the core. The full-length windows are reminiscent of the contemporary architecture of Californian villas. The atmosphere is warm and enticing with its beige, brown and burnt orange palette and the generous use of wood for the slatted floors and oak-panelled walls bearing Stephane Parmentier's inimitable stamp. A seating area furnished with Minotti sofas and a leather Flexform easy chair faces the exterior and is organically connected to it. Separated from the lounge by a low cabinet, the dining area features a broad 10-seater Minotti table in marble and a hanging lamp

designed exclusively by Viabizzuno, with an imposing glass and metal wall by Sophie Mallebranche as the backdrop. Moving towards the prow, a professional kitchen with pantry annex occupies the central area, and the owner's suite including office, walk-in closet, relaxation area and bathroom with central shower is accessed via the starboard foyer. The space is lit by natural light from the large windows and features light-coloured carpets and walls contrasting with the brown leather headboard and dark wood floor. A central staircase in Edelman shagreen leather leads to the guest area on the lower deck, where there are two VIP cabins and two single cabins. Further forward in this area is the crew area which has separate access, comprising mess, laundry area and four double cabins. The upper deck can be accessed via either the internal central staircase or an external 'floating' staircase in glass and teak with steel details. A veranda gives this space the perfect balance of indoors and outdoors. The central window can be opened completely to create a continuous space,



complemented by teak flooring that flows uninterrupted to the outside. This deck too is a versatile space. The sky lounge incorporates a seating area with a gaming table and a concealed large-screen TV with reflective glass to enhance the effect of continuity; there's also a dining area outside. The leather deck house in the prow is equipped with state-of-the-art onboard instrumentation. In front of the deck house on this deck there's another private living area with sofas and a sunbathing area. The sun deck provides ample space for design, which is expressed through the clean, minimalist lines of the furniture. The central wet bar and a second poolside bar are in a geometric wood and stone design, complementing the dining table and seating area in the stern and creating an ideal space for open-air living. The car port aft of the engine room can house the large main tender and there's also a rescue tender in the prow. The MY Attitude is equipped with a pair of Caterpillar C32 engines delivering a remarkable top speed of 17 knots and a cruising speed of 10.

www.ameryachts.com

amer
— YACHTS —

BLUE MIND

AMER YACHTS, A BETTER WORLD.



blue mind noun [U] /blu:ˈmaɪnd/

a calm state of mind caused by being close to water, for example when looking at the ocean or swimming or stay on board on Amer Yachts.

#evolutionarybiology #neuroimaging #neurophysiology #bluemind #amygdala #prefrontalcortex

Courtesy of Dr. Wallace J Nichols



950



100



120

Si Sentieri Blu

Nuovi siti di immersione
per promuovere l'attività subacquea
al di fuori delle aree marine protette
della Liguria



I subacquei possono influenzare l'ambiente marino e gli organismi, sia intenzionalmente che accidentalmente, attraverso il contatto fisico con le mani, il corpo, l'attrezzatura, le pinne, il rilascio di bolle d'aria intrappolate nelle grotte marine e la risospensione dei sedimenti.

Gli impatti dei subacquei sono generalmente causati dalla loro inesperienza, dalla mancanza di competenze tecniche (anche se gli impatti non sono necessariamente associati al tipo di certificazione) e dal comportamento, piuttosto che dal numero di subacquei che frequentano il sito. Se infatti il danno prodotto da un singolo subacqueo non è grave, l'effetto cumulativo dovuto a molti subacquei che si immergono nello stesso punto, come nelle Aree Marine Protette (AMP), può causare molti danni gravi. Secondo gli studi condotti negli anni nell'AMP di Portofino, le specie più frequentemente danneggiate dal contatto umano sono *Eunicella singularis* e *Astroides calycularis*.

All'interno del Progetto Neptune (finanziato dal programma Interreg Marittimo Italia Francia 2014-2020), Regione Liguria, in collaborazione con Arpal, ha condotto un'indagine sugli elementi naturali di pregio nei siti di immersione meno conosciuti lungo la costa ligure.

L'individuazione di nuovi siti di immersione ha lo scopo di promuovere i fondali del Mar Ligure, offrendo valide alternative ai subacquei ricreativi e riducendo la pressione e l'impatto all'interno delle AMP.

Partendo dalla cartografia regionale degli habitat marini e dalle consultazioni con gli utenti locali, Arpal ha individuato diverse aree di possibile interesse per i subacquei (vedi mappa). Di seguito sono elencati i principali siti in cui sono state svolte le attività di indagine

più dettagliate (da ovest verso est): Tuvi presso Bordighera (Imperia), Secche di Santo Stefano al mare (Imperia); Secca di Marassi presso Finale Ligure (Savona), Secca dello scalino presso Savona, Secca dei Bianchi e Neri presso Varazze (Savona); la Crena presso Genova Nervi (Genova), Punta Manara presso Sestri Levante (Genova) e Scoglio del Feraie presso La Spezia.

Sono state effettuate oltre 50 immersioni di censimento e sono state registrate circa 170 specie di interesse naturalistico, tra cui circa 15 specie protette. Inoltre, sono stati archiviati foto e filmati dei nuovi siti, arricchendo il repertorio della Regione Liguria. Tra le specie più comunemente registrate e di interesse per i subacquei ci sono molte specie bentoniche come: *Parazoanthus axinellae*, *Cladocora caespitosa*, *Leptogorgia sarmentosa*. Più rara è la presenza di altre gorgonie, come *Eunicella singularis* e *E. verrucosa*. L'ambiente coralligeno è presente in alcuni siti censiti e le alghe rosse incrostanti come: *Lithophilum strictaeformae*, *Mesophyllum alternans*, *Peyssonnelia rubra* e *P. squamaria*. Tra le specie incluse nella lista ASPIM*, sono stati spesso monitorati molluschi come *Erosaria spurca* e *Lithophaga*, l'echinoderma *Paracentrotus lividus* e molte colonie della madrepora *Cladocora caespitosa*. *Posidonia oceanica* è molto presente lungo tutto l'arco ligure. Tra i pesci della lista ASPIM, ritroviamo *Epinephelus marginatus* e *Sciaena umbra*, evidenziando come sia possibile trovare specie e habitat di pregio lungo tutta la costa ligure.

Le schede di caratterizzazione del patrimonio subacqueo denominato "sentieri blu" possono essere consultate sul sito www.neptuneproject.eu

■ ASPIM*: Area Specialmente Protetta di Interesse Mediterraneo. Sono zone marine e costiere caratterizzate da un elevato grado di biodiversità, habitat di particolare rilevanza naturalistica, specie rare, minacciate o endemiche (lista "specie ASPIM" definite da apposite Annessi). Il riconoscimento dello status di ASPIM viene rilasciato dal Regional Activity Centre for Specially Protected Areas (RAC-SPA), con sede in Tunisia, organismo creato nel 1995 fra i Paesi che hanno stipulato, nell'anno 1976, la Convenzione di Barcellona per la protezione del Mediterraneo dall'inquinamento.

SPAMI*: Specially Protected Area of Mediterranean Interest. These are marine and coastal areas characterised by high levels of biodiversity, habitats of particular naturalistic importance, and rare, threatened or endemic species (SPAMI species list defined in annexes). Recognition of SPAMI status is granted by the Regional Activity Centre for Specially Protected Areas (RAC-SPA) based in Tunisia, an organisation created in 1995 by the signatory countries to the 1976 Barcelona Convention for the Protection of the Mediterranean Sea against Pollution.



“ Sono state effettuate oltre 50 immersioni di censimento e registrate circa 170 specie di interesse naturalistico, tra cui 15 specie protette ”

The BLUE PATHS

The marine environment and its organisms can be affected either intentionally or accidentally by divers, through physical contact with their hands, body, equipment or fins, by releasing air bubbles trapped in sea caves and by resuspending sediment.

The impact that divers have is generally caused by inexperience, lack of technical expertise (although the impact they are not always linked to the type of certificate they hold) and behaviour, rather than the number of divers

frequenting a site. The damage produced by a single diver may not be serious, but the cumulative effect of numerous divers in the same spot, such as Marine Protected Areas (MPAs), can cause severe damage. According to studies conducted in the Portofino MPA over the years, the species most often damaged by human contact are *Eunicella singularis* and *Astroides calycularis*.

As part of the Neptune Project funded by the Interreg Italy-France (Ma-

NEW DIVE SITES TO PROMOTE DIVING OUTSIDE LIGURIA'S PROTECTED MARINE AREAS

ritime) 2014-2020 programme, the Region of Liguria in collaboration with ARPAL carried out a survey of the valuable natural elements in lesser-known dive sites along the Ligurian coast.

The identification of new dive sites is intended to improve the Ligurian Sea seabed, offering valid alternatives to recreational divers and reducing pressure and impact on MPAs.

From regional maps of marine habitats and consultation with local users, ARPAL has identified several areas of possible interest for divers (see map).

The main sites where the most highly-detailed survey activities were carried out are as follows (west to east): Tuvi near Bordighera (Imperia), Secchi di Santo Stefano al Mare (Imperia); Secca di Marassi near Finale Ligure (Savona), Secca dello Scalino near Savona, Secca dei Bianchi e Neri near Varazze (Savona); La Crena near Genova Nervi (Genova), Punta Manara near Sestri Levante (Genova) and Scoglio del Feraie near La Spezia.



More than 50 census dives were carried out and approximately 170 species of naturalistic interest recorded, including 15 protected species. In addition, photos and films of the new sites were archived, enriching the Liguria Region repertory. Some of the most commonly-recorded species of interest to divers are benthic species, such as *Parazoanthus axinellae*, *Cladocora caespitosa* and *Leptogorgia sarmentosa*. Other gorgonia such as *Eunicella singularis* and *E. verrucosa* are rarer. A coralligenous environment and encrusting red algae such as *Lithophyllum strictaeformae*, *Mesophyllum alternans*, *Peyssonnelia rubra* and *P. squamaria* were present at some of the sites surveyed. Of the species included on the SPAMI list, molluscs such as *Erosaria spurca* and *Lithophaga*, the echinoderm *Paracentrotus lividus*, as well as many *Cladocora caespitosa* madrepora colonies, were recorded. There is a high occurrence of *Posidonia oceanica* along the whole Ligurian coast. Of the fish included on the SPAMI list, *Epinephelus marginatus* and *Sciaena umbra* were found, highlighting the possibility of finding valuable species and habitats all along the Ligurian coast.

The characterisation sheets for underwater heritage known as Percorsi Blu (blue paths) are available for consultation at www.neptuneproject.eu.

More than
50 census dives
were carried out
and approximately
170 species
of naturalistic
interest recorded,
including
15 protected species

Nella capitale della vela italiana

LA VISITA ALLA BASE DI **LUNA ROSSA**
A CAGLIARI, DOVE VENGONO SVILUPPATE
LE TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE
DI QUESTO SPORT





Un unico obiettivo: portare in Italia la *Vecchia Brocca*

Da qualche anno Cagliari è la capitale della vela italiana. È qui che oggi vengono sviluppate le tecnologie più avanzate applicate a questo sport. L'indirizzo è il molo Ichnusa dove dal 2018 sorge la base di Luna Rossa, la squadra che dal 2000 rappresenta l'Italia all'America's Cup. Questa competizione, storicamente, è caratterizzata dalle tecnologie più estreme per sfruttare al massimo la forza del vento nelle competizioni veliche.

Con l'ultima America's Cup sono stati introdotti i monoscafi 'volanti', gli AC75. È questo tipo di barca che caratterizzerà la prossima Coppa che si svolgerà a Barcellona nell'estate/autunno 2024 e le successive due edizioni.

YLM ha visitato la base di Cagliari del Prada Pirelli Team nei giorni che hanno preceduto il varo dell'ultima Luna Rossa, lo scorso ottobre. Un prototipo grande la metà rispetto a un AC75 che servirà a testare le novità tecnologiche progettate proprio qui.

Quando visitiamo questa cittadella della vela in totale sono 106 i membri del team al lavoro, tutti concentrati sulla prima tappa del percorso che li porterà a Barcellona: la barca-prototipo realizzata completamente 'in house' ai fini della ricerca e sviluppo.

Un terzo dei membri del team è rappresentato dai progettisti: in 37 compongono il 'design team'. Sono 38, invece, quelli dello 'shore team', coloro che si occupano della costruzione e della manutenzione delle barche. Il 'sailing team', la squadra effettiva che scende

in acqua, è composta da 18 velisti. Mentre 13 sono i componenti degli uffici e dei servizi generali. Un numero che crescerà man mano ci si avvicina all'inizio della Coppa, ci dice Sara Paesani, la communication manager del team che ci ha accompagnato nella visita della base.

Un quartier generale grande quasi 3km quadrati e composto da tre edifici: i due hangar, quello che contiene scafi, alberi e foil e la veleria, dove vengono tagliate, cucite e sviluppate le enormi vele realizzate prevalentemente in fibra di carbonio.

Il 'cervello' della squadra però è nell'edificio centrale, quello dove alcuni anni fa sarebbe dovuta sorgere la stazione marittima del porto del capoluogo sardo. Per questioni tecnico-logistiche poi non fu possibile portare a termine quel progetto lasciando spazio all'arrivo

di Luna Rossa. Qui, su mille mq, oltre mensa, palestra e servizi di 'hospitality', sono presenti gli uffici tecnici: grandi sale piene di scrivanie e computer popolate di ingegneri che lavorano in religioso silenzio. Vicino agli uffici il simulatore per allenare i due timonieri e testare preliminarmente le novità sviluppate proprio lì a fianco. Questo è uno strumento che diventa fondamentale nei periodi in cui la navigazione è stata vietata dal regolamento dell'America's Cup. Nel caso specifico fino a metà settembre 2022 era vietato per i team iscritti scendere in acqua e navigare sugli AC75. Il clima che si respira qui è quello di una grande famiglia i cui componenti, super determinati, si sostengono a vicenda con un unico obiettivo: portare in Italia la Vecchia Brocca.

Matteo Bernabè



“ A single goal: to bring the Auld Mug home to Italy ”

In the Italian sailing capital

A VISIT TO THE LUNA ROSSA BASE IN CAGLIARI WHERE THE MOST ADVANCED SAILING TECHNOLOGIES ARE DEVELOPED

Cagliari has been Italy's capital of sailing for a number of years, and it's here where the most advanced sailing technologies for the sport are now developed. The venue is Ichnusa Dock, where the base for Luna Rossa - the team that has represented Italy in the America's Cup since 2000 - was established in 2018. The America's Cup has always been the focal point for the most advanced technologies developed to harness maximum wind power in sailing competitions. 'Flying' AC75 monohulls were introduced at the last America's Cup and it is this type of boat that will be used at the next Cup in Barcelona in summer/autumn 2024 and the two subsequent events. YLM visited the Prada Pirelli Team base in Cagliari last October, in the days leading up to the launch of the latest Luna Rossa - a prototype half the size of an AC75 that will be used for testing the

new technologies developed right here. When we visited this bastion of sailing we found a 106-strong team at work, all focused on the first stage of the journey leading to Barcelona - the prototype built entirely in-house for the purpose of research and development. One third of the team - 37 members - constitutes the design team; the shore team handling the construction and maintenance of the boats comprises 38 members; the sailing team - those who actually sail the boat - comprises 18 members, and the remaining 13 are office and general services staff. More members will gradually join the team as the start date for the Cup approaches, as Sara Paesani, the team's communication manager who accompanied us on our visit to the base, told us. The team's general headquarters comprises three buildings on

a 3km plot: two hangars, one containing hulls, masts and foils, the other the sail-shop where the enormous sails made primarily of carbon fibre are designed, cut and sewn.

The 'brains' of the team, however, are located in the central building which until a few years ago was intended to house the maritime station for Sardinia's capital city. The project could not be completed for technical and logistical reasons, however, and the space remained vacant until the arrival of Luna Rossa. This is where the technical offices are located, a 1,000-metre space of spacious offices occupied by desks, computers and engineers working in devout silence, as well as a gym, a canteen and reception services. Next door to the offices is a simulator for training the two helmsmen and preliminary testing of the innovations developed here. This piece of equipment is indispensable for periods when sailing is prohibited under the America's Cup regulations, one particular case being the period up to September 2022 when the registered sailing teams were banned from taking AC75 boats out. The ambience here is that of an extended



family, the members of which are super determined and supportive of each other, all working towards a single goal: to bring the 'Auld Mug' home to Italy.

Matteo Bernabè



The essence of the sea

acquadellelba.com



**UN RARO
E SOFISTICATO RESTAURO:
RIVA CARAVELLE**



Lavorando sulle linee e sui volumi, l'Architetto **Matteo Picchio** ha riportato questa straordinaria imbarcazione al suo antico splendore

Il refitting di un raro Riva Caravelle (seconda serie), non è affatto un lavoro da sottovalutare: modificare linee uscite dalla genialità dell'ingegner Riva è impresa ardua ma anche facilitata dal fatto che qualcuno ci aveva già messo mano. Il Caravelle era infatti già stato modificato dal precedente armatore con l'aggiunta del fly bridge e l'allungamento della timoneria per far spazio a un nuovo salone. Le piacevoli proporzioni erano venute meno ma la barca trasmetteva un'eleganza fuori dal tempo, legata alle blasonate qualità dei suoi creatori: Carlo Riva, maestro di stile e De Vries, maestro di costruzione. Il primo passo è stato quello di selezionare un architetto capace di esprimere il potenziale dello yacht: la scelta è caduta su Matteo Picchio, architetto milanese, grande esperto nel settore del refitting delle barche d'epoca, con un'esperienza di oltre 27 anni.

