Dal **21 OTTOBRE 2024**
Al **27 OTTOBRE 2024**

LATTERIE inalpi

RASSEGNA STAMPA

21 OTTOBRE – AGENFOOD

Ristoranti d'Italia, premi del Gambero: largo a giovani e novità

21/10/2024 18:15 Redazione Agenfood EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL, NS

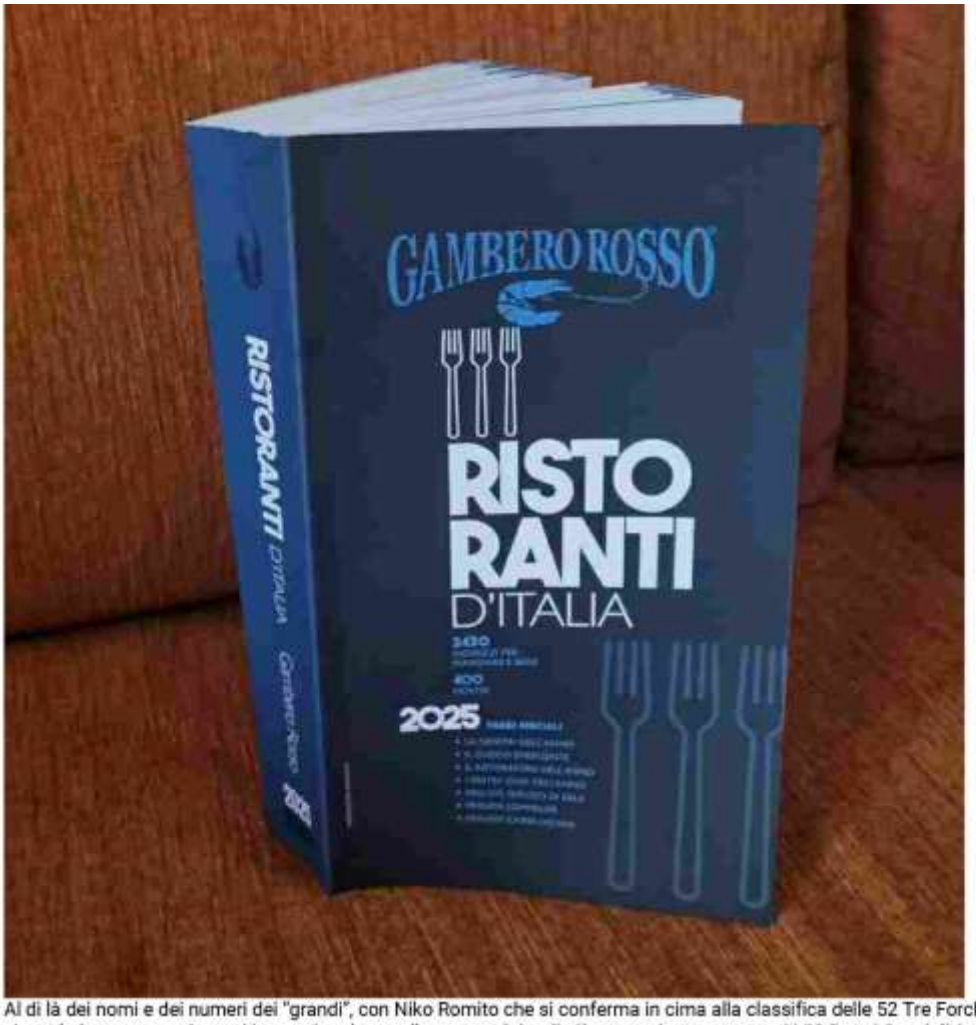
(Agen Food) – Roma, 21 ott. – di **Olga Iembo** – Largo ai giovani! E forza giovani! È esattamente ciò che viene da pensare e da dire in un'occasione come quella di oggi a Roma dove, con la sua "Ristoranti d'Italia 2025", il Gambero Rosso ha conferito i propri riconoscimenti agli artisti della tavola, fra i quali i più belli ed entusiasmanti sono stati certamente quelli assegnati ai giovani, appunto, come **Antonio Lerro** premiato come "Cuoco emergente", o **Jessica Rosval** che ha ritirato il premio "Novità dell'anno" per Al Gatto Verde.

Tanti riconoscimenti – davvero tantissimi in verità -, nelle più varie categorie la cui ri-calibrazione, però, riflette l'aria di rinnovamento che sta travolgendo la guida e con essa tutto il Gambero, che si fa avanti con grandi e moderne novità, come la nuova piattaforma e il nuovo canale televisivo, grazie anche e soprattutto alla freschezza dei giovani, anche in questo caso, come testimoniato dal bel volto fresco del direttore **Lorenzo Ruggeri**, "cavallo vincente" della scuderia.

Ma nel tempo e nello spazio al centro di tutto restano loro, quei ristoranti che in mille luoghi e in mille modi sanno regalare momenti di serenità, di condivisione, di distensione, di scoperta, di meraviglia.

A tutti i ristoratori ed al mondo intero che vive in questo bellissimo settore si è rivolto in apertura della cerimonia di premiazione **Paolo Cuccia**, presidente del Gambero, che ha giustamente definito questa moltitudine di creatori di bellezza, bontà e ospitalità come un "fondamentale pezzo di Made in Italy, e un pezzo non copiabile", attori protagonisti a cui dire grazie, dunque, e per i quali i premi assegnati sono il riconoscimento di un valore che deve essere esaltato.

E la Guida vuol farlo anche in questa edizione che si presenta in "abito nuovo", rinnovata nella grafica (con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione) e nella lettura (con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo) per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.
La nuova versione si ispira complessivamente alle mutazioni di un settore che oggi vede imporsi nuovi concept in cui si mescolano stili di ristorazione e un'attenzione sempre crescente alla scelta delle materie prime. Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione vive una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Le principali tendenze emergono dalla Guida e rispondono a criteri ormai consolidati: "Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – ha infatti spiegato Ruggeri -. I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale" ha voluto poi aggiungere, a sottolineare come il merito del ristorante non sia solo quello di offrire buon cibo, ma anche l'occasione per la convivialità, sempre più importante ai giorni nostri. E non è certamente un caso, dunque, se fra i tanti riconoscimenti c'è stato anche quello al "Miglior servizio in sala".



Al di là dei nomi e dei numeri dei "grandi", con Niko Romito che si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta, con 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, a colpire di più, come detto, sono stati i 22 Premi Speciali, in cui spiccano due novità: "Cioccolato. L'abbinamento sorprendente" e la "Cantina più bella da visitare".

