

www.kalamagazine.com - Anno 2 - Numero 3 - ESTATE 2019

03

kamala

DISTRIBUZIONE GRATUITA



IMPRESA ECCEZIONALE

DANIELE CASSIOLI | SILVIA PROTOPAPA | FRANCESCO POROLI | ANTONIO CASTRIGNANÒ | MARTA VIOLA





BRAND

Alberta Ferretti
Max Mara
Elisabetta Franchi
Brunello Cucinelli
Corneliani
Orciani
K-WAY
Saint Barth
Fisico
Miss Bikini
Pin Up
Missoni
Stuart Weitzman
Karl Lagerfeld
Pinko
PT 01
Jacob Cohen
Red Valentino
Diesel
Parosh
Maliparmi
Fabiana Filippi
Il Gufo
Stella McCartney
New Balance
Stone Island
Monnalisa
Chiara Ferragni
Moschino
Dondup
Kenzo
Balmain
Armani
Herno
Aspesi
Santoni
Lardini
Woolrich
Culti Milano

 bottazzo

Da oltre 30 anni CB Bottazzo seleziona con cura e ricercatezza i migliori brand internazionali, facendo della tendenza il proprio tratto distintivo.

A Galatone, a metà strada tra Lecce e Gallipoli, la moda si esprime attraverso gli stili più audaci e contemporanei. L'abbigliamento d'eccellenza libera il proprio carattere, svelando la trama di una storia fatta di ricerca, avanguardia e professionalità.

For over 30 years CB Bottazzo has been selecting the best international brands with care and sophistication, having fashion as its distinctive trait. In Galatone, halfway between Lecce and Gallipoli, it interprets fashion in its boldest and more contemporary styles. CB Bottazzo's high-end clothing frees its personality, revealing the trajectory of a story made of research, avant-garde and professionalism.

MAN WOMAN KIDS
INSPIRATION LIFE
HOME FASHION
ACCESSORIES

CB Bottazzo | Multibrand Store

Via Savoia, 94
Galatone (LE)

e-shop: www.cbbottazzo.com

facebook: [cb.bottazzo](https://www.facebook.com/cb.bottazzo)

Instagram: [@cbbottazzo](https://www.instagram.com/cbbottazzo)

Info: cbbottazzo@gmail.com

 **DEGHI**[®]

**Ci prendiamo
cura dei tuoi spazi.**



DEGHISHOP.IT

     Trustpilot



Prezzo



Velocità



Assistenza



Passione





CIVIL AND NAVAL
INSTALLATION
WORLDWIDE

contract

OGNI PROGETTO È UN PERCORSO
DA COSTRUIRE INSIEME

Arredare con l'inconfondibile gusto estetico Made in Italy



Operiamo dal 2002 nell'allestimento di arredi nei settori contract e navale vantando oggi una solida struttura logistica, amministrativa e finanziaria, che conta quattro diverse sedi nelle zone strategiche del mondo.

Il servizio offerto dalla nostra azienda si contraddistingue per la qualità di ogni singolo passaggio riguardi l'allestimento civile e navale: ci piace essere affidabili, efficienti e visionari in tutto quello che facciamo, interpretando i progetti d'arredo secondo il nostro essere amanti dell'avanguardia e della bellezza in tutte le sue forme.



AP MONTAGGI srl
ITALIA
Via Circonvallazione, 24
73040 ARADEO (Le) - Italy
Tel. +39 0836 55 60 24
info@apmontaggi.it

AP MONTAGGI USA inc
STATI UNITI
112 Madison Avenue 6th Floor
New York, NY 10016
Tel. +1 954 326 3318
infousa@apmontaggi.com

www.apmontaggi.it



NOLEGGIO E GESTIONE
APPARECCHI DA INTRATTENIMENTO

**PLANET
GAME** 

Planet Game srl - Via Lecce, 38, 73024 Maglie LE - 0836 485064

IMPRESE ECCEZIONALI

Il fascino dell'eccezionalità ha la capacità di incantare. Se ci togliamo di dosso quel senso di invidia che a volte coglie chi si imbatte nel successo altrui, scopriremmo **quale fonte di ispirazione siano quelle persone e quei professionisti che nel quotidiano alimentano una passione straordinaria giungendo a traguardi importanti.**

Le **"imprese eccezionali"** di cui si occupa questo numero di Kamala sono le realtà aziendali che non si scoraggiano davanti a ciò che tenta di frenare il loro business (crisi economica, scelte politiche, burocrazia ecc.), anzi. **Trovano ogni giorno uno stimolo nuovo per superare il problema e lanciarsi in una nuova sfida.**

Le **"imprese eccezionali"** sono le **azioni** di chi crede nella persona che è, nel proprio talento, nella propria sensibilità e nella propria cultura. **Anche una mancanza diventa motivo di ricchezza** e amplifica tutte le altre virtù.

Ancora una volta Kamala racconta il **territorio** in cui nasce, il **Salento**, attraverso le persone e le attività che lo rendono così speciale. Ma ha sempre uno sguardo sul mondo e così si butta tra le stelle dell'universo con **Silvia Protopapa**, sale sugli sci di **Daniele Cassioli** e sente addosso l'acqua e la vita, sale a respirare l'impossibile sulla **Grande Duna** del deserto del **Sahara**, supera le barriere della malattia e del lutto per alimentare la speranza anche dove il terreno sembra più arido. E tanto altro ancora, tra lotte femministe e caparrietà accese di mete da far diventare **"destinazioni felici"**.

Ognuno di noi può compiere la sua impresa eccezionale se nutre il proprio cuore di sogni e non abbandona mai ciò in cui crede.

A questo è dedicata la nostra estate, l'estate di Kamala, l'estate di chi non si arrende.

EN *The flair of exceptionality can charm. If we shake off the sense of envy that sometimes catches who runs into others' success, **we can discover how inspiring are those who, on a day to day basis, fuel an extraordinary passion and achieve important goals.***

*The **"exceptional ventures"** of Kamala's current issue are companies that do not lose heart vis-à-vis hurdles that try to slow down their business (e.g., the economic crisis, political choices, bureaucracy). Quite the opposite. Every single day, they find new impetus to overcome limitations, and take on new challenges.*

*The **"exceptional ventures"** are the actions of those who have faith in themselves, in their talent, sensitivity, and culture. **Even shortcomings, magnifying all the other virtues, become a reason for wealth.***

*Once again, Kamala narrates its **territory**, the **Salento**, through the persons and activities that make it so unique. Kamala's eyes, though, are always looking at the world. It, therefore, dives into the stars of the universe with **Silvia Protopapa**; it puts on **Daniele Cassioli**' skis, feeling water and life on its skin; it climbs the **Sahara's desert Great Sand Dune** to breathe the impossible; it overcomes the barriers of disease and grief to nourish hope—even where the soil looks most barren.*

*And more, between feminist struggles and goal-driven stubbornness that transforms goals in **"happy endings."** Anyone can pull off their own exceptional venture if they nourish their heart with dreams, without passing up their beliefs.*

Our summer is dedicated to all this. Kamala's summer: the summer of those who do not give up.

EDITORE

METROPOLITAN ADV

Via Monte Grappa, 59 - 73013 Galatina (LE)

Tel. 0836 21 01 02 - www.metropolitanadv.it

LA REDAZIONE



DIRETTORE RESPONSABILE
E CAPOREDATTORE
VALENTINA CHITTANO

valentina@metropolitanadv.it



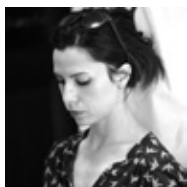
RESPONSABILE COMMERCIALE
E RESPONSABILE ARTISTICO
RAFFAELLA CALSO

raffaella@metropolitanadv.it



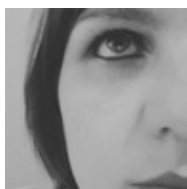
WEB E GRAFICA
ALESSANDRO CHITTANO

web@metroadv.it



COPYWRITER, ACCOUNT
DANIELA NATALE

daniela@metroadv.it



COPYWRITER
ILARIA PANICO

ilaria@metroadv.it



ACCOUNT COMMERCIALE
MARIANTONIETTA NESTOLA

info@metropolitanadv.it

AUTORIZZAZIONE

Iscritta al n. 4 del Registro della Stampa
del Tribunale di Lecce l'11 aprile 2018.

STAMPA Editrice Salentina, Galatina (LE)

COPIA OMAGGIO // Numero 3, Anno 2 - Estate 2019

© Metropolitan Adv - è espressamente vietata ogni
riproduzione, anche parziale, in qualunque forma.

KAMALA NUMERO 3 _ ESTATE 2019

In Copertina: Imprese Eccezionali

Illustration **Francesco Poroli**



SOMMARIO

- 9 Editoriale
12 SULLA VIA DEI VIAGGIATORI | Se vuoi, puoi.
17 **NANDÙ** | Una storia di no e di resistenza
18 Senti come il vento mi chiama
20 PERSONE E SPORT | Daniele Cassioli
24 La storia di Blachère Italia
26 PERSONE E CREATIVITÀ | Francesco Poroli
30 Senza cantiere non c'è prospettiva
32 PERSONE E ARTE | Marta Viola
36 PERSONE E TERRITORIO | Emma Taveri
38 Una (nuova) vita vista mare
40 #TUTTOLANNODONNA | Silvia Protopapa
42 L'autorevolezza della storia e l'azzardo di visioni sempre nuove
44 Senza glutine...ma con gusto
46 Un'impresa che non conosce limiti
48 Una storia vissuta sorso dopo sorso
50 Benessere e bellezza, coppia vincente
52 PERSONE E MUSICA | Io, te e Puccia
54 Puntare sempre più in alto
56 La magia di un quadro di sole e di sale
58 Le persone prima di tutto
60 TUTELA E TERRITORIO | Quello scrigno prezioso che è il mare
62 Friendly to people
64 PERSONE E MUSICA | Antonio Castrignanò
68 Quattro secoli di storia ed essere più attuali che mai
70 TRADIZIONI E TERRITORIO | Me pizzica lu core
72 Non chiamatelo solo caffè
74 Il lato umano della finanza
76 Quando un sogno diventa realtà
78 Il piacere del "vivere nel verde"
80 STORIA E CULTURA | Il sangue addosso, la morte dentro
82 EMOZIONI E POESIA | Farfalla bianca

RINGRAZIAMENTI

Daniele Cassioli, Francesco Poroli, Marzia De Matteis, Amerigo Antonelli, Giuseppe Greco, Pasquale Apollonio, Marta Viola, Titti Stomeo, Alice Caracciolo, Giovanna Parmiggiani, Georgeanne Kalweit, Ines Rielli, Graziella Lupo Pendinelli, Enza Miceli, Antonio Castrignanò, Silvia Protopapa, Cornelia Paselli, Gigi Stefanizzi, Biagio Panico, Danilo Siciliano.

SE VUOI, PUOI

SULLA VIA DEI VIAGGIATORI

PHOTO
RAFFAELLA CALSO
WRITTEN BY
R.C. & VALENTINA CHITTANO

SULLA VIA DEI VIAGGIATORI

IN UN TEMPO CHE NON ESISTE
UN QUI E ORA DILATATO
IN UN RESPIRO SENZA FINE.

EN *The desert is a destination like none other. As a place, it possesses innate magic where one may rediscover oneself. Day and night follow after each other each, while perpetually creating new emotions that can be felt on the wind, in the sand, and in the darkness of a starry night. Taking a journey amongst the dunes is one way to detach from the superfluous of everyday life and for getting excited about what really matters.*

Ne abbiamo racchiusa un po' in una boccetta di vetro. Come se alla libertà si potessero dare dei confini o semplicemente per poter ricordare in ogni momento che **"se vuoi, puoi"**. La sabbia del deserto ha un colore che non ti aspetti, polvere magica che la notte diviene letto privilegiato, sotto un cielo che ti avvolge di lucciole e di sogni.

Il **Sahara** marocchino conserva un po' del profumo delle spezie di Marrakech, ma poi diventa **luogo diverso da tutto**.

Ti puoi perdere tra le dune e ritrovarti con un cuore nuovo dopo il sacrificio del cammino e il distacco dal superfluo.

Il deserto ha i suoi **volti nomadi**, la sua andatura lenta, il suo vento forte, la pioggia improvvisa, il caldo incredibilmente sopportabile di una meta da raggiungere, **l'urlo gridato al niente e il tanto raccolto nel dialogo con la terra**.






CI SONO IMMAGINI CHE
POSSONO RACCONTARE
INFINITE STORIE.

Ci sono attimi in cui scattare una fotografia è essere immersi in un flusso di vita che ti passa davanti e senti il dono tangibile di poterla fermare. Così come l'hai vista. Così come l'hai sentita. Questa foto è stata una fitta al petto. Già assistendo alla scena, come se il cervello fosse in grado di immaginare più cose tutte insieme, mi sono chiesta dove stessero andando così di corsa: dovevano prendere dell'acqua e ritornare in fretta? Stavano scappando da qualcosa? Ognuno può immaginare un finale. Sì, è una foto dal finale aperto, che però ci consegna colori e sensazioni che, lontani da noi, **ci riportano a casa.** (R.C.)



È UNA CONDIVISIONE DI ANIME.

In Marocco adulti e meno adulti non si lasciano fotografare: equivale a rubargli l'anima. Non lo permettono. Tanto più a te, turista o viaggiatore. Allora sfuggono, abbassano gli occhi, si girano dall'altra parte. Suona strano per noi che non sappiamo stare lontani dall'obiettivo, anzi. Questa immagine riequilibra il concetto di condivisione, riportandoci a verità. Siamo abituati a condividere ogni cosa. Ma forse la più importante no. (R.C.)



Non cadete, vi prego.
Restate lì, infinite
note di diamante.
Vi seguirò sul foglio nero,
su e giù,
e canterò.
E poi esprimerò il desiderio
di non smettere mai.
Di cantare
e di sognare.
Scusate questo dito,
sfrontato nell'indicare.
Folle nella conta
che è senza fine.
Come l'orizzonte sfumato
della mia speranza.

(V.C.)



AVERE AMPIE ALI E NON ESSERE IN GRADO DI VOLARE. TUTTO QUELLO CHE IN POTENZA È FATTIBILE, MA POI NON SUCCEDDE, IL PIÙ DELLE VOLTE PER QUALCOSA CHE NON DIPENDE DA NOI. MA A CIÒ CHE SPINGE A UNA RIFLESSIONE, CHE CI FA SOSPIRARE O ARRABBIARE, A CIÒ CHE CI SEGNA IN QUALCHE MODO, UNA VOCE SI DEVE DARE. **LA VOCE DI NANDÙ.** DALL'ISPIRAZIONE DI UNO STRUZZO, DI CUI I DUE SESSI NON HANNO CARATTERISTICHE TALI DA DISTINGUERLI GLI UNI DAGLI ALTRI, L'UNIVERSALITÀ DI TEMI CHE APPARTENGONO A TUTTI E A TUTTI DICONO QUALCOSA.

SCRITTO DA Daniela Natale IN COLLABORAZIONE CON Graziella Lupo Pendenelli

UNA STORIA DI NO E DI RESISTENZA

Ines Rielli e l'esperienza di Libera

Il femminismo fa paura.

Quando è sinonimo di **indipendenza**, di **sovversione**, di **alleanza**.

Quando attraverso lo studio della letteratura e della saggistica diventa strumento di **liberazione**.

Quando si veste di quella **"funzione guerriera"** che trasforma un'idea in azione rivoluzionaria, in pratiche di avanguardia.

Nel 1999 **Ines Rielli**, femminista, psicologa e docente universitaria, ha ideato, progettato e coordinato per la Provincia di Lecce il progetto **Libera**, servizio istituzionale contro la tratta di esseri umani, la violenza sulle donne, le odierne forme di sfruttamento, riduzione, mantenimento in schiavitù e in servitù e l'accoglienza delle vittime. **Il progetto**, terminato per volere politico nel 2016, **ha rappresentato una netta rottura con il tradizionale modo di intendere i servizi alla persona e alla donna**, al punto da essere diventato un manuale di pensieri e pratiche femministe.

Come nasce l'esigenza di raccontare un progetto che, per quanto innovativo, non ha trovato il riscontro sperato da parte delle istituzioni?

Fin da subito noi donne del progetto Libera abbiamo avuto la consapevolezza di dover attraversare un campo avverso, restando in piedi, senza farci **"colonizzare"**. Ci siamo dedicate al progetto con tutta la competenza e la sensibilità che da professioniste sui temi della tratta, della violenza e dello sfruttamento avevamo a nostra disposizione. È stata un'esperienza intensa, viscerale. Un'esperienza autentica di femminismo della quale era fondamentale lasciare memoria. **Perché le donne devono lasciare memoria. Sempre.**

EN *Ines Rielli is a feminist psychologist and university professor. She created and led Libera, in the province of Lecce. This is an institutional project against human trafficking, violence against women, contemporary forms of slavery, and in support of the victims. Founded in 1999, the Libera project ended in 2016 for political reasons. Not always the better practices are the most common, and not always the spaces that are meant for women are the answer to their needs: Ines and the women of Libera continue the story of Libera also today, in their visions, resistance, and feminist political activism.*



Editore: Radici Future

Collana: Banlieue

Anno edizione: 2019

In commercio dal: 20 febbraio 2019

Pagine: 342 p., Brossura

Il testo "Libera Libere" si propone come un manuale di pensieri e pratiche femministe: in che senso?

Il femminismo - come lo abbiamo inteso e lo abbiamo vissuto noi all'interno di Libera - è stato la manifestazione di quelle riflessioni, fortemente sovversive, in quanto pratiche, che puntavano a ribaltare una cultura maschilista. La passione per il **"fare"**, condivisa da tutte le protagoniste del gruppo di lavoro, ha guidato ogni nostra attività all'interno del progetto. **C'è stata della rivoluzione nel nostro modo di re-interpretare il servizio di accoglienza:** la nostra visione era tesa a scompaginare gli equilibri di una classe politica ancorata al binarismo, tipico della cultura patriarcale. **Abbiamo lottato contro questo binarismo con delle "armi" culturali che hanno fatto la differenza in termini di raggiungimento degli obiettivi: la metodologia e l'autonomia.**

Quella di Libera viene definita **"Una storia di no e di resistenza"**, che al di là del suo epilogo, continua a vivere nell'impegno e nelle storie delle donne che ne hanno preso parte, come fruitrici del servizio o come professioniste. Non sempre le buone pratiche coincidono con le pratiche diffuse e non sempre gli spazi pensati per le donne rispondono ai bisogni delle donne. **"Libera Libere"** è una lettura che non lascia indifferenti: è un manuale che fornisce delle risposte ma, ancora di più, genera domande.