Il motor Yacht Riva Caravelle è nato dalla collaborazione di Carlo Riva (Cantieri di Sarnico) e il cantiere olandese De Vries, ora Feadship. Il motor Yacht è stato recentemente venduto in Olanda, dove era stata varata, per un'ulteriore parziale restauro minore (sala macchine) e acquistato da un armatore statunitense. È stato esposto al boat Show di Palm Beach del 2022 come barca simbolo del cantiere Feadship.

The Riva Caravelle motor yacht was the result of a collaboration between Carlo Riva (Cantieri di Sarnico boatyard) and the Dutch boatyard De Vries, now Feadship. It was recently sold in the Netherlands, where it was launched, for further partial restoration (engine room) and bought by an American. It was exhibited at the 2022 Palm Beach boat show as Feadship shipyard's flagship vessel.



La missione si presentava decisamente complessa poiché le linee dello yacht erano già state modificate a favore della praticità d'uso e della modernità; si sono pertanto privilegiate opzioni filosofiche in luogo di quelle progettuali. Se immaginiamo il noto Riva Aquarama, uno stupendo esercizio di stile creato per il divertimento e il piacere, nessuno si sognerebbe mai di modificarlo. Il Caravelle però è altra cosa, concepita per lunghe navigazioni e crociere d'altura. Non è puro divertimento, ma un mezzo di trasporto in cui comfort, sicurezza e praticità sono le peculiarità che lo contraddistinguono. Gli interni, a loro volta non originali, sono stati ricondotti a quelli di uno yacht classico. Riportare il tutto allo stile originario non era una strada perseguibile, in quanto i tratti stilistici dell'epoca non sono ancora considerati abbastanza classici per risultare eleganti. Ecco perché era necessario pensare a qualche cosa di sobrio e fuori dal tempo, capace di adattarsi al resto dello yacht. Matteo Picchio ha utilizzato una tecnica basata su un sapiente gioco di orientamento complanare delle venature del legno di teak con sottili comenti inseriti fra i pannelli. Un tipo di approccio in grado di donare un aspetto classico ma, al contempo, moderno e pratico, adatto all'uso. L'illuminazione è un compromesso fra moderni led e sobrie plafoniere a soffitto. Tutte le ferramenta esterne ed interne, sono state sostituite con altre, identiche alle originali.

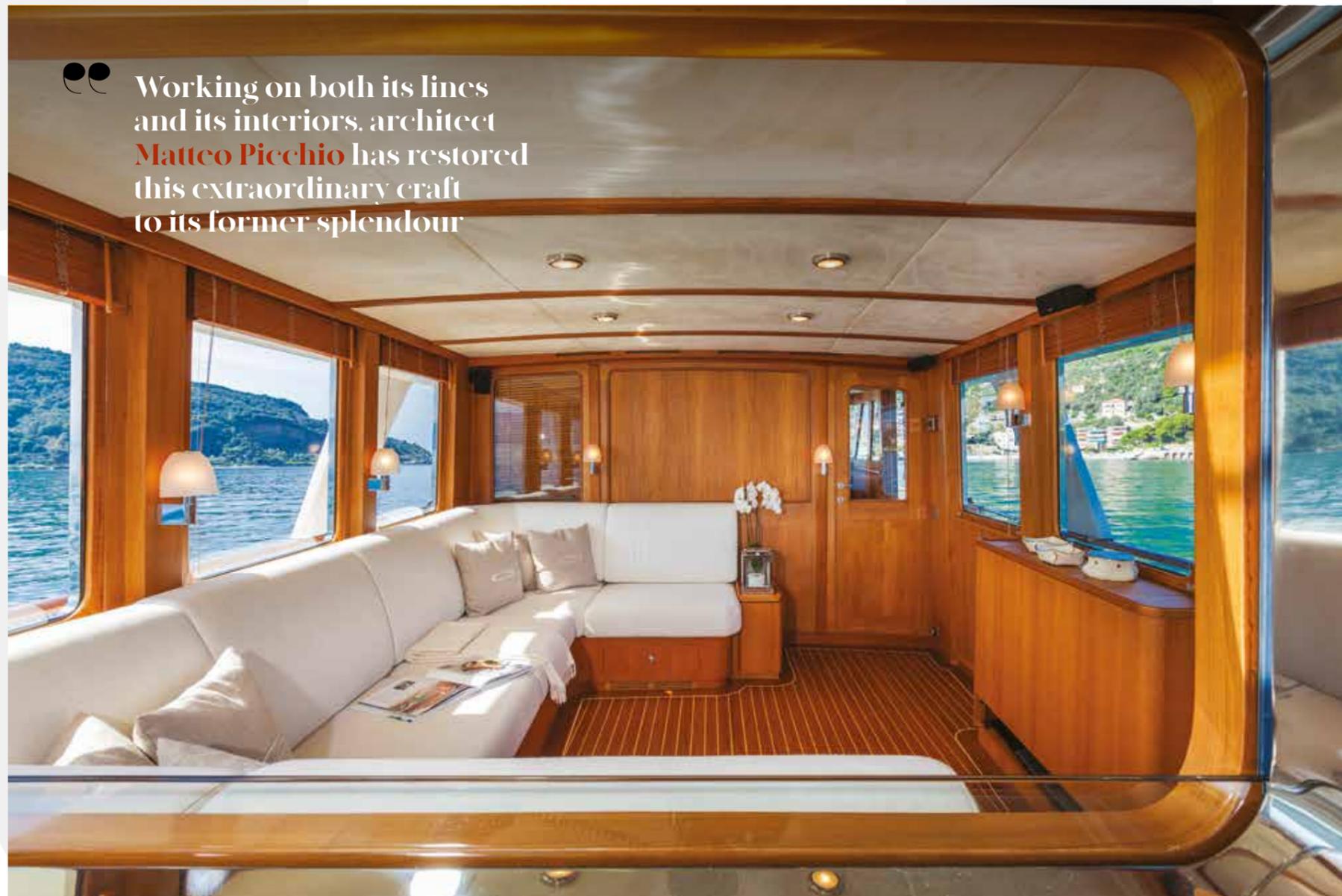
A RARE CUTTING-EDGE RESTORATION: **RIVA CARAVELLE**

Refitting a rare Riva Caravelle (second series) is not a job for the faint-hearted. Altering the lines conceived by the engineering genius of Riva was an arduous task, but eased by the fact that some work had been done on it previously. The Caravelle had been modified by the previous owner with the addition of a fly bridge and lengthening of the deck house to create a new saloon. The pleasing proportions had been reduced but the boat still exuded a timeless elegance

endowed by the renowned qualities of its creators: Carlo Riva, master of style, and De Vries, master of construction. The first step was to choose an architect who could realise the yacht's potential. The choice fell on Matteo Picchio, Milan architect, an expert in refitting classic boats, with an experience of over 27 years. The task was decidedly complex because the boat's lines had been modified for the sake of practicality and modernity, favouring philosophical options over design options. Looking at the famous Riva Aqua-



Working on both its lines and its interiors, architect **Matteo Picchio** has restored this extraordinary craft to its former splendour



rama, a stupendous exercise in style created for pleasure and entertainment, no-one would ever dream of modifying it. The Caravelle is something else though. It was designed for long voyages and offshore cruising; not pure entertainment but a means of transport, the distinguishing features of which are comfort and practicality. The interiors, again not the original ones, have been returned to those of a classic yacht. Restoring the entire boat to its original style was not a viable option because the style of that particular period is not yet considered sufficiently 'classic' to be

desirable. Something more sober and timeless was required that would blend in with the rest of the yacht. Matteo Picchio used a clever technique based on coplanar orientation of the teak grain, inserting thin lines of sealant between the planks. This approach produced a classic yet at the same time contemporary effect; modern, practical and fit for use. The lighting is a compromise between modern LED and straightforward ceiling lights. All internal and external metalwork has been replaced with new items identical to the originals.



Il restauro del Riva Caravelle, progettato dall'Architetto Matteo Picchio (nella foto), che ne ha seguito anche la direzione dei lavori, è stato realizzato a Genova dai Cantieri Navali di Sestri.

The Riva Caravelle restoration by architect Matteo Picchio (in the photo), who was also the director of works, was carried out in Genova by the Cantieri Navali di Sestri boatyard.

LVNAE

Crediamo che il vino sia frutto della natura e dell'uomo, del suo fare.

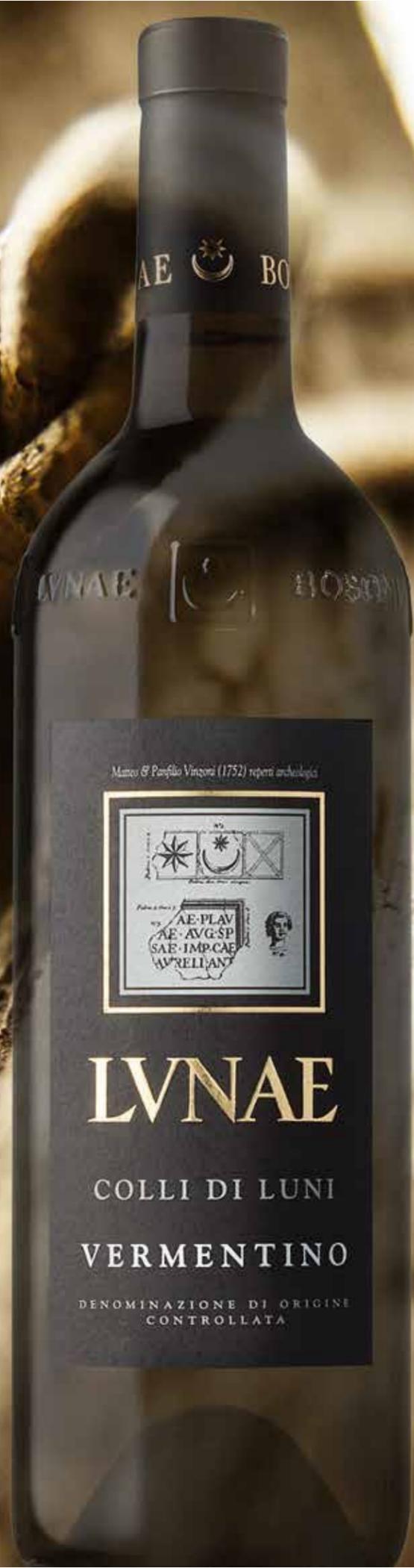
Crediamo che il vino sia materia viva, il risultante di azioni fisiche ed energie sottili, che ne formano la struttura, il carattere, per farne l'immagine del territorio di provenienza.

Immagine della tradizione vitivinicola dell'uomo nel proprio luogo.

A questo modo di fare, noi di Lvnae ci atteniamo, in ogni fase del nostro lavoro.

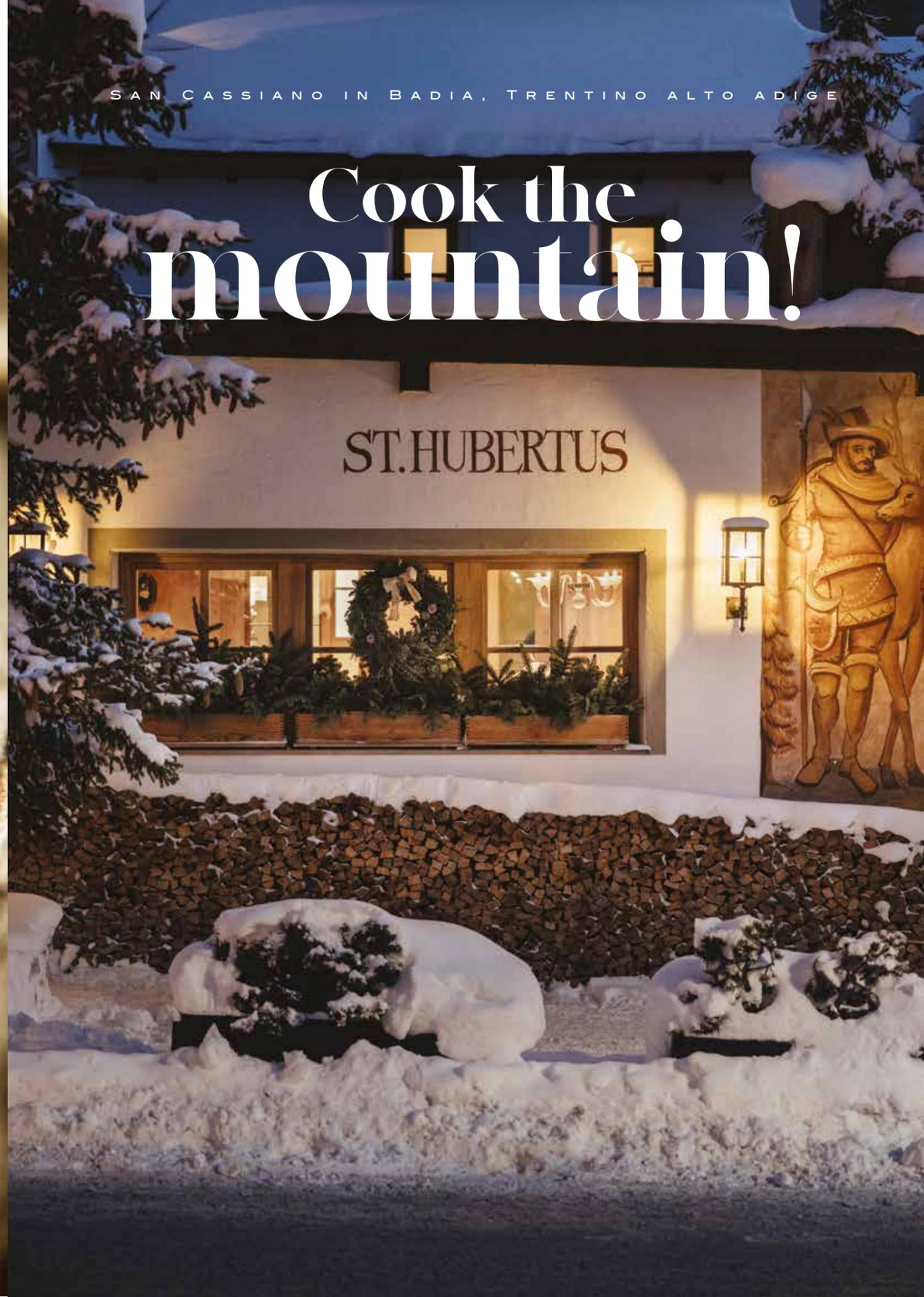
Lavoro che è fatto di rispetto e qualità di relazioni. Relazioni con la natura, relazioni umane.

FAMIGLIA BOSONI
VITICOLTORI NEI COLLI DI LUNI
WWW.CANTINELUNAE.COM



SAN CASSIANO IN BADIA, TRENTO ALTO ADIGE

Cook the mountain!



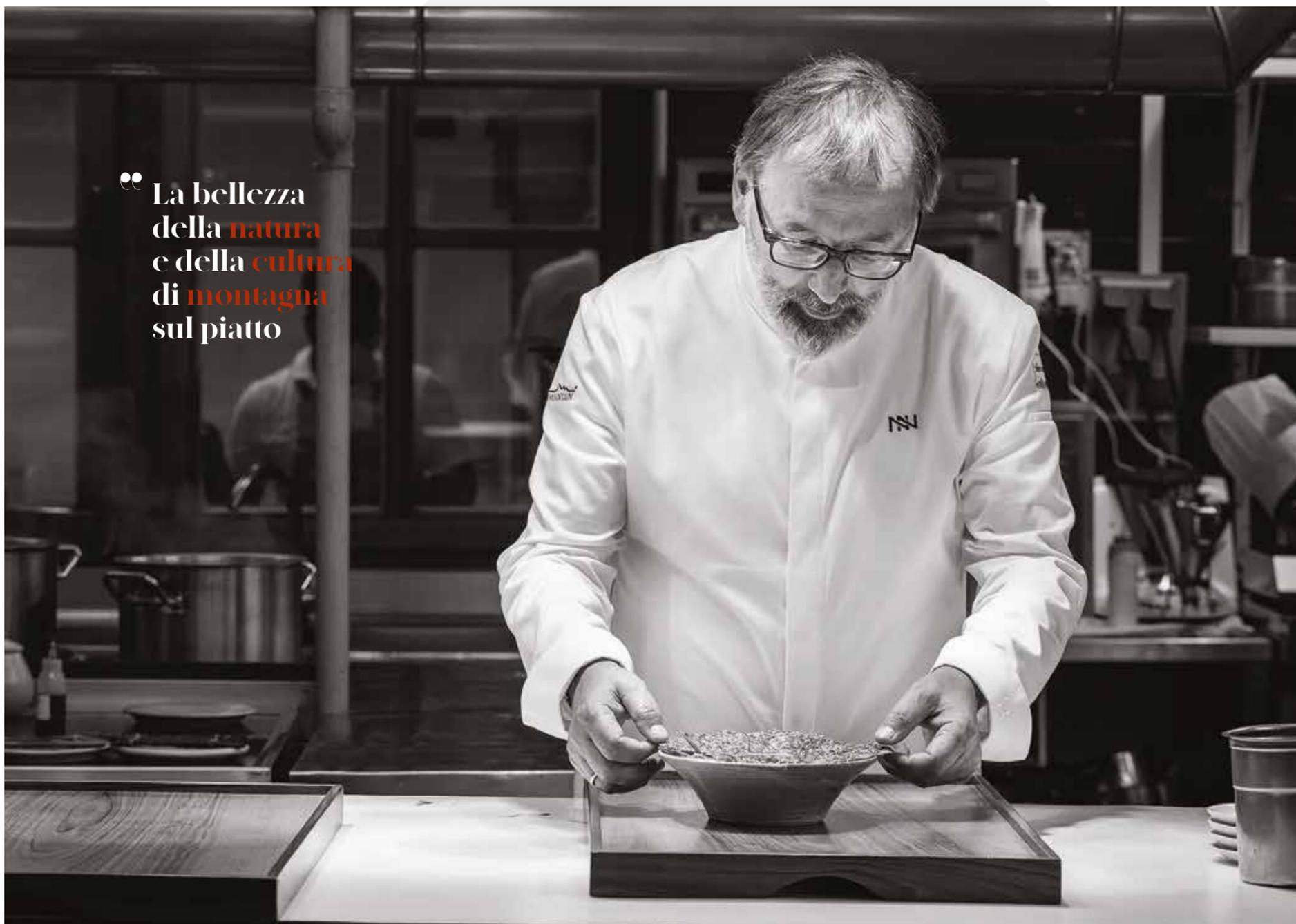
Abbiamo creato una filosofia e soprattutto un modo di vivere, facendo vedere la bellezza della natura e della cultura di montagna sul piatto". L'Executive Chef Norbert Niederkofler parla dal cuore delle Dolomiti, dal ristorante St. Hubertus, parte integrante dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano.