Ma piacciono, e tanto, anche premi come "Qualità – prezzo", un significativo riconoscimento dell'importanza di quelle cucine "democratiche" che mirano a fare a pezzi l'odioso binomio buona cucina – prezzo esorbitante, in un momento storico in cui la stragrande maggioranza delle persone è costretta a fare molta attenzione alle spese, e però il cliente più che mai attento e informato rispetto a cibo e ristorazione. Questo premio quantomai simbolico, dunque, riproducendo in dettaglio il ruolo della Guida disegna, regione per regione, una carta geografica dei locali che nello Stivale sanno deliziare la gola senza svuotare completamente le tasche. In generale, comunque, sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali, con 400 novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A premiare i 52 ristoranti che hanno ricevuto il titolo "Tre Forchette" è stato l'Istituto Trento Doc: "Il legame di Trentodoc e di tutti i produttori con la ristorazione è profondo e significativo – ha commentato il presidente dell'Istituto, Stefano Fambri -. Per questo è un onore premiare coloro che, ogni giorno, si impegnano con professionalità e rispetto per le materie prime, a portare in tavola l'eccellenza della cucina italiana. Siamo orgogliosi di essere partner di questo progetto e di valorizzare chi condivide la mission di far conoscere il patrimonio enogastronomico italiano, tramite la qualità".

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner **TRENTODOC**, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

095047

I Tre Gamberi
Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. 8 le novità, tra cui Arieddas – La Cucina della Marmilla che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente.
Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi
11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre 8 i Tre Mappamondi che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. 2 le novità: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).
Le Tre Tavole
Nella nuova edizione, le Tavole mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono 11 le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. 7 le novità: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.
I 22 Premi Speciali
Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN).
Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena.
Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca.
Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA).
Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS).
Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD).
Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI).
Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA).
Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927.
Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea – Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante – Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota – Ragusa.
Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon – San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno – Spoleto (PG), Locanda Mammì – Agnone (IS).
Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH).

095047

Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite.
Miglior carta dei distillati, partner Grappa.
Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM).
Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia. No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN).
Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella: Le Vigneron – Arvier (AO); La Locanda del Falco – Valdieri (CN); La Loggia – Camogli (GE); Il Colmetto – Rodengo Saiano (BS); VI.OR di Villa Ormaneto – Cerea (VR); Lerchner's in Ruggen – San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ); Nerodiseppia – Trieste; La Risulta – Perugia; Dogma – Roma; Zunica 1880 – Civitella del Tronto (TE); Locanda Mammi – Agnone (IS); Oasis Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV); Origano Cibo e Vino – Palmariggi (LE); Antica Osteria Marconi – Potenza; L'Osteria dei Frati – Roncofreddo (FC); Da Fagiolino – Cutigliano (PT); Agra Mater – Colmurano (MC); Osteria Zero – Taurianova (RC); Terrazza Costantino – Sclafani Bagni (PA); Amano – Cagliari.
Tradizione futura, partner Inalpi: Agnese Loss di Osteria Contemporanea – Gattinara (VC); Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova; Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge – Valfurva (SO); Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano; Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona; Silvia Banterle di Stilla – Colognola ai Colli (VR); Elvis Dedi di San Martino 26 – San Gimignano (SI); Carlotta Delicato di Delicato – Contigliano (RI); Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre – Afragola (NA); Francesca Barone di Fattoria delle Torri – Modica (RG).
Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli.
Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige.
La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla – Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – ALESSANDRIATODAY

Ristoranti d'Italia 2025: in Piemonte 202 insegne, 22 nuovi ingressi, 5 Tre Forchette, 2 Tre Gamberi

Ristoranti d´Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l´evoluzione della ristorazione italiana. In Piemonte 202 insegne, 22 nuovi ingressi, 5 Tre Forchette, 2 Tre Gamberi, 1 Tre Tavole e 3 premi speciali Un´edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L´abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare. Roma, 21 ottobre 2024 Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l´esperienza culinaria fuori casa. Un´esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d´Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione e nella lettura con nuovi simboli come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo per condurre il lettore in un viaggio attraverso l´evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest´anno. Le Tre Forchette A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest´anno c´è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell´Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell´Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l´ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L´argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC). Il Piemonte Sono 202 le insegne in Guida, con 22 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione. 8 le super star. Le 5 Tre Forchette: Piazza Duomo ad Alba: sogno e rigore, istinto e ragione. Nessun clamore, né ricerca di visibilità e fama. Un atteggiamento quasi monacale i cui principali palcoscenici sono la sua cucina, l´orto e le strade di Langa. Enrico Crippa è perfezionista d´indole e conoscitore assoluto dell´ingrediente, impermeabile alle mode, detentore di uno stile che a partire da scuole ha fatto e fa scuola. Un orto vero, grande, curato da gente del mestiere e dallo stesso Enrico per approvvigionare giornalmente quanto serve a progetti di menu che del vegetale sondano le caratteristiche più intrinseche ed evolutive, dal seme alla maturità piena. Nei percorsi guidati, i soli disponibili, trionfa la ricerca dell´essenza. Emblematico l´Antipasto piemontese con un riassunto icastico che è un viaggio nella terra, nella storia pure dimenticata e nel vegetale attraverso quindici piccoli gioielli. Quattro i percorsi da 170 a 350 euro. Davide Franco organizza un servizio eccellente quanto leggero, dotto ma non cattedratico, capace di decifrare alla perfezione ogni esigenza di sala così come Jacopo Dosio gestisce e racconta una cantina assai importante sia per chi sa già dove andare sia, soprattutto, per chi vuole essere guidato in uno dei numerosi e prestigiosi pairing. Villa Crespi a Orta San Giulio. Il minareto che svetta su Villa Crespi si erge come l´albero maestro della nave madre dell´impero Cannavacciuolo. Sono passati 25 anni e la conferma dell´efficacia della visione dello chef e di sua moglie è lì a testimoniarlo. La commistione tra fermezza sabauda e calore partenopeo si ritrova in due menu degustazione, uno con i must e il secondo più contemporaneo. Sempre possibile la scelta alla carta. Il motivo di tanti successi risiede nell´equilibrio sapiente tra forma ed estetica da una parte e ricchezza e gusto dall´altra, riproponendo nuovamente la commistione tra Nord e Sud. Il nuovo sommelier illustra con passione le innumerevoli proposte al calice, non banali e in alcuni casi in esclusiva, avendo il ristorante acquistato l´intera produzione, alle quali potrete comodamente affidarvi. In alternativa si consulta una delle carte più ampie e prestigiose d´Italia, che si arricchisce di anno in anno. Antica Corona Reale a Cervere. Due secoli e un decennio: Napoleone aveva appena subito Waterloo e già dal mese prima i Vivalda operavano qui. E ora non è affatto comune trovare sintesi così lucide fra tecniche,