Una testimonianza che è prezioso spaccato storico e culturale di un territorio, quello Pugliese, che ha tanto bisogno di visioni femministe.

WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO
PHOTO BY
RAFFAELLA CALSO

SFIDE & TERRITORIO

CAMER

“SENTI COME IL VENTO MI CHIAMA...”

BLU

SFIDE E TERRITORIO

UNA PASSIONE PURA, PROPRIO COME
LE ACQUE DEL MARE LONTANO
DALLA RIVA. È LA PASSIONE DI
GIUSEPPE GRECO, CEO DI CAMER,
CHE NELLA BARCA A VELA RISCOPRE
COSTANTEMENTE LA BELLEZZA
DELLA NATURA E UNO SPRONE A
VIVERE SEMPRE APPIENO GLI SLANCI
DELL'ANIMA.

La radice è nel latino popolare “verva”, variante di “verba”, le parole. Eppure se ne rimane senza ogni volta che la “Verve” apre le sue vele e disegna sul blu una nuova avventura. Quindi la Comet 50 dell'armatore **Giuseppe Greco** ha scelto questo nome per l'estro di un sogno. Il patron di **Camer**, reduce dalla **Regata internazionale Brindisi-Corfù vinta con il suo equipaggio nel Gruppo A, riservato ai Maxi e alla Classe 0**, si accende nel parlare del suo amore per il mare. Nel suo racconto si avverte il sapore di qualcosa di autentico, che non ha fronzoli o barriere, **soprattutto quando il vento ti chiama e ti porta lontano**. Si riesce a sentire anche un pizzico di brio, che per altri sarebbe in realtà più declinabile in paura. **Cosa provereste voi nel trovarvi in mezzo a una vera e propria tempesta, a tu per tu con montagne d'acqua di nove metri?** Il Mediterraneo ne è testimone. Giuseppe ha

EN On June 16th the “Verve” left the Brindisi Regina Margherita waterfront along with 130 other boats. Enrico Zennaro, an award-winning sailor, coordinated Giuseppe Greco's team. The Verve won the Brindisi-Corfù International Regatta in its category.

trasformato la difficoltà in un'ulteriore sfida, una delle tante che nel suo percorso lavorativo e personale ha certamente affrontato e superato **con l'obiettivo sempre chiaro del fare. E fare bene.**

Il 16 giugno scorso, dal lungomare Regina Margherita di Brindisi, la **"Verve"** ha lasciato gli ormeggi insieme ad altre 130 imbarcazioni. Nel suo team anche **Enrico Zennaro**, pluripremiato velista di livello internazionale, probabilmente il migliore oggi nel Mediterraneo (**nel suo palmarès 8 titoli mondiali, 6 titoli europei, 11 titoli italiani**). La sua tattica e la sua esperienza hanno coordinato il gruppo di Giuseppe Greco accompagnandolo alla vittoria per la propria categoria, tagliando il traguardo dell'isola di Merlera dopo 92 miglia di navigazione. *"Una bellissima edizione - dice Zennaro - fortunata dal punto di vista delle condizioni meteo che ci hanno permesso anche andature importanti. La regata non è stata mai scontata o facile, perché il livello era molto alto. Ma siamo stati in testa quasi fin dall'inizio. Le ultime 15 miglia sono state le più difficili, però l'equipaggio ha risposto molto bene. Sono dei velisti pugliesi davvero in gamba"*.



a sinistra:
GIUSEPPE GRECO, AL
TIMONE DELLA VERVE
in basso:
ENRICO ZENNARO



L'imbarcazione Verve-Camer corre per i colori del Circolo vela Ecoresort Le Sirene di gallipoli.

Zennaro ha già navigato con il team **Verve** in altre occasioni. L'ultima è la **Roxley Middle Sea Race** dello scorso ottobre, un'edizione durissima, in cui la barca **Camer** è stata in testa quasi per metà percorso. La gara velica partiva da Malta per circumnavigare la Sicilia. Le condizioni del mare avverse hanno dato non poco filo da torcere a tutti, al punto che qualcuno è stato costretto ad abbandonare. La **Verve** invece ha concluso il suo percorso con un risultato eccezionale: su 149 imbarcazioni di 47 Paesi si è posizionata 12sima nella classifica dei tempi compensati e sesta nelle classifiche per categoria. Insomma **questi 15 metri di imbarcazione avrebbero chissà quante storie da rivelare** e sarebbero storie di vento, partendo da quello che spingeva il wind surf di Giuseppe Greco quando iniziò a dare concretezza a quello che gli batte nel cuore. Eolo e Poseidone portano con sé miti e leggende, sono magia, divertimento, ma anche **impegno e coraggio**, sfumature di un unico colore che è poi il colore **Camer**, il colore del **cielo**, il colore degli **abissi**. **In questo quadro immaginare già il prossimo viaggio è d'obbligo.**



DANIELE CASSIOLI

PERSONE & SPORT



WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO

LA BELLEZZA È UN SUONO

INCONTRARE IL CAMPIONE PARALIMPICO DANIELE CASSIOLI È COME FARE UN'INIEZIONE DI ENERGIA.
AFFRONTARE LA VITA CON GLI OCCHI CHIUSI NON È MAI STATO COSÌ INCREDIBILMENTE BELLO.

FIDUCIA

PERSONE E SPORT

“Quello che adoro di te è il saper prendere qualsiasi individuo senza giudicarlo”.

Avete mai provato a scrivere una lettera d'amore a un'entità astratta? Per accorgervi poi che di astratto ha solo il nome e che invece custodisce dentro di sé un intero mondo di opportunità, coraggio, sorrisi, pianto e sudore? **Daniele Cassioli** si è rivolto allo sport come all'amico più caro, come a un eroe, **“un dono a vantaggio degli umani”**, un'ancora di salvezza.

Il pluripremiato campione paralimpico di sci nautico, fisioterapista, non vedente dalla nascita, che conta al suo attivo 22 titoli mondiali, 25 europei e 35 italiani, incarna pienamente l'insegnamento de *“Il Piccolo Principe”*. L'essenziale è invisibile agli occhi e lo sport offre un'opportunità straordinaria di cogliere il valore di ciò che a volte ci sembra addirittura superfluo o di cui non ci accorgiamo, pur vedendoci benissimo.

Così la bellezza diventa in un attimo un suono e in questa sinestesia Daniele Cassioli ci insegna ad avvertire il bicchiere mezzo pieno e a cercare ne *“Il vento contro”* un'opportunità, non un ostacolo.

La vista è il senso che ci fa recepire gli stimoli in superficie e passivamente. Tu dici che è con l'udito e l'olfatto che entriamo davvero nelle cose...

Beh, devo tirare un po' di acqua al mio mulino. La vista è obiettivamente una fortuna perché ti dà tutto e subito. Non potendo vedere invece devi sforzarti, devi comporre un puzzle, costruire una mappa in cui poterti muovere. E devo dire che questo ti fa apprezzare le cose ancora di più. Non vedere è anche un modo per conoscere senza filtri. Quando vedi una persona, vedi ciò che quella persona ha scelto di farti vedere. Quando invece la abbracci, ne senti il profumo e la vivi, emerge la spontaneità che a volte abbiamo anche paura di tirare fuori.

A proposito di abbracci...Nel tuo libro parli di un episodio molto significativo che riguarda Fabri, un tuo amico in carrozzina. Puoi raccontare di cosa si tratta?

È un fatto accaduto poco prima di andare in stampa. Ed è stata una cosa molto forte per me. Si crede che, a chi è sulla sedia a rotelle, la cosa che manchi sia l'uso delle gambe. Certamente è così, ma Fabri mi ha confidato che ciò che in realtà gli manca di più è essere abbracciato. Difficilmente quando incontriamo una persona che è sempre seduta ci viene spontaneo piegarci per abbracciarla. Al massimo le diamo la mano o una pacca sulla spalla. Allora mi sono messo sulle sue gambe e l'ho abbracciato. **Ho sentito il suo cuore e tutta la sua gratitudine.** Non ci godiamo più nulla, diamo tutto troppo per scontato e abbiamo tanti pregiudizi, io per primo.

EN *Sport in the veins, in the muscles, in the heart. The greatness of Daniele Cassioli lies where the passion is authentic, in the midst of the chest. This dictates the rhythm of every gesture and every dream of this award-winning Paralympic water-skiing champion, who has 22 world titles to his credit (25 European and 35 Italian). Last February, he presented his book “Il Vento Contro” (The Wind Against) in Salento—a book that talks about his story and his wonderful adventure. Blind from birth, at 33 he grasped the meaning of life, overcoming all barriers and aiming at happiness, even when the limits seem insurmountable. Mindful of social dynamics, he is particularly dedicated to children, for whom he often organizes various initiatives in collaboration with Sestero Onlus. This is an association that competently deals with disabilities, promoting ways to live with the richness that these conditions can foster.*

Tu affermi che la cecità è una condizione, non una condanna. Cosa vuol dire?

Tutto dipende da come ci poniamo davanti a ciò che ci accade. Se crediamo che quello che ci succede è opera di un ente superiore, di un Dio che decide per noi, allora ci sentiamo condannati a qualcosa su cui non abbiamo alcun potere. **La condizione è invece qualcosa che possiamo prendere in mano noi.** La mia vita ha cambiato forma e colori da quando mi sono reso conto che stavo vivendo una situazione all'interno della quale il mio modo di affrontare le cose era ed è fondamentale.

Sei un giovane che non ha paura delle sfide. Come fai a metterti in gioco con così tanta facilità?

Nell'ambito della disabilità, la cecità in particolare, c'è la tendenza ad abbassare gli standard. A volte il rischio di accontentarsi ti fa sentire un fringuello. Ma io mi sono chiesto: perché non posso essere un albatro? Perché non posso allargare le ali al massimo? Perché non posso esagerare? Ma questo vale per chiunque. Non si tratta di avere paura, bisogna solo prendere consapevolezza di sé e **non rinchiudersi nella condizione di chi non può.**

Un insegnamento che potrebbe essere uno sprone importante soprattutto per i ragazzi. In che rapporto sei con loro?

Non ho figli, ma sono a metà strada tra i ragazzi e gli adulti. I piccoli sono quello che i genitori permettono loro di fare. Io credo molto nella libertà di espressione. Devono poter parlare, dire cosa pensano, come si sentono. Quante volte li trattiamo come qualcosa che ci appartiene, ma che in fondo non ci riguarda. Invece **sono in grado di sorprenderci e sanno essere straordinari.** Tendiamo a sottoporli costantemente al giudizio, invece io li rispetto molto, anche nelle domande più banali che



possono fare perché, quando avvertono che ti stai mettendo in gioco con loro, danno il meglio di sé.

La **Sestero Onlus**, l'associazione con cui collaboro, che conosce la disabilità e aiuta a convivere con il tesoro che è in grado di donare, è molto in linea con questo concetto. **Ogni bambino che viene allenato prima nel cuore, può sorprendere.**

Una riflessione sulla fiducia, da parte tua, mi sembra il modo migliore per concludere questa intervista...

Io **mi fido ciecamente di professione** (sorride, ndr). La fiducia è un po' un obbligo. Quando compri un vestito, quando arredi casa, di qualcuno ti devi fidare. Spesso ci è più facile fidarci di chi non conosciamo (lo chef di un ristorante, l'autista di un taxi...) e ci è complicato fidarci di chi ci vuole bene. **Forse è solo paura di esporci, paura di essere traditi.** Questo succede e succederà sempre, ma non deve farci tagliare i ponti con il mondo. Se io non mi fidassi della mia guida, nello sci nautico, non potrei saltare. **Perché dobbiamo rinunciare al nostro salto?**

22



Daniele Cassioli, "Il vento contro", edito da De Agostini, 2018 (€ 15,00)

SPORT



IL TUO PUNTO DI RIFERIMENTO

PER L'ABBIGLIAMENTO SPORTIVO



SB Sport > Via Borghetto Sant'Irene, 17 - 72020 Erchie (BR) - CELL. 345 015 7242

LA STORIA DI BLACHÈRE ITALIA

LA CREATIVITÀ CHE ILLUMINA LA COMUNICAZIONE DEI GRANDI MARCHI DELLO STILE E DEL DESIGN

LIGHTDESIGN

AZIENDE E MONDO

EN *Blachère Italia is cutting-edge in the field of light design. Creativity, innovation, and reliability are three characteristics of this company, that has Gucci, Fendi and Ferragamo among its clients.*

24

GUCCI, FENDI E FERRAGAMO
SONO SOLO ALCUNI DEI
BRAND CHE HANNO DECISO
DI AFFIDARE LA PROPRIA
IMMAGINE A BLACHÈRE ITALIA

Lo sorpresa negli occhi, la meraviglia nel cuore. Le emozioni regalate dalla vista delle luminarie si conservano intatte negli anni, permettendo all'animo bambino - che è in ciascuno di noi - di non smettere mai di stupirsi.

Il progresso tecnico nel settore e l'interesse crescente per **l'estetica della luce** ha portato, negli ultimi decenni, allo sviluppo di un vero e proprio filone dell'architettura dedicato all'ideazione, progettazione e realizzazione di installazioni luminose: **il light design.**

IL DESTINO SCRITTO NEGLI ALBERI: LA STORIA DI BLACHÈRE ITALIA

Nel 2002 un piccolo gruppo di professionisti della progettazione e dell'illuminazione ha scelto di percorrere la strada del light design per rispondere alle sempre più frequenti richieste del mercato. In linea con la vision di **Blachère Illumination, azienda internazionale storica già affermata nel settore e con oltre 40 anni di esperienza alle spalle, viene fondata Blachère Italia.** Creatività, innovazione e affidabilità sono state le parole chiave che hanno guidato i primi passi della divisione italiana di Blachère, raggiungendo in poco tempo altissimi standard qualitativi nel settore delle creazioni decorative con l'uso di **Led animati RVB.**

La tecnologia e le creazioni Blachère erano praticamente sconosciute in Italia sino a quando, nel **Natale 2003**, non vennero realizzati **21 alberi luminosi ad immagine del logo Enel**, installati poi in tutti i capoluoghi di regione d'Italia. Grazie alla visibilità offerta da un marchio noto e al particolare design delle strutture, Blachère Italia compie la piccola grande impresa di far conoscere il proprio nome e i propri servizi all'intera Nazione, sotto la guida esperta del **CEO Antonio Cavalieri Ducati.**

AZIENDE & MONDO





DAI DISEGNI A MATITA AI GRANDI MARCHI DELLA MODA

I fatidici alberi luminosi hanno fatto da trampolino di lancio per Blachère Italia che, in pochi anni, ha visto crescere esponenzialmente le proprie commesse, soprattutto da parte dei **più noti brand della moda**. Il marchio Blachère ha iniziato a viaggiare anche sul territorio nazionale, percorrendo l'Italia da Nord a Sud e portando, di recente, anche all'apertura di un ufficio tecnico - coordinato dal **COO Amerigo Antonelli** - a Galatina. La particolarità delle installazioni luminose proposte risiede nella riconosciuta, valida e sicura capacità creativa dei team operativi, ma anche nell'affidabilità del servizio di allestimento e manutenzione delle opere realizzate. Tutto si basa, come in molti casi di eccellenza, nel lavoro su misura che permette, partendo da uno schizzo a matita su un foglio, di sviluppare progetti anche molto complessi, sempre nell'ottica di rispondere al meglio alle richieste dei clienti. **Gucci, Fendi e Ferragamo** sono solo alcuni dei brand che hanno deciso di affidare la propria immagine a Blachère Italia: soprattutto attraverso campagne di **marketing virale, molti dei più famosi marchi della moda** - ma non solo - **hanno scelto la strada della sorpresa e della meraviglia per comunicare la propria identità**. Luminarie tradizionali, installazioni luminose e soluzioni interattive sono le opere preferite dai grandi centri commerciali e dalle più importanti città europee.



BLACHERE ILLUMINATION ITALIA
Via G. Di Vittorio 35 - 20017 Rho (MI)
Tel. +39 0229511514

WWW.BLACHERE-ILLUMINATION.IT

PERSONE & CREATIVITÀ

FRANCESCO POROLI

PERSONE E CREATIVITÀ

WRITTEN BY
DANIELA NATALE

IL FUNAMBOLO OTTIMISTA

FRANCESCO POROLI RACCONTA IL (SUO) MONDO
MERAUVIGLIOSAMENTE COMPLESSO

«IL FUTURO NON È PIÙ
QUELLO DI UNA VOLTA.
E MENOMALE.»

Non c'è dubbio: se fosse una canzone sarebbe Bohemian Rhapsody. Lo si può immaginare venire al mondo a Milano nel **1975**, nello stesso anno in cui vedeva la luce il capolavoro di Freddy Mercury, e offrire il suo primo sguardo al mondo ponendosi la stessa domanda che apre l'opera: ***Is this the real life?*** La risposta a quella domanda primordiale forse non l'ha ancora trovata, ma quello che è certo è che - seguendo la trama musicale dell'immortale singolo dei Queen - **sfiora le persone che ha intorno con delicata sensibilità, invitandole a un viaggio all'apparenza rapsodico, ma che si rivela ben presto favolosamente rock.**

Lui è Francesco Poroli, mestiere artigiano creativo, ma che per convenzione viene definito illustratore.

Oggi sei un professionista stimato a livello internazionale: come è iniziata la tua avventura nel mondo delle illustrazioni?

Disegno da quando ho memoria. Carta e pennarelli colorati sono stati, fin dall'infanzia, i miei compagni preferiti. Ma poi nella vita mi è capitato di fare altro, di avvicinarmi a lavori più "normali" e di reputare la mia passione qualcosa da coltivare a livello di hobby.

Non avrei mai pensato di farne un lavoro, il mio lavoro. Fino al giorno in cui, nel **2011**, la mia casella di posta elettronica non ha ricevuto una email da parte dell'**art director del The New York Times** che aveva visto sul web alcune delle mie illustrazioni. Una sorta di "**richiesta di informazioni**" che, nel giro di qualche giorno, si è trasformata in una vera e propria commissione, andata poi in porto... **direttamente sulla copertina del The New York Times Magazine!** (foto a sinistra).