"Sono arrivato a Rosa Alpina nel 1994 e da quel momento abbiamo cambiato un paio di volte il modo di cucinare". Il ristorante è stato aperto nel 1996 e deve il suo nome a Sant'Uberto, patrono dei cacciatori, in omaggio a una delle tradizioni di quelle zone. L'ambiente rispecchia lo stile alpino: legno naturale, Loden, trofei di caccia, opere dell'artista ladino Lois Irsara, caminetto acceso nel foyer. Nel 1996 solo una piccola parte di quella che fu la pizzeria dell'Hotel veniva dedicata alla cucina gourmet di Norbert Niederkofler, che ne ricorda l'ascesa di cui è protagonista: "La trasformazione più importante è avvenuta con l'introduzione del concetto di "Cook the Mountain" nel Ristorante St. Hubertus nel 2008. Un progetto che va oltre la cucina, con rispetto per l'ambiente per i contadini e per la natura attorno a noi, rispettando le regole della natura con le stagioni e usando solo prodotti di montagna". Un piano che ha portato il St. Hubertus a ottenere nel 2000 la prima stella Michelin; nel 2007 la seconda; nel 2018 la terza e nel 2020 il quadrifoglio verde che premia gli sforzi per le pratiche sostenibili.

L'ascesa del locale attira oggi ospiti da tutti i continenti. Otto i tavoli a disposizione, per ventidue coperti: "Negli ultimi anni è stata creata una clientela molto internazionale, con ospiti che amano la montagna. Cercano la natura: le cime e le tradizioni ladine e di montagna". E qui le trovano: impiattate. Quel che si ammira fuori si ritrova in tavola: niente olio d'oliva quindi, né limoni. Non sono piante che crescono in Alta Badia. Niente pesce di mare, niente frutta o verdura proveniente da serre. Una scelta azzardata e coerente con il territorio che abita, che è divenuta una forza dell'alta ristorazione. I consensi trisstellati e la stella verde Michelin ne sono testimonianza.

"Non c'è un gusto che mi abbia segnato o che io ricerchi nella mia cucina. Mi lascio proprio guidare dai sapori di stagione. Siccome dobbiamo lavorare e pensare con un

“La bellezza della natura e della cultura di montagna sul piatto”



anno di anticipo ritroviamo tanti sapori in tutte le stagioni in consistenze e soprattutto in gusti diversi". Via alla sperimentazione, quindi: fermentazioni, riduzioni degli scarti, valorizzazione dei prodotti locali,...

"Abbiamo riscoperto la biodiversità. Non era ipotizzabile pensare a quanti tipi di carote, mele, funghi, etc... abbiamo e a quanti gusti esotici troviamo nella nostra natura in forma totalmente diversa. Questa è la bellezza: solo chiudendo delle porte si va alla ricerca di nuove soluzioni".

A quale bevanda si abbinano le Dolomiti?

"Per noi ci sono delle Kombuche e dei succhi di bacche e frutti di bosco".

L'accoglienza parte dalla cucina o dalla sala?

"Abbiamo creato una sintonia. Per spiegare la nostra filosofia abbiamo bisogno di uno storytelling molto forte: per questo siamo riusciti a creare con meeting tra sala e cucina. Solo così siamo riusciti a dare valore a tutti reparti - tra sommelier - sala e cucina".

Quanto è importante la squadra nella ristorazione stellata?

"È sempre importante, per questo ho puntato sempre su giovani. Vediamo il numero grandissimo di giovani cuochi che sono stati formati da noi, i quali portano avanti il nostro pensiero in tutto il mondo".

E la famiglia?

"La mia famiglia è la mia oasi. Soprattutto dopo gli anni della pandemia ho scoperto la vera importanza della famiglia nella mia vita. E in questa ottica ho cambiato e sto cambiando tante cose".

C'è un consiglio che può dare a chi vuole abbracciare la sostenibilità e combattere gli sprechi anche a casa, anche nel centro di una città?

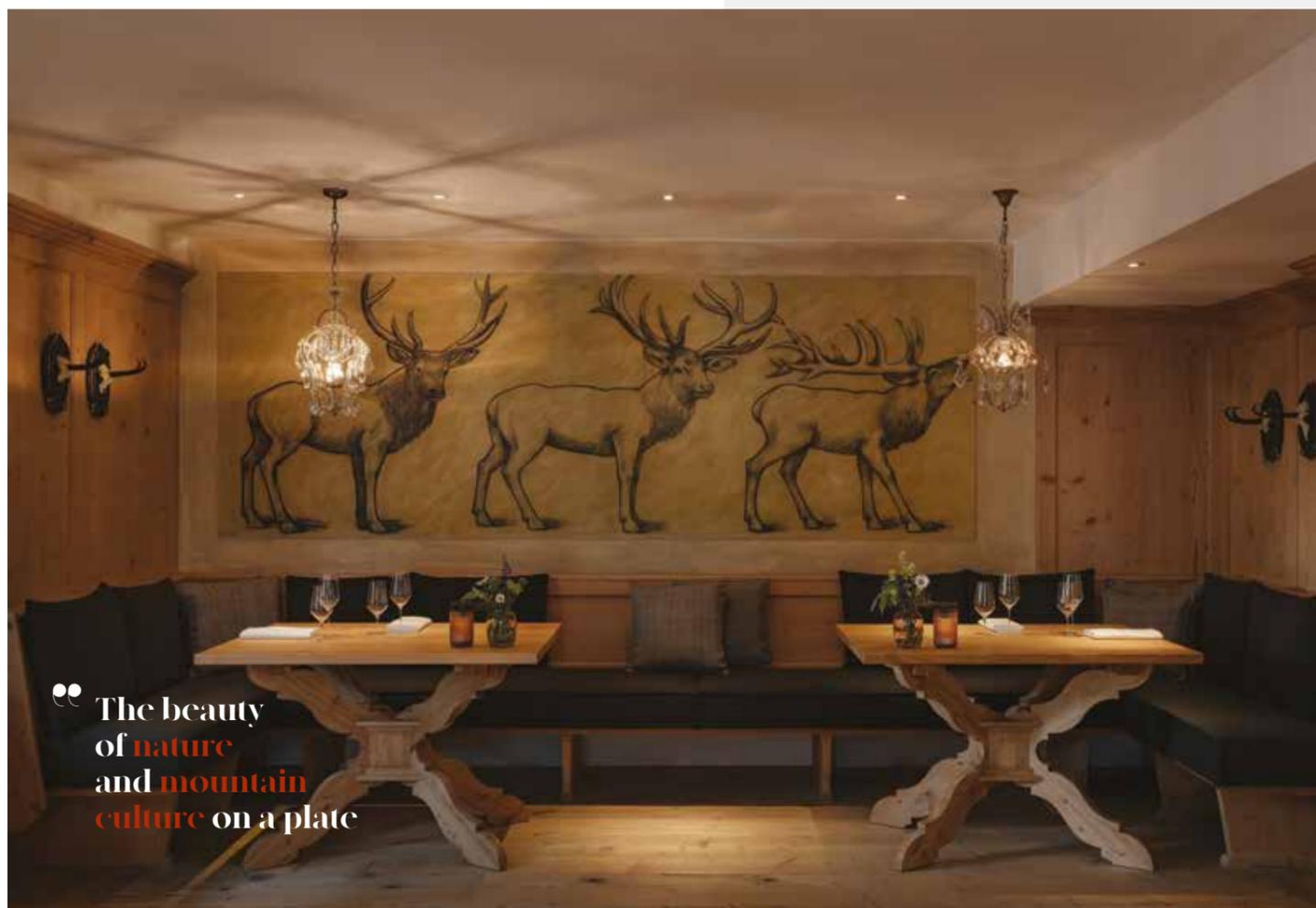
"Sostenibilità per me è rispetto. Per la natura, per i produttori e per la cultura. Soprattutto il non spreco nella nostra cultura c'era da sempre: nel periodo dei nostri antenati era un must per la sopravvivenza. La sostenibilità nelle grandi città inizia soprattutto all'acquisto, cercando di evitare di comprare e buttare via prodotti, cosa che succede oggi dal 30 al 50% dei prodotti che acquistiamo".

Melania Sebastiani

Cook the mountain!



We have created a philosophy, and essentially a way of life, by presenting the beauty of nature and mountain culture on a plate." Norbert Niederkofler, executive chef of the St. Hubertus restaurant at the Hotel Rosa Alpina in San Cassiano, speaks from the heart about the Dolomites. "I arrived at the Rosa Alpina in 1994 and since then we've changed the way we prepare food a couple of times, mostly the type of cuisine. The restaurant opened in 1996. It's named after Saint Hubert, the patron saint of hunters, in honour of a local tradition in this part of the world."



The beauty of nature and mountain culture on a plate



season. We have to think and plan a year ahead, and there are so many flavours consistently available in each season which we can use in different ways." So, there's scope for experimentation: fermentation, reducing waste, making use of local products, etc. "We've discovered biodiversity. We never imagined how many different types of carrots, apples, mushrooms etc. there are, and how many exotic flavours can be found naturally in completely different forms. That's the beauty of it - when you close the door, you have to look for solutions elsewhere."

What type of drinks do the Dolomites produce?

"We have kombuchas and juices made from various berries and forest fruits."

Do your guests come for the cuisine or the dining experience?

"The two work together in harmony. Storytelling is important for explaining our philosophy, so we hold meetings between the kitchen staff and the front-of-house staff. By doing this we've managed to incorporate every element - kitchen, dining room, sommelier."

How important is teamwork in a Michelin-star restaurant?

"It's always important, and that's why I always target young people. There's a large number of young chefs out there who were trained by us, and they're spreading our way of thinking around the world."

What about family?

"My family is my oasis. The pandemic made me realise how important the family is in my life. As a result I changed a lot of things, and I continue to make changes."

Do you have any advice for people trying to be more sustainable and reduce waste - people based in cities or even at home?

"For me, sustainability is about respect. For nature, for producers and for the local culture. In fact, our culture has always been about avoiding waste; for those who came before us, their survival depended on it. In large cities, sustainability starts with purchasing. You have to avoid overbuying products and having to throw them away, which is the case with 30-50% of the products we buy."

Melania Sebastiani

The ambiance is in keeping with the Alpine style: loden, natural wood, hunting trophies, paintings by Lois Irsara (a Ladin artist), open fire in the foyer. Back in 1996, only a small section of what was the pizzeria at the hotel was given over to Norbert Niederkofler's gourmet cuisine. He recalls the success that he initiated: "The biggest change was in 2008 with the introduction of the 'Cook the Mountain' concept to the St. Hubertus restaurant. The concept goes beyond cuisine; it's about respect for the farmers and the local environment, following the rules of nature with regard to the seasons and using only products from the mountains." The project earned the St. Hubertus its first Michelin star in 2000, a second star in 2007, a third in 2018, and the green leaf award for sustainable gastronomy in 2020.

The restaurant's success has attracted customers from every continent. There are eight tables and 22 covers in all. "Over the last few years we've built up an international clientèle of mountain-loving guests. They come in search of nature, the traditions of Ladinia and the mountains." And they find it here, on a plate. The things you find on the table are the things you see outside; there's no olive oil here, or lemons - those things don't grow in Alta Badia. There's no seafood, no greenhouse fruit or vegetables. A risky choice but one that's in keeping with the territory and has become a force in haute cuisine. The three Michelin stars and green leaf award bear witness to it. "There's no particular taste I've developed a reputation for or that I look for in my cooking. I'm guided by the flavours of the



15 Kn
within 3 miles

GO SLOWLY!
RESPECT THE SEA.

Information campaign sponsored by

amer
— YACHTS —

LE FORMICHE, LAZIO

Le Formiche di Ponza.

NEL BLU DEL TIRRENO



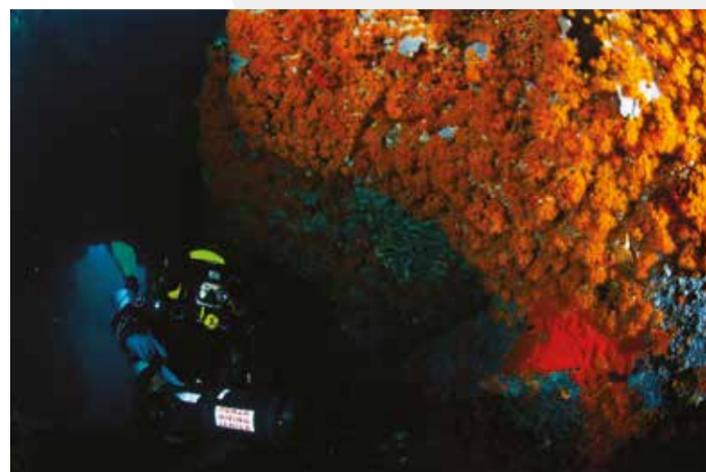
digitale.it





“ Per avere
il meglio delle
“formiche”,
dobbiamo
dirigerci a sud

Ponza non finisce mai di stupire. Questa piccola isola del Mar Tirreno plasmata dal fuoco della terra, dal mare e dal vento, racchiude una quantità di tesori, strabiliante. Accompagnati da Marco Siani e Andrea Donati del Ponza Diving Center, la nostra destinazione sono “le formiche”, piccole rocce affioranti a sud est del porto. In 20 minuti di navigazione raggiungiamo il punto, dove dare fondo all'ancora ed assicurare la poppa ad un gavittello, in modo da non avere sorprese con onde o vento. Ci immergiamo, senza tanti indugi: l'acqua di Ponza è spettacolare, cristallina, di un blu cobalto molto intenso, ammaliante. Siamo su di un fondale di pochi metri, e vediamo chiaramente la caduta della parete che termina ad una ventina di metri sulla sabbia bianca, mentre ci avvolgono una miriade di castagnole. A circa mezzo miglio, per 245 gradi, c'è una secca che sprofonda oltre i cento metri, ma oggi dobbiamo fare altro: un'immersione più tranquilla ma non meno



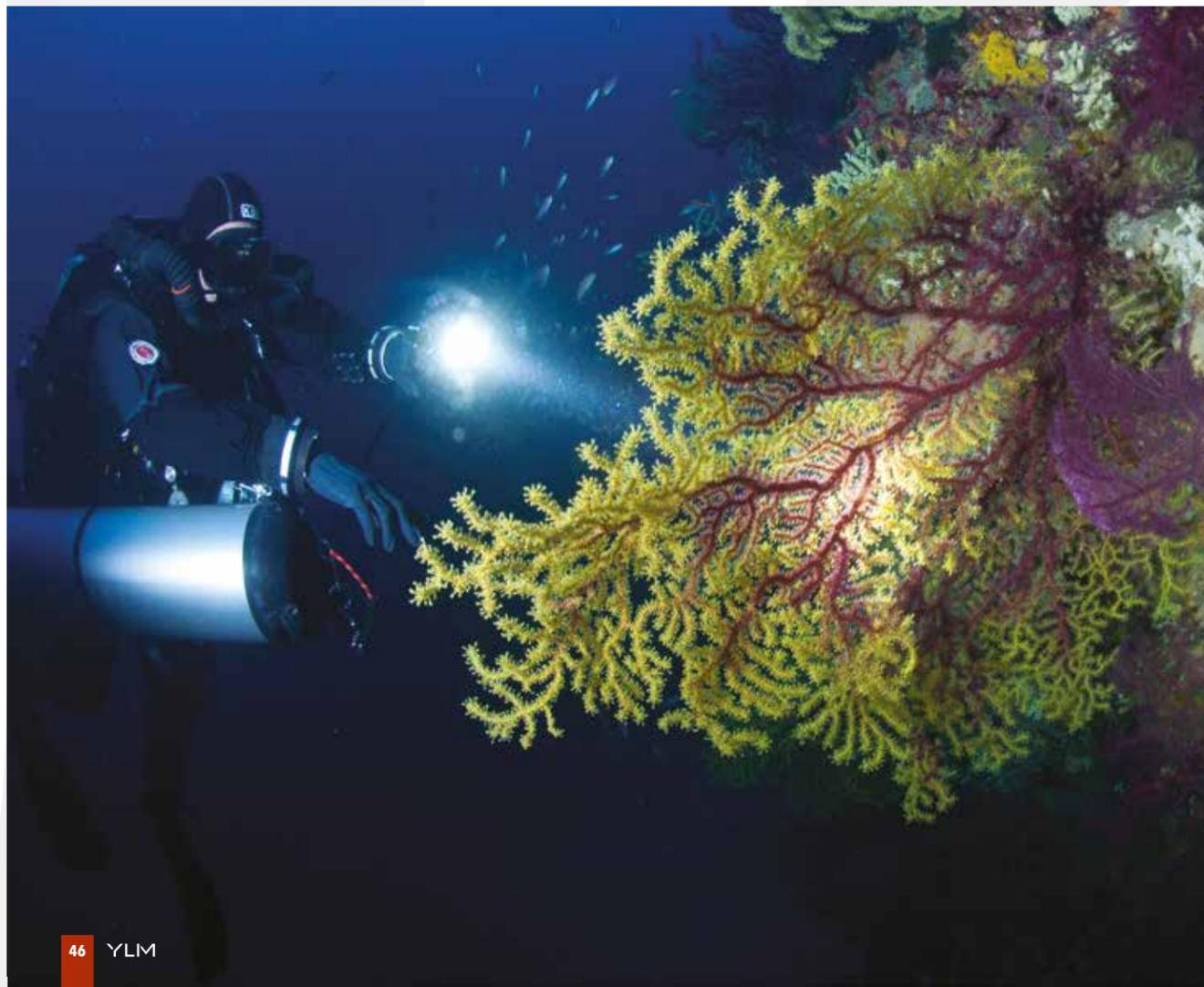
affascinante. Sappiamo che per avere il meglio delle “formiche”, dobbiamo dirigerci a sud, superando la secca, per arrivare alla zona di caccia dei dentici: qui è uno spettacolo unico. Ci affondiamo solo pochi minuti, per verificare la presenza di pennatule, sul fondo detritico, fondale solitamente snobbato perché definito brullo. Ma a noi piace esplorare ogni angolo, e se si guarda con attenzione c'è sempre qualcosa di interessante. Ed ecco a 45 metri una piccola pennatula fare capolino. Non è bella grossa come quelle dell'Elba o di Giannutri; Ponza essendo lontana dalla costa riceve pochissimo nutrimento dalle foci dei fiumi. Un vantaggio per la visibilità, uno svantaggio per la flora marina. Cominciamo a risalire lentamente per non farci notare dai dentici, e grazie ai nostri rebreather riusciamo anche a non farci sentire. Lo spettacolo sfiora l'incredibile. Un branco di dentici che volteggia sulla guglia più alta, e a