ingredienti, tradizioni conservando un solido quanto impeccabile attaccamento al luogo e alle sue risorse. Quel triangolo franco-ligure-piemontese costituisce la nota prevalente nella cucina di Giampiero, l´attuale Vivalda. Uovo in meurette al Porto vintage con pisellini novelli e spugnole di bosco, raviolo di spinacini dell´Orto Reale alla panissa ligure, cavolo nero, prezzemolo e bocconcini di scampi, poi la bouillabaisse allo zafferano dell´Aquila con scorfano di scoglio, astice blu di Normandia e asparagi verdi di Poirino, le lumache di Cherasco all´anice con carciofo spina di Albenga, la tarte Tatin all-around. Ad accompagnare i deliziosi lievitati dell´AtelieReale, il forno di casa. Davide Ostorero guida l´eccellente servizio. Cantina ampia e profonda che passa in rassegna la regione ma peregrina per il mondo con copiose tappe francesi. Guido a Serralunga d´Alba. Della famiglia Alciati si è già detto tutto. Oltre sessant´anni fa con il ristorante Guido a Costigliole d´Asti ha iniziato un percorso che ancora oggi prosegue, con Piero in sala e Ugo in cucina. Dopo aver respirato la Storia con la s maiuscola, ci si dedica però a quella gastronomica del Piemonte con i loro classici sempre in carta come il vitello tonnato, gli agnolotti al sugo di arrosto (e un assaggio offerto dei plin al tovagliolo), la finanziera e il capretto al forno, tutti capisaldi del ristorante di Costigliole. Ma la famiglia non si è fermata lì: ecco le uova bianche preparate in camicia con zucchine Trombetta, parmigiano e tartufo nero, oppure il sorprendente pollo con salsa al limone e Arneis che non fa rimpiangere i migliori volatili della Bresse per qualità della carne. Ricerca costante altresì nel campo dei formaggi. Il territorio che è così ben presente e determinante sul fronte cibo lascia invece spazio quando si guarda la carta dei vini, ricca chiaramente di proposte della regione, ma altrettanto interessante sul piano degli Champagne e della Francia in genere. Il servizio di classe e di gran mestiere completano l´esperienza. Disponibile un menu degustazione Esperienza Guido con i grandi classici a 130 euro, o ancora due o tre piatti più il dolce a 85 e 110 euro. Del Cambio a Torino, cGli anni passano, ma dal 1757, prima come caffè e come ristorante circa cento anni dopo, Del Cambio è la posizione più prestigiosa per accogliere i visitatori Come accade a tutti i posti ultracentenari, però, si susseguono stagioni ottime ad altre meno. La scommessa di 11 anni fa che vede sul ponte di comando Matteo Baronetto ha raggiunto le vette consone al suo talento, per la sua sensibilità, che si mostra in modo celato, quasi pudico. Certo, sono sempre presenti in carta classici come il vitello tonnato o gli agnolotti alla piemontese, ma l´anima dello chef si svela, per esempio, con l´insalata piemontese, dove si uniscono verdure di stagione cotte e crude, ognuna con il suo condimento. È richiesto un minimo di impegno per calarsi nell´animella e mozzarella di bufala, accoppiamento tanto inaspettato quanto perfetto, o per cogliere il dettaglio che il basilico cotto al burro come fosse uno spinacio apporta a ravioli di parmigiana dalla pasta perfetta. E cosa dire dell´illuminazione di usare la?pâte à choux per creare dei tagliolini o un cannellone o ancora una lasagna? Il costante lavoro di ricerca ha inoltre portato a esperimenti con gli aceti in varie infusioni: quindi acido, dolce e speziato si rincorrono. 2 Tre Gamberi: La Piola di Alba, Nello stesso edificio che ospita il ristorante Piazza Duomo, in pieno centro, una trattoria moderna nella forma quanto tradizionale nella sostanza che come la blasonata casa madre raggiunge, nel suo campo d´azione, innegabili livelli di eccellenza. La proposta cambia giornalmente: salumi e formaggi, insalata russa, splendidi tajarin con ragù di salsiccia o al tartufo di stagione, filologici agnolotti del plin al sugo di arrosto, la tagliata o la tartare di Fassona. Ma c´è di più: Dennis Panzeri si diletta (ispirato dalle stagioni e da una playlist sempre diversa) in piatti dove il protagonista assoluto è il vegetale. Mano felice pure nei secondi, dall´agnello al timo cotto a puntino al tradizionale brasato al Barolo. Dolci secondo stagione (sempre presente il loro gianduiotto) e carrello dei formaggi che vale il racconto. La carta dei vini, seppure focalizzata sul territorio delle Langhe e del Roero, vanta centinaia di referenze e ampia scelta alla mescita. Consorzio a Torino. È ormai un classico nella ristorazione cittadina, dove Valentina Chiaramonte continua a lavorare sulle sue proposte alternative di ricerca, mescolando elementi tipici ad alcuni fuori regione o addirittura internazionali. Accanto agli storici ravioli di finanziera e all´uovo croccante su bietole con fonduta e pancetta, trovate quindi il tacos di mais, friciulin (polpettine di erbette tipiche del Piemonte), salsa tartara e tabasco verde, un piatto veramente riuscito dai giusti contrasti, o la pecora, ceci, cumino e kefir, e l´animella di cuore alla brace con fragole e agretti. La selezione di formaggi alterna sia ottime realtà locali che da oltrefrontiera, prima di una perfetta panna cotta per dolce. La carta dei vini continua a regalare belle soddisfazioni. È insomma il luogo giusto per sperimentare novità ma rimanere al contempo nel comfort della tradizione. A chiudere il palmares è Scannabue, con Tre Tavole da Miglior bistrò. Team dinamico, spazi ampliati nelle ultime stagioni con l´angolo gastronomia & vini per acquisto di eccellenze a portar via, come le immancabili acciughe al verde. Altrimenti ci si accomoda nell´accogliente sala, per godere di una cucina che si destreggia alla perfezione tra tradizione (c´è un degustazione a lei dedicato di 5 portate a 35 euro) e sperimentazione, con ottimi risultati in ogni caso: che siano i plin ai tre arrosti, il vitello tonnato della casa, la finanziera, un´animella cotta nel latte di mandorla con crema di prugne e senape o l´eccezionale guancia brasata alla Barbera, il gusto non manca e la tecnica è evidente. Dolci coerenti. La cantina, ampia, naviga anch´essa tra Piemonte e Francia, senza porsi però dei limiti. A pranzo menu apposito (il Club