A partire da quella famosa email hai lavorato anche per Wired, GQ, Il Sole24 Ore, La Repubblica, Style, Corriere della Sera, Google, Adidas, NBA, Red Bull, McDonald's, Unicredit e molti altri. C'è un'illustrazione alla quale sei particolarmente legato o che ti rappresenta più di altre?

Non ho un'illustrazione "**del cuore**" perché penso che la più bella, la più stimolante e la più divertente da realizzare sia sempre **la prossima**. Sono una persona che si annoia facilmente, quindi **mi piace essere proiettato già sul lavoro successivo**, pronto ad accettare le più disparate sfide creative.

Cosa non può mancare in una tua illustrazione?

Sicuramente il **colore** e la **geometria**. Mi viene abbastanza naturale, in realtà, ricorrere alle forme regolari e individuare le linee che meglio si prestano a rappresentare l'idea che ho in mente.



L'OSTERIA

VINI DIVINI

Via Monte Bianco, 2,
73020 CUTROFIANO LE

PER INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 328 553 9483

*come quando aspetti
amici per cena*



SENZA CANTIERE NON C'È PROSPETTIVA

LEVEL PROJECT, CENTRO PRODUTTIVO NELL'AMBITO CONTRACT, HA INAUGURATO LA SUA NUOVA SEDE A GALATINA, INCANTANDO PER IL SUO MODO RIVOLUZIONARIO DI INTENDERE L'ECCELLENZA, SUGGERIONATA CONTINUAMENTE DALL'ARTE E DALLA BELLEZZA.

DETTAGLIO

AZIENDE E TERRITORIO



CEO & FOUNDER
PASQUALE APOLLONIO

EN *Level Project is a contract furniture production center. Aiming towards excellence, it specializes in hospitality, residential, retail, and nautical furniture. Nothing is left to chance: attention to details and individualized projects ensure the quality of the final products.*

Senza il brivido di chi crede che oltre il mondo normale ci sia un luogo dell'anima in cui tutto è possibile, forse Level Project non esisterebbe. Senza gli occhi lucidi di chi si commuove nell'ammirare lo stato di estasi in cui un artista crea, Pasquale Apollonio non avrebbe atteso un'intera notte davanti ai movimenti fluidi e innescati dal cuore delle pennellate di Kenny Random, uno dei writer italiani più apprezzati anche a livello internazionale. Ma era esattamente quello il momento in cui quell'opera doveva essere fatta, era quello il momento in cui il cantiere Level doveva avere la sua icona, un'ispirazione tangibile.

Questa immensa unità produttiva, che ha da poco inaugurato la sua nuova sede in via Lecce, nella zona industriale di Galatina, ha già il fascino del "luogo del mistero", capace di unire meticolosità e colore, estro e professionalità in un unico contenitore da cui viene fuori tutta la qualità di un'azienda che è alla costante ricerca dell'eccellenza.

Level Project rispecchia in ogni cosa quello che il suo CEO è stato, fa e progetta per il futuro. Pasquale Apollonio, con il suo amore per la materia, ereditato dal padre e dal suo essere falegname prima ancora che imprenditore, ha dato la sua impronta a ogni dettaglio estetico e funzionale di questa realtà, coadiuvato dall'architetto Nicola Minerba.

Level Project è un vero e proprio centro produttivo nell'ambito dell'arredamento contract. Acquisisce dei progetti e li porta a termine garantendo un servizio "chiavi in mano" che è promessa concreta di pregevolezza e raffinatezza.

Avvalendosi di macchinari di altissima tecnologia, Level Project ha nel cantiere il suo centro nevralgico, "senza il quale non ci sarebbe prospettiva", come afferma



EMOZIONARSI VIENE SPONTANEO ANCHE A CHI
NON SI È MAI INTERROGATO SUL FASCINO DI
QUESTA CONTEMPORANEITÀ.

lo stesso Pasquale.

Hospitality, residential, retail e nautica sono i settori in cui **Level Project** declina la sua professionalità secondo gli standard migliori. Niente è lasciato al caso, ogni minimo particolare è studiato affinché il prodotto finito sia estremamente personalizzato, pensato e creato esclusivamente per il progetto che ne ha dato il via.

Cura e cordialità sono le parole d'ordine da cui non si può prescindere. Gli ospiti dell'azienda si sentono a casa fin dall'ingresso, dove viene issata la bandiera del Paese di chi entra in contatto con **Level Project**. All'interno ci sono spazi specifici già improntati per completare il servizio di accoglienza in modo esclusivo.

La rete di professionisti locali che ha stretto i suoi nodi attorno a questo grande piano, sottolinea come l'impulso internazionale non imponga uno sradicamento dal territorio, anzi. Può essere linfa di idee da condividere che si fanno sempre più ambiziose accendendo sempre di più i talenti italiani in generale e quelli salentini in particolare.

Varcare il cancello di Level Project è un po' come attraversare uno "stargate", una "porta delle stelle", e iniziare **un viaggio incredibile tutto rivolto al domani**. Le suggestioni si susseguono in ogni angolo, scandite dall'acqua che scorre all'esterno e guidate dalle opere che sorprendono ogni volta in modo nuovo per la loro immediatezza. Ogni ambiente è **arte e magnetismo**, mentre **linearità e tridimensionalità giocano con la luce** che entra dalle vetrate.

Emozionarsi viene spontaneo anche a chi non si è mai interrogato sul fascino di questa contemporaneità. **È proprio in quello che si prova contemplandone la silenziosa bellezza.**

WWW.LEVELPROJECTITALIA.COM



IN ALTO: Alcuni spazi interni alla Level Project

IN BASSO: L'opera di Kenny Random, all'interno del reparto produttivo



LEVEL
PROJECT
furniture&design

Via Lecce, 86 - 73013 Galatina (LE)
Tel. +39 0836 543036
Email: info@levelprojectitalia.com

WRITTEN BY
ALICE CARACCILO
PHOTO
MARTA VIOLA

MARTA VIOLA

PERSONE E ARTE

“VOCI FIN TROPPO DISTINTE SI SOVRAPPONGONO SENZA ALCUNA GRAZIA. SORSEGGIANDO UN BUON VINO BIANCO RESPIRO A FATICA GLI ODORI DELLA CENA. FUMO DI SIGARETTA, RISATE ALCOLICHE, SGUARDI COMPLICI, RACCONTI DI ANNI PASSATI. RESTO IN UNA BOLLA FLUTTUANTE, LO SGUARDO ANNEBBIATO. LA VITA STA SCIVOLANDO VIA, NESSUNO SE NE È ACCORTO. LA FOTOGRAFIA E LA SCRITTURA SONO STATI I MEZZI UTILIZZATI PER VIVERE LE MIE GIORNATE DOPO LA DIAGNOSI DI LEUCEMIA ACUTA MIELOIDE [---]”

Così scrive Marta Viola nel suo libro “Sangue Bianco” - edito da Seipersei -, giovane fotografa di origine abruzzese. Oggi Marta sta bene, ha superato un periodo terribile di malattia, in cui le era stata diagnosticata una forma acuta di leucemia, ed è qui a raccontarmi di quei momenti e di come la fotografia sia stata sempre presente nel periodo - di quasi un anno - in cui ha vissuto in isolamento in una camera sterile di ospedale.

Era il 2016 quando è stata ricoverata a Napoli, dove ha trascorso più di un mese passando per il trasferimento all'ospedale di Pescara fino al momento del trapianto di midollo osseo.

Sfogliare le pagine così intense del suo libro e leggere le sue parole ti travolge e ti avvicina empaticamente a lei, in quella camera asettica, in quelle ore che non scorrevano mai. Le fotografie che ha scattato in quei giorni mi comunicano un grande senso di speranza, mi conducono nella lotta quotidiana di Marta, mi trasmettono tutta la sua forza e la voglia di non mollare.

La prima domanda che vorrei farti è sapere come stai. Chi è Marta oggi?

Domanda difficilissima, fammi pensare da dove posso iniziare. **Marta oggi è una persona in crisi, nel senso costruttivo del termine.** Sempre in bilico, consapevole, attenta, riflessiva.

Marta oggi fa quello che sente di fare e a volte si prende delle pause per ricaricare le batterie, perché ne ha bisogno.

Il peggio sembrerebbe essere passato (hai notato l'uso del condizionale?). Però, arrivano anche tanti **"però"**. Ci sono cose che non torneranno più come prima, le sto ancora metabolizzando e non so se questo processo di accettazione avrà mai fine. Forse no, perché è una continua scoperta dei miei limiti, ogni momento mi rendo conto di dove posso arrivare. Vedo molte cose con più chiarezza, mi sento molto più fragile. Dove scopro di poterci essere, mi fermo e mi espando, anche per compensare ciò che non posso e potrò fare. Ragiono molto sulla mia condizione, sento come di avere una responsabilità nei confronti di questa seconda chance.

Mi sento molto esposta, alla vita e ai suoi pericoli. **È come se la malattia avesse cancellato tutti i filtri e le maschere. Mi vedo, mi riconosco, non ho paura di chi sono.**

Oggi cerco molto di più il **silenzio**.

“VOLEVO CHE LE PERSONE
ENTRASSERO UN PO' NEL MIO
ABISSO, PER SENTIRMI MENO SOLA”



EN *Marta Viola is an accomplished photographer. She has been exhibiting her work, in Italy and abroad, since 2013. Born in Abruzzo, Marta is the author of the book "Sangue Bianco" (White Blood). Here, she narrates her story and journey as a leukemia survivor. A notebook, a pen, and a camera kept her company during the many months she spent in bed, waiting for a bone marrow transplantation. Photography and writing have been (and still are), for Marta Viola, powerful means to explore her feelings, narrate her story, and find herself. Over and over again.*

Quando hai deciso di voler raccontare la tua storia personale con la fotografia e la scrittura?

A raccontarla ho iniziato subito, ho sentito l'esigenza di iniziare a scattare fotografie dal primo momento perché non vedevo bene. Ero sotto shock, oggi me ne rendo conto, anche se nessuno lo notava. Ho mantenuto sempre la calma, e **ho fotografato l'ambiente intorno a me per accettare cosa mi stava accadendo.** Era un modo per conoscere quel luogo asettico in cui mi hanno ripreso per un pelo.

Dicevo, oggi non ci vedo bene, ma prima o poi starò meglio e vedrò cosa sto fotografando.

A scrivere ho iniziato dopo pochi giorni. Stavo malissimo, ma naturalmente nessuno poteva capire. A tratti neanche io riuscivo a contenere tutto quel dolore, fisico ed emotivo. Scrivevo per buttare fuori quello che non poteva avere voce. **Dovevo dare un significato a tutto**, prima di poterne parlare. Mi sono resa conto che non c'era nessuna risposta a quello che mi era successo. Stavo così, infinitamente male. Scrivere e fermare le immagini è servito a sopportare tutto, a tenere la mente impegnata. Scandagliare le sensazioni e le percezioni per diventare loro amica.

Non potevo fare niente, bloccata in un letto. Non potevo neanche più toccare le persone o le cose. Tutto era pericoloso. Però **carta e penna, il computer e la macchina fotografica**, adeguatamente disinfettati, **potevano starmi accanto.**

Dopo il trapianto ho pensato che poteva avere senso condividere il mio vissuto, far percepire qualcosa in più a chi mi vedeva da fuori e da lontano. Credo di aver intrapreso senza neanche rendermene conto una specie di battaglia verso il giudizio senza conoscenza. Chi mi vede adesso se non sa la mia storia non immagina cosa io abbia passato.

Volevo che le persone entrassero un po' nel mio abisso, per sentirmi meno sola. Avevo bisogno che qualcuno capisse o che almeno ci provasse.

La cosa più bella è stata vedere le reazioni di chi ha letto il mio libro o è venuto ad ascoltarmi durante gli incontri di presentazione. Si sono creati momenti di condivisione molto forti.

La fotografia c'era già nella tua vita?

La prima volta che ho usato una macchina fotografica avevo 10 anni ed ero con un gruppo scout credo. Si trattava di una piccola analogica per cui poi abbiamo sviluppato il rullino. Poi il nulla per anni, l'ho scoperta di nuovo nei miei viaggi di formazione durante gli anni universitari.

Da qualche anno c'è in maniera professionale.

Un lavoro su di me però non lo avevo mai fatto, i miei progetti fino a quel momento riguardavano lo studio dell'ambiente e alla narrazione dei territori, principalmente quelli della mia terra d'origine.

Quando mi sono ammalata mi sono cercata in tutte le fotografie possibili, forse per ricordarmi chi ero. In questo senso, la leucemia mi ha portato a fare un grande lavoro di analisi che ha riguardato le tante variazioni fisiche che ho vissuto, così come quelle degli stati d'animo.

Credo di essermi resa conto in quei mesi per la prima volta di quanto potesse essere potente questo mezzo.

Razionalmente lo sapevo, ma non lo avevo mai sentito in maniera così intima.

Credi che la fotografia sia stata, nel lungo periodo trascorso in ospedale, in qualche modo "terapeutica"?

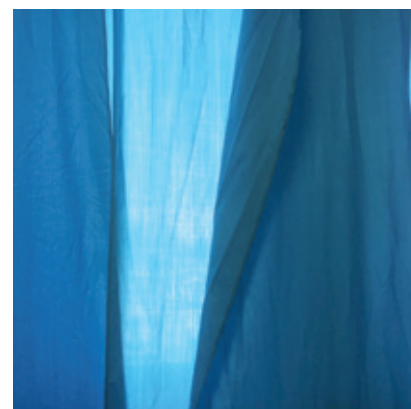
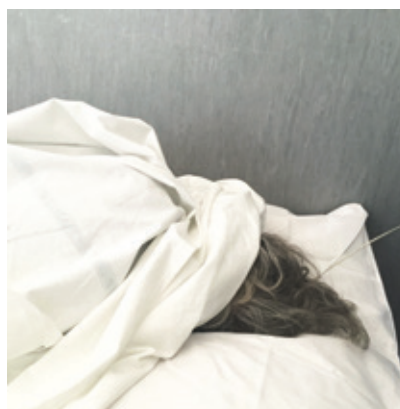
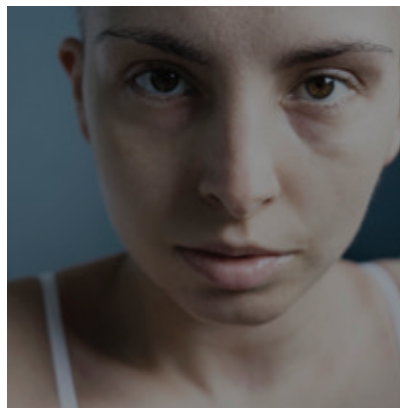
34

Credo di sì. **Questo è un diario, nato spontaneamente dalla mia esperienza.** Non è un qualcosa che ho iniziato a fare perché credevo mi avrebbe fatto stare meglio.

Ho cercato la **solitudine** durante la malattia, mi ci sono rifugiata e ho richiesto agli "altri" di essere lasciata in pace per gran parte del mio isolamento in camera sterile. **Ero concentrata sulla mia battaglia, giorno per giorno. Lavoravo al mio progetto, con un'attenzione che non ricordo di aver mai avuto prima.**

Non mi sono resa conto che fosse così importante fin dall'inizio, avevo solo una necessità molto forte di esprimere quello che stavo vivendo. Piano piano questo progetto è diventato qualcosa che mi aspettava, dovevo portarlo avanti. **Per me era una delle spinte per superare tutto.** Ma era anche quello che avrei lasciato se non ce l'avessi fatta. Sono sempre stata molto consapevole della gravità della situazione e non mi sono mai raccontata favole. Ero determinata a vincere, ma questo non significava che ce l'avrei sicuramente fatta.

Volevo che Sangue Bianco parlasse per me.



WWW.MARTAVIOLA.COM/SANGUE-BIANCO

La fotografia fa sempre parte della tua vita? Se sì, c'è qualche idea, suggestione a cui stai lavorando oggi e che vuoi condividere con noi?

Questa esperienza mi ha fatto capire che **la scrittura e la fotografia non sono accessori del mio modo di vivere, ma parte fondamentale di essa.** Ho ripreso a documentare il territorio appena ne sono stata capace. Lo faccio con uno sguardo diverso, mi sembra di essere suscettibile alle minime variazioni.

Inoltre, un anno fa ho iniziato un nuovo progetto che rappresenta la mia vita dopo il trapianto di midollo osseo. Ora che sto meglio, per tutti sono guarita. Le ferite che non si vedono però esistono lo stesso.

In questo lavoro che non ho ancora mostrato e che è in corso d'opera, parlo di tutto ciò che mi ha travolta dopo aver vinto la malattia. **Mentre sei impegnato a sopravvivere, devi pensare solo a questo. Quando tutto finisce, o almeno torna alla quasi normalità, ti rendi conto che intorno e dentro di te c'è la devastazione.** Parlo di mancanze, di vuoti, di disabilità invisibili. C'è tutto questo, nel nuovo progetto.



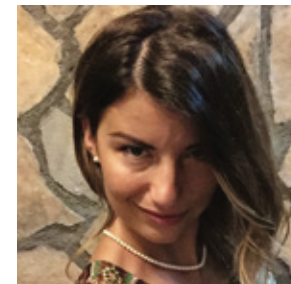
Il Salento va vissuto nel suo cuore

WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO

DESTINAZIONE FELICITÀ

PERSONE E TERRITORIO

APPASSIONATA DI MARKETING E SVILUPPO LOCALE CON IMPATTO SOCIALE, LA PUGLIESE EMMA TAVERI SI DEFINISCE PERENNEMENTE OTTIMISTA. LA SUA DESTINATION MAKERS PUNTA A VALORIZZARE AL MASSIMO LE ESPERIENZE DEL TERRITORIO.



DESTINATION MAKERS
EMMA TAVERI

Giovane, dinamica e imprevedibile, a 34 anni Emma Taveri ha creato la sua impresa eccezionale nel desiderio di cambiare le cose, fino ad arrivare a creare "destinazioni felici". Motivare le persone è ciò che le piace fare di più, ma da ogni incontro sa che arricchisce in primis se stessa, ammirando la passione che si nasconde nei sogni della gente.