turno, con potenti colpi di pinna, assaltano le povere sardine e castagnole che soccombono senza via di scampo. Le sardine in verità provano a fare squadra, per apparire una sagoma unica, ma lo sforzo è inutile. Noi siamo sotto, a contemplare il corso degli eventi, a prendere atto della posizione di questi pesci nella catena alimentare: in questo momento, con il suo aspetto minaccioso, il predatore è il dentice, con il suo aspetto minaccioso. Il tempo trascorre inesorabilmente così decidiamo di rientrare passando per il grottino ricoperto di *parazoanthus* e con una bella colonia di parapandali. Otto, dieci minuti e ci siamo dentro: è un passaggio largo e non c'è alcun pericolo, lo facciamo molto lentamente per gustarci bene ogni ciuffo arancione, che qui ha un tono particolarmente intenso. Ma ci sono anche tanti

nudibranchi, e se si presta la giusta attenzione si scovano anche le cipree, molto più facili da individuare la notte. Pochi minuti e siamo sotto la barca: questo è il momento peggiore, riemergere e doverci lasciare dietro questa pace, il volteggiare ipnotico della moltitudine di castagnole, i lenti movimenti di una terribile medusa urticante che ci sfiora. Lo staff, professionale come sempre, ha assistito tutti nella fase di uscita e risalita. Ci piacerebbe restare in barca a gustare il panorama e l'approssimarsi di un tramonto infuocato, il mare calmo ed il passaggio di barche a vela, mega yacht, barche a motore di ogni tipo. Molti di loro stanno già cercando la rada per trascorrere la notte, scelta difficile proprio per la grande varietà che Ponza offre, grazie alla sua conformazione e alla vicina e selvaggia isola di Palmarola.

■ Ponza è un'isola situata nel mar Tirreno centrale, davanti al Golfo di Gaeta a 21 miglia nautiche a sud di San Felice Circeo. È la maggiore isola per estensione dell'arcipelago delle Isole Pontine, di cui fanno parte anche Gavi, Zannone, Palmarola, Ventotene e Santo Stefano. Di esse soltanto Ponza e Ventotene sono abitate permanentemente.

The island of Ponza is in the middle of the Tyrrhenian Sea facing the Gulf of Gaeta, 21 nautical miles south of San Felice Circeo. It's the biggest island in the Pontine group, the others being Gavi, Zannone, Palmarola, Ventotene and Santo Stefano. Only Ponza and Ventotene are permanently inhabited.



LE FORMICHE DI PONZA IN THE BLUE TYRRHENIAN SEA

Ponza never ceases to amaze. This small island in the Tyrrhenian Sea, shaped by the sea, the wind and fire from the earth, contains an astonishing number of treasures. Accompanied by Marco Siani and Andrea Donati of the Ponza Diving Center, our destination is Le Formiche, a small group of rocks south-east of the port. It takes 20 minutes to reach a point where we can drop anchor and secure the boat to a buoy to avoid any surprises from waves or wind. We dive in without much ado; the water around Ponza is spectacular, crystal-clear, an astonishing deep cobalt blue. We're on a ridge a few metres deep and we can clearly see the rock face, which ends on the white sandy beach about 20 metres away. Hundreds of damselfish swim around us. After half a mile further on the shallows fall away to a depth of about 100 metres for about 245°, but today we have something

else in mind, a quieter but no less fascinating dive. We know that to experience the best that Le Formiche has to offer you have to go south, beyond the shallows and into the hunting grounds of the snappers; there's a unique spectacle out there. We dive for a few minutes to see if there are any sea pens on the detrital seabed; this area is usually overlooked because it's thought to be barren, but we like to check every corner. If you look carefully you can often find something of interest, and there it is - about 45 metres away, a small sea pen peeping out. Not a nice big one like those you find in Elba and Giannutri; Ponza is further from the shore so there's very little nourishment from the mouths of the rivers. Good for visibility but bad for marine flora. We come up slowly so the snappers won't see us, and won't hear us either thanks to our rebreathers. The spectacle borders on incredible. A shoal of snappers are hovering around

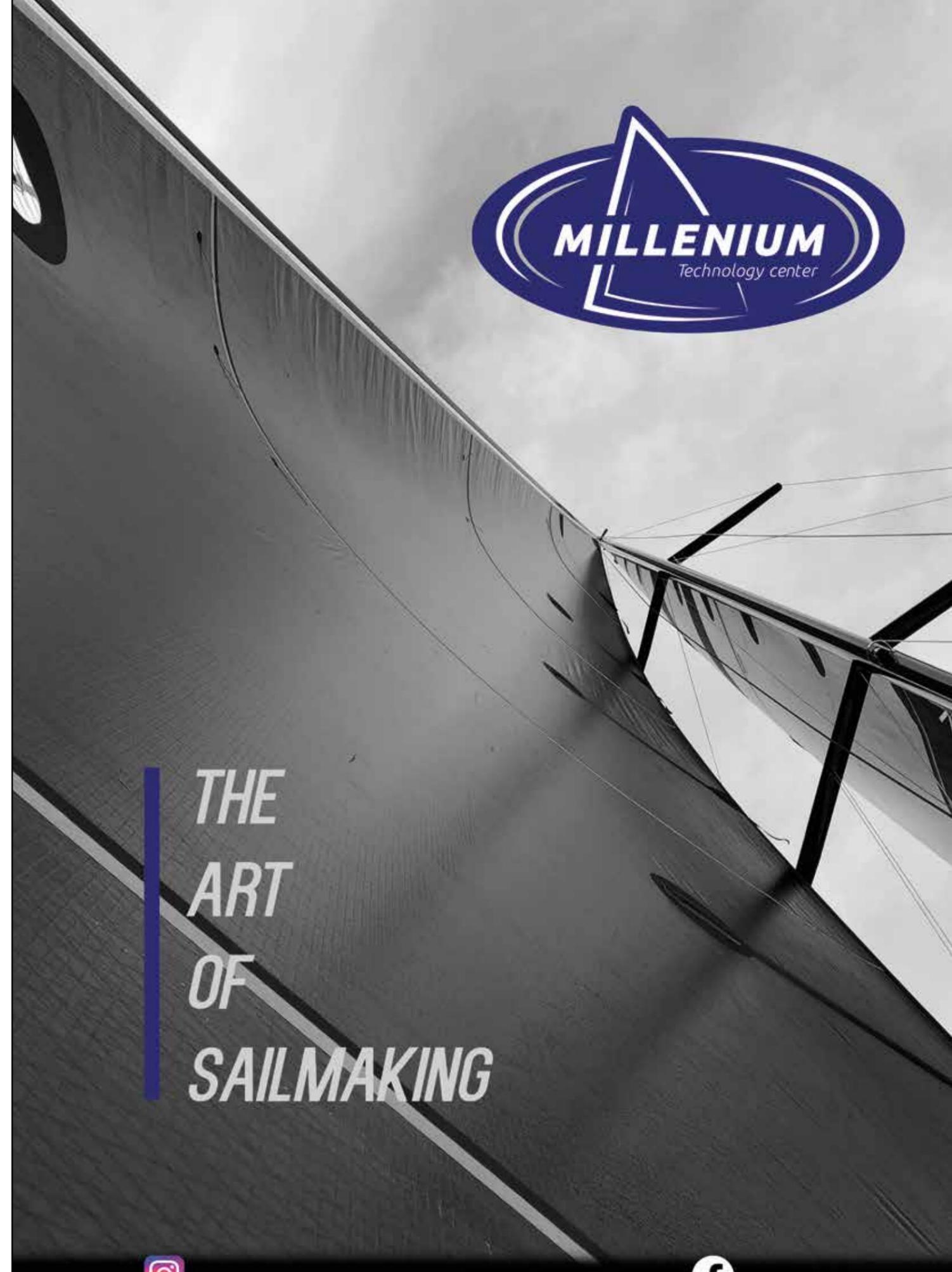
the highest pinnacle and attacking the poor sardines and damselfish with powerful blows of their fins, and the damselfish fall prey to them because there's no way out. The sardines are actually trying to group themselves together to give the appearance of a single organism, but it's no use. We're below them, following the course of events, acknowledging the position these fish occupy in the food chain. The snappers are the predators in this instance, they dominate the encounter with their menacing appearance. Time passes inexorably so we decide to return via the little cave covered in *parazoanthus* and with a lovely colony of parapandalos. We're inside the cave for eight or ten minutes. It's a long passage but there's no danger; we take it slowly, enjoying every orange tentacle; the colour is so intense here. There are lots of nudibranchs too, and if you look closely you can find cowries, which are much easier to spot at



night. A few minutes later we're under the boat. This is the worst moment, when you emerge from the water and have to leave it all behind, the tranquillity, the hypnotic swirling of the multitude of damselfish, the slow movements of a terrible stinging jellyfish that brushes past. The staff, professional as always, have assisted us all in the dive and in surfacing. We wish we could stay on the boat to enjoy the scenery and the fiery sunset that's approaching, the calmness of the sea and the passing sail boats, super yachts and different types of motor boats. Many of them are looking for a bay where they can spend the night; a difficult decision because Ponza offers so many choices due to its rugged shape and the uninhabited island of Palmarola nearby.



To experience the best that Le Formiche has to offer, you have to go south



THE
ART
OF
SAILMAKING



CARRARA, TOSCANA

LA COSMOGONIA DELLA FONDERIA MARINELLI

LO SCRITTORE FRANCESCO JOVINE NEL SUO LIBRO
Viaggi nel Molise, SCRIVE CHE AGNONE SI È VENDICATO
DELLA SUA SOLITUDINE RIEMPIENDO IL MONDO
DEL **SUONO DELLE SUE CAMPANE**

Armando Marinelli rappresenta la ventiseiesima generazione di campanari. Quando parla dell'attività che ha avuto in eredità ad Agnone, in provincia di Isernia, la Pontificia Fonderia Marinelli, non racconta una storia aziendale o familiare ma un'intera cosmogonia. Come in tutte le cosmogonie aria, acqua, fuoco e terra sono gli elementi primordiali dalla cui aggregazione o disgregazione tutto ha origine, associati alle divinità. Aria: soffio che plasma. Acqua: ammorbidisce l'argilla. Fuoco: cola il bronzo. Terra: custodisce la gestazione. Così nascono da più di un millennio le campane della Fonderia Marinelli, che da secoli ritmano vite civili e spirituali di tutto il mondo.

"La tecnica con cui costruiamo, i materiali che utilizziamo oggi, sono ancora pressoché gli stessi delle prime fusioni - spiega Armando Marinelli -, senza utilizzo di elettricità. Fino al secondo dopoguerra era necessario lavorare in situ: mio fratello Pasquale e io siamo i primi campanari della famiglia a non esserci recati a fondere al di fuori del laboratorio. In origine occorreva creare una fonderia temporanea nelle vicinanze della chiesa. Spesso la colata si fondeva in uno spazio che sarebbe poi diventato la base del campanile. Si contrattava anche per il reperimento dei materiali. Per fare il bronzo si utilizza l'80% di rame e il 20% di stagno: spesso il prete girava casa per casa a chiedere una pentola in rame, una ciotola in stagno, ... oppure si fondeva una campana rotta: La grandezza di decideva in base al materiale raccolto. Occorrevano tre mesi, sei mesi di lavoro fuori casa. Nel 1921 mio bisnonno Pasquale restò a Pompei sei anni per completare le committenze. Oggi lavoriamo comodamente, abbiamo i materiali ma non troviamo manodopera specializzata".

Come nasce un campanaro?

"Per noi è un fatto di sangue. Aprire una bottega artigiana per la costruzione di campane nel 2023 non sarebbe una buona scelta. È difficile inserire i giovani nel mondo del lavoro: troppo studio dell'infinito e poca manualità. Io appena diplomato all'Istituto Tecnico sapevo usare un tornio e parlare lo stesso linguaggio di un ingegnere. Bisogna ripartire dalla scuola".

Quanto contribuisce il Molise al successo dei Marinelli e quanto contribuiscono i Marinelli al successo del Molise?

"Se si mette la punta di un compasso ad Agnone, siamo equidistanti da Palermo e Milano. Ma la struttura montana del Molise in passato ha costretto a usare l'ingegno per livellare le distanze. C'era già una tradizione campanaria in regione, però le vicissitudini dell'entroterra hanno rischiato di comprometterne lo sviluppo. Il mio bisnonno Pasquale aveva messo un trenino per uscire dalle montagne. E aveva costruito una centrale idroelettrica indipendente: abbiamo avuto la corrente prima di Napoli. Al ritorno da Pompei si era reso conto che le strade stavano migliorando, che i mezzi di trasporto diventavano più idonei, ... però a un certo punto si era detto che era tempo di espatriare e aveva comprato un terreno verso Roma, a San Vittore del Lazio. La succursale non fu completata poiché il bisnonno Pasquale morì durante i lavori di sbancamento e il nonno Armando, suo successore, valutò che grazie al progredire dei mezzi non era più necessario dislocarsi.

Oggi il legame Marinelli/Molise è inscindibile: il nome dei Marinelli senza le campane perde significato, le campane senza il Molise perdono significato e viceversa. Lo scrittore Francesco Jovine nel suo libro *Viaggi nel Molise*, scrive che Agnone si è vendicato della sua solitudine riempiendo il mondo del suono delle sue campane. Il passaggio è riferito alla sua visita alla vecchia fonderia, quella dove siamo stati fino agli anni Cinquanta. Ci eravamo dovuti trasferire a causa di un grosso incendio che colpì l'abitazione e la fucina. Per il momento è tutto come dopo l'incendio: io ci vado per ritrovare i rumori di quando ero bambino".

Siete presenti in tutti i continenti con le vostre campane?

"Sì: la sfida è andare oltre i continenti e portare la campana sulla luna! Non è una boutade: nel 2019 a Villa Canale hanno organizzato un convegno sulle missioni dell'Apollo. La luna era ipotizzata come base di partenza per allargare l'esplorazione dello spazio. Se ci sarà un insediamento stabile, come ogni villaggio che si rispetti dovrà avere un campanile".



Oggi che funzione hanno le campane?

"Si realizzano anche per piazze, istituti, committenti privati. Tra le ultime, vi sono la Campana del Dovero dei Carabinieri di Roma: il suo rintocco inaugura l'anno accademico. La campana di un istituto oncologico pediatrico: i bambini quando terminano la degenza fanno risuonare il tocco della guarigione. La campana muta di un privato, muta nel senso che va messa in casa a terra: è un documento di bronzo che racconta la storia della famiglia e del paese, con riferimenti fotografici e frasi scolpite. La campana è un simbolo, è un faro. Nelle città di mare quando a causa di vento o pioggia si spegnevano i fari, era la campana che lo sostituiva per orientare i marinai".

Diffondere la cultura della campana è la mission dei Marinelli. Lo dimostra il Museo creato accanto alla Fonderia:

"Custodiamo campane provenienti da tutto il mondo: giungeva-



no per essere riparate o rifuse. Invece di farne lingotti, nel tempo ne tenemmo talune da parte. La più antica è una campana gotica: mio nonno la datava all'anno 1000, manca la conferma delle fonti. Durante l'occupazione tedesca il nonno la nascose dietro al caminetto assieme a un prosciutto. I soldati accesero il camino: il prosciutto andò in fumo; la campana rimase. Oggi possediamo la più grande collezione al mondo di campane antiche. Manca qualche esempio di campana archeologica, come quella custodita al Museo Sannitico di Campobasso o quelle cinesi. In Cina usava posizionarle nelle tombe per aprire le porte dell'aldilà".

Com'è strutturata la visita al Museo?