Sandwich è da provare). E durante le festività si dilettano con i grandi lievitati, di buona fattura. Per tutto questo, e molto altro, inutile specificare sia fortemente consigliata la prenotazione. I premi speciali Del Belbo da Bardon a San Marzano Oliveto (AT) riceve il premio Miglior Carta dei Vini, con Tenuta Sette Ponti. Reis Cibo Libero di Montagna a Busca (CN) si aggiudica il premio No Food Waste, con Krombacher. Ad Agnese Loss dell´Osteria Contemporanea a Gattinara (VC) il premio Tradizione Futura, con Inalpi. Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a La Locanda del Falco, a Valdieri (CN). Già da un po´ i ragazzi di Valdieri, ambasciatori della tradizione ossolana in Valle Gesso, hanno doppiato con successo in città, al Sorì di Cuneo, dove si gioca un po´ di più con piatti e ingredienti e dove si sono concessi spazi più ampi anche per la ragguardevole cantina. La casa madre rimane comunque un posto del cuore per moltissimi affezionati clienti, vuoi per l´atmosfera piacevole, vuoi per la gestione accurata di tre veri appassionati del buon bere e del buon mangiare, e non da ultimo per la cucina. Alla carta e nei convenienti percorsi in degustazione trovate infatti una proposta di stretto territorio realizzata in costante sinergia con i produttori locali. Pure qui si beve bene, e il servizio contribuisce alla piacevolezza della sosta. Tra le cucine d´avanguardia, oltre al già citato Del Cambio, si distingue Condividere, sempre a Torino, che continua a convincere per la sua formula alla spagnola, una certa spettacolarizzazione (anche negli spazi disegnati da Dante Ferretti) che spinge più sull´ironia che sul kolossal, il magistero del nume tutelare Ferran Adrià che si legge in certe citazioni (l´Oliva sferica El Bulli) ma ancora di più nel rendere la cena puro divertimento. La cucina di Federico Zanasi è comunque rigorosa e tecnica. Il menu Gran Festival (130 euro) regala episodi interessanti, dal Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro al biscotto Viva Mexico!. Ci sono poi un più ridotto Festival (110) e una carta dei Classici (100). Per il dessert ci si trasferisce in una saletta a parte. Carta dei vini che spazia ed evidenzia gli aromi delle varie tipologie. Servizio adeguato all´esperienza. Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell´economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un´offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com Oggi, 25 settembre 2024, il Gambero Rosso ha presentato l´attesissima guida Pizzerie d´Italia 2025, un´accurata selezione delle migliori pizzerie del paese. Con 96 Tre Spicchi, 16 Tre Rotelle e ben 116 nuovi ingressi su oltre 750 insegne censite, questa guida rappresenta il punto di riferimento per tutti gli amanti della In "ATTUALITA´" La nuova Guida del Gambero Rosso, in collaborazione con illycaffè, celebra l´evoluzione dei bar italiani, mantenendo solide radici culturali e introducendo nuove sperimentazioni. Milano, 26 settembre 2024 È stata presentata oggi la 25ª edizione della Guida Bar d´Italia del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con illycaffè. La guida, diventata In "ASSOCIAZIONI" L´Italia è una democrazia basata sulla pizza: le migliori pizzerie d´Italia secondo Gambero RossoEsce oggi la nuova guida Pizzerie d´Italia 2025: tutte le eccellenze e variazioni sul tema del piatto più amato al mondo, a partire da Napoli. 96 i Tre Spicchi, 16 Tre Rotelle e 116 nuove insegne selezionate. 9 In "MANGIARE BENE"

21 OTTOBRE – BELLUNOPRESS

Eventi enogastronomici | Pausa Caffè

Ristoranti d'Italia 2025: la nuova Guida del Gambero Rosso assegna la Forchetta verde al San Brite di Cortina

Scritto da **redazione** 21 Ottobre 2024

200 0

Facebook Twitter Pinterest WhatsApp

Il Veneto spicca con 181 insegne, 22 nuovi ingressi, 4 Tre Forchette, 1 Tre Bottiglie, 2 Tre Tavole e 2 premi speciali

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Roma, 21 ottobre 2024 – Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un

cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

Il Veneto

Sono numerose, ben 181, le insegne in Guida, con 22 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Veneto con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, per tutte le tasche. Tante le superstar:

4 Tre Forchette

Antica Osteria da Cera a Campagna Lupia (VE) dove la continuità ad alti livelli è proprio la forza di questa insegna. Meticoloso, preciso fin quasi alla maniacalità, carattere e determinazione da vendere, forza e coraggio da leone, talebano della materia prima, fanatico della precisione, irriducibile del dettaglio, sempre teso a migliorarsi, Lionello Cera regala a ogni nuova visita una sorpresa, un tocco in più, un'idea.
La Peca a Lonigo (VI), l'esempio perfetto, la conferma netta ed esatta, dell'assioma che accomuna la cucina alla cultura, alla dedizione, alla storia, alla tradizione. Anche

quando la cucina è soprattutto innovazione, contemporaneità, pensiero, inventiva. La Peca è un posto dove tutto è pensato per ammaliare l'ospite: la sorpresa e il gusto, l'accoglienza e l'atmosfera, il panorama e l'arredamento, la carta delle pietanze e quella dei vini.
Le Calandre a Rubano (PD), uno dei pochi ristoranti italiani a essere vera destinazione internazionale. Da giovane promessa a venerato maestro, Massimiliano Alajmo è nella stagione della piena maturità espressiva che si traduce in un menu sontuoso e di alta qualità costante che a ogni edizione propone almeno uno o due capolavori.
Casa Perbellini 12 Apostoli a Verona, la nuova casa di Giancarlo Perbellini in un luogo carico di storia e memorie, con una cucina che nasce dal mercato e fonde creatività e tradizione con un'intensità gustativa e una ricerca di soddisfazione del palato che conquista, immune da eccessi e da approcci cerebrali.

1 Tre Bottiglie
Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR), il luogo ideale per esplorare il contesto enogastronomico del territorio: la vastissima carta dei vini è solidamente incentrata sulla produzione del circondario. Sfogliando le sue pagine vi si possono trovare bottiglie che ne raccontano ogni aspetto, dalle nuove produzioni a etichette che hanno fatto la storia e reso universale la fama. Le ben 800 etichette non si limitano ai soli dintorni.

2 Tre Tavole

Nidaba a Montebelluna (TV), 45 anni di successi per questo locale che spunta nel verde della campagna trevigiana, nato come birreria e poi evolutosi fino a diventare una meta gettonata da palati raffinati e curiosi. Una realtà cresciuta insieme ai suoi fondatori e dove oggi i suoi successori hanno portato nuove idee e nuove energie, dove tradizione, ottime materie prime e una proposta culinaria moderna si sono sempre intrecciate con equilibrio.
Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR): un'accoglienza è spontanea, sorridente, professionale, una cucina a vista dove si respira complicità, un mix che mette subito a proprio agio. Il menu è un invito alla scoperta, avallato da una tecnica rodata e da una visione contemporanea. A "comandare" le stagioni e materie prime d'eccellenza.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi va a:

A Chiara Pannozzo di Bue Nero a Verona
A Silvia Benterle di Stilla a Colognola ai Colli (VR)

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a VI.OR di Villa Ormaneto a Cerea (VR), mentre si aggiungono come cucine tra le migliori alle succitate La Tana Gourmet di Asiago (VI), apprezzata anche come cucina d'avanguaria, Glam di Enrico Bartolini a Venezia.

Due le Forchette Verdi, che premiano Venissa a Mazzorbo (VE) e San Brite a Cortina (BL).

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di

servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – BRESCIAOGGI

/// I RICONOSCIMENTI

Ristoranti d'Italia 2025 nella guida del Gambero Rosso: Brescia brilla nell'Olimpo della ristorazione

Redazione web

In Lombardia riconosciute 317 insegne, 31 nuovi ingressi. Nel Bresciano sono 7 le "celebrità"

21 ottobre 2024

Ristoranti che si reinventano **bistrot**, **trattorie** che abbracciano lo stile contemporaneo, **enoteche** che sperimentano nuovi concept culinari: **il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi** che riflette un cambiamento nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa.

Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

La guida del Gambero Rosso 2025

Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida ristoranti d'Italia 2025. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida,** tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali; **400 le novità** che debuttano quest'anno.