Mamma tedesca, papà "di Brindisi". Come dici tu stessa, non solo "italiano", perché essere di Brindisi è un'altra cosa. Ci spieghi perché? Sono cresciuta a Brindisi quando il periodo era particolare, non solo per la mia città, ma per tutto il Salento e il Sud. Brindisi soprattutto era complessa e spesso si provava la sensazione di non avere prospettive, di viaggiare a velocità diverse rispetto ad altre realtà. Adesso la sensazione è che le cose stiano cambiando perché ci sono tanti progetti imprenditoriali nuovi nel Meridione d'Italia. Ora ci sono luoghi in cui si parla di futuro e ci sono amministrazioni pubbliche in cui si opera cercando di attivare i giovani.

A proposito di amministrazioni pubbliche, tra i tuoi progetti hai spesso detto che un giorno ti piacerebbe diventare sindaco della tua città... Ho sempre nutrito questa aspirazione, ma non tanto come prestigio, quanto per il piacere del fare politica, quella vera, quella che trasforma le cose e punta in alto. Se le persone giuste sono nel posto giusto si può creare l'inimmaginabile. Ci sono già amministrazioni, anche piccole, che fanno cose straordinarie.

Intanto si può dire che con il tuo lavoro fai già in qualche modo la tua parte, in tal senso. Di cosa ti occupi nello specifico? Mi occupo di marketing strategico e di sviluppare tutte quelle azioni che accompagnano un prodotto (nel mio caso una destinazione) al mercato. Sono un intreccio tra destination/project manager, business developer e marketing manager. Dall'analisi di un territorio metto in atto dei progetti, delle

strategie di destinazione e in alcuni casi implemento la gestione dello sviluppo locale. Lo faccio con la mia società, Destination Makers, nata nel 2014.

Cos'è Destination Makers? Siamo a una intersezione tra marketing territoriale e sviluppo locale per fare promozione consapevole dei territori. Per riassumere possiamo dire che uniamo turismo e innovazione sociale, lavorando in luoghi che hanno bisogno di creare un'offerta prima ancora di pensare al marketing, coinvolgendo le comunità locali il cui scopo deve essere quello di un miglioramento della propria vita e poi il turismo.

Il progetto è nato a Brindisi per poi espandersi come modello in tutta Europa.

Qual è la cosa più bella del tuo lavoro? Avere la percezione che, grazie a quello che faccio, le cose cambiano realmente. Connettere i territori alla realtà, capendone le vere esigenze, e alle possibilità che offre l'amministrazione pubblica, trovando progetti che siano utili a entrambe le parti. Costruiamo insieme alle comunità ed è questa la soddisfazione più grande.

Cosa consiglieresti a chi non ha ancora trovato la sua strada? Penso soprattutto ai giovani... Non ci sono formule da mettere in pratica valide per tutti per realizzarsi. Ma c'è la caparbia e la necessità di mettersi in gioco. Oggi vedo che non sempre c'è fame, non sempre c'è curiosità. Occorre invece smettere di piangersi addosso perché il lavoro, se vuoi, c'è. Tanto dipende dalle famiglie in cui nasciamo e cresciamo, è un supporto fondamentale. Ma tocca a noi metterci sacrificio e coraggio nell'ottica di fare sempre le cose per bene, con la nostra impronta e utili anche agli altri.

EN *Young, energetic, and unpredictable, Emma Taveri is the successful owner of Destination Makers, a marketing company based in Brindisi that works at the intersection of tourism and social innovation. Daughter of a German mother and an Apulian father, she aims, with her work, at improving the lives of local communities while implementing tourism. The best part of her job is feeling that, through her work, she makes a real change in the lives of the communities she serves.*

OTRANTO

STORIA E TERRITORIO

È il luogo dove far riposare l'anima, tra le onde di un mare cristallino e il fascino di una costa frastagliata come un pregiato merletto a tombolo.

Otranto è una città salentina che sorprende, soprattutto per i luoghi naturali che la circondano: **grotte e baie sono le località della costa da non perdere, se si ama il contatto con la natura più autentica.**

Una delle zone più suggestive è rappresentata dal territorio quasi marziano della Cava di Bauxite, a pochi metri dalla quale si trova il Faro di Punta Palascia che illumina il punto più a est d'Italia.

Da visitare è anche il borgo del paese, dal 2010 riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio Culturale.

*Otranto is a city rich in history and natural beauty.
Its sea leaves you breathless.*



Tortuga Escursioni in Barca Otranto
Via del Porto
Nuovo Approdo Turistico Posto C/17
c/o Bastioni Pelasgi

INSTAGRAM - [tortuga_escursioni_barca](https://www.instagram.com/tortuga_escursioni_barca)
www.tortugaescursionibarca.it
info@tortugaescursionibarca.it

+39.388.88 80 201

UNA (NUOVA) VITA VISTA MARE

IN VIA PUNTA 7 A OTRANTO IL SALENTO SI ISPIRA ALLA SPAGNA CON LE TAPAS SALENTINE STILE GOURMET.

SOGNO

AZIENDE E TERRITORIO



TITOLARE
MORENO FALCONIERI

NELLO STILE, ORIENTATO AL RIUTILIZZO DI MATERIALI POVERI, SI ESPRIMONO LA DETERMINAZIONE E LA SEMPLICITÀ DI MORENO FALCONIERI, CHE METTE A DISPOSIZIONE DEL LUOGO LA PROPRIA ESPERIENZA NELL'AMBITO DEL DESIGN E DELL'ARREDAMENTO.

C'è un momento esatto, nella vita di una persona, in cui i **sogni si stancano di essere chiusi in un cassetto**. Per anni accettano di fare da contorno ai giorni, sfiorando appena il futuro per poi tornare al proprio posto, zittiti e inermi. **Quando arriva il momento, però, nulla può fermarli dall'esplosione in tutta la loro eccezionale vitalità e ogni tentativo di tornare indietro si rivela vano.**

Per anni **Moreno Falconieri**, professionista leccese con una carriera ben solida nel settore edile, ha indossato i panni della normalità quotidiana, conducendo una vita intensa, ma perfettamente coerente con la linea tracciata dal proprio percorso di studi. Per anni ha viaggiato in lungo e in largo per il mondo, lasciandosi trasportare dalla curiosità per le diverse culture e le più disparate usanze locali. Per anni ha custodito, in uno dei famosi cassette dell'anima, **il sogno di una vita vista mare**, in cui esprimere la propria creatività in forma ancora più libera.

L'occasione si è presentata nel **2018** con una **casetta sulla baia di Otranto, precisamente in via Punta al numero 7**: un locale a pochi metri da una piccola spiaggia, i gabbiani con il loro verso a rompere il silenzio e davanti l'infinito, dipinto di azzurro e sfumato con pennellate di smeraldo.



Il sogno si libera, si aggancia alla maniglia di quell'abitazione abbandonata e apre le porte a una nuova vita, quella di chi non ha mai avuto a che fare con la ristorazione ma che ha un progetto ben chiaro in mente.

Nasce così Via Punta 7, **ristorantino tipico ma dal respiro internazionale**. Nello stile, orientato al **riutilizzo di materiali poveri**, si esprimono la **determinazione** e la **semplicità** di Moreno Falconieri, che mette a disposizione del luogo la propria esperienza nell'ambito del design e dell'arredamento. E in cucina, posati i *"ferri del mestiere"*, è lo stesso Falconieri a indossare il cappello da chef, lanciandosi in un'impresa dei molteplici aspetti eccezionali. All'investimento in un settore sconosciuto, quello della ristorazione, si aggiunge la necessità di mettere le mani in pasta, inventandosi da zero una professionalità garanzia di eccellenza e di unicità. Il concept di **Via Punta 7** era ben chiaro fin dall'inizio nel progetto ideale di Moreno: raccontare i piatti della tradizione locale reinterpretandoli in una chiave contemporanea e sfiziosa.

Nessuna invenzione, ma pura innovazione. Aprendo le sue porte, Via Punta 7 accoglie a tavola il meglio della cultura iberica nella sua forma più popolare reinterpretata per valorizzare i sapori del territorio salentino. Il risultato è una proposta food intrigante e gustosa: **tapas salentine stile gourmet**.

L'attenzione alla **qualità delle materie prime**, la **passione per la cucina locale** e la **ricerca** – quasi maniacale - per la precisione dei dettagli rende Falconieri uno **chef rigoroso ma estremamente creativo**, desideroso di regalare ai propri clienti una vera e propria esperienza sensoriale.

In Spagna le tapas identificano qualsiasi piatto servito in porzioni simili a spuntini, pensate come pasto o per accompagnare una bevanda. Il vantaggio di una preparazione completa, ma in porzioni ridotte, è

racchiuso nella **possibilità di assaggiare più pietanze** e varietà, per apprezzare ad ampio raggio la cultura culinaria del luogo mantenendo il carattere informale di una degustazione.

Ma come si riesce a raccontare il Salento attraverso una tipologia di piatto lontana dalla tradizione? Semplicemente **reinterpretando** le ricette del territorio in una chiave creativa vicina allo stile finger food, per questo dal gusto ancora più concentrato e intenso.

Ma non solo sperimentazione: Via Punta 7 propone anche le più canoniche preparazioni salentine e internazionali, accompagnate da una proposta beverage che prevede – tra gli altri – vini e cocktail realizzati con materie prime selezionate.

Il sogno non solo è diventato realtà, ma amplia la propria ambizione con un progetto che lo vedrà espandersi nei prossimi mesi, per poter accogliere viaggiatori e appassionati dello stile spagnolescente tutto l'anno.

Perché quando i sogni escono fuori dal cassetto è impossibile fermarli.

EN *Via Punta 7 is a small restaurant that combines tradition and innovation. Located in Otranto, a few meters away from the beach, it offers tapas from Salento—merging the best of Iberian culture and of Salentine cuisine. The quality of the ingredients, the attention to details, and the passion of the chef Moreno Falconieri for his job make of Via Punta 7 a required stop for those interested in dining as a sensory experience.*

39



VIAPUNTA 7
Eat & Drink

Via Punta, 7, 73028 Otranto (LE)
Tel. +39 339 800 8111
www.facebook.com/ViaPunta7-Otranto

WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO

“IL SEGRETO È NELLA PERSEVERANZA”

SILVIA PROTOPAPA, ASTROFISICA GALATINESE, È UN ORGOGLIO NON SOLO PER IL SALENTO, SUA TERRA NATIA, MA ANCHE PER L'ITALIA INTERA CHE VEDE IN LEI UNA COMBINAZIONE STRAORDINARIA DI IMPEGNO, CULTURA E PASSIONE.

OLTRE LE STELLE

#TUTTOLANNODONNA

40

#TUTTOLANNODONNA



Ricercatrice al Dipartimento di studi spaziali dell'istituto di ricerca del **Colorado** e co-Investigatore della missione spaziale **New Horizons Kuiper Belt Extended Mission della Nasa**. Basterebbe questo a incastonare la **38enne Silvia Protopapa** tra quelle personalità capaci di lasciare un segno nella storia. Ma non sarebbe stato possibile arrivare ad alcun traguardo se non avesse unito la caparbia e un'innata fame di conoscenza.

"Tutti abbiamo un talento - spiega Silvia - la perseveranza no. Il segreto è proprio lì. Avere un obiettivo e lavorare sodo per raggiungerlo, senza abbattersi davanti alle difficoltà".

Diplomatasi nel 2000 presso il liceo scientifico "A. Vallone" di Galatina, si è laureata cinque anni dopo in Fisica presso il Dipartimento di Matematica e Fisica dell'Università del Salento con votazione 110/110 e plauso della commissione; si è poi trasferita in Germania dove nel 2009 ha conseguito il titolo di PhD in Scienze Naturali presso il **Max Planck Institute for Solar System Research**.

Qui ha militato per altri due anni come postdoctoral scientist, per poi trascorrere otto anni nel Maryland, presso il Dipartimento di Astronomia dell'omonima università, come Assistant Research Scientist prima e come Associate Research Scientist dopo. Dalla metà di giugno 2018 ricopre il ruolo di Principal Scientist presso l'Università del Colorado.

Tantissimi sono i **riconoscimenti** ricevuti negli anni: **2011** Riconoscimento **NASA** come membro del Team EPOXI, missione spaziale; **2013** Premio come postdoctoral scientist d'eccellenza dal dipartimento di **Astronomia dell'Università del Maryland**; **2014** Titolazione di un asteroide "**Protopapa**" in suo onore; **2015** Riconoscimento come giovane ricercatrice d'eccellenza da parte dell'Università del **Maryland**; **2016** Riconoscimento del suo straordinario contributo alla missione Rosetta da parte dell'**Agenzia Spaziale Europea**; **2016** Riconoscimento **NASA** come membro del **Team New Horizons**, terza missione spaziale che porta la sua firma e che ha sorvolato prima **Plutone** e poi recentemente **Ultima Thule**, il corpo cosmico più lontano mai raggiunto da una sonda.

SE SI HA UNA PASSIONE E SI HANNO DEGLI OBIETTIVI
NON IMPORTA RICEVERE DEI "NO" O IMBATTERSI IN
QUALCHE FALLIMENTO, CIÒ CHE CONTA È PERSEVERARE.

EN *Silvia Protopapa is currently a Principal Scientist at the University of Colorado and a co-investigator for New Horizons, NASA's Mission to Pluto and the Kuiper Belt. She was born in Salento and, after finishing high school in Galatina, she started her remarkable career in astrophysics. "If you have a passion and some goals," she says, "it does not matter if you are rejected or of you fail, sometimes: perseverance is what matters."*



Qual è stata la molla che ha fatto nascere e crescere in te l'amore per lo spazio e per i suoi segreti? Che cosa ti ha spinto a diventare la persona e la professionista che sei oggi?

Ho sviluppato l'amore per la scienza in modo graduale, è stato il risultato di un susseguirsi di eventi. Sicuramente ho avuto modelli in famiglia che hanno contribuito a voler intraprendere questo percorso. L'obiettivo di avere sempre nuovi orizzonti, sempre nuove opportunità e di conoscere scienziati eccezionali in tutto il mondo con cui confrontarmi e da cui prendere il massimo. **Se si ha una passione e si hanno degli obiettivi non importa ricevere dei "no" o imbattersi in qualche fallimento, ciò che conta è perseverare.**

Sei la prova che anche partendo dal Sud, anche partendo da una piccola città, si può arrivare lontano. Cosa ti senti di dire ai giovani che sembrano sfiduciati in tal senso?

Io provo a portare loro quella che è stata la mia esperienza. Ricordo che a scuola non c'era l'ansia da prestazione che avverto oggi tra i ragazzi. Si studiava solo per il piacere di farlo. Ecco, io invito i giovani a **non sottovalutare la bellezza dello studio, la forza che ha nel dare loro indipendenza e capacità di scegliere e affrontare il mondo.** Anche

partendo dal **Salento**, anzi senza mai dimenticare le proprie radici, si può dare concretezza al proprio progetto.

Nascere al Sud per me è stata una grande fortuna. Ho ricevuto una preparazione scolastica eccellente sin dalle scuole medie. Ho frequentato il liceo scientifico "A. Vallone" e poi ho intrapreso il corso di studi in fisica presso l'Università degli Studi di Lecce. **Un ambiente di pochi studenti fornisce spesso l'opportunità di essere seguiti da vicino.** Ricordo un'atmosfera familiare, professori e colleghi sempre pronti a supportarmi e ad aiutarmi nel vincere sia le piccole che le grandi sfide.

Da un punto di vista personale, il Salento ad oggi, dopo essere stata in giro per il mondo (Germania, Francia, Norvegia, Chile, Argentina, Stati Uniti), è fra i posti più belli che abbia mai visto. Esorto sempre i miei colleghi a visitare i nostri paesaggi e conoscere la nostra cultura, dico sempre **"Il Salento, Galatina, Lecce sono luoghi magici"**.

Qual è il tuo sogno ancora da realizzare?

Ne ho tantissimi...uno fra tanti quello di far parte di una missione spaziale sin dalle fasi di preparazione: contribuire al proposal per i finanziamenti, veder costruire gli strumenti, assistere al lancio e lavorare ancora una volta su dati fantastici.

Un altro sogno, mai scontato, è quello di riuscire a raggiungere una stabilità fra vita personale e vita lavorativa.

L'AUTOREVOLEZZA DELLA STORIA E L'AZZARDO DI VISIONI SEMPRE NUOVE

DIRE SEMISERIO NON SIGNIFICA SOLO PARLARE DI UN RISTORANTE, MA VUOL DIRE DAR VOCE A UNA SCOMMESSA CHE SI STA VINCENDO QUOTIDIANAMENTE. PROFESSIONALITÀ E SORRISO INCORNICIANO UNA CUCINA DI TRADIZIONE ED ECCELLENZA CHE HA VOGLIA DI RACCONTARSI SEMPRE DI PIÙ.

UNICITÀ

AZIENDE E TERRITORIO

42



EN *Semiserio (semi-serious) is a restaurant. In its name the geniality of its vision. The remarkable quality of the ingredients, the creative expertise of the chef, and the ambience of the restaurant make of Semiserio the ideal venue for those interested in a sophisticated-yet-homey food experience.*

Gioara Rizzo è una **sociologa**. E come mai si ritrova coinvolta in un progetto di ristorazione importante come quello del Semiserio? Tutto nasce da un caffè, da un incontro informale tra lei e **Gigi Perrone**, chef già conosciuto sul territorio leccese. La sfida è stata mettere insieme esperienza e gioventù in un unico cuore.

"La sociologia non è forse una professione riconosciuta concretamente - dice Gioara - ma ce n'è tanta in quello che faccio. Anche nel mio lido Kalè Cora, nella sua oculata spensieratezza, c'è il filtro di un rapporto sempre diretto con la gente, attento alle esigenze di chi abbiamo di fronte. Credo che lo studio sia fondamentale per approcciarsi a qualunque cosa. Nel caso della ristorazione è importante per una lettura minuziosa del territorio, della persona e dei bisogni generali. Ti dà gli strumenti giusti. E poi ci vuole un pizzico di brio, guardare più in là. In questo io e lo chef ci siamo incontrati e incastrati. La sua consapevolezza fa tenere a me i piedi per terra, la mia esuberanza dà a lui la spinta per osare".