"È un percorso guidato che mostra le fasi dalla progettazione al collaudo: la guida è necessaria perché include un passaggio in fonderia. Termina con un concerto di campane. Ci si dimentica che la campana sia anche uno strumento musicale. Uno strumento tipicamente molisano, come la zampogna. Ogni campana è accordata su una nota. Prima della pandemia abbiamo toccato l'apice di 40mila turisti l'anno. Tra le nostre guide c'è Tonino: ha 85 anni e per 60 ha lavorato in fonderia. Conosce ogni passaggio della lavorazione, ha un aneddoto per ogni città. È diventato il valore aggiunto del Museo e tra i commenti più belli che ci hanno lasciato ve n'è uno che suggerisce di elevare Tonino a patrimonio dell'umanità".



E lei, Armando, si emoziona ancora a produrre campane?

"Se non lo facessi cambierei mestiere. Uno dei momenti più significativi è la colatura, quando, recitate le preghiere, all'invocazione di Santa Maria, il bronzo comincia a scendere nel percorso di mattoni che lo porta sottoterra. Il parroco o, a volte, il vescovo, benedice quindi il bronzo che, da creatura inanimata, nel forno diventerà campana indì voce del campanile. È la fase di lavorazione più delicata. Quando il bronzo si ferma, allora possiamo far scaturire gli auguri e abbracciarci".

C'è uno strumento che l'ha resa particolarmente orgoglioso?

"Può sembrare retorica ma tutte le campane, anche quella di 10cm, sono materia d'orgoglio. Tra le fusioni più suggestive non posso non ricordare quella avvenuta alla presenza di papa Giovanni Paolo II. Avevo 35 anni. Il capo bottega era mio zio, il quale, forte della sua esperienza, chiese a Sua Santità se avesse intenzione di far realizzare una campana in vista del Giubileo del 2000. Sua Santità rispose con quattro parole: grande Giubileo, grande campana. E la realizzammo, dono della Regione Molise, quella grande campana: oltre due metri d'altezza, fu rintoccata e benedetta da Papa Wojtyla in piazza San Pietro e in seguito collocata nei Giardini Vaticani. In una visita ufficiale del presidente Bush a Papa Ratzinger, i due sostarono proprio davanti alla Campana del Giubileo, indicandola ripetutamente, tanto che quando ebbi l'occasione di parlare con Papa Ratzinger non resistetti a chiedergli perché indicavano la campana, cosa si dissero. Ma lui non lo ricordava".

Nell'era di Tik Tok, come assicurare la sopravvivenza di un'attività così longeva, quasi anacronistica?

"Ci sono carenze incolmabili. Anche nei libri di tecnica e ingegneria: non esistono libri che suggeriscano come montare le campane su una struttura. Chiamano noi. Così, continuando a lavorare come mille anni fa, siamo diventati moderni. Certo, oggi le macchine riescono a produrre strumenti perfetti: in nord Europa ci sono fonderie che fondono blocchi di bronzo e le torni-

scono con una perfezione massima. Noi cerchiamo di non fallire con il suono, con la forma, che è fatta a mano. Le loro campane sono meccanica, le nostre hanno un'anima".

Melania Sebastiani



THE COSMOGONY OF THE MARINELLI FOUNDRY

IN HIS BOOK *Viaggi nel Molise*, FRANCESCO JOVINE SAYS THAT AGNONE TOOK REVENGE FOR ITS ISOLATION BY FILLING THE WORLD WITH THE SOUND OF ITS BELLS

workshop to melt the bronze. Originally, they had to set up a temporary foundry near the church. The place where the casting was done often became the base of the belltower. The materials also had to be procured locally. Bronze is an alloy containing 80% copper and 20% tin. The priest often went from house to house asking for donations of copper saucepans, tin bowls, etc., or a broken bell could be melted down. The size of the bell depended on the amount of metal they were able to gather. It took three months; six months working away from home. In 1921 my great-grandfather Pasquale stayed in Pompei for six years to complete some commissions. Nowadays we work in comfort; we have the materials but we struggle to find specialist manpower."

How do you become a bellfounder?

"We ourselves were born into it. Setting up a bell foundry in 2023 wouldn't be a good idea. It's hard to get young people interested in the work - it's endless study and very little manual labour. When I graduated from the technical institute I knew how to use a lathe and I spoke like an engineer. It's like going back at school."

How much has Molise contributed to the success of Marinelli, and how much has Marinelli contributed to the success of Molise?

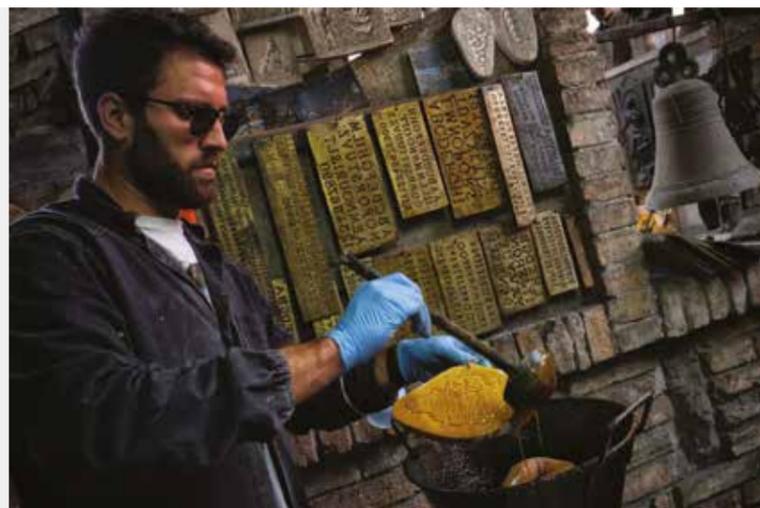
"If you put a compass point on Agnone, it's the same distance from Palermo and Milan. In the past though, the mountains of Molise meant they had to use their ingenuity to level out the distance. There was already a bellfounding tradition in the region, but the problems of travelling across the area between places was a hindrance to development. My great-grandfather Pasquale set up a train line to get out of the mountains, and he also constructed an independent hydroelectric plant; our electrical supply came from Naples before that. He knew that roads were improving and means of transport were more suitable by the time he came back from Pompei, but at one point he thought it was time to move somewhere else, so he bought some land in San Vittore del Lazio, near Rome. The branch there was never completed because my great-grandfather died while the excavation work was going on. My grandfather Armando, who took over from him, realised it was no longer necessary to relocate because of the progress that had been made. Marinelli and Molise are now inseparably connected. The name Marinelli would be meaningless without the bell foundry, and the bell foundry would likewise be meaningless without Molise. In his book *Viaggi a Molise*, Francesco Jovine says that Agnone took revenge for its isolation by filling the world with the sound of its bells. The passage refers to a visit he made to the old foundry where we lived until the 1950s. We were forced to move after an enormous fire burnt down the house and the forge. It's still the way it was left after the fire; I go there to hear the sounds I remember from when I was a child."

Are there Marinelli bells to be found on every continent?

"Yes. The challenge now is to go beyond the continents and take our bells to the moon! I'm not joking - there was a conference on the Apollo missions in Villa Canale in 2019. They floated the idea of the moon being used as a base for space exploration. If it's to be a regular settlement, why shouldn't it have a belltower like any other self-respecting village?"

What purpose do bells serve today?

"We also make them for piazzas, institutes, private commissions, etc. We recently made the Campana del Dovero bell for the Carabinieri in



Uno dei momenti più significativi è la colatura, quando, recitate le preghiere, all'invocazione di Santa Maria, il bronzo comincia a scendere nel percorso di mattoni che lo porta sottoterra

Armando Marinelli represents the 26th generation of bellfounders. When he talks about the Pontificia Fonderia Marinelli - Marinelli Pontifical Foundry, the business he inherited in Agnone in the province of Isernia, it's not a history of the company, it's an entire cosmogony. All cosmogonies start with the aggregation or disintegration of the primordial elements - earth, water, air and fire, associated with the gods, and the foundry is no different. Air is the wind that shapes, water softens the clay, fire melts the bronze and earth guards the development. That's how bells have been created at the Marinelli foundry for more than a thousand years, modulating the civic and spiritual life of citizens all over the world for centuries. "The technique for constructing bells and the materials we use today are pretty much the same as those used to make the first bell, with no electricity," Armando Marinelli explains. "Up till the end of the Second World War, they had to work in situ. My brother Pasquale and I are the first bellfounders in the family who don't have to work away from the



•• The casting is one of the **most important stages**, when the prayers have been said to Saint Mary and the bronze starts to flow along the brick pathway into the underground pit

Rome, which is rung at the start of each academic year; the bell for a paediatric oncology unit – when the children are completely recovered they ring the end-of-treatment bell; a silent bell for a private client – silent in the sense that it's placed on the ground inside the house, a bronze record with words and photographic references etched on it, telling the story of the family and the country. A bell is a symbol, a beacon. In seaside towns when the lighthouse was extinguished by wind or rain, it was the bell that guided sailors into harbour.

Spreading the culture of bells is Marinelli's mission. The museum beside the foundry was established to demonstrate this:

"We have bells from all over the world; they come to us to be repaired or melted down. Instead of turning them all into ingots, we've kept a few over the years. The oldest is a Gothic bell; my grandfather dated it to the year 1000 but there's no way to confirm it. During the German occupation, my grandfather hid it behind the chimney breast along with a prosciutto. The soldiers lit a fire in the grate; the prosciutto went up in smoke but the bell survived. Today we have the largest collection of antique bells in the world. There are a few items of bell archaeology missing, like the one at the Samnite Museum in Campobasso and Chinese bells. In China, bells were placed in tombs to open the gates to the afterlife.

How are visits to the museum conducted?

"There's a guided tour demonstrating all the stages from design to testing; it has to be guided because it involves going into the foundry. There's bell-ringing concert at the end. You tend to forget that a bell can also be a musical instrument, such as the zampogna, a traditional instrument in Molise. A bell is tuned to a single note. Before the pandemic, we were getting up to 40 thousand visitors per year. Tonino is one of our guides; he's 85 years old and he worked in the foundry for 60 of those. He knows every part of the process and he has an anecdote for every city. He's become the added value of the museum. People have left some wonderful comments about him; one of them suggested Tonino should be a designated World Heritage Site."

What about you, Armand - are you still passionate about bellfounding?

If I weren't, I'd find myself another job. The casting is one of the most important stages, when the prayers have been said to Saint Mary and the bronze starts to flow along the brick pathway into the underground pit. The parish priest or sometimes the bishop will bless the bronze that's transformed in the furnace from an inanimate object into the voice of the bell tower. It's the most delicate part of the process. When the bronze stops flowing, then the good wishes start flowing and we can celebrate.

Is there one bell you're particularly proud of?

"It might seem arrogant but I'm proud of every bell we make, even the little 10-centimetre ones. One of the most evocative and one I'll never forget is a casting we did in the presence of Pope John Paul II. I was 35. My uncle was the head of the foundry; he had a lot of experience and he asked His Holiness if he intended to have a bell made to mark the Jubilee in 2000. His Holiness replied in four words: great Jubilee, great bell. So we made it. A gift from the Region of Molise, a great bell over two metres high. It was blessed and rung by Pope Wojtyla in St. Paul's Square, then established in the Gardens of the Vatican City. When President Bush visited Pope Ratzinger, the two of them stopped right in front of the Jubilee Bell and pointed to it repeatedly. When I had the opportunity to speak with Pope Ratzinger, I couldn't resist asking him why they were pointing at the bell and what they were saying. He couldn't remember though."

How does a business that's been running for so long that it's almost an anachronism survive in the days of TikTok?

"There are some gaps that can't be filled, even in technical and engineering books; there's no book that can tell you how to mount a bell inside a building. They have to ask us. So, by continuing to work with the same methods as a thousand years ago, we've become modern. There are machines that can produce perfect instruments these days, of course; there are foundries in northern Europe that can melt blocks of bronze and refine instruments to perfection. We strive for the perfect sound with the shape, and it's all done by hand. Their bells are mechanical, ours have a soul."

Melania Sebastiani



FAI IL PIENO DI MIGLIA
Risparmia su tutti gli accessori per la tua barca.

GALLURA, SARDEGNA

UN FORTE CREDO NELLA TERRA SARDA

Saraja è un progetto vitivinicolo nato nel 2019 da Mark Hartmann e altri tre soci, con in comune la passione e dedizione per il vino ma soprattutto un forte "credo" nella terra sarda. Le tappe fondamentali sono state quelle della conoscenza della terra e del vigneto, il voler produrre più vicino a questa terra possibile e soprattutto credere nel Vermentino come varietà del futuro. Hartmann, proveniente da una famiglia di produttori in Lugana (Cà Maiol), Giulio Corti, titolare dell'importante azienda valdostana Les Cretes, Enrico Faccenda produttore in Barolo (Cascina Chicco) ed Emanuele Schembri, agente di commercio di Torino, sono gli ideatori di questo percorso virtuoso che ha come obiettivo quello di produrre vini autentici ma soprattutto lontani dal gusto internazionale, vini iscritti alla cornice dei vitigni mediterranei. "La Gallura è un patrimonio da conservare ma anche da valorizzare sempre più - spiegano -. Non siamo attualmente in coltivazione biologica, ma piuttosto integrata e attenta all'ambiente circostante. La Gallura è una terra anche che ci permette di agire in questo modo, con pochi trattamenti, grazie al microclima e l'attenzione del nostro enologo Federico Curtaz".

Tutte le vigne sono allevate a guyot. Il terreno in Gallura è franco sabbioso di origine granitica ad argilloso/sabbioso con forte presenza di pietre quarzifere costituite da minerali come il quarzo, su una matrice di base che va dalla grana fine alla struttura vetrosa. "Abbiamo la fortuna di avere la vigna più alta dell'unica Docg sarda, in quanto i nostri vigneti si sviluppano dai 250 ai 490m di altitudine". Per quanto riguarda Romangia e Ogliastra invece, il terreno passa da sabbioso a sabbioso/argilloso. È poco profondo costituito da depositi di sabbie eoliche poste su crostoni carbonatici di tipo marnoso. Il Sulcis presenta infine terreno franco argilloso ad argilloso/sabbioso con forte presenza di scheletro costituito da scisto e residui di basalto-andesite. Alta dotazione in calcio, magnesio, manganese e ferro. E la vinificazione? "Avviene principalmente in acciaio, per scelta e per preservare la verticalità e sapidità dei nostri vini. Alcuni svolgono dei brevi passaggi in legno, per ammorbidire le note tanniche più spiccate. Come affinamento in legno, si intende che vengono utilizzate solo tonneaux di rovere".

Le etichette in produzione sono sette e ogni vino ha una sua identità per nome, concetto, vinificazione. C'è il Vermentino di Gallura Docg TARRA NOA, il Vermentino di Gallura Superiore Docg KINTARI, il Vermentino di Gallura Superiore Docg KRAMORI, l'Isola dei Nuraghi Igt Rosato ISTADE,

il Cannonau di Sardegna Doc INKIBI, l'Isola dei Nuraghi Igt Carignano LIBALTAI e il Cannonau di Sardegna Doc Riserva AISITTÀ. Il Vermentino iconico di Saraja è KINTARI, il primo Vermentino di Gallura prodotto dall'azienda, nato con la seconda vendemmia. "Ci piace definirlo come il Vermentino di una volta, quindi non morbido ma anzi sapido, verticale con una bella salinità ma anche lunghezza e piacevolezza".

Con la vendemmia del 2022 Saraja arriverà a produrre circa 300.000 bottiglie, 180.000 delle quali di Vermentino. Gli ettari di proprietà vitati in Gallura sono 49, estesi invece su 70 ettari di proprietà, 14 in Ogliastra e altri invece in affitto nel sud dell'Isola in Sulcis per la produzione di Carignano. Ci sono tanti progetti all'orizzonte: "Attualmente non svolgiamo visite per privati o wine lovers, in quanto siamo in fase di costruzione e sviluppo della nuova cantina. Dal 2024 sarà invece possibile anche visitare e fare degustazioni. Mentre è visitabile invece la vigna. Abbiamo un nuovo vino in arrivo, un Vermentino che svolge un lungo affinamento in bottiglia". Per quanto riguarda l'anno entrante, la novità più grande è l'inizio dei lavori per la cantina che sarà la seconda cantina che si affaccia sulla Costa Smeralda, sulla strada che porta ad Arzachena e che guarda il Golfo di Cugnana e l'isola di Mortorio. Un progetto seguito da un architetto importante del territorio, Giorgio Spano, che lo ha pensato e creato con attenzioni moderne e sostenibili non dimenticando l'integrazione nel territorio.

“Crediamo nel Vermentino come varietà del futuro”



A FIRM BELIEF IN THE SARDINIAN TERRAIN

Saraja is a wine-producing project set up in 2019 by Mark Hartmann and three partners, who all share a passion and dedication for wine and above all have a firm 'belief' in the Sardinian terrain. The requisites were getting to know the terrain and the vineyard, the will to produce wines as near as possible to the terrain, and above all the conviction that Vermentino is the grape variety of the future. The objective is to produce authentic wines that are not geared towards the international taste and do not fall within the typical Mediterranean profile. The authors of this virtuous pathway are Mark Hartmann, who comes from a family of wine producers in Lugana (Cà Maiol), Giulio Corti, owner of Les Cretes - a large company in the Valle d'Aosta, Enrico Faccenda, a Barolo producer (Cascina Chicco) and Emmanuele Schembri, a commercial agent from Turin. "The Gallura terrain should be preserved, but more importantly we should exploit its potential," they explain. "Our production is not organic at the moment, but it's integrated with the local environment and is respectful of it. The Gallura terrain has enabled us to proceed in this way, using few treatments due to the favourable microclimate and the care of our oenologist, Federico Curtaz."

