

Ulisse

IL MAGAZINE CHE PORTA L'ITALIA NEL MONDO. E IL MONDO IN ITALIA

Starring

**JOE BASTIANICH
ANDREA BOCELLI**

Giorgio Armani

**Viaggio metaforico nella vita
e nel lavoro dello stilista**

Charming Delhi
Una città che sa cambiare

Gio Ponti
Il designer che guardò il futuro

Ezio Bosso
Ogni gesto è musica

YOUR PERSONAL COPY

Andrea Aprea ospite al The View Lugano

Chef bi-stellato ha deliziato gli ospiti ai quali ha proposto i suoi signature dish



The View Fine Dining ha ospitato lo scorso 11 settembre a Lugano l'apertura della quarta edizione del "Dining with the Stars": una location d'eccezione che il 15 ottobre apre le porte ad Alberto Faccani e il 26 novembre a Emanuele Scarello, altri due chef stellati. Il fascino degli ambienti di design che si affacciano sul lago Ceresio, si unisce a una proposta gastronomica fuori dall'ordinario. L'iniziativa è stata inaugurata da un ospite d'eccezione: Andrea Aprea, chef bi-stellato alla guida del ristorante VUN (all'interno dell'hotel Park Hyatt Milano), che ha deliziato i presenti con una cena gourmand che ha ripercorso i suoi signature dish. Una cucina contemporanea che guarda al futuro senza mai dimenticare delle sue origini, questa da sempre la filosofia dello chef napoletano: i suoi piatti sono il connubio perfetto tra i sapori mutuati dalle sue origini partenopee e le tecniche apprese durante i suoi trascorsi cosmopoliti, sapori fedeli alla cultura gastronomica italiana che incontrano i nostri sensi in modo inatteso.

theviewlugano.com

ANDREA APREA, GUEST STAR AT THE VIEW LUGANO On September 11 2018, THE VIEW Fine Dining hosted in Lugano the opening of the fourth edition of "Dining with the Stars": an exceptional location that will open its doors to Alberto Faccani (October 15) and to Emanuele Scarello (November 26), two other Michelin-star winning Chefs. The charm of the design spaces overlooking Lake Ceresio, is combined with an out-of-the-ordinary gastronomic offer. The initiative was inaugurated by an exceptional guest star: Andrea Aprea, two-star Michelin winning Chef at the helm of the VUN restaurant (located in the Park Hyatt Hotel, Milan). Aprea delighted the guests with a gourmand dinner that retraced his signature dishes. A modern-day cuisine looking towards the future without forgetting its origins: this is the Neapolitan Chef's philosophy. His dishes are the perfect combination of flavors mixed with his Neapolitan origins and the techniques he learnt while travelling the world. The flavors, faithful to the Italian gastronomic culture, give an extremely pleasant experience.



Centrali d'Autore

Il 13 ottobre un'eccezionale giornata dedicata all'architetto milanese Piero Portaluppi

Chi ama la natura conosce la Val d'Ossola, la sua storia, le montagne, il paesaggio con le suggestive valli Antigorio e Divedro, Veglia e Devero. Centrali d'autore permette di scoprire questo meraviglioso mondo: dopo il successo dello scorso agosto, il 13 ottobre un'altra eccezionale giornata dedicata all'architetto milanese Piero Portaluppi che, a partire dall'inizio del secolo scorso, ideò le straordinarie centrali idroelettriche, oggi considerate monumenti e occasioni di visita.

centralidautore.com

CENTRALI D'AUTORE PROJECT If you love nature you can't but know Val d'Ossola, its history, the mountains, the landscape with the evocative Antigorio, Divedro, Veglia and Devero valleys. The Centrali d'Autore project gives you the opportunity to discover this world: following last August's success, an exceptional day event, on October 13, will be dedicated to Milanese architect Piero Portaluppi. Portaluppi, in the early 20th century designed the extraordinary hydroelectric power stations. Today they are considered monuments and interesting locations to visit.



Sei racconti a sostegno delle donne

Il ciclo di workshop presso la Casa delle Donne a Roma

Dall'idea dell'artista Cecilia Luci si è svolto a luglio e settembre, un ciclo di workshop, *Sei racconti, nei labirinti dell'arte e della filosofia* a sostegno de La Casa delle Donne a Roma. Una delle poche artiste, Cecilia Luci, in grado di dipingere con la macchina fotografica, di andare oltre la realtà, per mettere in luce il senso profondo delle cose. I sei racconti vertono su temi relativi alle arti visive e alla filosofia, riscuotendo un grande credito tra appassionati e professionisti del settore.

cecilialuci.com

SIX STORIES TO SUPPORT WOMEN From the artist Cecilia Luci's brainchild, "Sei racconti, nei labirinti dell'arte e della filosofia" (six stories in the labyrinths of art and philosophy), a series of workshops to support the La Casa delle Donne, in Rome, have been put together in July and September. Cecilia Luci is one of the few artists able to paint with her camera and to go beyond reality to highlight the deep sense of things. The Sei racconti (six stories) focus on themes relevant to visual arts and philosophy and have obtained a resounding success among the sector's professionals and enthusiasts.



Giappo, la ristorazione tipica giapponese in Italia

Best retailer del 2017, ha anche un'Academy

L'attenzione alla tradizione unita a un concept moderno sono alla base del successo di Giappo: la catena di Sushi Bar che, da 10 anni, domina il settore del food giapponese. Il concetto ispiratore di Giappo è quello della ristorazione "tipica giapponese" con influssi "fusion". Mission del Gruppo è infatti quella di offrire una vera e propria esperienza; tutti i cinque sensi vengono esaltati da un'offerta che prevede menu basati su ricette originali dove, a farla da padrone, sono prevalentemente sushi e alimenti della cultura gastronomica tipica del Sol Levante. In Italia, il gruppo è riuscito a ritagliarsi un posizionamento unico (grazie anche a soluzioni di pricing competitive) con l'apertura di diversi locali, tra cui i punti di ristoro sushi all'interno degli aeroporti di Caselle a Torino e di Capodichino a Napoli dove, nel 2017, ha ricevuto anche il premio come best retailer nel settore food. Giappo è anche Giappo Academy: la prima scuola di formazione professionale italiana di cucina giapponese, realizzata da Giappo Italia e Città del gusto Napoli Gambero Rosso Academy.

Tel: 081 7648465

info@giappo.com

giappo.com

GIAPPO, TYPICAL JAPANESE CUISINE IN ITALY Tradition combined with a modern concept of cuisine are the basic elements of success for Giappo: the Sushi Bar chain that has been dominating the Japanese food sector for 10 years. The inspiring concept of Giappo is "typical Japanese" catering with "fusion" influences. The Group's mission is in fact to offer a true experience of the senses: all five senses are enhanced by an offer that includes menus based on original recipes where sushi and typical ingredients of the Japanese gastronomic culture reign supreme. In Italy, the group was able to reach a unique positioning on the market (also thanks to competitive pricing solutions) with the opening of various sushi food sites, two of which are located inside the Caselle airport in Turin and in the Capodichino airport in Naples, where, in 2017, the group was also awarded Best Retailer in the food sector. Giappo is also Giappo Academy: the first Italian professional training school of Japanese cuisine, carried out by Giappo Italia in partnership with Città del Gusto Napoli Gambero Rosso Academy.