In **Lombardia sono sempre più numerose, raggiungendo quota 317**, con 31 nuovi ingressi. **Nel Bresciano sono 7 le "celebrità" della cucina.**

Le Tre Forchette

- Da Vittorio a Brusaporto (BG)

- Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)

- **Miramonti l'Altro a Concesio (BS)**

- D'O a Cornaredo (MI)

- **Lido 84 a Gardone Riviera (BS)**

- **Dina a Gussago (BS)**

- Andrea Aprea Ristorante (Mi)

- Enrico Bartolini Mudec (MI)

- Berton Milano (MI)

- Cracco in Galleria (MI) che si aggiudica il premio speciale "Cioccolato - L'abbinamento Sorprendente", con crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori

- Seta by Antonio Guida (MI)

***

Tre Gamberi

- Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)

- **La Madia a Brione (BS)**

- Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)

- Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)

- Trippa a Milano

- **Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)**

***

Le Tre Bottiglie

- Ciz Cantina e Cucina a Milano

***

Le Tre Tavole

- **Lanzani Bottega & Bistrot (BS)**

- Silvano Vini e Cibi al Banco (MI)

***

I Tre Mappamondi (tutti a Milano)

- Ba Restaurant

- Gong Oriental Attitude

- Iyo Experience

***

Gli altri premi speciali

- **Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS)** va il premio **Miglior pane in tavola**, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il **Miglior rapporto qualità prezzo**

- A Emin Haziri di Procaccini Milano (MI) il premio Tradizione futura, con Inalpi

- Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione futura, con Inalpi

- Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry chef dell'anno, con La bella estate vite colte

***

Le avanguardie

- **La Madia a Brione (BS)**

- **Dina a Gussago (BS)**

- Materia a Cernobbio (CO)

- Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG)

- Grow Restaurant ad Albiate (MB)

- Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO)

21 OTTOBRE – CHIVASSOGGI

| 21 ottobre 2024, 16:48

Ristoranti d'Italia 2025, c'è tanto Piemonte nella classifica del Gambero Rosso: anche il Cambio fra le Tre Forchette

202 le insegne e 22 i nuovi ingressi: ecco di chi si tratta

Ristoranti d'Italia 2025, c'è tanto Piemonte: 202 insegne e 22 nuovi ingressi

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura - con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di

Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

Il Piemonte

Sono **202 le insegne** in Guida, con **22 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

8 le super star. Le **5 Tre Forchette**:

Piazza Duomo ad Alba: sogno e rigore, istinto e ragione. Nessun clamore, né ricerca di visibilità e fama. Un atteggiamento quasi monacale i cui principali palcoscenici sono la sua cucina, l'orto e le strade di Langa. Enrico Crippa è perfezionista d'indole e conoscitore assoluto dell'ingrediente, impermeabile alle mode, detentore di uno stile che a partire da scuole ha fatto e fa scuola. Un orto vero, grande, curato da gente del mestiere e dallo stesso Enrico per approvvigionare giornalmente quanto serve a progetti di menu che del vegetale sondano le caratteristiche più intrinseche ed evolutive, dal seme alla maturità piena. Nei percorsi guidati, i soli disponibili, trionfa la ricerca dell'essenza. Emblematico l'Antipasto piemontese con un riassunto icastico che è un viaggio nella terra, nella storia pure dimenticata e nel vegetale attraverso quindici piccoli gioielli. Quattro i percorsi da 170 a 350 euro. Davide Franco organizza un servizio eccellente quanto leggero, dotto ma non cattedratico, capace di decifrare alla perfezione ogni esigenza di sala così come Jacopo Dosio gestisce e racconta una cantina assai importante sia per chi sa già dove andare sia, soprattutto, per chi vuole essere guidato in uno dei numerosi e prestigiosi pairing.

Villa Crespi a Orta San Giulio. Il minareto che svetta su Villa Crespi si erge come l'albero maestro della nave madre dell'impero Cannavacciuolo. Sono passati 25 anni e la conferma dell'efficacia della visione dello chef e di sua moglie è lì a testimoniarlo. La commistione tra fermezza sabauda e calore partenopeo si ritrova in due menu degustazione, uno con i must e il secondo più contemporaneo. Sempre possibile la scelta alla carta. Il motivo di tanti successi risiede nell'equilibrio sapiente tra forma ed estetica da una parte e ricchezza e gusto dall'altra, riproponendo nuovamente la commistione tra Nord e Sud. Il nuovo sommelier illustra con passione le innumerevoli proposte al calice, non banali e in alcuni casi in esclusiva, avendo il ristorante acquistato l'intera produzione, alle quali potrete comodamente affidarvi. In alternativa si consulta una delle carte più ampie e prestigiose d'Italia, che si arricchisce di anno in anno.

Antica Corona Reale a Cervere. Due secoli e un decennio: Napoleone aveva appena subito Waterloo e già dal mese prima i Vivalda operavano qui. E ora non è affatto comune trovare sintesi così lucide fra tecniche, ingredienti, tradizioni conservando un solido quanto impeccabile attaccamento al luogo e alle sue risorse. Quel triangolo franco-ligure-piemontese costituisce la nota prevalente nella cucina di Giampiero, l'attuale Vivalda. Uovo in meurette al Porto vintage con pisellini novelli e spugnole di bosco, raviolo di spinacini dell'Orto Reale alla panissa ligure, cavolo nero, prezzemolo e bocconcini di scampi, poi la bouillabaisse allo zafferano dell'Aquila con scorfano di scoglio, astice blu di Normandia e asparagi verdi di Poirino, le lumache di Cherasco all'anice con carciofo spina di Albenga, la tarte Tatin "all-around". Ad accompagnare i deliziosi lievitati dell'AtelieReale, il forno di casa. Davide Ostorero guida l'eccellente servizio. Cantina ampia e profonda che passa in rassegna la regione ma peregrina per il mondo con copiose tappe francesi.

Guido a Serralunga d'Alba. Della famiglia Alciati si è già detto tutto. Oltre sessant'anni fa con il ristorante Guido a Costigliole d'Asti ha iniziato un percorso che ancora oggi prosegue, con Piero in sala e Ugo in cucina. Dopo aver respirato la Storia con la "s" maiuscola, ci si dedica però a quella gastronomica del Piemonte con i loro classici sempre in carta come il vitello tonnato, gli agnolotti al sugo di arrosto (e un assaggio offerto dei plin al tovagliolo), la finanziera e il capretto al forno, tutti capisaldi del ristorante di Costigliole. Ma la famiglia non si è fermata lì: ecco le uova bianche preparate in camicia con zucchine Trombetta, parmigiano e tartufo nero, oppure il sorprendente pollo con salsa al limone e Arneis che non fa rimpiangere i migliori volatili della Bresse per qualità della carne. Ricerca costante altresì nel campo dei formaggi. Il territorio che è così ben presente e determinante sul fronte cibo lascia invece spazio quando si guarda la carta dei vini, ricca chiaramente di proposte della regione, ma altrettanto interessante sul piano degli Champagne e della Francia in genere. Il servizio di classe e di gran mestiere completano l'esperienza. Disponibile un menu degustazione Esperienza Guido con i grandi classici a 130 euro, o ancora due o tre piatti più il dolce a 85 e 110 euro.