The vines are all pruned following the Guyot system. Gallura has a light sandy soil of granite/clay-sandy origin with a large amount of quartz pebbles, and a basic matrix ranging from fine grain to vitreous. "We're lucky enough to have the highest altitude in Sardinia's only DOCG; our vines grow at altitudes between 250 and 490 metres." In Romangia and Ogliastra, by contrast, the terrain varies from sandy to sandy-clayey. The soil is shallow and consists of aeolian sandy deposits on a marly calcareous base. Finally, Sulcis has a light sandy to clay-sandy soil with a large calcareous content consisting of schist with basalt-andesite residues, providing a good



La Gallura è una subregione storica e geografica della Sardegna. Comprende la parte nord-orientale dell'isola, dal fiume Coghinas che la delimita a ovest, passando poi per il massiccio del Limbara, che ne delimita la parte meridionale, fino al massiccio del monte Nieddu a sudest, nei comuni di San Teodoro e Budoni.

Gallura is a historic geographical subregion of Sardinia. It occupies the north-eastern part of the island from the river Coghinas, which forms its western boundary, across the Limbara massif which marks its southern edge, and includes the towns of San Teodoro and Budoni on the Mount Nieddu massif to the south-east.





supply of calcium, magnesium, manganese and iron. What about vinification methods? "Vinification is mainly in steel vats, through choice and to preserve the verticality and sapidity of the wines. Some spend short periods in wood to soften the most prominent tannic notes. Only oak barrels are used for refinement in wood,"

We have seven labels in production, each label identified by name, concept and vinification method. There's the TARRA NOA Vermentino di Gallura DOCG, the KINTARI Vermentino di Gallura Superiore DOCG, the KRAMORI Vermentino di Gallura Superiore DOCG, the ISTADE Isola dei Nuraghi Igt Rosé, the INKIBI Cannonau di Sardegna DOC, the LIBALTAI Isola dei Nuraghi Igt Carignano and the AISITTÀ Cannonau di Sardegna DOC Riserve. KINTARA is Saraja's iconic Vermentino, the first Gallura Vermentino the vineyard produced, from its second harvest. "We like to call it a one-off Vermentino - it's not a soft wine, in fact it's sapid and vertical with a fine salinity, but long and pleasing."

Saraja will produce around 300,000 bottles from the 2022 harvest, 180,000 of which will

“ We believe **Vermentino** is the grape variety of the future ”

be Vermentino. The vineyard has 49 hectares of vines in Gallura on a domain totaling 70 hectares in all; they have 14 hectares in Ogliastra and the rest is rented land in Sulcis to the south of the island, for the production of Carignano. They have a number of projects in the pipeline. "We can't offer visits for private individuals and wine lovers at the moment because we're currently in the construction and development phase for our new cellar. We'll be hosting visits and wine tastings from 2024. The vineyard is open to visitors though. We have a new wine that's just arrived, a Vermentino that's been through a long ageing process in the bottle." For the coming year, the biggest event will be starting work on the cellar. This will be the second cellar and will face the Costa Smeralda on the road to Arzachena, overlooking the Gulf of Cugnana and the island of Mortorio. The project is being managed by Giorgio Spano, a well-known architect in the area. It's designed to be modern and sustainable and will integrate well with the territory, of course.

Vie Del
MarMo

100% italiano

ITALIAN PASSION for ARTISAN QUALITY

DONDOLO CENTERPIECE

sustainable lightness

Copyright © - Vie Del MarMo S.r.l. - all rights reserved.



Innovation defying the laws of physics

Creating objects different from the common is our philosophy. Centerpiece Dondolo is the most representative object of Vie del MarMo. Interpreting marble with new forms that float in the sea is for us artisans satisfaction and passion for our work.

www.viedelmarmo.com | info@viedelmarmo.com



Il vento soffia sulla vela più grande che c'è

Il suo cognome evoca il mare, il suo accento porta dritti al cuore del Rinascimento, le sue parole procedono veloci come il vento e rallentano soltanto per lasciare librare qualche concetto nell'aria. Matteo Holm è il General Manager del Millennium Technology Center, veleria che, passata la boa dei quarant'anni, oggi occupa 3300 metri quadrati nella valle del Bisenzio, a nord di Prato e ricopre una posizione da leader nella produzione di materiali per il sailmaking.

"L'etimo di Holm è svedese: significa isola. Era naturale che scegliessi un lavoro lambito dal mare. Continuo la tradizione fondata da mio zio, che nei primi anni Ottanta vendeva disegni di barche neozelandesi in Italia. Lascio immaginare cosa significasse commerciare con la Nuova Zelanda a quel tempo: le hostess dell'aereo non avevano ancora mai visto un italiano".

Come nasce la veleria?

"Per avere vele performanti lo zio non soltanto comprava i disegni in Nuova Zelanda ma comprava anche le vele. Nel 1981 un armatore con strutture nell'entroterra pratese gli ha proposto di cominciare a produrre in loco".

La genesi è quindi un incontro fortuito?

"Direi un incontro di passioni. E ancora oggi passione e divertimento guidano i tre soci fondatori: Gianni Benassai, esperto tessile; Davide Innocenti, che si occupa della parte tecnica e del design; e Marco Holm, frontman per la parte commerciale".

Amici, velai e regatanti: cosa s'intende per "divertimento" alla Millennium Technology Center?

"S'intende la voglia di sperimentare con nuovi accostamenti, esperire il mare, innovare i sistemi. In particolare, migliorare i sistemi di costruzione delle vele per il mercato".

Qual è l'obiettivo del velaio?

"Progettare volumi su una vela e far sì che tramite la struttura più leggera e rigida le forme si mantengano nel tempo senza deformazione".

Qual è stato il primo passaggio importante dell'azienda?

"Nel 1988 si è cominciato a effettuare i primi test che hanno portato all'ottenimento del primo brevetto, quello per il tape drive. Il primo passaggio è stato fatto con un gruppo statunitense. I nastri ("tape") seguivano le linee di sforzo della vela con fibre unidirezionali. Fino ad allora si univano pezzi

orizzontali, poi si è passati ad applicare nastri con fibre nobili, Kevlar, Vectram o Pbo. Il passo successivo è stato quello di costruire una vela in modo da avere una stratificazione che permettesse di integrare questa struttura all'interno del tessuto. Nel 2000 è avvenuto il passaggio alla produzione di Arxe, tecnologia che prende il nome dal greco ἀρχή, che significa «principio», «origine». Con questa tecnologia, le vele vengono laminate in un pezzo unico. Tutta la struttura di sforzo è pressofusa all'interno della vela con procedimento di laminazione".

Quali sono i vantaggi di questa vela monolitica?

"L'obiettivo era creare la vela più leggera possibile, con struttura tale da garantirne le caratteristiche delle fibre all'interno e quindi le forme nel tempo. In questo modo le resine termoindurenti sono eliminate. Oggi

costruiamo ancora così, integrando altre fibre di carbonio con twaron, aramidici... Le vele sono costruite in pezzo unico, senza interruzione di cavi. Siamo stati i pionieri di questa produzione, continuiamo a rappresentarne l'eccellenza. La lavorazione conferisce stabilità alla struttura del telaio ed è per il cliente da crociera garanzia di affidabilità".

C'è una barca che ha segnato l'affermazione dei vostri prodotti?

"Ci siamo affermati come costruttori di un prodotto senza precedenti con l'Esense Wally 143, per cui abbiamo creato una vela di 448 metri quadri in pezzo unico. Il tutto per un peso di 197 kg. Ad oggi non ho notizie di una vela così grande costruita a pezzo unico".

Qual è il settore trainante della Millennium Technology Center?

"La mia idea di azienda è quella ad ampio

spettro di offerta: racing e performance sono nel dna della società da sempre. Come nell'automotive, cerchiamo di portare senso, motivazioni e tecnologia concrete anche nel cruising, che costituisce l'80% del nostro fatturato".

Qual è la vita media di una vela?

"La vita media delle vele è molto difficile da inquadrare posso dire che con il nostro ARXE Andiamo dalle 7 alle 9 stagioni con durata media di 25/28000 miglia per barche tra i 60 e i 100 piedi, che sono la media della nostra clientela. Il prodotto ha un animo performante e con clienti attenti sfondiamo le 30.000 miglia di crociera".

Qual è la vostra area di azione?

"Principalmente lavoriamo sul Mediterraneo, che costituisce l'80% del nostro fatturato. Parte dell'attività fa business to business



e in quel settore vendiamo semilavorati a velerie estere. Dividiamo la fetta del 20% di fatturato tra i mari del Nord, l'Australia, Singapore e gli Stati Uniti. Abbiamo però un progetto di ampliamento: siamo coscienti del fatto che continui a non esistere sul mercato un prodotto come il nostro, per qualità e costi.

Com'è cambiato in questi anni il mestiere del velaio? Quanto aiuta la tecnologia nella progettazione?

"Il mestiere del velaio rimane artigianale, bisogna muovere le mani, collegate alla testa.

Il sailmaking ha beneficiato della tecnologia in termini di velocità, efficienza e precisione, ma rimane un lavoro al 100% artigianale. I software ci permettono di controllare il comportamento del fluido, dell'aria, di effettuare test di interazione tra carena e sail plan, di svolgere simulazioni molto avanzate. Ciò permette alla maggior parte delle vele di andare a bordo già ottimizzate. Prima procedevamo con avanzamento test by test".

Quanto è importante il dialogo con l'armatore?

"È la parte fondante. Il nostro lavoro si

costruisce sul dialogo: l'approccio, la parte commerciale, l'intuizione... Dal mini al Super Yacht, noi parliamo per capire peculiarità, obiettivi, idea estetica del cliente. Tutti questi dettagli ci permettono di fornire all'armatore qualcosa che principalmente deve emozionare lui. Ho molti aneddoti, ma nessuna barca di preferenza: perché, appunto, è sempre accattivante, emozionante e bello riuscire a fornire a ogni cliente quel che cerca, il suo gioco di vele. Il nostro divertimento".

Melania Sebastiani

The wind blows on the biggest sail

His surname is evocative of the sea, his accent is straight out of the Renaissance and his words flow like the wind, only slowing to leave an idea or two hanging in the air. Matteo Holm is the general manager of the Millenium Technology Center, a sailmaking business that's been around for more than 40 years and is now the leading producer of sail-making materials, occupying a 3,300-metre space in the Valle del Bisenzio north of Prato. "The name Holm is Swedish, it means 'island'; it was natural to choose a job that has something to do with the sea. I'm continuing a tradition started by my uncle. In the early 80s he was selling New Zealand-designed boats in Italy; you can imagine what trading with New Zealand involved at that time - the air stewardesses had never met an Italian."

How did the sailmaking business come about?

"The boats needed high-performance sails, so as well as buying boat designs, my uncle also bought the sails. In 1981 a craftsman with a workshop on the outskirts of Prato suggested they produce them on site."

So it's all down to a chance meeting?

"I'd say a meeting of passions. And it's still passion for the job, along with the enjoyment of it, that drives the three founders: Gianni Benassi, a textiles expert, Davide Innocenti who takes care of the technical and design aspects, and Marco Holm, the frontman in charge of sales."

Friends, sailmakers and regattas: what constitutes 'enjoyment' at the Millenium Technology Center?

"It's about experimenting with new combinations, going out on the sea, improving systems. In particular, improving sail-making systems for marketing."

What's the job of a sailmaker?

"A sailmaker projects the volumes of wind on a sail and makes it so as to retain its shape over time, using the lightest, most rigid structure."

What was the first major milestone for the company?

"In 1988 we started testing and obtained our first patent, for the Tape-Drive. The first test was carried out with a group from the United States. The tapes followed the stress lines on the sail with unidirectional fibres. Horizontal sections had been joined together up until that time, then it moved on to applying tapes with noble fibres, Kevlar, Vectrum or PBO. The next step was to construct a stratified sail incorporating this structure in the textile. In 2000 it went into production with a textile called Arxe, from the Greek word ἀρχή meaning 'principal' or 'origin'. With this technology the sails are laminated in a single piece. All the stress is directed to the centre of the sail via the lamination procedure."

What are the advantages of a one-piece sail?

The aim was to create the lightest sail possible, with a structure that would maintain the characteristics of the internal fibres and therefore the shape of the sail over time. Thermosetting resins are consequently eliminated from the process. We still construct sails this way, using different fibres such as carbon fibres with twarons or aramids, etc. The sails are constructed in a single piece without interruption to the cables. We were the pioneers of this type of production, and we are still known for excellence of production. The process gives the textile a strong structure and guarantees reliability for our cruise clients.

Is there any particular boat that represents your achievements?

"We established ourselves as the producers of an unprecedented product with the Esense Wally 143, for which we designed a 448m² sail as a single piece. The entire sail weighed only 197 kilograms. To this day I've ever heard of any other sail that big made as a single piece."

What particular sector is the Millenium Technology Center geared towards?

"I think of it as a broad-spectrum company; racing and performance have been part of the company's DNA right from the start. As with the motor industry, we try to bring real meaning, motivation and technology even to cruising, which constitutes about 80% of our business."



What's the average life of a sail?

It's hard to say. For example, our ARXE model can last somewhere between seven and nine seasons with average distances of 25,000 to 28,000 miles for boats between 60 and 100 feet in length - that's the average for our customers. The product is built for performance, and if customers are careful they can go 30,000 miles cruising.

Where does most of the activity take place?

"Mainly in the Mediterranean, which accounts for 80% of the business."

Part of the business is B2B. In this sector we sell semi-finished products to foreign sailmakers. The other 20% of activity is split between the northern seas, Australia, Singapore and the USA. We have plans to expand though; we're conscious that there's no other product on the market like ours in terms of quality and price.

How has sailmaking changed in recent years? What part does technology play in the design?

"Sailmaking is still an artisan profession; your hands have to work in collaboration with your head. Sailmaking benefits from technology in terms of speed, efficiency and precision, but it's still 100% artisan. With software programmes we can control the way fluids and wind behave, carry out interaction tests between the hull and the sail plan and extremely advanced simulations. All this means that most sails are already optimized when they go on board. In the past, progress was made test-by-test."

How important is dialogue with the boat owner?

It's the foundation for the work. The work is all built on dialogue - the approach, the commercial aspect, intuition, etc. Whether it's a mini or a super yacht, we talk to the customer to get an understanding what specificities, objectives and aesthetics they have in mind. Once we have these details we can provide the owner with something they'll be excited about. I have a lot of anecdotes about boats but I don't have a particular favourite. In fact it's great, exciting, amazing, when you can provide any client with what they're looking for - the type of sail they want. That's the enjoyment of it.

Melania Sebastiani

SIENA, TOSCANA

SETTEMARI *yacht*

“UNA REALTÀ A 360° UNICA NEL MONDO DELLA NAUTICA”



LA Toscanoterapia

PORTO LOTTI (SP)
Enrico Podestà
+39 335 7070705
Silvano Botti
+39 348 2322030

MARINA DI VARAZZE (SV)
Roberto La Rosa
+39 019 2060061

PORTO DI LAVAGNA (GE)
Roberto La Rosa
+39 335 5978715

MILANO
Francesco Filippi
+39 347 7200242

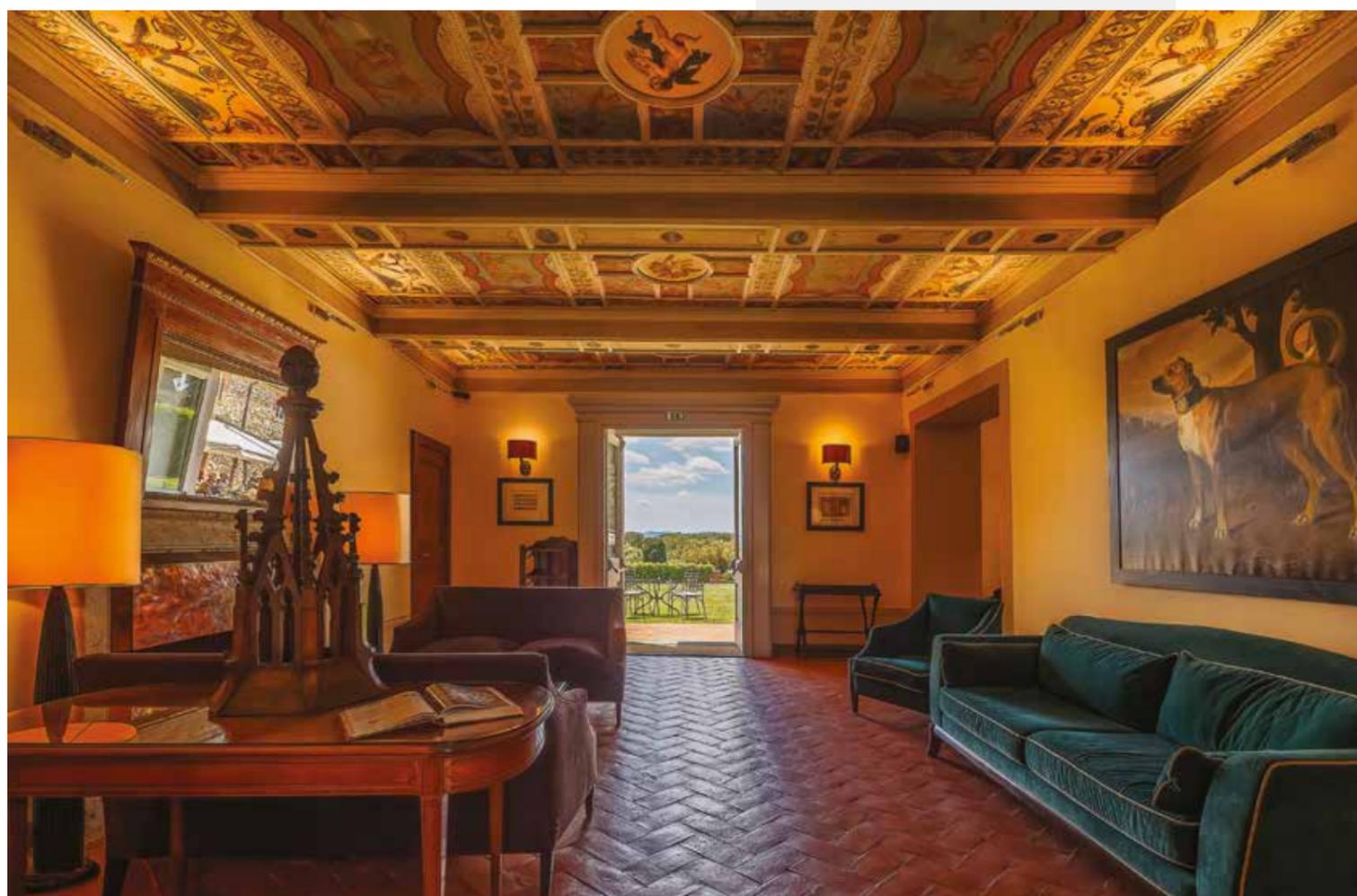
BORGO SCOPETO
WINE & COUNTRY
RELAIS

www.settemariyacht.it - info@settemariyacht.it

Aviluppato dalla maestosa bellezza delle dolci colline del Chianti, "Borgo Scopeto Wine & Country Relais" si affaccia sulla città di Siena con un panorama mozzafiato. Un vero e proprio angolo di paradiso e un salto indietro al 300 con vista sulla Torre del Mangia e sul Campanile del Duomo: tutto intorno si aprono a perdita d'occhio vigneti, oliveti e splendidi boschi di lecci. È qui che cresce tutt'oggi l'Erica Scoparia, l'arbusto usato per fabbricare le scope, alla quale si deve l'origine del nome del luogo. Il relais è a tutti gli effetti una tipica tenuta toscana finemente restaurata, abitata per cinque secoli dalla illustre dinastia senese dei Sozzini, che conserva in quegli ambienti l'autentica atmosfera di