I punti di forza del ristorante **Semiserio**, che ha nel nome la genialità della sua visione, si esplicitano quindi senza dubbio in questo binomio, ma si ritrovano anche nella qualità estrema dei prodotti, nella grande esperienza dello chef nel trasformare in cucina, senza mai far perdere l'anima al piatto che si va preparare. E poi c'è il clima. Un ristorante di fascia alta che riesce a far sentire a casa, ha tagliato un traguardo non da poco.

"Per me il Semiserio è tutto questo - spiega chef Gigi - nella linfa giovane portata da Gioara ho trovato un tassello in più che era necessario inserire nel puzzle di questo progetto. La freschezza di quello che portiamo in tavola e i prodotti a km0 sono la nostra priorità, tutto condito con l'accoglienza di chi è felice di avere ospiti".

Per il futuro ci sono in cantiere delle nuove **"imprese eccezionali"**, ma mentre Gioara preferisce non anticipare nulla, Gigi svela un po' del proprio sogno: *"Vorrei arrivare a raccontare e a far vedere cosa c'è dietro una polpetta, cosa c'è davvero dietro il profumo del sugo della nonna che tanto ci inebriava quando entravamo in casa sua. La cucina di oggi è molto "schiuma e bolle", effetti visivi splendidi, ma a volte oltre questo si rischia di perdere il piacere di una storia che è autorevole nella tradizione che porta con sé e nelle emozioni che sa ricreare ogni volta".*

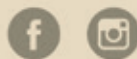


Ristorante

SEMISERIO



RISTORANTE SEMISERIO - Via Dei Mocenigo, n. 21 - Lecce - Tel. (+39) 0832 199 0266 - info@ristorantesemiserio.it
www.ristorantesemiserio.it



SENZA GLUTINE... MA CON GUSTO!

TUTTA LA FRESCHEZZA DEI DESSERT NEI PRODOTTI EUROFOOD PER CELIACI

AGGIORNAMENTO AZIENDE E TERRITORIO



44 CEO
DARIO PERRONE

EN Eurofood Srl has been, for years, a leader brand in food distribution. To meet the needs of gluten-intolerant costumers, Eurofood Srl has recently expanded its services. Thanks to this, more and more bars, pubs, and restaurants in Salento can offer high-quality gluten-free products.

Via Bruxelles 30 z.i. Soletto
Tel. +39 0836 521511

WWW.EUROFOODSERVICE.IT

I prodotti alimentari dedicati alle persone intolleranti al glutine hanno ormai raggiunto, per gusto e componenti nutritive, i cibi destinati al resto della popolazione mondiale. **L'attenzione delle aziende produttrici è volta in primis a garantire l'assenza di glutine o cereali contenenti glutine tra gli ingredienti.** In secondo luogo è fondamentale assicurare l'assenza di potenziali fonti di contaminazione durante tutto il processo produttivo. Infine la conservazione e la distribuzione dei prodotti alimentari per celiaci determinano l'effettiva qualità dell'alimento, che arriva quindi sulla tavola conservando tutte le sue proprietà.

Quest'ultimo passaggio sta particolarmente a cuore all'azienda salentina **Eurofood Srl**, leader - ormai da anni - nel settore della distribuzione di prodotti alimentari.

«Il mercato è cambiato e sta ancora attraversando un periodo di grande mutamento - afferma **Dario Perrone, titolare di Eurofood Srl** - Soprattutto nell'ottica delle nuove esigenze del nostro pubblico di riferimento. Le migliori marche delle quali curiamo la distribuzione per bar, pub, pizzerie, ristoranti e sale ricevimento hanno saputo intercettare i nuovi bisogni e, di conseguenza, ampliare la propria offerta».

L'estate 2019 rispecchia in pieno questa attenzione delle grandi aziende per le persone intolleranti al glutine, proponendo una varietà ampia e varia di gelati e dessert pensati per non rinunciare alla dolcezza. Cheesecake, sorbetti e semifreddi sono solo alcuni dei dolci - tipicamente estivi - inseriti a pieno titolo nel mercato del gluten free: «Le attività commerciali del Salento si stanno dimostrando molto sensibili ai temi riguardanti le intolleranze alimentari e la richiesta di prodotti bio e vegan - continua Perrone - La nostra attenzione al riguardo, in quanto azienda di distribuzione, è di conseguenza molto alta, tanto da aver di recente allargato le celle inserendo altri 350 posti pallet (così da poter offrire ancora più referenze e dare più servizio)».

L'inserimento di prodotti **gluten free, bio e vegan** integra un catalogo prodotti già molto vasto per Eurofood Srl: dal 1998 il core business dell'azienda è orientato alla **distribuzione in tutto il Salento di carni, pesce, semilavorati e preconfezionati di pasta, salumi, formaggi, panini e tramezzini pronti e confezionati singolarmente.** Soprattutto nel settore dedicato alla panificazione, gli agenti di **Eurofood Srl** rappresentano un forte supporto tecnico alle aziende del territorio grazie a una formazione specifica che valorizza il ventaglio di servizi offerti.



UN'IMPRESA CHE NON CONOSCE LIMITI

QUALITÀ E SACRIFICIO PER RENDERE ECCEZIONALI LE PIZZE NAPOLETANE DI BRUNDA

GENUINITÀ

AZIENDE E TERRITORIO



IL TITOLARE
NICO TAVERI

UNA MISCELA DI TRE
TIPOLOGIE DI FARINA E UNA
LIEVITAZIONE DI 72 ORE

Non ama parlare di sé, né vantarsi dei traguardi raggiunti. Eppure **Nico Taveri** ne avrebbe di cose da raccontare: classe 1992, istruttore pizzaiolo dell'Accademia Italiana della Pizza, a capo della pizzeria Brunda segnalata tra le migliori 50 pizzerie pugliesi e proiettato verso nuove attività nel campo della ristorazione.

Nel sorriso del giovane brindisino si cela tutta l'**umiltà di un ragazzo devoto al proprio lavoro, che conosce il sacrificio ed è sempre affamato di nuove esperienze**. La sua è una passione nata sui banchi di scuola e maturata subito dopo il diploma quando, per imparare il mestiere, si è trasferito per un periodo in Germania, rientrando poi a Brindisi per realizzare il suo sogno. Anni di esercizio e studio per individuare la ricetta perfetta e il risultato è oggi **un impasto dato dalla miscela di tre tipologie di farine e fatto lievitato 72 ore**. Ingredienti di **qualità** e originalità nella composizione rendono la **pizza napoletana** servita da **Brunda** un'esperienza eccezionale. Come l'impresa compiuta da **Nico Taveri** che si proietta in un futuro sempre più ambizioso.

EN *At just 26, Nico Taveri can boast the title of pizza chef instructor from the Pizza Italian Academy. He is the head chef of the Brunda pizzeria in Brindisi, which has been deemed one of the top 50 pizzerias in the Apulia region and is moving in innovative directions in the restaurant business.*

WWW.BRUNDAPIZZERIA.IT



PIZZERIA



BIRRERIA

brunda

ARTIGIANI DELLA PIZZA



BRUNDA PIZZERIA/BIRRERIA - PIAZZA DANTE, 8 - BRINDISI - ITALY - TEL. +39 320 891 8821

WWW.BRUNDAPIZZERIA.IT

UNA STORIA VISSUTA SORSO DOPO SORSO

S.I.B., DA 35 ANNI LEADER NELLA DISTRIBUZIONE DI BIRRE PER LECCE, BRINDISI E TARANTO

INTUIZIONE

AZIENDE E TERRITORIO

48

NEL 1984, QUANDO IL TERRITORIO SALENTINO ERA ANCORA LONTANO DALLE DINAMICHE COMMERCIALI PIÙ INTERNAZIONALI, CLAUDIO FRANCO HA AVUTO L'INTUIZIONE DI FONDARE LA PRIMA SOCIETÀ DI IMPORT E DISTRIBUZIONE BIRRE CON SEDE A COPERTINO.

Solo le vere passioni non invecchiano mai. Anzi, con il passare degli anni puntano a obiettivi e a risultati sempre più ambiziosi. In **S.I.B.**, società di import e distribuzione birre nel Salento, soci e collaboratori ne condividono addirittura due di passioni. **La prima è quella per il proprio lavoro e la seconda è la passione per la birra di qualità.** Senza questo connubio, forse S.I.B. non sarebbe mai stata fondata e non avrebbe, quest'anno, festeggiare i suoi primi 35 anni di attività.

Nel **1984**, quando il territorio salentino era ancora lontano dalle dinamiche commerciali più internazionali, un gruppo di professionisti ha avuto l'intuizione di fondare una società di import e distribuzione birre con sede a **Copertino**. Nel tempo, il numero dei collaboratori è aumentato notevolmente, così come la stima reciproca e il rispetto tra i componenti dello staff. Sentirsi una grande famiglia, affiatata e orientata al raggiungimento di obiettivi comuni, **ha consentito a S.I.B. di affermarsi come distributore per le attività commerciali di Lecce, Brindisi e Taranto**, ampliando anche l'offerta dei propri servizi: a 35 anni di distanza dalla prima birra spillata in casa S.I.B., la distribuzione dei prodotti è stata arricchita con **numerosi altri servizi** dedicati al

AZIENDE & TERRITORIO

fra luppolo

La tradizione dei frati da **servire rigorosamente ghiacciata**. Un **amaro** dalle note piacevoli, compagno silenzioso dei momenti che vale la pena godersi appieno.



la nabotta

Forte, come il sole del Salento.

Ambrata, come la terra su cui il grano si innalza dorato.

Una scelta decisa per **"nabotta"** di vita, **"nabotta"** di gusto, **"nabotta"** di freschezza.

"nabotta" di energia che accende la giornata, ti carica di positività, ti stordisce di euforia.

canale **ho.re.ca.** del territorio. Dalla **progettazione** e **realizzazione** di locali alla **formazione** del personale e dei gestori; dal **coordinamento** di **eventi** che vedono la partecipazione di mastribirrai all'ideazione di **carte delle birre personalizzate**; dalla proposta di **percorsi degustativi** (all'interno del progetto Cultobirra) all'**assistenza tecnica h24** per i locali clienti. Ultima in ordine cronologico, ma decisamente non per importanza, la **distribuzione food e prodotti gourmet riservata alle attività del territorio.**

Ma non solo: con l'originale birra in bottiglia "**La Nabotta**" e il nuovo amaro "**Fra Luppolo**", S.I.B. si apre anche al settore della produzione con due ricette - che vedono protagonista l'amato luppolo - pensate per pub e birrerie.

Con i migliori presupposti per il futuro S.I.B. festeggia questo importante traguardo, continuando a sognare in grande.

- IMPORT E DISTRIBUZIONE BIRRE
- PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE LOCALI
- FORMAZIONE PERSONALE E GESTORI
- COORDINAMENTO EVENTI
- ASSISTENZA TECNICA H24

WWW.SIB-BIRRE.COM



49

EN *The first beer import and distribution company in Salento turns 35: S.I.B., founded in 1984 by Claudio Franco, celebrates this important anniversary with new products and services dedicated to various companies located in Lecce, Brindisi, and Taranto.*

SIB
Via Galatina, 73043 Copertino (LE)
Tel. 0832 934081

BENESSERE E BELLEZZA, COPPIA VINCENTE!

CORPORIS LAB È UN MONDO IN CUI MEDICINA ED ESTETICA SI INCONTRANO PER DARE IL MEGLIO ALL'INDIVIDUO, RICONOSCIUTO NELLA SPECIALITÀ DEL SUO ESSERE UNICO.

SALUTE

AZIENDE E TERRITORIO

50

SPESSE SI RITIENE CHE IL TERMINE "DIETA" SI RIFERISCA A UN PERIODO DI RESTRIZIONI ALIMENTARI. IN REALTÀ L'ETIMOLOGIA DELLA PAROLA VUOL DIRE "ABITUDINE, MODO DI VIVERE", QUINDI QUANDO SI PARLA DI DIETA SI PARLA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Una persona non è un'altra persona. L'unicità dell'essere umano è l'eccellenza che questo mondo ci offre, insieme agli spettacoli naturali in cui siamo immersi.

E a questa unicità **Corporis Lab** guarda con la massima attenzione nel suo approccio multidisciplinare che si prende cura dell'uomo e della donna nella loro totalità.

Il **benessere dell'individuo** passa attraverso percorsi mirati che mettono sotto la lente di ingrandimento tutti gli aspetti riguardanti la salute.

Non si può certo prescindere dalla nutrizione, punto cardine per una vita sana. Lo sottolinea **Mino Vergaro**, biologo nutrizionista, che al discorso alimentazione è particolarmente attento. Spesso si ritiene che il termine "**dieta**" si riferisca a un periodo di restrizioni alimentari. In realtà l'etimologia della parola è da ricondursi al greco "**digita**" e vuol dire "**abitudine, modo di vivere**". Lo scopo è sempre quello di per far sì che il proprio organismo e il proprio spirito siano in armonia tra loro.

Culture di questa filosofia è **Maurizio Cursano** (*in foto*), specialista in **medicina e chirurgia estetica**, che fa della "**bellezza senza bisturi**" l'anima dell'innovazione del suo lavoro. Aiutare il corpo ad armonizzare il suo profilo senza trattamenti invasivi oggi è possibile, grazie a programmi personalizzati e tecniche rivoluzionarie.

Attraverso delle apparecchiature sofisticate e all'avanguardia, bellezza significa **rimuovere smagliature e cicatrici**, significa scegliere un'epilazione davvero permanente grazie al laser in fibra che non lasci segni sulla pelle, ma punti a eliminare definitivamente qualsiasi tipo di pelo con delicatezza; significa non traumatizzare il corpo nel cammino verso un piacere estetico che deve essere pieno in primis da chi si sottopone ai trattamenti.

Unica nel Sud Italia, la **SculpSure** disponibile da **Corporis Lab** è la nuova forma di modellamento del corpo tramite forma di energia. Velocità e massima resa per un dispositivo non invasivo che usa la luce laser per il trattamento dell'adipe localizzato in soli 25 minuti. Con l'uso della tecnologia pico laser ad alessandrite, **Corporis Lab** è



AZIENDE & TERRITORIO



ATTRAVERSO DELLE APPARECCHIATURE SOFISTICATE E ALL'AVANGUARDIA, BELLEZZA SIGNIFICA RIMUOVERE SMAGLIATURE E CICATRICI, SIGNIFICA SCEGLIERE UN'EPILAZIONE DAVVERO PERMANENTE GRAZIE AL LASER IN FIBRA CHE NON LASCI SEGNI SULLA PELLE



uno dei pochissimi centri in Italia che ha la possibilità di agire su **tatuaggi** (anche colorati e di notevoli dimensioni), **macchie della pelle e cicatrici**.

Questo dispositivo medico di ultima generazione **non comporta rischi** e garantisce efficacia in poche sedute. Emette impulsi a picosecondi causando la disgregazione dei pigmenti di colori in frammenti molto più piccoli e quindi facilmente rimovibili.

Corporis Lab fornisce dunque un ventaglio di **servizi di eccellenza** che i suoi professionisti garantiscono in termini di efficacia, prevenzione e prospettiva di un futuro che si vuole immaginare sempre più roseo per la qualità della vita.

EN *Medicine and aesthetics meet at Corporis Lab, where each customer is unique. Here, individual needs and treatments are studied and addressed specifically: a guarantee of success.*


CORPORISLAB
CENTRO DI CURA DELL'OBESITÀ

Kinetlab

via Umbria, 111
73013 Galatina (LE)
cell. 327 69 57 510

WWW.CORPORISLAB.IT

Quella di Puccia è considerata una delle voci più rappresentative della scena musicale salentina contemporanea: verace come poche, racconta l'autenticità di un **Salento vivo e dinamico**, che ha ancora voglia di divertirsi in modo semplice.

Nato artisticamente **"sulla strada"**, **Marco Perrone** - da sempre conosciuto come **Puccia** - ha mosso i primi passi nel panorama **reggae/ska**, entrando a far parte del gruppo degli **Après La Classe**. Da qualche anno si dedica al progetto musicale **"Io, Te e Puccia"** che lo vede ancora più protagonista e che porta in giro per il territorio uno stile unico e ben identificabile.

Come nasce il progetto di "Io, Te e Puccia"?

Al bar. Io, Manu, Mike, Gianmarco, Blandini e Zimba suonavamo già insieme in altre situazioni e abbiamo deciso di avventurarci in questo progetto, soprattutto per stare insieme. L'intuizione, per quanto naturale, si è rivelata vincente. Sono passati diversi anni e... il gruppo funziona (e suona) ancora alla grande.

Il gruppo è formato da musicisti salentini che suonano in altre band. Tu per esempio sei cantante e fisarmonicista degli Après La Classe. Qual è la differenza tra suonare con gli Après e suonare con "Io, te e Puccia"?

Questo è un progetto più scanzonato. Altrettanto divertente, ma meno faticoso. E poi, per scelta, non usciamo mai (tranne rare eccezioni) dai confini salentini.

Qual è secondo te la forza del Salento?

Non ci sono elementi o aspetti particolari che rappresentano la forza del Salento. Il Salento ha una forza innata, straripante e unica. La forza del Salento è il Salento stesso.

Tre aggettivi per descriverti

Atletico, mattutino, astemio (*ride*, ndr).

Le tue grandi passioni, oltre a quella della musica...

Sicuramente l'arte contemporanea.

Toglietemi tutto, ma non...?

Le sigarette.

MARCO PERRONE, UNA DELLE VOCI PIÙ RAPPRESENTATIVE DELLA SCENA MUSICALE SALENTINA, SI RACCONTA.



IO, TE E PUCCIA

PERSONE & MUSICA

EN *Marco Perrone, who's always been known as Puccia, has a voice which is considered one of the most true-born and authentic in the contemporary Salento music scene.*



WWW.HERMITAGEGALATINA.IT

SP 362 KM 18, GALATINA (LE)
TEL +39 0836 561200


HERMITAGE
HOTEL

PUNTARE SEMPRE PIÙ IN ALTO

DUE PUNTI VENDITA DI SUCCESSO, UN'UNICA PASSIONE: A VEGLIE LO STILE CASUAL E L'ABBIGLIAMENTO DA CERIMONIA SI INCONTRANO IN VIA PARCO DELLE RIMEMBRANZE.

AMBIZIONE

AZIENDE E TERRITORIO

54

TRE FRATELLI DIFFERENTI
NEL CARATTERE, SIMILI
NELL'AMBIZIONE.