Del Cambio a Torino, cGli anni passano, ma dal 1757, prima come caffè e come ristorante circa cento anni dopo, Del Cambio è la posizione più prestigiosa per accogliere i visitatori Come accade a tutti i posti ultracentenari, però, si susseguono stagioni ottime ad altre meno. La scommessa di 11 anni fa che vede sul ponte di comando Matteo Baronetto ha raggiunto le vette consone al suo talento, per la sua sensibilità, che si mostra in modo celato, quasi pudico. Certo, sono sempre presenti in carta classici come il vitello tonnato o gli agnolotti alla piemontese, ma l'anima dello chef si svela, per esempio, con l'"insalata piemontese", dove si uniscono verdure di stagione cotte e crude, ognuna con il suo condimento. È richiesto un minimo di impegno per calarsi nell'animella e mozzarella di bufala, accoppiamento tanto inaspettato quanto perfetto, o per cogliere il dettaglio che il basilico cotto al burro "come fosse uno spinacio" apporta a ravioli di parmigiana dalla pasta perfetta. E cosa dire dell'illuminazione di usare la pâte à choux per creare dei tagliolini o un cannellone o ancora una lasagna? Il costante lavoro di ricerca ha inoltre portato a esperimenti con gli aceti in varie infusioni: quindi acido, dolce e speziato si rincorrono.

2 Tre Gamberi:

La Piola di Alba, Nello stesso edificio che ospita il ristorante Piazza Duomo, in pieno centro, una trattoria "moderna" nella forma quanto tradizionale nella sostanza che come la blasonata casa madre raggiunge, nel suo "campo d'azione", innegabili livelli di eccellenza. La proposta cambia giornalmente: salumi e formaggi, insalata russa, splendidi tajarin con ragù di salsiccia o al tartufo di stagione, filologici agnolotti del plin al sugo di arrosto, la tagliata o la tartare di Fassona. Ma c'è di più: Dennis Panzeri si diletta (ispirato dalle stagioni e da una playlist sempre diversa) in piatti dove il protagonista assoluto è il vegetale. Mano felice pure nei secondi, dall'agnello al timo cotto a puntino al tradizionale brasato al Barolo. Dolci secondo stagione (sempre presente il loro gianduiotto) e carrello dei formaggi che vale il racconto. La carta dei vini, seppure focalizzata sul territorio delle Langhe e del Roero, vanta centinaia di referenze e ampia scelta alla mescita.

Consorzio a Torino. È ormai un classico nella ristorazione cittadina, dove Valentina Chiaramonte continua a lavorare sulle sue proposte alternative di ricerca, mescolando elementi tipici ad alcuni fuori regione o addirittura internazionali. Accanto agli storici ravioli di finanziera e all'uovo croccante su bietole con fonduta e pancetta, trovate quindi il tacos di mais, friciulin (polpettine di erbette tipiche del Piemonte), salsa tartara e tabasco verde, un piatto veramente riuscito dai giusti contrasti, o la pecora, ceci, cumino e kefir, e l'animella di cuore alla brace con fragole e agretti. La selezione di formaggi alterna sia ottime realtà locali che da oltrefrontiera, prima di una perfetta panna cotta per dolce. La carta dei vini continua a regalare belle soddisfazioni. È insomma il luogo giusto per sperimentare novità ma rimanere al contempo nel comfort della tradizione.

A chiudere il palmares è *Scannabue, con* **Tre Tavole da Miglior bistrò**. Team dinamico, spazi ampliati nelle ultime stagioni con l'angolo "gastronomia & vini" per acquisto di eccellenze a portar via, come le immancabili acciughe al verde. Altrimenti ci si accomoda nell'accogliente sala, per godere di una cucina che si destreggia alla perfezione tra tradizione (c'è un degustazione a lei dedicato di 5 portate a 35 euro) e sperimentazione, con ottimi risultati in ogni caso: che siano i plin ai tre arrosti, il vitello tonnato della casa, la finanziera, un'animella cotta nel latte di mandorla con crema di prugne e senape o l'eccezionale guancia brasata alla Barbera, il gusto non manca e la tecnica è evidente. Dolci coerenti. La cantina, ampia, naviga anch'essa tra Piemonte e Francia, senza porsi però dei limiti. A pranzo menu apposito (il Club Sandwich è da provare). E durante le festività si dilettano con i grandi lievitati, di buona fattura. Per tutto questo, e molto altro, inutile specificare sia fortemente consigliata la prenotazione.

I premi speciali

- *Del Belbo da Bardon* a San Marzano Oliveto (AT) riceve il **premio Miglior Carta dei Vini**, con Tenuta Sette Ponti.
- *Reis - Cibo Libero di Montagna* a Busca (CN) si aggiudica il **premio No Food Waste**, con Krombacher.
- Ad *Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea* a Gattinara (VC) il **premio Tradizione Futura**, con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a *La Locanda del Falco*, a Valdieri (CN). Già da un po' i ragazzi di Valdieri, ambasciatori della tradizione ossolana in Valle Gesso, hanno doppiato - con successo - in città, al Sori di Cuneo, dove si gioca un po' di più con piatti e ingredienti e dove si sono concessi spazi più ampi anche per la ragguardevole cantina. La casa madre rimane comunque un posto del cuore per moltissimi affezionati clienti, vuoi per l'atmosfera piacevole, vuoi per la gestione accurata di tre veri appassionati del buon bere e del buon mangiare, e non da ultimo per la cucina. Alla carta e nei convenienti percorsi in degustazione trovate infatti una proposta di stretto territorio realizzata in costante sinergia con i produttori locali. Pure qui si beve bene, e il servizio contribuisce alla piacevolezza della sosta.

Tra le cucine d'avanguardia, oltre al già citato Del Cambio, si distingue *Condividere*, sempre a Torino, che continua a convincere per la sua formula "alla spagnola", una certa spettacolarizzazione (anche negli spazi disegnati da Dante Ferretti) che spinge più sull'ironia che sul kolossal, il magistero del nume tutelare Ferran Adrià che si legge in certe citazioni (l'Oliva sferica El Bulli) ma ancora di più nel rendere la cena puro divertimento. La cucina di Federico Zanasi è comunque rigorosa e tecnica. Il menu Gran Festival (130 euro) regala episodi interessanti, dal Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro al biscotto "Viva Mexico!". Ci sono poi un più ridotto Festival (110) e una carta dei Classici (100). Per il dessert ci si trasferisce in una saletta a parte. Carta dei vini che spazia ed evidenzia gli aromi delle varie tipologie. Servizio adeguato all'esperienza.