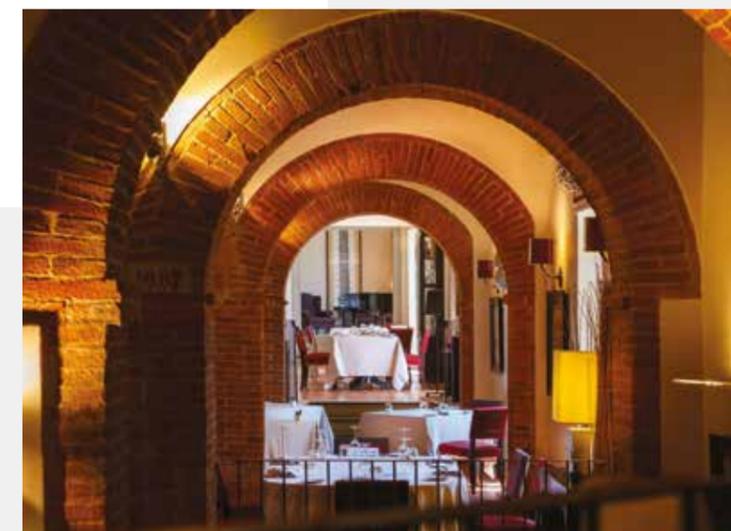
un tempo, impreziosita da arredi di design dallo stile wine & country. Dispone di 52 eleganti camere, suites e ville, ognuna diversa dall'altra, dotate dei più moderni comfort. La tenuta possiede al suo interno un orto biologico, un apiario, un frutteto, campi di lavanda e elicriso, un Roccolo - giardino settecentesco di querce nane -, due piscine, una SPA con centro benessere e linea cosmetica propria, dove potersi rilassare a contatto con la natura. Propone una cucina di alto livello, con un bistrot e un ristorante gourmet, che prediligono prodotti caratteristici del territorio di alta qualità e a km 0, e che sappia fondersi perfettamente ai vini delle quattro cantine della proprietà. Il vino, naturalmente, è al centro delle esperienze offerte da Borgo

“ Un salto
nel passato
nel cuore del
Chianti



Scopeto, grazie a tour, degustazioni guidate e wine class con il sommelier, eventi a tema e un programma benessere dedicato alla vinoterapia. A partire da quest'anno Borgo Scopeto, già nella "collezione Nero Lifestyle Hotels", è entrato a far parte del brand Preferred Hotels & Resorts nella collezione Lifestyle. Da questa stagione l'obiettivo della proprietà è quello di regalare esperienze sempre più esclusive agli

ospiti, con servizi che possano farli sentire sempre più coccolati e immersi totalmente nel territorio: dalla connessione con il paesaggio, alla cultura enogastronomica, fino al benessere, una nuova concezione di soggiorno di lusso a contatto con la natura. Vedere, respirare, assaporare e vivere la Toscana. Ecco perché, a giusta ragione, la chiamano "Toscanaterapia".





“A step back in time
in the heart
of Chianti country”

Toscanotherapy

BORGO SCOPETO

WINE & COUNTRY RELAIS

Engulfed in the majestic beauty of the rolling Chianti hills, the Borgo Scopeto Wine & Country Relais has a breath-taking view over the city of Siena. This is a veritable corner of paradise and a step back in time to the 1300s with its view of the Torre del Mangia and the dome of the cathedral. All around are vineyards, olive groves and superb evergreen woods as far as the eye can see. It's here where the Erica Scoparia grows - the shrub used for making the brooms they call 'scopa' in Italian, named after the shrub. The hotel is to all intents and purposes a traditional Tuscan farmhouse, beautifully restored. For five hundred years it was the home of the Sozzini dynasty from Siena and it still retains the ambience of a bygone age, enhanced by Wine &



Country's own style. It offers 52 stylish rooms, suites and villas, each one different from the others and all equipped with modern comforts. There's an organic vegetable garden, an apiary, an orchard, lavender and helichsum fields, an 18th century 'roccolo' garden with dwarf oaks, two swimming pools and a spa incorporating a wellness centre and its own line of cosmetics, where you can relax in natural surroundings. There's also a high-end bistro and a gourmet restaurant offering traditional cuisine made with top-quality 'zero-miles' products wherever possible, which also match perfectly with the wines on offer from the hotel's own four cellars. The wine, of course, is Borgo Scopeto's main attraction, and they offer guided tours, tastings and wine master classes with the sommelier, themed events and a wellness programme based on vinotherapy. Borgo Scopeto is listed in the Nero Lifestyle Hotels collection and is set to become part of the Preferred Hotels & Resorts Lifestyle brand too. Starting this season, the aim of the pro-

prietors is to offer patrons increasingly exclusive experiences with services to make them feel even more pampered and totally immersed in the surroundings, from connections with the land to its

food and wine culture and wellbeing; a whole new concept of a luxury hotel stay, in contact with nature. Seeing, breathing, tasting and living Tuscany. They call it 'Toscanotherapy' for good reason.



Shopping

1 PROFUMO AMBIENTE NOTTE DESTATE

Acqua dell'Elba

Un accordo fresco, marino e aromatico creato con le note di muschio acquatico, cisto di mare, arancio, rosmarino, cipresso, timo, salvia, castagno, ginepro e lentisco. 2500ml. (305 euro)

A fresh, marine, aromatic bouquet created with notes of aquatic moss, marine rockrose, oranges, rosemary, cypress, thyme, sage, chestnut, juniper and lentiscus. 2500ml. (305 euros)

2 MONTECRISTO SKELETON PVD

Locman

L'iconico scheletrato di Locman accentua la sua anima elegante. Cassa 42 mm brevettata, sovrastata dal vetro piatto con trattamento zaffiro e anse con triplice barra, rivestite da un trattamento PDV nero intenso e blu brillante. Carica automatica con movimento meccanico a vista Swiss Made, nato dalla collaborazione tra Scuola Italiana di Orologeria, fiore all'occhiello di Locman, e l'atelier svizzero Depa Swiss. Corona a vite, con triplice guarnizione interna o-ring impermeabile fino a 10 atmosfere, cinturino in silicone nei colori abbinati alla cassa Total Black e Total Blu. (1.360 euro)

The Locman Skeleton accentuates its elegant soul. Patented 42mm case overlaid with flat sapphire glass and triple-horned lugs, coated with an intense black or brilliant blue PDV treatment. Automatic winding with visible mechanical Swiss movement created by the Italian School of Watchmaking; Locman's showpiece, in collaboration with the Depa Swiss atelier. Screw-down crown with triple internal o-ring seal, waterproof to 10 atmospheres, silicone strap in colours matching the Total Black and Total Blue case. (1.360 euros)

3 CUVÉE LUNAE BRUT

Ca' Lunac

Metodo Classico Millesimato. Uve: Albarola e Vermentino provenienti da territori tra Alpi Apuane e Mar Ligure. (38 euro)

Classic Millesimato Method. Grapes: Albarola and Vermentino from territories between Apuan Alps and Ligurian Sea. (38 euros)



1



2



3



4

4 CASCO D'ASCI

Hugo Boss

Un casco da sci BOSS con logo. Questo accessorio protettivo presenta una fascia fermaocchiali sulla parte posteriore e un'imbottitura interna per il massimo comfort sulle piste. Lanciato in occasione della gara dell'Hahnenkamm 2023. Decorazione cromolitografica. Firma "Hermès Paris" marcata a caldo sul retro (350 euro)

A BOSS logo ski helmet. This protective accessory features a goggle strap on the back and internal padding for maximum comfort on the slopes. Launched on the occasion of the Hahnenkamm 2023 race. (350 euros)

5 CLUTCH KNUCKLE DA DONNA IN NERO

Alexander McQueen

Clutch Knuckle nera con ricamo Crystal Shard e manico con quattro anelli decorati da Swarovski. Da indossare a mano o a spalla grazie alla catena. (3.290 euro)

Black Knuckle clutch with Crystal Shard embroidery and handle with four rings decorated by Swarovski. To be worn by hand or on the shoulder thanks to the chain. (3.290 euros)

6 MATTONCINE CINGHIA YOGA

Loro Piana

Set per esercizi di yoga composto da due mattoncini in rovere e una cinghia in gros grain dalla caratteristica trama a spina. Il contenitore per riporli li rende pratici e comodi da trasportare. (890 euro)

Yoga exercise set made up of two oak bricks and a grosgrain strap with a characteristic herringbone pattern. The box for storing them makes them practical and comfortable to carry. (890 euros)

7 CHIGLIA CENTROTAVOLA

Vic del Marmo - Gold Collection

Misure 50 X 35 H 16, peso 4 kg, finitura Lucido. (1.200 euro)

Measures 50 X 35 H 16, weight 4 KG, finish Polished (1.200 euros)



7



5

6



 **Fuori dall'acqua, non sono nulla.**
Duke Kahanamoku

Un **NUOVO** modo **di** *surfare*



Fliteboard ragala
una sensazione
del tutto nuova:
volare sull'acqua



Surfare sospesi nell'aria non è più il sogno di chi ama sfidare le onde. Dalla fantasia alla realtà il passo è relativamente breve e grazie ad una tavola speciale, alimentata da un motore elettrico, è possibile fluttuare sull'acqua e provare emozioni fuori dal comune. La tecnologia avanza e grazie a Fliteboard, la tavola da surf elettrica, progettata e realizzata a Byron Bay in Australia, un altro passo è compiuto. La tavola si solleva dall'acqua sul suo hydrofoil che le consente di essere veloce, silenziosa, nonché ecologicamente compatibile grazie alla propulsione elettrica. Come funziona? Sfruttando la stessa tecnologia che "fa volare sull'acqua" le mitiche barche della Coppa America: la stessa tecnologia utilizzata per le varie New Zealand, Luna Rossa, Ocean Racing che i progettisti hanno trasferito all'interno del corpo in carbonio della tavola, lunga poco più lungo di un metro. La spinta è assicurata da un motore brushless, che garantisce una velocità massima di circa 45km/h, mentre l'autonomia, che può arrivare anche oltre le 3 ore (in modalità di utilizzo a medio regime),



è garantita da una batteria ricaricabile al litio di ultima generazione. Fliteboard vola quindi sull'acqua, a velocità regolabile e a zero emissioni, regalando la libertà di surfare ovunque, senza vento e senza onde, in qualsiasi momento della giornata. L'azienda costruttrice produce quattro diversi modelli: Fliteboard AIR, una tavola gonfiabile di alta qualità, molto adatta per principianti, scuole, ad uso di yacht e operatori commerciali; Fliteboard, una tavola adatta a tutti, di grande maneggevolezza e facile da trasportare; Fliteboard PRO, un modello leggero e

reattivo adatto agli esperti, a causa del suo volume significativamente ridotto, non adatto ai principianti; Fliteboard ULTRA, una tavola per prestazioni top, la più piccola sul mercato ma dalle prestazioni entusiasmanti, capace di raggiungere fino a 57km/h di velocità in piena libertà e silenzio. Fliteboard è progettato per i riders che non temono le alte velocità e sono pronti a mostrare al mondo il loro stile di guida unico. La forma ottimale consente di stare in piedi e allo stesso tempo di sviluppare la massima velocità in pochi secondi.





A *new way* to surf

Surfing through the air is no longer a dream for those who love to challenge the waves. It's a relatively short step from fantasy to reality, and with this advanced surfboard driven by an electric motor you can glide above the water to experience the ultimate thrill. The advanced technology of the electric surfboard developed and produced by Australian company Fliteboard, based in Byron Bay, is a step forward. The board rises above the water

on an electrically-propelled hydrofoil for a fast, silent, eco-friendly ride. How does it work? It uses the same technology as the legendary America's Cup boats that 'fly through the water' - the same technology used in the various New Zealand, Luna Rossa and Ocean Racing boats - adapted by the designers to fit inside the carbon fibre body of a surfboard a little over one metre long. It's propelled by a brushless motor delivering a top speed of around 45 Km/h, and the latest-generation re-

chargeable lithium battery has a run time of over three hours, at average speed. That's how Fliteboard flies over the water at speeds you can regulate and with zero emissions - the freedom to surf anywhere you choose at any time of day, even when there's no wind or waves. The company produces four different modes: Fliteboard AIR, a top-quality inflatable board perfect for beginners, schools, yachts and commercial operators; Fliteboard, an all-rounder, easy to handle and transport; Flite-

“Out of water, I am nothing.”
Duke Kahanamoku

“Fliteboard delivers a totally new sensation - flying over the water”



board PRO, light and responsive, perfect for pros with its considerably reduced volume, not suitable for beginners; Fliteboard ULTRA, a top-performance board, the smallest on the market for an aggressive ride, capable of speeds up to 57 Km/h in total liberty and silence. Fliteboard is designed for those who are not afraid of high speeds and are ready to demonstrate their own unique style of riding the waves. Its perfectly-adapted shape means you can reach maximum speed within seconds in a standing position.

LOCMAN[®]
ITALY



MONTECRISTO



Movimento meccanico a carica manuale
5 PONTI
Vetro zaffiro antiriflesso. Impermeabile fino a 10 ATM
Limited edition

Made in Italy

locman.it



BUGATTI
CHIRON PROFILÉE:
PEZZO UNICO



“ **Un pezzo unico
nella storia di Bugatti
e un vero oggetto
da collezione** ”

La Bugatti Chiron Profilée è un'esclusiva one-off, l'ultima supercar basata sulla linea Chiron che il costruttore proporrà ai suoi clienti. Un esemplare unico per carattere, design, dettagli e una delle ultime opportunità per acquisire una creazione Bugatti con il mitico motore W16. Nasce su richiesta dei clienti come sviluppo ulteriore della Chiron Pur Sport di cui mantiene il carattere, integrato all'eleganza senza tempo di modelli come Chiron o Chiron Sport. È, davvero in tutti i sensi, un pezzo unico nella storia di Bugatti e un vero oggetto da collezione per dare una possibilità a

uno dei tanti devoti del marchio di acquistare nel 2023 questa vettura unica, con la collaborazione di RM Sotheby&'s, tramite un'asta. Una percentuale del ricavato della vendita sarà devoluta in beneficenza. Il nome Profilée prende ispirazione da una delle prime creazioni di Jean Bugatti, la Type 46.

La vettura ha un design su misura caratterizzato da un'ampia coda fissa nella parte posteriore, che svolge due funzioni cruciali: garantisce stabilità e controllo fino alla velocità massima di 380km/h aumentando la deportanza sull'asse posteriore, e utilizza la pressione negativa per aspirare l'aria calda

dal vano motore attraverso due tunnel interni nella parte "alta temperatura" dell'ala in carbonio. La Profilée accelera da 0 a 100km/h in 2,3 secondi e fino a 200km/h in 5,5 secondi. La padronanza del flusso d'aria per il raffreddamento, la riduzione della resistenza all'aria e il carico aerodinamico sono fondamentali per offrire le straordinarie prestazioni che sono diventate un segno distintivo delle moderne auto Bugatti. La nuova Bugatti Chiron Profilée dispone di una carrozzeria in fibra di carbonio nell'esclusivo colore Argent Atlantique, con la parte inferiore nella tinta Bleu Royal Carbon.

La messa a punto del telaio include un cambiamento negli angoli di campanatura delle ruote sugli assi anteriore e posteriore e molle più dure con un bilanciamento pesante all'anteriore. Le molle sono più rigide del 10% rispetto alla Chiron Sport e l'assale posteriore presenta il 50% di camber negativo in più, offrendo una migliore aderenza in curva, senza rinunciare al comfort di guida. Un vero sogno che sarà esclusività di un unico acquirente.