Come da piccoli, in riva al mare, quando giocavano a seguire le orme dei genitori: i piedi adulti camminavano gli uni accanto agli altri, in una danza fatta di complicità e stima, e i tre cuccioli di casa inseguivano il sogno di catturare quelle orme prima delle onde.

Con la stessa intesa, tra sorrisi, dispetti e scarabocchi sui muri, Federico, Letizia e Luca Pati sono cresciuti, diventando eredi di un futuro che li vedrà senza dubbio protagonisti.

Tanto differenti nel carattere, quanto simili nell'ambizione, i fratelli Pati vivono **il progetto imprenditoriale intrapreso dai propri genitori** con una determinazione che è sinonimo di passione autentica.

In un tempo storico in cui il settore moda vive la competizione con canali virtuali sempre più agguerriti sul mercato, hanno agito in controtendenza, investendo in un'impresa che ha addirittura **raddoppiato le prospettive di crescita**. Kermesse, lo storico negozio vegliese di abbigliamento casual, ha fatto da trampolino di lancio per un nuovo punto vendita a pochi metri di distanza.



I BRAND:
MANUEL RITZ
PATRIZIA PEPE
LA MARTINA
TOMMY HILFIGER
FELEPPA
G-STAR RAW
MUSEUM
HANITA
MUSANI



IN FOTO:
Da sx Luca e Letizia Pati, Lidia,
Federico Pati e Gianmarco

Si tratta di **K-1960**, store dedicato all'abbigliamento **elegante** e da **cerimonia**, inaugurato da poco più di un anno e già diventato riferimento per il territorio.

Le diverse attitudini personali e professionali di Federico, Letizia e Luca si integrano alla perfezione, creando una sinergia in grado di rispondere a ogni specifica esigenza della clientela.

Gli obiettivi aziendali rendono la loro impresa eccezionale, ma la vera forza del progetto è nella passione condivisa.

EN *The entrepreneurial project of the Pati family continues to grow thanks to the great aspirations on the part of young Federico, Letizia, and Luca. The two Veglie stores are aimed at a clientele that is wide-ranging, thereby satisfying a variety of demands in terms of style.*

K-1960 È UNO STORE DEDICATO ALL'ABBIGLIAMENTO ELEGANTE E DA CERIMONIA, INAUGURATO DA POCO PIÙ DI UN ANNO E GIÀ DIVENTATO RIFERIMENTO PER IL TERRITORIO.

Via Parco delle Rimembranze
73010 Veglie - Tel. 0832 966335
WWW.KERMESSE1960.IT

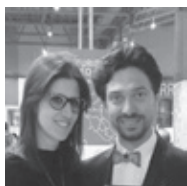
K · 1960
K E R M E S S E
be yourself

LA MAGIA DI UN QUADRO DI SOLE E DI SALE

TERREAMARE NON È UN SEMPLICE AGRITURISMO. È UN LUOGO IN CUI LA STORIA APRE LE SUE PORTE E L'OSPITALITÀ UNISCE BELLEZZA E GUSTO ALLA VOGLIA DI SENTIRE SULLA PELLE IL MEGLIO DEL SALENTO.

TRADIZIONE

AZIENDE & TERRITORIO



TITOLARI
ITALO D'AMATO E VALENTINA CAPUTO

Al tempo chiediamo di non correre troppo veloce. Gli chiediamo di essere galantuomo, di offrirci un fiore e di concederci un po' di lentezza perché ne vogliamo avvertire tutto il profumo. **Gli chiediamo di farci vivere il presente** e di farci respirare quello che c'era prima di noi, richiamandoci alla memoria voci e sensazioni.

Al tempo **chiediamo ogni giorno di abbracciarci silenzioso nella luce e nei colori di Terreamare.** Glieli chiediamo noi, prima di chiunque altro. Noi che di questo luogo siamo battito e radice, forte come quella dei nostri ulivi che affondano nel rosso della campagna le loro mani nodose per tenersi stretta la storia.

È la **pace** che noi conosciamo che vogliamo condividere con voi, **il sentore di un Salento pieno perché ha il sole e il sale, un entroterra affascinante e delle spiagge incantevoli.**

Le **antiche case coloniche** dei contadini da noi sono diventate **camere** capaci di raccontare, non solo di accogliere. La **semplicità** non è mai banale e il vostro soggiorno lo può avvertire in ogni dettaglio.



VI REGALIAMO L'INCANTO
CON IL RISCHIO CHE VE NE
INNAMORiate PAZZAMENTE.

Se vi va, in questa natura vi accompagniamo in **bicicletta**, regalando l'avventura della mitezza, del calore e della bellezza. **Vi regaliamo l'incanto con il rischio che ve ne innamorate pazzamente.**

E poi ci sono i **sapori**, quelli della **cucina della tradizione**, rivisitata eppure sempre familiare, caratterizzata da prodotti inconfondibili per qualità e gusto. **Volete provare a mettere le mani in pasta e fare voi le nostre orecchiette?** Provateci grazie ai nostri laboratori. Se invece volete solo godervi un piatto capace di farvi fare un viaggio con la mente e con il cuore, mettetevi comodi e assaporate ogni boccone.

Il filo che lega la magia dei nostri menu è **l'olio extravergine d'oliva bio D'Amato**. Scopritene la ricchezza organolettica e culturale, degustando con noi tante varietà diverse, accomunate dall'eccellenza di un prodotto che fa parte di noi. Che SIAMO noi.

Dal 1870 la vocazione è rimasta intatta e il nostro olio la trasmette quasi come una carezza. 160 ettari di uliveto sono lo scenario di una forza che non si arrende agli attacchi esterni che stanno minacciando in modo spietato le secolari piante salentine. Lottiamo per mantenere sempre più produttiva la filiera, ma soprattutto per non lasciare che il Salento si svesta del suo abito più regale. L'eccellenza è garantita ed è sinonimo di genuinità. A voi non resta che provare. **Benvenuti!**



EN *TerreAmare is much more than an agriturismo (farmhouse). It is a place where history opens its doors, and hospitality combines beauty and taste with the desire to experience the best of Salento. It is an enchanting place, where time slows down, and you can fall in love with the colors, tastes, and history of this land—including the D'Amato extra virgin olive oil, produced here since 1870. The protagonist of TerreAmare's rich menu, this oil is a product of excellence: tenaciously preserved in the face of what challenges Salento's biodiversity, and its secular olive trees.*

Attraverso particolari innesti sulla pianta di ulivo danneggiata dalla xylella, l'agriturismo TerreAmare sta mettendo in pratica una tecnica agricola sperimentale, che consenta alla pianta di riprendere a germogliare.



Loc. Santa Chiara, Villaggio Boncore
73010 Porto Cesareo (LE).
Coordinate GPS: 40.300888, 17.89637
Tel: +39.3888324300
Email: info@terreamare.it

WWW.TERREAMARE.IT

LE PERSONE PRIMA DI TUTTO

PARLARE DI CONSULENZA FISCALE NON È MAI SEMPLICE, MA SE SI METTONO INSIEME SORRISI E PROFESSIONALITÀ, SI INSTAURANO RAPPORTI DI FIDUCIA CHE AIUTANO IL LAVORO. LO STUDIO DI ANNA FRASSANITO OFFRE SERVIZI ATTENTI A OGNI DETTAGLIO E SOPRATTUTTO A QUESTO ASPETTO.

SACRIFICIO

AZIENDE E TERRITORIO



TITOLARE
ANNA FRASSANITO

L'argomento è ostico. O meglio, deve davvero appassionare per poter entrare dentro al discorso con tutte le scarpe. **Anna Frassanito** nutre da sempre un grande amore per i numeri e il suo studio di consulenza fiscale è la fotografia del suo impegno e della sua dedizione.

La sua attività a tutti gli effetti parte nel 2005, ma la sua esperienza affonda le radici in un passato fatto di sacrificio e scoperta, grazie al periodo di tirocinio a Lecce che le ha permesso di entrare nel vivo di questo ambito.

Oggi è alla guida di uno studio in cui si intrecciano tre professionalità. Alla sua si unisce infatti quella di **Mimma Scurti** e quella di **Salvatore Orlando**. Un team giovane a cui piace fare le cose con attenzione e massimo rispetto del cliente. Tutti e tre hanno lo stesso obiettivo e si integrano grazie alla specializzazione che ognuno di loro ha in un determinato settore.

"La nostra eccezionalità è forse nella delicatezza con cui trattiamo la materia fiscale - dice Anna Frassanito - perché le persone hanno bisogno di qualcuno di cui fidarsi quando si parla di tasse ed economia in generale".

A chi le chiede se è penalizzante essere in Salento per chi ha tanta aspirazione e vuole crescere, Anna non ha dubbi: *"Sono nata qui e spero di continuare la mia attività qui. Certo, le difficoltà non mancano. Spesso si avverte qualche differenza tra città e paese, ma in fondo dipende tutto dal contatto che si riesce a instaurare con la gente, dalla stima reciproca che si va alimentando".*



EN *Anna Frassanito Tax-consulting firm combines professionalism and friendliness. In collaboration with Mimma Scurti and Salvatore Orlando, Frassanito treats fiscal matters with competence and sensitivity.*

A close-up photograph of a person's hands working at a desk. The person is wearing a light blue button-down shirt. Their right hand is holding a silver and black pen, poised to write on a white spiral-bound notebook. Their left hand is resting on a silver calculator, with the index finger pressing one of the buttons. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting an indoor setting with a window looking out onto nature. The overall tone is professional and focused.

STUDIO FRASSANITO
CONSULENZA FISCALE

STUDIO FRASSANITO - VIA DOMENICO CIMAROSA, 25 - VEGLIE (LE) - TEL. 0832 968851

QUELLO SCRIGNO PREZIOSO CHE È IL MARE

WRITTEN BY
MARZIA DE MATTEIS
PHOTO
RAFFAELLA CALSO

RISPETTARE L'AMBIENTE NON È PIÙ SOLO
UN'ESIGENZA, MA UN MODUS VIVENDI CHE
DOVREBBE APPARTENERE A TUTTI.

L'inquinamento tocca ormai livelli altissimi e provoca numerose vittime, come testimoniano i dati relativi agli studi epidemiologici. Sotto la lente d'ingrandimento aria, acqua, suolo, coltivazioni, allevamenti. La contaminazione dell'ecosistema è dovuta principalmente all'opera dell'uomo e solo in minima parte a cause naturali, come eruzioni vulcaniche e incendi. **Per cambiare rotta, è auspicabile creare un sistema integrato tra ambiente, amministrazioni, cittadini, ricerca scientifica e imprese, motore dello sviluppo e dell'economia di un Paese.** È necessario educare e sensibilizzare il singolo al rispetto dell'ambiente e al consumo consapevole, attuare politiche economiche sostenibili, emanare leggi avvalendosi del contributo

IN FOTO: Torre Squillace, torre
costiera del Salento situata
nell'estremità settentrionale del
comune di Nardò



degli scienziati dell'ambiente e fare in modo che vengano rispettate, attraverso azioni di monitoraggio continuo ed efficace.

Su questa linea di principio, azienda virtuosa è la *Cascione Costantino srl* (www.cascionecostantino.it). Nata come azienda edile, con uno sguardo attento al rispetto dell'ambiente, ha progressivamente introdotto nel proprio ciclo di lavorazione materiali ecologici e innovativi, ma ha anche individuato criticità fortemente impattanti del settore, come la produzione di rifiuti derivanti dalle attività edili come ad esempio la presenza, talvolta, di inquinanti. A tal proposito, ha implementato la propria attività, dedicandosi anche a operazioni di bonifica, mitigazione e gas radon (abbassamento della concentrazione di un inquinante entro i limiti consentiti), in collaborazione con Amministrazioni Pubbliche e Università. Recentemente è stata impegnata sul territorio in un'importante iniziativa: l'inaugurazione dell'**Ecocentro blu**, un **centro per il conferimento dei rifiuti pescati in mare**, a Porto Cesareo, presso lo Scalo di Alaggio, nato dall'accordo di programma per la definizione delle attività di Pulizia dei fondali marini sottoscritto dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, l'Area Marina Protetta Porto Cesareo, il Comune di Porto Cesareo e la Capitaneria di Porto di Gallipoli. Obiettivo dell'Accordo è **avviare un sistema integrato di attività di prelievo, raggruppamento e gestione ottimale dei rifiuti provenienti dalla pulizia dei fondali marini, e**

di azioni informative per rendere queste attività ancora più efficaci.

Si tratta del secondo centro sperimentale di raccolta di rifiuti in mare in Italia (dopo l'arcipelago toscano), in cui sono coinvolti anche i pescatori. Con la legge Salvamare appena approvata, i pescatori potranno finalmente portare a terra la plastica accidentalmente finita nelle reti. Finora sono stati costretti a lasciarla in mare perché altrimenti avrebbero compiuto il reato di trasporto illecito di rifiuti, sarebbero stati considerati produttori di rifiuti e avrebbero dovuto anche pagare per lo smaltimento. **I pescatori che diventeranno "spazzini del mare" potranno avere un certificato ambientale e la loro filiera di pescato sarà adeguatamente riconoscibile e riconosciuta.**

EN *In order for local businesses to counteract air and water pollution, ground contamination, and crop and livestock pollution, it is of the utmost importance that they take a clear stand, thereby promoting good practice. The Cascione Costantino Company Ltd, which started as a construction company, represents in this sense a virtuous company thanks to their use of ecological materials and reclamation activities.*



FRIENDLY TO PEOPLE

IL PROGETTO CICLONARDÒ APRE GLI ORIZZONTI DI UNA CITTÀ SEMPRE PIÙ A MISURA D'UOMO IN CUI LE DUE RUOTE POSSANO DIVENTARE VERO E PROPRIO STILE DI VITA.

BICICLETTA

AMBIENTE E TERRITORIO

62

Una città “friendly to people” invece che “friendly to cars” è una **coraggiosa scelta politica e amministrativa**, ma anche un'impresa eccezionale. Perché le piste ciclabili a Nardò - semplificando brutalmente il racconto - sono state una presenza scontata o forse inutile nei programmi elettorali per la città degli ultimi trent'anni.

Qual è la novità? La novità, anzi le novità, sono **lungimiranza, progetti, risorse** e (finalmente) **cantieri**.

Il Comune di Nardò, portando all'incasso un'intuizione scontata in astratto e assai meno prevedibile alle latitudini del Salento, ha ottenuto 1 milione e 115 mila euro di finanziamento per il progetto **Ciclonardò** e altri 2 milioni e 990 mila euro per **una ciclabile tra Santa Maria al Bagno e Santa Caterina**, risorse queste ultime che consentiranno di riqualificare un lungomare tra i più belli di Puglia. In tutto oltre 4 milioni per quasi 18 km di percorso ciclabile.

CicloNardò, i cui lavori sono iniziati, è l'unico tra gli interventi finanziati che porterà la ciclabile in ambito urbano (dalla stazione agli uffici comunali, dal centro storico alle vie commerciali, sino al tratto ciclabile esistente di viale Caduti di Nassirya) e poi lungo la viabilità a basso traffico di via Masserei, strada La Riggia e via Croce dell'Alto, infine verso Porto Selvaggio. **La ciclabile delle marine poi** - il cantiere aprirà in autunno - è **semplicemente il modo più affascinante per far fare un salto di qualità alle due perle costiere della città**.

EN *The municipality of Nardò wants to create a true lifestyle that revolves around the bicycle. This is why it has launched a project that will lead to the creation of bike paths with seaside localities included as well.*



Torre Uluzzo, © Raffaella Calso

AMBIENTE & TERRITORIO



La prospettiva è ambiziosa: fare di **Nardò** la **città della bicicletta**, sul modello di realtà come Ferrara o Copenaghen, dove proprio la bicicletta è il mezzo più usuale per gli spostamenti ed è uno stile di vita. Perché andare su due ruote significa stare in salute, risparmiare, sottrarre mezzi inquinanti alla circolazione, contribuire a una città più silenziosa, bella e pulita. **Un'impresa eccezionale, appunto.**

IL PROGETTO CICLONARDÒ E LA
CICLABILE DELLE MARINE PUNTANO
A FARE DI NARDÒ LA CITTA DELLA
BICICLETTA.

Santa Maria al Bagno, © Raffaella Calso

L'ESTATE 2019 A NARDÒ

SALENTO BOOK FESTIVAL

Marco Travaglio 5 luglio (p.za Battisti)

Roberto Saviano 13 luglio (p.za Battisti)

CAVALCATA STORICA

2, 3 e 4 agosto (centro storico)

FESTIVAL LA NOTTE DELLA TARANTA

5 agosto (via XXV Luglio)

I GUARDIANI DEL TEMPO (teatro nelle corti)

16, 17 e 18 agosto (centro storico)

GIRO DI GUSTO (street food)

19, 20 e 21 agosto

piazza Salandra



ANTONIO CASTRIGNANÒ

PERSONE E MUSICA

PERSONE & MUSICA

PHOTO ILENIA TESORO



WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO
PHOTO
ILENIA TESORO

PURIFICARSI A SUON DI TAMBURELLO

POCO PIÙ CHE QUARANTENNE, NATIVO DI GALATINA, ANTONIO CASTRIGNANÒ, VOCE E TAMBURO DE “LA NOTTE DELLA TARANTA” HA SUONATO E COLLABORATO CON ARTISTI COME STEWART COPERLAND, MAURO PAGANI, GIULIANO SANGIORGI, NEGRAMARO, LUDOVICO EINAUDI. NEL TEMPO È DIVENTATO UNO DEI PERSONAGGI SIMBOLO DELLA RISCOPERTA DELLA TRADIZIONE MUSICALE SALENTINA.

Lucia è una bambina di 4 anni e mezzo. A vederla così minuta si pensa subito alla delicatezza di una principessa o comunque al mondo dolce e fantasioso delle bambole. Poi parte il tamburello di **Antonio Castrignanò** e nelle sue piccole vene si accende un'energia incredibile. Salta, balla, canta le parole del musicista salentino come se ne conoscesse la natura quasi carnale di quei versi e di quelle storie.

Non c'è età per la pizzica, non ci sono freni quando il ritmo trasmette un'emozione che va al di là degli strumenti e del momento.

Tre aggettivi per descriverti

Determinato, severo (con me), libero, razionale ma sognatore, solitario... basta?

Qual è la persona della tua vita che è per te fonte di ispirazione?