redazione

21 OTTOBRE – CILENTOREPORTER

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristoraz

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l´esperienza culinaria fuori casa. Un´esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d´Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione e nella lettura con nuovi simboli come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo per condurre il lettore in un viaggio attraverso l´evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida , tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest´anno. La cucina campana, ricca di sapori mediterranei, attira sia turisti che amanti del buon cibo, promuovendo un´economia legata all´autenticità e alla qualità dei suoi ingredienti locali. Lo dimostrano le 186 eccellenze campane presenti in guida di cui 38 nuovi ingressi 6 Tre Forchette, 3 Tre Gamberi, 1 Tre Mappamondi e ben 4 premi speciali Tre Forchette Taverna Estia a Brusciano (NA) che mette in scena una delle più entusiasmanti cucine territoriali della Campania, in accorto equilibrio tra un DNA che non si può (né si vuole) dimenticare, quello fatto di tradizioni marmoree e di sapori magniloquenti, e una voglia di andare oltre e di trasformare il ricettario regionale in un esperanto capace di farsi comprendere da chiunque. A Danì Maison a Ischia (NA) dove fin dal primo approccio si capisce che l´esperienza è coinvolgente, immersiva, sorprendente, che si conferma poi a tavola. La sua è una cucina in continuo movimento, un´incessante ricerca che ha la tradizione partenopea come punto di partenza imprescindibile dal quale grazie a una tecnica sopraffina si raggiungono risultati sempre diversi ed emozionanti, per non parlare della selezione quasi maniacale di ogni ingrediente. La Forchetta Verde Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (NA): è la casa degli italiani questo ristorante con albergo nel cuore della penisola sorrentina. La sua roposta culinaria è all´insegna di un classicismo stilisticamente perfetto, che non pretende di fare avanguardia nelle scelte tecniche ma alla fine la fa nella incessante ricerca di una felicità attraverso i sapori. Qui la tradizione è un punto di riferimento, un altare da omaggiare e gli ingredienti sono i suoi profeti, soprattutto quelli che arrivano dall´azienda agricola di famiglia nella vicina Punta Campanella. Quattro Passi a Massa Lubrense (NA), dal 1983 uno degli indirizzi più noti e stimati anche all´estero. La cucina del giovane Fabrizio Mellino è una delle più interessanti della Penisola, un riuscito mix di ingredienti di livello assoluto e tecniche acquisite in anni di esperienza fuori dall´Italia: una cucina moderna che non rinnega il territorio ma lo interpreta con il giusto twist contemporaneo, seducente ed elegante con profumi, colori e sapori in armonia che si fanno ricordare. Torre del Saracino a Vico Equense (NA): da oltre trent´anni la torre che domina,il piccolo borgo marinaro di Seiano ospita Gennaro Esposito, che ne ha ristrutturato gli spazi per insediarvi la sua cucina e la sua idea di ospitalità. E mentre lo sguardo dell´ospite coglie la bellezza del golfo e ammira il tramonto del sole, i piatti che si susseguono offrono sensazioni indimenticabili, partendo dalla tradizione, dalla cucina di mammà, oppure l´intuizione o la percezione che le migliori materie prime abbiano una storia da raccontare nel piatto, un´emozione da evocare o provocare. Krèsios a Telese Terme (BN) che consente all´ospite di vivere un´esperienza coinvolgente in cui dominano la sorpresa, il divertimento, l´incanto. E il disincanto. È questa la ragione che giustifica il viaggio per partecipare al rito di Mr. Brown, il menu unico, un articolato percorso piacevolmente ritmato e calibrato anche sulle esigenze dei commensali che può trattenere intorno al desco due e più ore. Ogni piatto sarà una scoperta svelata soltanto al momento del servizio. Tre Gamberi Al Convento Casa Torrente a Cetara (SA): rimodernato negli ambienti e nella proposta di cucina ma uguale nell´anima e nello spirito che ne ha fatto un posto simbolo di questi luoghi, il locale nato per mano di Pasquale Torrente, indicusso ambasciatore della cultura gastronomica del Cilento, dove trovare ricette che onorano la tradizione ittica locale resa però attuale grazie a tecniche contemporanee. Angiolina a Pisciotta (SA): nata alla fine degli anni Cinquanta a Marina di Pisciotta, questa osteria continua a essere il baluardo del Cilento più vero la cui nuova conduzione non ha snaturato lo spirito della casa e continua a proporre un menu in cui la tradizione è protagonista, insieme ai prodotti locali della terra e del mare elaborati in una veste leggermente più moderna senza perderne il senso più autentico. Lo Stuzzichino a Massa Lubrense (NA) che ha festeggiato più di 50

anni di attività, nel corso dei quali è sempre stata custode della migliore tradizione della cucina sorrentina. In tavola i piatti di un territorio che viene esaltato e onorato, nella quotidianità, con una devozione reverenziale: la qualità qui è una questione di etica dalla quale non si prescinde. Tre Mappamondi Vero Omakase Rooftop a Nola (NA): si ispira alla cucina giapponese tradizionale il brasiliano Gilberto Silva, chef di ventennale esperienza che s´è formato sotto la guida del maestro Takashi Yoshitake. L´esperienza è immersiva e appagante: in 14 passaggi si compie un viaggio entusiasmante alla scoperta del pescato migliore sul mercato selezionato in base alla qualità, proveniente da tutta Italia e dal mondo e trattato con rigore e maestria. I Premi Speciali: Osteria Arbustico all´Hotel Royal a Capaccio Paestum (SA) si aggiudica il premio Miglior Proposta Piatti di Pasta con pastificio dei Campi. Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense (NA) va il premio Miglior Proposta Vegetariana con Consorzio Vini Alto Adige. Sustanza a Napoli conquista il premio Miglior Pre-Dessert spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche con Ice Team 1927 Cattabriga, a cui va anche una menzione speciale per la cucina d´avanguardia. A Gianluca Mangiapia del John Restaurant a Casa Madre ad Afragola (NA) va il premio Tradizione Futura con Inalpi. Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante Oasis Sapori Antichi a Vallesaccarda (AV),mentre il Gambero Verde Villa Rosa La casa di Lella a Vico Equense (NA) si distingue tra le insegne più attente alla sostenibilità. © Diritti Riservati Redazione LASCIA UN COMMENTO

21 OTTOBRE – GAZZETTADIMILANO

Gambero Rosso, Lombardia regina della ristorazione

By **redazione** - 21 Ottobre 2024

condividi

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben **317**, le insegne in guida, con **31 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- *Da Vittorio* a Brusaporto (BG)
- *Dal Pescatore Santini* a Canneto sull'Oglio (MN)
- *Miramonti l'Altro* a Concesio (BS)
- *D'O* a Cornaredo (MI)
- *Lido 84* a Gardone Riviera (BS)
- *Dina* a Gussago (BS)
- E i milanesi
- *Andrea Aprea Ristorante*
- *Enrico Bartolini Mudec*
- *Berton Milano*
- *Cracco in Galleria* che si aggiudica il premio speciale **Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente –** Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli – con Domori.
- *Seta by Antonio Guida*

6 Tre Gamberi

- *Trattoria Visconti dal 1932* ad Ambivere (BG)
- *La Madia* a Brione (BS)
- *Antica Trattoria del Gallo* a Gaggiano (MI)
- *Caffè La Crepa* a Isola Dovarese (CR)
- *Trippa* a Milano
- *Osteria della Villetta dal 1900* a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

- *Ciz Cantina e Cucina* a Milano

2 Tre Tavole

- *Lanzani Bottega & Bistrot* a Brescia
- *Silvano Vini e Cibi al Banco* a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- *Ba Restaurant*
- *Gong Oriental Attitude*
- *Iyo Experience*

Gli altri premi speciali

- A *Il Colmetto* a Rodengo Saiano (BS) va il premio **Miglior Pane in Tavola**, con Petra Molino Quaglia **che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo** v
- A *Emin Haziri di Procaccini Milano* a Milano il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge* a Valfurva (SO) il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Elena Orizio di Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Co) il premio **Pastry Chef dell'Anno**, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano *Materia* a Cernobbio (CO), *Contrada Bricconi* a Oltressenda Alta (BG), *Grow Restaurant* ad Albiate (MB) e *Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (CO).