THE BUGATTI CHIRON PROFILÉE: ONE OF A KIND

The Bugatti Chiron Profilée is an exclusive one-off, the latest supercar in the Chiron line-up from Bugatti. Unique in character, design and detail, and one of the few remaining opportunities to acquire a Bugatti with the legendary W16 engine. It was created at the behest of Bugatti's clients as an extension to the Chiron Pur Sport, the character of which it retains, integrated with the timeless elegance of models such as the Chiron and the Chiron Sport.

It really is a unique piece in Bugatti's history, in every sense, and a true collector's item. To give one devotee of the Bugatti brand a chance to acquire this unique car in 2023, it will be auctioned by RM Sotheby. Some of the profits from the sale will go to charity. The name Profilée is inspired by one of Jean Bugatti's first creations - the Type 46.

The car has a bespoke design featuring a broad fixed tail at the rear, which has two vital functions: it provides stability and control right up to the 380 km/h top speed by increasing downforce over the rear axle, and it uses negative pressure to suck hot air out of the engine compartment via two interior tunnels in the 'high temperature' carbon wing. The Profilée accelerates from 0 to 100 km/h in 2.3 seconds and up to 200 km/h in 5.5 seconds. The mastery of airflow for cooling, drag reduction and downforce is fundamental in delivering the extraordinary performance that has become a hallmark of modern Bugatti cars. The main body of the new Bugatti Chiron Profilée is carbon fibre in the exclusive colour Argent Atlantique, with the lower section in Bleu Royal Carbon.

The chassis tuning incorporates a change in the camber angles of the wheels on the front and rear axles and harder springs with a front-heavy balance. The springs are 10% more rigid than in the Chiron

Sport and the rear axle carries 50% more negative camber, providing improved grip on bends without forfeiting any driving comfort. It is truly a dream, and it will be the exclusive domain of one owner.



**A unique piece
in Bugatti's history
and a true
collector's item**



FORWARD YACHTS

B R O K E R A G E

SPECIALISTS
IN PRE-OWNED
YACHTS

S E A S O N 2 0 2 3



SUNSEEKER 116 - 2018



SANLORENZO SD112 - 2017/2018



CUSTOM LINE 37 - 2019



AMER 94 - 2017



CANADOS 86 - 2010/2021



AZIMUT 27 GRANDE - 2019



AICON 85 - 2008/2010



BENETTI SAIL DIVISION BSD 82 D RPH 2011



MANGUSTA 72 - 2004



PRINCESS V65 - 2007/2008



SARNICO 60 - 2008



RIVA RVALE 56 - 2019

OTHER OPPORTUNITIES ON FORWARDYACHTS.COM

FORWARDYACHTS - Porto Mirabello, Viale Italia snc - 19121 La Spezia (IT)
T. +39 0187 934692 / +39 392 4685455
info@forwardyachts.com - www.forwardyachts.com

THE MARINAS

Sono 15 fra le più belle e accoglienti marine turistiche della costa tra Liguria e Campania e della Sardegna, tutte ambasciatrici di Yachting Lifestyle Magazine, la rivista che vuole raccontare "il bello e lo stile di vita di chi frequenta questo mondo", attraverso articoli, interviste e fotografie esclusive. Si salpa verso l'estate del 2023.

"Uomo libero, sempre avrai caro il mare"
(Charles Baudelaire)

Below you will find 15 of the most beautiful and welcoming tourist marinas of the coast between Liguria and Campania, and Sardinia, all ambassadors of Yachting Lifestyle Magazine, the magazine that wants to tell "the beauty and lifestyle of those who frequent this world", through articles, interviews and exclusive photographs. We set sail towards the summer of 2023.



MARINA DEGLI AREGAI (SANTO STEFANO AL MARE)

SERVIZI: guardianaggio notturno, assistenza all'ormeggio h24, distributore carburante, agenzie nautiche, cantiere navale, officine meccaniche, elettroniche e velerie, Wi-Fi, ristoranti e bar, Hotel 4 stelle, stabilimento balneare, accesso alla pista ciclabile, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, cantiere navale con travel lift da 200t, scivolo e scalo d'alaggio, servizio antincendio, parcheggio coperto e scoperto, servizi igienici e docce.

960 posti barca, fino a 40 metri LOA

Pescaggio da 2 a 7 metri

Canale VHF 9

Telefono: +39.0184.4891

Mail: reception@marinadegliaregai.it

Sito: www.marinadegliaregai.it



MARINA GENOVA

SERVIZI: guardianaggio notturno, assistenza all'ormeggio h24, distributore carburante, agenzie nautiche, cantiere navale, officine meccaniche, elettroniche e velerie, Wi-Fi, ristoranti e bar, hotel, negozi commerciali, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, parcheggio coperto e scoperto, servizi igienici e docce.

390 posti barca, fino a 130 metri LOA

Pescaggio da 6 a 15 metri

Canale VHF 71

Telefono: +39.010.6143420

Mail: hospitalitydesk@marinagenova.it

Sito: www.marinagenova.it



MARINA DI SAN LORENZO (SAN LORENZO AL MARE)

SERVIZI: assistenza all'ormeggio, officine meccaniche, cantiere navale, smaltimento rifiuti, garage privati, parcheggio coperto e scoperto, sorveglianza, Wi-Fi, ristoranti e bar, Hotel 4 stelle, stabilimento balneare, accesso alla pista ciclabile, noleggio city bike ed e-bike.

260 posti barca, fino a 40 metri LOA

Pescaggio da 2,5 a 4 metri

Canale VHF 9

Telefono: +39.0183.9352

Mail: reception@marinadisanelorenzo.it

Sito: www.marinadisanelorenzo.it



PORTOFINO YACHT MARINA

SERVIZI: assistenza ormeggio e disormeggio, conformità ISPS code, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio di video sorveglianza, servizio sommozzatore, servizi igienici e docce, servizio gru girevole (max 8t), distributore carburante, raccolta differenziata, ufficio turistico, parcheggio auto, agenzie nautiche, punti storici di interesse culturale, bar, ristoranti, boutiques, hotels, mini market, punto salute.

14 posti barca, fino a 64 metri LOA

+ 2 fino a 80 metri LOA (Baia Cannone)

Canale VHF 12

Telefono: +39.0185.215043

h24: +39.349.1217431

Mail: info@portofinoyachtmarina.com

Sito: www.portofinoyachtmarina.com



MARINA DI LOANO

SERVIZI: vigilanza h24, assistenza all'ormeggio h24, Wi-Fi, hotel, ristoranti, bar, negozi commerciali, Yacht club, marina beach, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, parcheggio e box auto, stazione di rifornimento, noleggio auto, servizio concierge, cantiere navale.

900 posti barca, fino a 80 metri LOA

Pescaggio da 3,5 a 5 metri

Canale VHF 9

Telefono: +39.019.675445

Mail: info@marinadiloano.it

Sito: www.marinadiloano.it



MARINA DEL FEZZANO (PORTO VENERE)

SERVIZI: vigilanza h24, assistenza all'ormeggio h24, Wi-Fi, ristorante e bar, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, parcheggio, stazione di rifornimento, noleggio auto, servizio limousine.

250 posti barca, fino a 28 metri LOA

Pescaggio 6 metri

Canale VHF 9

Telefono: +39.0187.790103

Mail: info@marinadelfezzano.it

Sito: www.marinadelfezzano.it

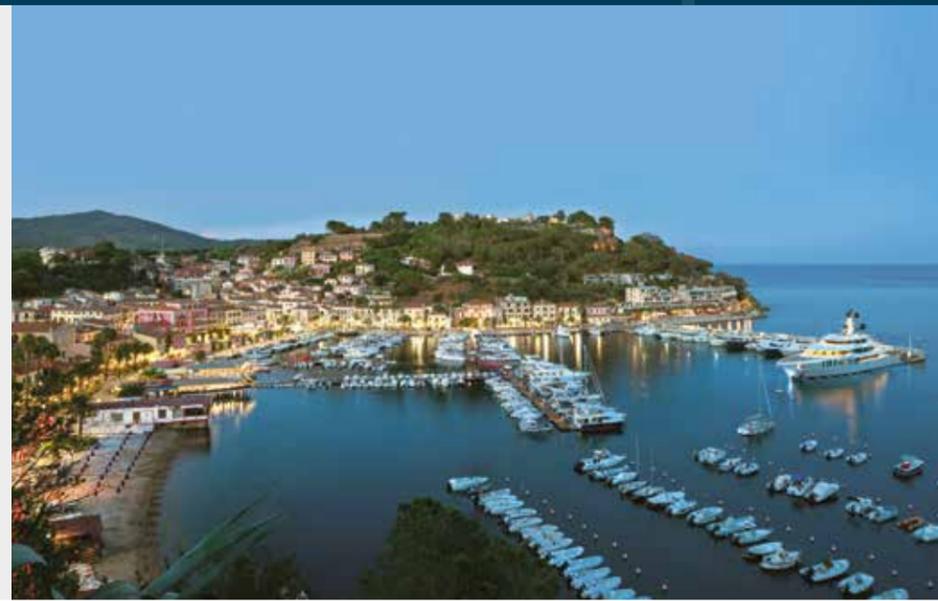


MARINA DI PORTO VENERE

SERVIZI: assistenza ormeggio e disormeggio (7-20 periodo estivo - 8-18 periodo invernale), Wi-Fi, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, gru sino a 5t, raccolta rifiuti (locale dedicato con obbligo di differenziata) e solarium.

32 posti barca, dai 9 ai 50 metri LOA
Pescaggio 3,7 metri
+ 10 fino a 8 metri LOA (Calata Doria)
Canale VHF 09

Telefono: +39.0187.793042
Mail: porto@portodiportovenere.it
Sito: www.portodiportovenere.it



MARINA DI PORTO AZZURRO

SERVIZI: assistenza all'ormeggio, sommozzatore su richiesta, controllo ormeggio e assetto imbarcazioni, rifornimento carburante, bollettino meteo, colonnina per aspirazione acque reflue, raccolta differenziata con ritiro in banchina, recupero oli esausti e batterie, vigilanza h24 nel periodo estivo, impianto di allarme per emergenza, videosorveglianza in tutta l'area, impianto prevenzione incendi, colonnine attrezzate, illuminazione, impianto idrico, pulizia aree comuni, raccolta rifiuti solidi presso isole ecologiche in banchina, pulizia specchio acque, docce e WC h24, Wi-Fi, distribuzione gratuita quotidiani, servizio taxi.

125 posti barca, fino a 60 metri LOA
Pescaggio da 1,8 a 9 metri
Canale VHF 10

Telefono: +39.0565.1935269
Mail: marina@marinaportoazzurro.com
Sito: www.marinaportoazzurro.com



PORTO DI PISA

SERVIZI: vigilanza h24, assistenza all'ormeggio h24, Wi-Fi, ristorante e bar, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, parcheggio, stazione di rifornimento, noleggio auto, servizio limousine.

354 posti barca, fino a 50 metri LOA
(lunghezza massima)
Pescaggio da 3,5 a 5 metri
Canale VHF 74

Telefono: +39.050.36142
Mail: info@portodipisa.it
Sito: www.portodipisa.it



PORTO TURISTICO RIVA DI TRAIANO (CIVITAVECCHIA)

SERVIZI: assistenza all'ormeggio, distributore carburante, agenzie nautiche, cantiere navale, travel-lift 100t, officina motori, assistenza elettrica ed elettronica, Wi-Fi, ristoranti e bar, hotel, negozi commerciali, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, parcheggio auto, box auto, servizi igienici e docce, lavanderia, raccolta differenziata, webcam, circolo nautico.

1.182 posti barca, fino a 42 metri LOA
Pescaggio da 2 a 4 metri
Canale VHF 09 - Torre di controllo aperta h24

Telefono: +39.0766.30201
h24: +39.393.9145528
Mail: info@rivaditraiano.com
Sito: www.rivaditraiano.com



MARINA DI ESAOM CESA (PORTOFERRAIO)

SERVIZI: guardianaggio notturno, assistenza all'ormeggio orario 8-20, Wi-Fi, ristorante e bar, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, lavanderia, parcheggio, biciclette, ship-chandler, veleria, cantiere navale per ogni tipo di assistenza, 4 travel-lift portata massima 880t, eli-superficie.

300 posti barca, fino a 65 metri LOA
Pescaggio da 3 a 5 metri
Canale VHF 09

Telefono: +39.0565.919309
Mail: marina@esaom.it
Sito: www.esaom.it



MARINA D'ARECHI SALERNO PORT VILLAGE (SALERNO)

SERVIZI: vigilanza h24, assistenza all'ormeggio h24, Wi-Fi, ristoranti e bar, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, lavanderia, parcheggio, mini market, accessori nautici, dealer, broker, charter, noleggio auto, spiaggia attrezzata, navetta interna e di collegamento alla città, ATM, servizio concierge, servizio cambusa, pratiche doganali, servizio limousine, courtesy car ai comandanti, cantiere navale, stazione di rifornimento con pompe ad alta pressione.

1.000 posti barca, fino a oltre 100 metri LOA
Pescaggio da 3,5 a 7 metri
Canale VHF 74

Telefono: +39.089.2788801
Mail: office@marinadarechi.com
Sito: www.marinadarechi.com



MARINA DI VILLASIMIUS

SERVIZI: vigilanza h24, assistenza all'ormeggio h24, Wi-Fi, servizio meteo, acqua ed elettricità in banchina, servizio antincendio, servizi igienici, docce, parcheggio auto, noleggio auto-moto-gommoni, bar, ristoranti, carburanti, raccolta differenziata, cantiere nautico.

840 posti barca, fino a 60 metri LOA

Pescaggio da 1 a 6,5 metri

Canale VHF 9

Telefono: +39.070.7978006

Mail: info@marinadivillasimius.it

Sito: www.marinadivillasimius.it



MARINA DELL'ORSO (POLTU QUATU)

SERVIZI: assistenza all'ormeggio, acqua ed elettricità in banchina, guardianaggio notturno, servizio antincendio, servizi igienici e docce, servizio meteo, servizio lavanderia, noleggio auto, parcheggio, Wi-Fi, pulizia banchine e specchio acqueo, raccolta rifiuti, aspirazione acque nere, acque di sentina, deposito per la raccolta olio esausto e batterie, distributore carburante, carburante SIF, servizio sommozzatore, ghiaccio alimentare, ATM, ristoranti e bar negozi commerciali, Hotel 5 stelle, residence, diving, discoteca.

305 posti barca, fino a 35 metri LOA

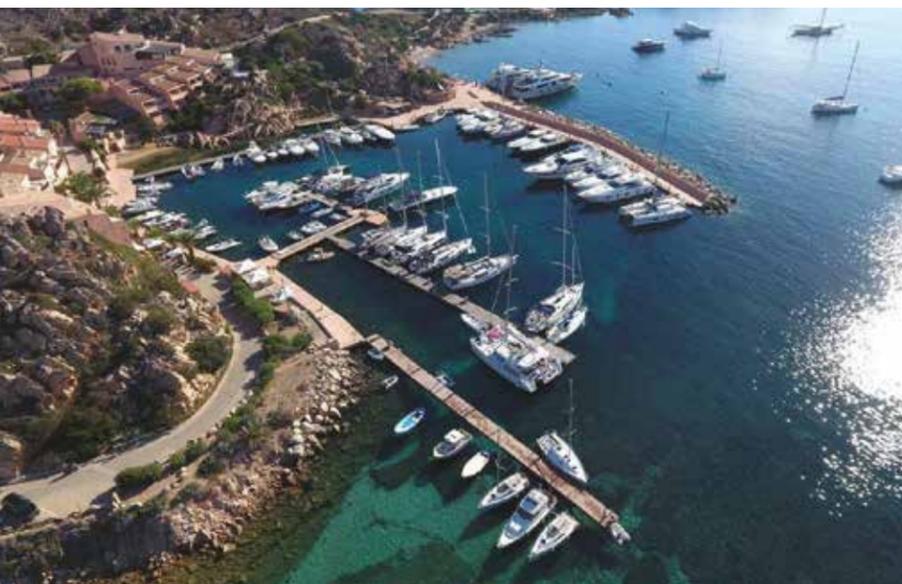
Pescaggio max 3 metri / min 2 metri

Canale VHF 09

Telefono: +39 0789 99477

Mail: marina@poltuquatu.com

Sito: www.poltuquatu.com



PORTO MASSIMO (ISOLA LA MADDALENA)

SERVIZI: acqua, elettricità (220W 16/32 A - 380W 125 A), smaltimento rifiuti (differenziati), assistenza all'ormeggio e sorveglianza, zona relax sull'acqua, colonnine imbarcazioni con luce e acqua, docce e servizi igienici, ristorante "La Scogliera", noleggio bici, servizio rapido di "navetta VIP" da e per Palau Porto Cervo, Olbia (su richiesta).

**150 posti barca, fino a 50 metri LOA
aperto dal 1/6 al 30/09**

Pescaggio 3,80 metri

Canale VHF 09

Telefono: +39 0879 734033

+39 346 1592305

Mail: portomassimoporto@gmail.com

Sito: www.portomassimo.it



DREAM 42

The ultimate Fractional Ownership Yacht



Discover the new project DREAM 42
Built by **CCN** a division of **BAGLIETTO GROUP**

www.floatinglife.com

The world of
NERO LIFESTYLE

**HOTELS
CHAMPAGNE
GOLF
EVENTS
ART
MUSIC
CLUB**

MAIN PARTNERS



Chopard



iSPACE20



PENSKECARS.it

THE ITALIAN SEA GROUP

nerolifestyle.com