Più persone negli anni lo sono state e tutt'ora lo sono. In genere mi ispirano figure e storie legate alla mia famiglia e altre incontrate nella vita e nella musica.

Cosa significa per te suonare il tamburello?

Il **tamburo** è uno **strumento misterioso e rituale** che racchiude in sé molti aspetti più e meno complessi della nostra gente e dell'umanità in generale. In più ha una forza millenaria pazzesca. Io, attraverso la musica e l'arte, oltre a comunicare **valori in cui credo fortemente**, cerco di **liberarmi** dalle scorie negative e di raggiungere una **dimensione emotiva e un benessere interiore**, che forse è più vicino al cielo che alla terra.

Qual è il potere della musica popolare salentina? Come la descriveresti a chi non la conosce?

Una cascata di acqua sorgente. **Rigenerante.**

Il fenomeno pizzica quanto conserva oggi della tradizione che lo ispira? O credi che si sia completamente snaturato?

Beh, intanto bisogna distinguere tra la tradizione e lo spettacolo. **La tradizione ha tempi ed espressioni che nulla hanno a che fare con lo show.** Oggi non è semplice trovare in giro eventi “**puri**” lontani dall'etichetta, dal radical chic, dalla moda, dalla politica, dal business, ecc. Detto questo però, nonostante tutto, mi accorgo spesso e volentieri che questa musica conserva ancora oggi il suo potere

LA MUSICA POPOLARE SALENTINA È...
UNA CASCATA DI ACQUA SORGENTE.
RIGENERANTE.

curativo e terapeutico nelle persone che la “partecipano” in qualsiasi contesto.

Qual è il brano a cui sei più legato e perché?

Vorrei volare cantato da Uccio Aloisi e Uccio Bandello... se potessi risentirli in punto di morte morirei felice!

Quando ti sei accorto che la musica fa parte di te? Come hai iniziato?

Ho sempre saputo di avere “il ritmo” dentro, lo senti. Quello che non sai è se riuscirai a esprimerti attraverso di lui, io sono stato fortunato a fare delle scelte precise. Durante l’adolescenza sono andato da **Luigi Chiriatti**, ricercatore e musicista di trazione orale, chiedendogli espressamente: **“o me ‘mpari lu tamburu o me taiju la manu”**. Poche alternative, diciamo. Con il tempo poi ci sono state diverse esperienze e tappe che mi hanno formato, forgiato, incoraggiato, deluso, aiutato a conoscermi, confrontarsi, sperimentare. Ancora ho un sacco di cose da fare e imparare.

66 ...MI ACCORGO CHE
QUESTA MUSICA
CONSERVA ANCORA
OGGI IL SUO POTERE
CURATIVO E TERAPEUTICO
NELLE PERSONE CHE LA
“PARTECIPANO”...

EN *A young talented artist, now a symbol of traditional music from the Salento area, Antonio Castrignanò finds the tambourine to be the best instrument for purifying the soul. His relationship with audiences is built on respect and energy. The Pizzica dance style lends a kind of immortality to anyone who dances it.*

In collaborazione con



Il contatto con il pubblico...c’è sempre una grande energia ai tuoi concerti, una vera “corrispondenza di amorosi sensi”. Da cosa dipende? Cosa avverti tu quando sei sul palco?

Da cosa dipende non lo so, forse bisognerebbe chiederlo più a loro che a me. Io sicuramente ho grande rispetto per il pubblico e ho sempre voglia di dimostrarlo con sincerità, restando autentico, proponendo e ricevendo stimoli creativi privi di qualsiasi cliché.

Oltre alla musica, quali sono le tue grandi passioni?

Il calcio, inteso come gioco autentico ed espressione popolare. I viaggi, il cibo, il vino...e qui mi fermerei.

Cosa c’è nel prossimo futuro di Antonio Castrignanò?

Intanto abbiamo appena esordito al Forum Grimaldi - Monaco con “Core Meu”, una produzione pazzesca di musica e danza realizzata insieme al coreografo **Jean Christophe Maillot e Les Ballets de Monte Carlo**, che ha avuto grande consenso di pubblico e critica e che continueremo a portare in tour. Prossime tappe a **Dubai per l’expo2020**.

C’è poi il **tour estivo** con i musicisti di sempre a partire dal 12 giugno da Ceglie. Infine, dopo l’**EP Aria Caddhipulina** (ponderosarecords) uscito nel **2018** e legato ai brani della tradizione orale, il prossimo ottobre uscirà, anticipato probabilmente da due singoli, il nuovo album ricco di collaborazioni con musica e testi inediti legati a temi sociali e culturali che riguardano la nostra cara Terra.

Grazie Antonio e buona musica!

Buona vita e musica a voi. **E ci balla la pizzica nu more mai.**

PALAMÀ[®]

ITALIA

VINI DEL SALENTO
SINCE 1936

TRE GENERAZIONI,
UN'UNICA TERRA, UN'UNICA PASSIONE.
UN UNICO GRANDE CUORE.



CANTINA VINICOLA PALAMÀ
VIA ARMANDO DIAZ, 6
CUTROFIANO (LE)
TEL. +39 0836 542865
WWW.VINICOLAPALAMA.COM/



BERLIN GOLD



QUATTRO SECOLI DI STORIA ED ESSERE PIÙ ATTUALE CHE MAI

LA LAVORAZIONE DELLA CERAMICA NELL'ESPERIENZA DI NUOVA COLÌ CHE, DAL 1650 A OGGI, NON HA MAI SMESSO DI RINNOVARSI, NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE.

ARTIGIANALITÀ

AZIENDE E TERRITORIO

I FRATELLI LUIGI, TOMMASO E LORETA HANNO SAPUTO PROGETTARE CON OTTIMISMO UN FUTURO FATTO DI TRADIZIONE, INNOVAZIONE E AVANGUARDIA

Un'arte tanto antica quanto affascinante, che da mani grinzose è passata a dita vivaci, attraversando insieme la materia fluida e in movimento.

La lavorazione della ceramica salentina è un'arte che è riuscita a sopravvivere, intatta, nel tempo, grazie alla lungimiranza di chi ha saputo tramandare questa arte senza restare fermo nel tempo.

Ne è un esempio eccezionale **Nuova Colì**, azienda che da generazioni porta avanti una tradizione di famiglia: i fratelli Luigi, Tommaso e Loreta Colì – che sono oggi a capo dell'impresa - **hanno saputo progettare con ottimismo un futuro fatto di tradizione, innovazione e avanguardia**.

Nuova Colì, quindi, ha avuto l'intuizione di valorizzare la materia, perfezionandone sempre di più la lavorazione.

Ancora oggi molti prodotti vengono realizzati al **torno**, secondo le **tecniche artigianali tradizionali**, con il supporto dei più moderni macchinari tecnologici a migliorarne ulteriormente la fattura e la qualità. La piccola bottega artigiana è diventata oggi uno stabilimento di 6000 mq.

TRA DESIGN...

EN *The processing of the terracotta and its craftsmanship in Salento have a long-standing tradition. They survived over the centuries, thanks to those who were able to pass on ancient techniques while remaining abreast of the times. Nuova Colì, now owned by the brothers Luigi, Tommaso, and Loreta Colì, is an outstanding example of this. Tradition, innovation, and design go hand in hand in the Nuova Colì products. While inspired by the Salentine tradition, they appeal to contemporary styles and tastes.*



CUTROFIANO (LE) RIENTRA NELLE 40 CITTÀ ITALIANE DELLA CERAMICA RICONOSCIUTE DALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CITTÀ DELLA CERAMICA

IN FOTO: Ferdinando
e Loreta Coli



che si rivolge ad un **mercato internazionale** il quale apprezza, e premia, ogni giorno, l'impegno dell'azienda.

L'eccezionalità dell'esperienza di **Nuova Coli** è espressa da un istinto naturale a cogliere il buono anche dai momenti complessi, riuscendo a spostare il focus dalla difficoltà all'opportunità: con l'obiettivo di definire i propri tratti distintivi, per distinguersi dal resto del mercato, l'azienda ha nel tempo investito in innovazione, aprendosi a nuove prospettive. Proprio l'apertura a **nuovi mercati e nuovi settori commerciali** ha permesso a Nuova Coli di maturare la versatilità tipica delle grandi imprese, che si interfacciano con la stessa professionalità tanto con la grande committente quanto con il cliente al dettaglio.

Le certificazioni acquisite nel tempo, tra cui la **Food Contact Materials**, hanno permesso all'azienda di elevare gli standard generali di qualità, arrivando a produrre **stoviglie e oggetti d'arredo che si rifanno alla tradizione salentina ma con un occhio di riguardo alle tendenze contemporanee.**

Design, tradizione e innovazione sono gli elementi che – convivendo in armonia – hanno caratterizzato la produzione di Nuova Coli **dal 1650** ai giorni nostri. E saranno gli stessi elementi vincenti che permetteranno all'azienda di attraversare con ottimismo gli anni che verranno.

...E TRADIZIONE



LO SAPEVI CHE...

Considerata nell'antichità una materia prima povera, disponibile in natura in grande quantità, **l'argilla** è riuscita negli anni ad affermarsi come materiale dalle grandi potenzialità: **Cutrofiano**, piccolo comune della provincia di Lecce, rappresenta un **caso d'eccellenza** per la lavorazione della terracotta, forte di un'area geografica naturalmente caratterizzata dalla presenza di uno strato d'argilla a poca profondità (non a caso il nome Cutrofiano è composto dal sostantivo greco "**cutra**" che significa vaso, e dal verbo "**fio**" che corrisponde a fabbricare). Cutrofiano rientra nelle **40 città italiane della ceramica riconosciute dall'Associazione Italiana Città della Ceramica.**



Nuova Coli srl
S.P. 49 Cutrofiano – Corigliano d'Otr. (Z.ind.)
73020 Cutrofiano (LECCE – ITALY)
Tel. +39 0836 545079
e-mail: info@nuovacoli.it

WWW.NUOVACOLI.IT

WRITTEN BY
VALENTINA CHITTANO
PHOTO
RAFFAELLA CALSO

ME PIZZICA LU CORE

IL FENOMENO DEL TARANTISMO, LA PIZZICA E LA LORO TRADIZIONE DEVONO RIPARTIRE DA DOVE HANNO AVUTO ORIGINE E RACCONTARSI IN MODO SEMPRE PIÙ CHIARO, SEMPLICE E VIVO.

ANIMA

TRADIZIONI E TERRITORIO

70

Ci sono piazze che sono diverse. Sono piazze che oltre al vociare della gente che si incontra e si abbraccia, abbracciano loro stesse le persone che ne vivono l'anima. Sì, **le piazze hanno un'anima ed è storia vera di un passato capace di tornare ogni qualvolta il ricordo diventa racconto.**

La piazza di **Galatina** non è come le altre. Sul suo basolato le tarantate un tempo accendevano i giorni dei Santi Patroni Pietro e Paolo con uno stridore unico del suo genere. Non è quello del "concertone", quella è un'altra storia. È l'odore intenso della campagna, dei covoni di grano, dell'uva che ancora deve colorare i suoi grappoli. È la "**pizzica pizzica**", una danza ludica nei momenti di festa, ma ballo purificatore nei rituali terapeutici con cui i morsicati dalla tarantola cercavano sollievo.

"Chi ha vissuto certe esperienze in questa piazza, difficilmente riuscirà mai a levarle dalla propria pelle". Lo ha detto il maestro **Ambrogio Sparagna**, uno dei più importanti musicisti della musica popolare europea, suonando la sua "**Taranta d'Amore**" proprio a Galatina, dando il via alla settimana della festa, e in qualche modo lo ha ribadito **Vincenzo Santoro** presentando nel Palazzo della Cultura il suo libro "Rito e Passione". E poi ancora i **Cantieri Teatrali Koreja** e **Pugliarmonica** nelle loro interpretazioni originali e suggestive proprio sulla "**tarantola e la festa**".

Ritornare sempre di più a quello che è stato, pur lasciando che si contaminino interpretazione e creatività, è un'esigenza che parte proprio dai vicoli più stretti e più belli delle città che hanno sentito dentro determinati momenti.

DUNQUE NON SOLO MIELE PER CHI, STRANIERO, VEDE
L'ECCEZIONALITÀ DI QUALCOSA DI STRAORDINARIO.
IL TURISMO È UNA CONSEGUENZA. LO SFORZO È NEL
RISVEGLIARE LE RADICI, AFFONDATE SEMPRE DI PIÙ NELLA
TERRA ROSSA DEL SALENTO.

EN *The pizzica dance style first started right in the heart of some very unique squares; in the Galatina one, to be precise is where the ritual of tarantism originated. The purification dance lives on today in a variety of interpretations, but in order to fully understand the great importance and meaning of it one must experience it "with a bare heart".*



IN FOTO: La Notte delle Ronde (28 Giugno), Galatina

TRADIZIONI & TERRITORIO

Non tutti conoscono ancora appieno cosa c'è dietro un **tamburello** che porta il tempo o l'organetto che accompagna il canto. L'ampia bibliografia esistente sul tarantismo, oggi scomparso, aiuta però ad avere una visione storiografica e antropologica del fenomeno. Dal pozzo della **chiesetta di San Paolo a Galatina**, fonte rigenerante per chi doveva "guarire", fino ai piedi nudi di chi oggi nella pizzica vede corteggiamento, divertimento o apprendimento, il mondo legato a questo fenomeno è intrecciato di verità e "**cunti**" tutti da rileggere nelle parole di chi ne ha imparato l'essenza.

Il fascino nel tempo è mutato nella forma, ma non nella sostanza, e l'interesse cresce come ricerca fondamentale di un'origine in cui ritrovarsi e da cui ripartire.

Dunque non solo miele per chi, straniero, vede l'eccezionalità di qualcosa di straordinario. Il turismo è una conseguenza. **Lo sforzo è nel risvegliare le radici, affondare sempre di più nella terra rossa del Salento.** Galatina lo fa "A cuore scalzo" proprio per ritornare alla semplicità di un passato entusiasmante ed emozionante.

TUTTI GLI EVENTI DELL'ESTATE
GALATINESE SONO DISPONIBILI SUL
PORTALE WWW.VISITGALATINA.IT



Biagio Panico, l'artista dell'autentico
tamburreddhu salentino

Biagio Panico è un **artigiano salentino** che dedica la propria vita alla costruzione di **tamburreddhi a cornice**. Nonostante le caratteristiche di questo strumento tipico della musica popolare salentina siano cambiate molto negli ultimi 15 anni, Panico ama realizzare i suoi strumenti **nel rispetto delle antiche tradizioni locali**, per distinguere lo "strumento Tamburreddhu", in quanto emblema della tradizione salentina, rispetto al "Tamburello" di spiccata natura turistica. Oggi è uno dei più importanti costruttori di tamburi a cornice **d'Europa**.

WWW.BIAGIOPANICO.IT



ENTUSIASMO

AZIENDE E TERRITORIO



TITOLARE
SANTINO PANETTELLA

IN CIALDA O
SACCHETTO: IL
GUSTO DEL CAFFÈ
ARTIGIANALE NEL
FORMATO CHE
PREFERISCI



NON CHIAMATELO SOLO CAFFÈ

MISCELE ARTIGIANALI CURATE NEI MINIMI DETTAGLI,
DALLA SCELTA DEI CHICCHI ALLA TOSTATURA.

Può una semplice tazzina di caffè incuriosirti, entusiasmarti ed emozionarti?
Nella caffetteria di Santino a Veglie, sì.

Se la pausa caffè è quasi sempre un momento da consumare in fretta prima di tornare alla propria vita, da **Santino Caffè** diventa un viaggio alla ricerca di sensazioni gustative nuove, da vivere accompagnati dal sorriso e dalla professionalità di *Santino Panettella* e dei suoi collaboratori.

Così, tazzina dopo tazzina, si riscopre il piacere di un caffè artigianale **prodotto in loco** secondo la cultura del **caffè specialty**, ricco di rimandi sensoriali unici fatti da profumi, colori e gusti tutti da scoprire.

La cura e l'attenzione sono rivolte anche ai più piccoli dettagli: dalla **selezione** dei chicchi per qualità, garanzia di reperibilità e sicurezza di origine, alla delicatissima fase di **tostatura**, seguita personalmente da Santino.



Dalla voglia di sperimentare sempre nuovi abbinamenti e la grande esperienza nel campo di Santino, **nascono delle speciali miscele**: la **gourmet** (70% caffè arabica e 30% robusta) dai sentori fruttati particolarmente indicata per chi ama i profumi avvolgenti e delicati in un perfetto equilibrio di gusto, aroma e corpo; la **miscela Moka**, il **decaffeinato** all'acqua o la **miscela classica** (70 % robusta e 30 % caffè arabica) dal sapore corposo con note di rimando al cioccolato fondente senza però astringere, pensato specificatamente per gli usi e costumi del Salento.

Entusiasmo, competenza, e orgoglio: sono tutte queste le emozioni che passano da una tazzina di Santino Caffè, per cui...**non chiamatelo solo caffè**.

EN *Handcrafted blends with attention down to the minutest detail, from the choice of beans all the way to roasting. Santino Caffè is a coffee shop cafe in Veglie that offers a variety of coffee blends, selected for their quality, and Certificate of Origin and traceability.*

AMO RACCONTARE AI MIEI CLIENTI COME NASCONO LE NOSTRE MISCELE,
FRUTTO DELLA MIA VOGLIA DI SPERIMENTARE.



Santino
caffè

Via Silvio Pellico, 27, 73010 Veglie (LE)
Tel. +39 327 258 0257
www.facebook.com/SantinoCaffe

IL LATO UMANO DELLA FINANZA

SOLIDITÀ PATRIMONIALE, PRUDENTE GESTIONE E PROSPETTIVE DI CRESCITA: ANCHE QUEST'ANNO LA BCC DI LEVERANO SI CONFERMA UN'IMPRESA IN CRESCITA, NEL SEGNO DELLA SOLIDARIETÀ

VALORE AZIENDE E TERRITORIO



PRESIDENTE BCC LEVERANO
LORENZO ZECCA

74

Oltre le asettiche cifre di bilancio c'è un aspetto fondamentale che rende l'azione di un istituto bancario concreta e tangibile per tutto il territorio: **il Valore**.