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e

manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – GAZZETTADINAPOLI

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova

Di **Redazione Gazzetta di Napoli** - 21 Ottobre 2024

- pubblicità -

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Campania

La cucina campana, ricca di sapori mediterranei, attira sia turisti che amanti del buon cibo, promuovendo un'economia legata all'autenticità e alla qualità dei suoi ingredienti locali. Lo dimostrano le **186 eccellenze** campane presenti in guida di cui **38 nuovi ingressi**, **6 Tre Forchette, 3 Tre Gamberi, 1 Tre Mappamondi** e ben **4 premi speciali**.

Tre Forchette

- ***Taverna Estia*** a Brusciano (NA) che mette in scena una delle più entusiasmanti cucine territoriali della Campania, in accorto equilibrio tra un DNA che non si può (né si vuole) dimenticare, quello fatto di tradizioni marmoree e di sapori magniloquenti, e una voglia di andare oltre e di trasformare il ricettario regionale in un esperanto capace di farsi comprendere da chiunque. A
- ***Dani Maison*** a Ischia (NA) dove fin dal primo approccio si capisce che l'esperienza è coinvolgente, immersiva, sorprendente, che si conferma poi a tavola. La sua è una cucina in continuo movimento, un'incessante ricerca che ha la tradizione partenopea come punto di partenza imprescindibile dal quale – grazie a una tecnica sopraffina – si raggiungono risultati sempre diversi ed emozionanti, per non parlare della selezione quasi maniacale di ogni ingrediente.
- **La Forchetta Verde *Don Alfonso 1890*** a Massa Lubrense (NA): è la "casa degli italiani" questo ristorante con albergo nel cuore della penisola sorrentina. La sua roposta culinaria è all'insegna di un classicismo stilisticamente perfetto, che non pretende di fare avanguardia nelle scelte tecniche ma alla fine la fa nella incessante ricerca di una felicità attraverso i sapori. Qui la tradizione è un punto di riferimento, un altare da omaggiare e gli ingredienti sono i suoi profeti, soprattutto quelli che arrivano dall'azienda agricola di famiglia nella vicina Punta Campanella.
- ***Quattro Passi*** a Massa Lubrense (NA), dal 1983 uno degli indirizzi più noti e stimati anche all'estero. La cucina del giovane Fabrizio Mellino è una delle più interessanti della Penisola, un riuscito mix di ingredienti di livello assoluto e tecniche acquisite in anni di esperienza fuori dall'Italia: una cucina moderna che non rinnega il territorio ma lo interpreta con il giusto twist contemporaneo, seducente ed elegante con profumi, colori e sapori in armonia che si fanno ricordare.
- ***Torre del Saracino*** a Vico Equense (NA): da oltre trent'anni la torre che domina,il piccolo borgo marinaro di Seiano ospita Gennaro Esposito, che ne ha ristrutturato gli spazi per insediarvi la sua cucina e la sua idea di ospitalità. E mentre lo sguardo dell'ospite coglie la bellezza del golfo e ammira il tramonto del sole, i piatti che si susseguono offrono sensazioni indimenticabili, partendo dalla tradizione, dalla cucina "di mammà", oppure l'intuizione o la percezione che le migliori materie prime abbiano una storia da raccontare nel piatto, un'emozione da evocare o provocare.
- ***Krèsios*** a Telese Terme (BN) che consente all'ospite di vivere un'esperienza coinvolgente in cui dominano la sorpresa, il divertimento, l'incanto. E il disincanto. È questa la ragione che giustifica il viaggio per partecipare al rito di Mr. Brown, il menu unico, un articolato percorso piacevolmente ritmato e calibrato anche sulle esigenze dei commensali che può trattenere intorno al desco due e più ore. Ogni

piatto sarà una scoperta svelata soltanto al momento del servizio.

Tre Gamberi

- ***Al Convento – Casa Torrente*** a Cetara (SA): rimodernato negli ambienti e nella proposta di cucina ma uguale nell'anima e nello spirito che ne ha fatto un posto simbolo di questi luoghi, il locale nato per mano di Pasquale Torrente, indicusso ambasciatore della cultura gastronomica del Cilento, dove trovare ricette che onorano la tradizione ittica locale resa però attuale grazie a tecniche contemporanee.
- ***Angiolina*** a Pisciotta (SA): nata alla fine degli anni Cinquanta a Marina di Pisciotta, questa osteria continua a essere il baluardo del Cilento più vero la cui nuova conduzione non ha snaturato lo spirito della casa e continua a proporre un menu in cui la tradizione è protagonista, insieme ai prodotti locali della terra e del mare elaborati in una veste leggermente più moderna senza perderne il senso più autentico.
- ***Lo Stuzzichino*** a Massa Lubrense (NA) che ha festeggiato più di 50 anni di attività, nel corso dei quali è sempre stata custode della migliore tradizione della cucina sorrentina. In tavola i piatti di un territorio che viene esaltato e onorato, nella quotidianità, con una devozione reverenziale: la qualità qui è una questione di etica dalla quale non si prescinde.

Tre Mappamondi

Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA): si ispira alla cucina giapponese tradizionale il brasiliano Gilberto Silva, chef di ventennale esperienza che s'è formato sotto la guida del maestro Takashi Yoshitake. L'esperienza è immersiva e appagante: in 14 passaggi si compie un viaggio entusiasmante alla scoperta del pescato migliore sul mercato selezionato in base alla qualità, proveniente da tutta Italia e dal mondo e trattato con rigore e maestria.

I Premi Speciali:

- *Osteria Arbustico all'Hotel Royal* a Capaccio Paestum (SA) si aggiudica il premio **Miglior Proposta Piatti di Pasta** con pastificio dei Campi.
- *Antica Osteria Nonna Rosa* a Vico Equense (NA) va il premio **Miglior Proposta Vegetariana** con Consorzio Vini Alto Adige.
- *Sustanza* a Napoli conquista il premio **Miglior Pre-Dessert** –spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche – con Ice Team 1927 Cattabriga, a cui va anche una menzione speciale per la **cucina d'avanguardia.**
- A *Gianluca Mangiapia del John Restaurant a Casa Madre* ad Afragola (NA) va il premio **Tradizione Futura** con Inalpi.

  Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante *Oasis Sapori Antichi* a Vallesaccarda (AV), mentre il **Gambero Verde** *Villa Rosa – La casa di Lella* a Vico Equense (NA) si distingue tra le insegne più attente alla sostenibilità.

21 OTTOBRE – GENOVA24

TEMI DEL GIORNO:

QUALITