

# il Giornale

pdf premium



- versione scaricabile in PDF con **zoom infinito**
- ottimizzato per **smartphone e tablet** iPad e Android
- solo **49 centesimi** al giorno per l'abbonamento annuale

## Offerte di abbonamento:

settimanale .....	8 €
mensile .....	25 €
trimestrale .....	70 €
semestrale .....	120 €
annuale .....	175 €

## Pagamento:

Carte di credito accettate:



**Il Giornale prosegue  
alla prossima pagina**





#### ATMOSFERE

Da sinistra: Villa Agnelli, il sottopassaggio che porta dall'hotel al mare per mantenere la privacy, Villa Hermitage e le tradizionali cabine della spiaggia di Forte dei Marmi

L'albergo Augustus (unico cinque stelle della Versilia), rimarrà aperto tutto l'anno per offrire ai suoi clienti stranieri l'esperienza del mare d'inverno

Della villa di famiglia a Forte dei Marmi ha scritto anche Susanna Agnelli nel suo celebre romanzo «Vestivamo alla marinara»

zione limitata dedicata alla città di Roma. Giocando sulla costruzione lessicale del numero 225, sono stati ideati: 2 orologi della collezione Rare Handcraft con quadrante in smalto cloisonné raffiguranti Piazza di Spagna e Castel Sant'Angelo, entrambi pezzi unici; 100 esemplari della collezione Calatrava, ref. 5296 (automatici, calibro PP 324 SC), 50 in oro rosa e 50 in oro bianco, con quadranti che indicano le ore 12 a cifra romana con un'inedita forma concava; 25 pezzi della collezione Ore del Mondo, ref. 5230R (automatici, calibro PP 240 HU), in oro rosa con quadrante al centro «guiloché a mano» sulla tonalità rosso porpora, colore della capitale, e indicazione della città di Roma sul disco dei fusi orari (in luogo del «tradizionale» inserimento di Parigi). Pronunciando in sequenza le cifre delle tre serie limitate, ossia, due-cento-venticinque», si ottiene il suddetto numero 225.

## » #lavitaèoltantounaquestionedistile

di Marchesa d'Aragona



# I fumatori e l'esodo cafone

La nostra vita è un interessante variegato palcoscenico che non posso fare a meno di ammirare e di fermarmi ad osservare con stupore. Mi piace riflettere ad ogni cambio «di scena» che la vita ci regala, ad ogni ora del giorno ed in ogni luogo. E mi soffermo spesso a studiare ogni minimo dettaglio. Esamino e interpreto ogni situazione e mi perdo nell'osservare l'uomo «nel suo divenire». A tal proposito mi sento di affermare che il ristorante è una cucina caleidoscopica di situazioni molto interessanti. Quanta vita, quanti amori, tradimenti, chiacchiere a vanvera e parlar forbito. Ogni tavolo è un oceano di mistero che nasconde nel suo grembo le confidenze di ogni ospite, mai disattese, che verranno custodite per sempre con soave riservatezza! Un'immagine che mi colpisce sempre, è il vedere, come a un certo punto della cena, tra una portata e l'altra, ai tavoli ci sia un vero e proprio

esodo: i commensali si alzano, spesso formando gruppetti, e migrano verso altri lidi lasciando al tavolo, una o due persone, sole, spaesate. Chi sono costoro? Sono «l'esercito dei fumatori»! Una scena reiterata, triste e malinconica, perché mentre loro si dirigono chiacchierando allegramente verso il reparto fumatori, oppure fuori nel dehor, o altrove, incuranti di tutto e tutti, con il miraggio ormai quasi raggiunto di poter gustare la loro agognata sigaretta, al tavolo ormai semideserto, regna un silenzio assordante. Ed io resto a fissare le facce delle persone rimaste sedute che si guardano intorno con un senso di imbarazzo e smarrimento, ma la cosa è assai più grave quando rimane seduta a tavola una sola persona, la quale si guarda intorno e sembra quasi implorare che il tempo fugga presto e che l'allegria brigata, torni finalmente al tavolo e nell'attesa, la malcapitata, non avrà nient'altro da fare che guardare il cellula-

re per darsi un contegno, perché ovviamente si sente sola e non sa con chi parlare. Spesso cerca un sguardo, abbozza un accennato sorriso, pieno di imbarazzo e poi torna a fissare il cellulare, e continua ad attendere, minuti interminabili che sembrano ore. E finalmente eccoli tornare e il disagio della dama scomparsa, ma solo per poco, fino al prossimo break. Ma tutto questo è surreale e di cattivo gusto! Per evitare questo disagio vi consiglio di fare dei turni per far in modo che chi non fuma, non debba essere penalizzato con una «solitudine forzata», perché lasciare una dama da sola al tavolo durante una cena è veramente un'imperdonabile Caduta di Stile! Ovviamente, mie Adorate se vi trovaste al posto di quella dama, non esitate a difendere in blocco la «fumosa compagnia». Chi ci crea, anche il minimo imbarazzo, non è degno del nostro tempo!

Vostra Adorata Marchesa

## PREMIATO Amarone Aneri è il miglior vino dell'anno

■ Premiato come miglior vino rosso dell'anno. L'Amarone Aneri Stella ha conquistato il podio ai Food and Travel Italia Awards nella cornice del Forte Village Resort in Sardegna.

L'Amarone Aneri nasce da un'attenta selezione delle migliori uve coltivate nelle zone più adatte della Valpolicella Classica. Il vino matura per almeno 4 anni in barriques di rovere, assumendo così un'importante struttura. L'Amarone Stella è il vino bevuto dai Grandi del Mondo al G7 Dell'Aquila, omaggiato al Presidente Russo Putin, bevuto dai Presidenti Bush, Clinton, Obama e Trump, e omaggiato dal Presidente Italiano Conte al Presidente Cinese Xi-Jinping nella sua ultima visita in Italia. Con questo premio si è voluto rendere merito alla continua ricerca dell'eccellenza e della qualità che

contraddistinguono da sempre i vini della cantina Aneri. Il magazine Food and Travel, è un periodico internazionale nato in Gran Bretagna nel 1995, consultato da oltre 600.000 persone, distribuito in 7 lingue e ben 15 Paesi. La rivista ha deciso di esportare anche in Italia il format degli Awards, già presente negli altri Paesi del network, per premiare chi in Italia si impegna per valorizzare l'eccellenza: una sfida entusiasmante per scegliere il meglio del meglio. L'azienda, fondata da Giancarlo Aneri, considerato un «principe del marketing», ha iniziato producendo prosecco. «Un vino fresco e profumato che il mondo ci invidia - ha ricordato Aneri - Un prodotto italiano che nasce da una zona particolare, vicino a Venezia». Aneri spiega poi che la società di famiglia controlla tre aziende agricole che producono uve di prosecco al massimo livello qualitativo e «ha avuto l'onore di accompagnare il brindisi per la festa dei 100 anni della Juventus, l'insediamento dei Presidenti della Repubblica Ciampi e Napolitano e del Presidente degli Stati Uniti Barack Obama». Oltre al prosecco e all'Amarone, la gamma include altri vini come il Pinot Bianco Leda, elegante e armonico nei profumi, prodotto in Alto Adige; il Pinot nero Ale, di colore rosso rubino con profumi intensi e raffinati, morbidi e delicati; il Gewurztraminer Leda, un bianco fresco e profumato, che ha conquistato anche i palati femminili più raffinati. L'ultimo nato è lo Spumante Rosè di Sorbara Remy, salito subito agli onori della critica: dal colore rosso brillante, ha profumi di violetta e di limone e in bocca è piacevolmente fresco.