Non si tratta solo del più canonico significato attribuito al termine, ma di **un vero e proprio obiettivo quotidiano**, da perseguire attraverso ogni azione. In tal senso la missione cooperativistica e il principio della mutualità - insiti nell'anima della Banca di Credito Cooperativo di Leverano - supportano, e rafforzano, le scelte che hanno come obiettivo la solidarietà.

La vicinanza alle fasce più deboli del territorio conferisce un valore unico alle iniziative di beneficenza portate avanti dai soci: deliberando di destinare una quota parte dell'utile d'esercizio al Fondo Beneficenza (a specifica destinazione del Progetto Casa di Riposo) **BCC si dimostra**, anche quest'anno, **vicina alle esigenze del territorio**. Finanziando il progetto di ampliamento della Casa di riposo "Mai Soli" attraverso la realizzazione di nuovi posti letto, per un totale di euro 300.000, BCC avanza nel segno della continuità con le iniziative di solidarietà intraprese negli scorsi anni. **Solo nel 2018**, infatti, l'ente creditizio aveva erogato circa **174 mila euro** a favore di **associazioni non profit**, di culto e sportive e a favore di giovani studenti, con l'assegnazione di borse di studio. Somme a cui vanno aggiunti 122.103 euro di fondi mutualistici per la promozione e lo sviluppo della cooperazione.

AZIENDE & TERRITORIO

A DESTRA:
Il Presidente Lorenzo Zecca assieme al Sindaco di Galatina Marcello Amante. Con loro, Alessio Quarta, Giovanni Greco e le docenti dell'ISS Falcone/Borsellino-Laporta di Galatina in occasione della Manifestazione conclusiva di Progetto Studio - maggio 2019



Il valore espresso all'esterno, nell'ottica di una vera e propria **umanizzazione della finanza, si alimenta del valore del lavoro quotidiano, all'interno delle diverse filiali operative:** i dati contabili diffusi nel corso dell'ultima Assemblea dei Soci del 12 maggio scorso, evidenziano anche quest'anno un trend positivo, che lascia immaginare un futuro più che roseo per la BCC Leverano.

Partendo da un utile di 4.070.099 euro, per un CET 1 ratio (coefficiente di capitale primario di classe 1) pari al 29,02%, la Banca di Credito Cooperativo guarda ai prossimi anni con la consapevolezza di una disponibilità patrimoniale in grado di far fronte alla copertura di tutti i rischi assunti. Si evidenzia anche un incremento degli impieghi netti alla clientela attestati a 182 milioni di euro, con un aumento di euro 13 milioni (+7,79%) su fine 2017, grazie al dinamismo del comparto mutui, cresciuto di 12 milioni a seguito, anche, delle favorevoli prospettive del mercato immobiliare. Buona la performance del grado di copertura del complesso dei crediti deteriorati, che conferma il trend 2017 (48,7%). Nell'anno appena trascorso sono aumentati anche i volumi della raccolta (diretta ed indiretta), che hanno raggiunto il valore di 312 milioni di euro (20 milioni in più, che equivalgono a +6,89% rispetto al 2017). Leggero aumento anche per il portafoglio titoli di proprietà: 175 milioni di euro (+1%), mentre i fondi propri ammontano a 47 milioni di euro.

LA VICINANZA ALLE FASCE
PIÙ DEBOLI DEL TERRITORIO
CONFERISCE UN VALORE
UNICO ALLE INIZIATIVE DI
BENEFICIENZA PORTATE AVANTI
DAI SOCI.

IL VALORE ESPRESSO ALL'ESTERNO,
NELLOTTICA DI UNA VERA E PROPRIA
UMANIZZAZIONE DELLA FINANZA, SI
ALIMENTA DEL VALORE DEL LAVORO
QUOTIDIANO, ALL'INTERNO DELLE DIVERSE
FILIALI OPERATIVE.

EN *Financial strength, prudent management, and growth prospects: once again, the BCC of Leverano proves itself to be a growing business—in the spirit of solidarity. Through the Benefit Fund, the BBC partners decided to allocate a portion of the profit to the Mai Soli (Never Alone) nursing home. This initiative allowed for the creation of new sleeping accommodations for the amount of €300.000.*

LE SEDI BCC:

Leverano - Piazza Roma, 1 - 0832.925046

Porto Cesareo - Via Riviera di Ponente - 0833.560450

Veglie - Via Italia Nuova, 27 - 0832.969539

Nardò - Via A. Volta, 5 - 0833.836276

Copertino - Via Garibaldi, 10 - 0832.934423

Galatina - Corso Re d'Italia, 68 - 0836.563398

Lequile - Via S. Pietro in Lama, 56B - 0832.632580

Lecce - Viale Aldo Moro, 61/63 - 0832.396128



QUANDO UN SOGNO DIVENTA REALTÀ

DAL GARAGE DI CASA A UN'AZIENDA S.P.A DAL FATTURATO MILIONARIO:
L'IMPRESA ECCEZIONALE DI ALBERTO PAGLIALUNGA

TENACIA

PERSONE E TERRITORIO

EN *Deghi is not only a business. It is a full-fledged life project.*

76 *In 2008 Alberto Paglialunga, after spending some time away from Salento for work, decided to change his life. He returned to his native Lecce to start his e-commerce business—which became, over the years, very successful. He considers Deghi S.p.A. his creation, but all this would not have been possible without the enthusiastic and competent people who wanted to share this wonderful adventure with him.*

La forza per mantenere la schiena dritta e la testa alta - nonostante tutto - l'ha trovata aggrappandosi a coloro che, fin dall'inizio, hanno creduto in quel sogno: i suoi collaboratori (oggi 80!), per la maggior parte under 35. Nel **2008** il giovane **Alberto Paglialunga** ha fatto una scelta molto precisa, decidendo di portare avanti la sua intuizione a dispetto di un territorio e di una società che vedevano nel suo progetto un'idea bizzarra. Mettendo da parte il **"lavoro sicuro"**, ma noioso e lontano da casa, ha scelto di scommettere sul proprio potenziale, fino a quel momento inespresso.

Con un pc e una stampante, dalla propria camera, ha iniziato a gettare le basi per un'attività di vendita online, utilizzando il garage di casa come magazzino.

Da quell'inizio, un po' improvvisato ma carico di entusiasmo, sono passati poco più di 10 anni e, guardando la propria immagine riflessa nello specchio, Alberto Paglialunga **vede un imprenditore di successo**, a capo di un'azienda dal fatturato annuo milionario: la sua **Deghi S.p.A.** rappresenta oggi una **realtà consolidata e riconosciuta nel mercato dell'e-commerce**, con alle spalle una crescita così strepitosa da rappresentare un caso di studio a livello nazionale.

In quello stesso specchio, Paglialunga vede riflesso un uomo, il cui sguardo affamato di rivincita non accenna a diminuire, nonostante il successo conclamato.

Guardandosi allo specchio rivede attorno a sé le persone del suo team, quelle che negli anni - come tigri affamate della stessa rivincita - lo hanno affiancato nei momenti cruciali della crescita, scegliendo **Deghi non solo come azienda ma come progetto di vita.**

Vede le centinaia di migliaia di clienti che, in Italia e nel mondo, hanno riposto la propria fiducia nella sua azienda, premiando l'impegno e il sacrificio di un gruppo in costante crescita e cambiamento. Alberto Paglialunga, oggi capitano di un'impresa eccezionale, non dimentica la sua storia personale, quella dei suoi collaboratori e della sua azienda. Nella tenacia e nel coraggio delle sue scelte vive l'esempio di uomo che ha saputo fare dell'intuito un talento e di un'incognita una certezza.

PREMIO NEGOZIO WEB/INSEGNA DELL'ANNO 2019/20

Lo scorso anno abbiamo superato i voti raggiunti da un colosso dell'arredamento, stabilendoci come primi in Italia. Quest'anno sarebbe molto bello vincere ancora, per l'azienda e per il territorio in cui opera.

Per tutti i clienti che vorranno supportare Deghi come eccellenza nel mondo del digitale ci sono in palio ottimi premi per un valore complessivo di oltre 1000 euro:



1. NILOX DOC Hoverboard OFF Road 8"
2. Samsung Gear 360
3. Samsung Soundbar HW-N400
4. 1 TV Samsung UE43NU7190 43"

Inquadra il QR code e partecipa alla votazione, bastano pochi minuti!



APPSERVICE

LA TRANQUILLITÀ DI NON ESSERE MAI SOLI



ASSICURAZIONI
E INVESTIMENTI



NOLEGGIO AUTO
ANCHE A LUNGO TERMINE



DELEGAZIONE
AUTOMOBIL CLUB ITALIA



IDEE PER
VIAGGIARE



ENERGIA,
LUCE E GAS

UN PROGETTO

STUDIOPENNETTAGROUP
ASSICURATORI DAL 1990



VIA FIRENZE, 5 - TAURISANO (LE) - ☎ 0833624138 - 📞 380 5853583

WWW.STUDIOPENNETTAGROUP.IT

IL PIACERE DEL “VIVERE NEL VERDE”

SUNWOOD SRL DA OLTRE 20 ANNI SI OCCUPA DI ARREDI PER ESTERNO, NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE, UTILIZZANDO, UNICA NEL SUD ITALIA, L'IMPREGNAZIONE DEL LEGNO IN AUTOCLAVE

RESISTENZA

AZIENDE E TERRITORIO

EN *Sunwood Ltd company Galatina (Le) always meets all the needs of both public and private construction of green areas by focusing on highest quality and professionalism of a qualified team. Construction of parks and gardens, picnic areas for bars, restaurants, hotels, holiday resorts, but also design, supply and installation of street furniture and equipment for bathing establishments as well as all the elements of furniture for terraces, balconies and hanging gardens: the Sunwood world is vast and guaranteed by impregnation in an autoclave.*

78

Sunwood Srl si occupa di produzione e distribuzione attrezzature per esterno in **legno impregnato** ad alta pressione in autoclave (*foto in basso*), con sali esclusivamente ecologici, senza la presenza di cromo, secondo la normativa DIN68800.

L'impregnazione è un trattamento che si effettua al legno esposto a condizioni critiche.

SETTORI DI ATTIVITÀ

- Realizzazione parchi pubblici, parchi avventura, aree attrezzate per bar, ristoranti, hotel, villaggi turistici.
- Fornitura di arredi urbani, attrezzature per stabilimenti balneari, piattaforme per mare, staccionate, passerelle, pavimentazioni.
- Arredo urbano

IL MATERIALE SUNWOOD È CERTIFICATO FSC

OLTRE ALLA PRODUZIONE
IN SERIE SI REALIZZANO
STRUTTURE SU MISURA O
PROGETTATE IN ESCLUSIVA.

AZIENDE & TERRITORIO





SUNWOOD
VIALE JONIO, 37
73013 GALATINA (LE)
www.sunwood.it



SUNWOOD
VIVERE NEL VERDE



IL SANGUE ADDOSSO, LA MORTE DENTRO

IL 29 SETTEMBRE 1944 SULLE COLLINE DI MONTE SOLE, TRA I COMUNI DI MARZABOTTO, GRIZZANA E MONZUNO, NEL BOLOGNESE, LE SS TEDESCHE MASSACRARONO PER RAPPRESAGLIA QUASI 800 CIVILI. UNA STORIA TRA LE TANTE CHE LA GUERRA HA RESTITUITO, MA DEFINITA COME IL PIÙ FEROCO DEGLI ECCIDI DEI NAZISTI IN ITALIA E NON TUTTI LO CONOSCONO. CE NE PARLA UNA SOPRAVVISSUTA, CORNELIA PASELLI, OGGI 94ENNE.

ECCIDIO

STORIA E CULTURA

80



IN FOTO:
Cornelia Paselli,
94 anni

STORIA & CULTURA

EN 75 years ago, the Marzabotto massacre marked the most ferocious slaughter ever carried out at the hands of Nazis in Italy. Cornelia Paselli, now 94 years of age, recounts the pain and anguish of those days in which she watched a large part of her family die right before her eyes. Despite the atrocity suffered, she says she feels no hatred today, and that as a Christian she wants to forgive, but we must not forget.

Nel silenzio che oggi avvolge quei luoghi, l'eco delle bombe e dei mitragliatori sembra lontana. Da quel giorno è trascorsa un'intera vita, **75 anni** di sogni infranti e di sogni mai nati, freddati tra le preghiere che soffocarono in gola senza la possibilità di arrivare in cielo. **Cornelia Paselli aveva 18 anni quando il suo mondo si è fermato.**

"Abitavo a Ca' Veneziani, vicino Gardelletta, con i miei genitori, una sorella di 15 anni e due fratellini gemelli, Gigi e Maria - racconta - Il 26 settembre partimmo per Cerpiano perché erano iniziati i bombardamenti. Nella mia borsa avevo solo delle foto e un cappottino che stavo cucendo da sola".

Il 29 mattina si sentirono degli spari. Il padre di Cornelia disse alla sua famiglia di andare subito in chiesa a Casaglia perché lì non sarebbero stati toccati. Intorno stavano bruciando tutto. Il parroco **don Ubaldo Marchioni** invitò tutta la gente che si era rifugiata nel luogo sacro a recitare il rosario.

"Poco dopo arrivano le SS e con un calcio abbattono la porta - continua Cornelia - Ci fecero uscire tutti e ci fecero incamminare. Ci fermammo all'altezza del piccolo cimitero. Ci radunarono tutti all'interno, mentre il parroco fu portato in chiesa e poi venimmo a sapere il giorno dopo che era stato ucciso ai piedi dell'altare insieme a una donna paralitica che non si era mai spostata. Eravamo tutti in al centro. Vedevo il soldato che caricava l'arma".

Poi solo rumore e urla e pianto. Cornelia sentiva il sangue colarle addosso, senza capire



IN FOTO

a sinistra: i ruderi della Chiesa di Casaglia nel particolare l'altare / a destra: il punto in cui fu ucciso don Ubaldo Marchioni

se fosse suo o di chi aveva intorno. I gemellini erano stati uccisi. Sua madre era ancora viva, ma aveva le gambe maciullate. Quando Cornelia riuscì a liberarsi dai cadaveri che aveva sopra di sé, raggiunse sua madre e con le maniche del cappottino che aveva in borsa tentò di stringerle le cosce. Poi scappò a cercare aiuto, ma la situazione intorno non era ancora tranquilla.

*“Non feci in tempo a salvare mia madre - dice Cornelia con il dolore ancora acceso nel cuore - e mio padre, che era rimasto nascosto nel bosco, nel vedere cosa era accaduto al cimitero rimase tramortito. **La nostra è una storia di separazioni e ritrovamenti. Ritrovai mia sorella, persi di nuovo mio padre. Ma è soprattutto una storia assurda di malvagità**”.*

A chi le chiede come ha fatto a non impazzire negli anni al ricordo di quello che è stato, risponde che solo il parlarne l'ha salvata. *“Raccontare è come pregare - conclude - e in nome della mia fede io ho perdonato. Se ha perdonato il Signore in croce, perché non devo farlo io? Come cristiana perdono, **ma la giustizia deve fare il suo corso**”.*

Camminare in quei luoghi è oggi una via crucis che rinnova il suo peregrinare di sofferenza e liberazione a ogni soffio di vento. **Dimenticare non è possibile. Conoscere è l'unico modo che abbiamo per dare a noi stessi una lezione di umiltà, coraggio e unità** mentre gli uomini e le donne del nostro tempo non si accorgono di allontanarsi sempre di più gli uni dagli altri.

La voce di Cornelia deve essere amplificata e c'è chi lo fa ogni volta che ne nomina la storia. La Piccola Famiglia dell'Annunziata, che vive in quei luoghi e nella sua regola di lavoro e silenzio quotidianamente prega per il bene dell'umanità, è **testimonianza concreta di chi dal dolore del passato non vuole far scaturire odio**, bensì insegnamento di **compassione** e indulgenza.

Hitler disse: “Dobbiamo essere crudeli, dobbiamo esserlo con tranquilla coscienza, dobbiamo distruggere tecnicamente, scientificamente”.

I superstiti della strage raccontano: i giorni 29-30 settembre e 1 ottobre 1944 furono i più terribili, ma la carneficina continuò anche poi.

Appena giorno avevo contato 54 grandi falò di case isolate a gruppi bruciare intorno vicini e lontani

[...] ci riunimmo tutti sul piazzale della chiesa di Casaglia dicemmo che i nazifascisti venivano per i partigiani e quindi i vecchi, le donne e i bambini potevano stare in chiesa.

[...] Buttarono giù la porta, facevano venir fuori tutti e li picchiavano ridendo

[...] il parroco lo uccisero con una raffica sopra l'altare

[...] ci condussero tutti al cimitero, dovettero scardinare il cancello con i fucili...

[...] ci ammucciarono contro la cappella, tra le lapidi e le croci di legno: loro si erano messi negli angoli e si erano inginocchiati per prendere bene la mira...

[...] aprirono il fuoco e gettarono anche delle bombe a mano ... sparavano basso, per colpire i bambini...

Così nel cimitero di Casaglia furono massacrate 195 persone di 28 famiglie, fra le quali 50 bambini.

La nostra pietà per loro significhi che tutti gli uomini e le donne sappiano vigilare perché mai più il nazifascismo risorga.



IN FOTO
in alto: una vista dal Parco Storico di Monte Sole /
in basso: lapide commemorativa dell'eccidio del 1944



FARFALLA BIANCA

EMOZIONI E POESIA

di Valentina Chittano

Tremo,
ma ho preparato il palmo,
e ti ho preparato l'anima.
Già tua.
Ora scegli
se il battito è di ali di carta
o di cuore che non vuole morire.
Fragile purezza,
dormi qui tra le mie dita
che riconosci tra mille
e mille parole scrivono
a te, farfalla bianca.
Inseguo il tuo volo,
ma ti lascio andare.
Solo un giorno,
tu
per fare ciò che vuoi.
Tutta la vita,
io
per amarti.



Innovation
that excites

IL CUORE BATTE PER UN IMPULSO ELETTRICO.

#ABEXPERIENCE



AB AUTO

— IT'S TIME TO CHANGE —



— UNICA CONCESSIONARIA PER LECCE E PROVINCIA —

MELPIGNANO (LE) S.S. 16, KM 980 - TEL. 0836.426282 - LECCE Viale del Risorgimento, 5 - TEL. 0832.256131



CAMER
PETROLEUM EUROPA 

UN VENTO DI ENERGIA

www.camergasepower.com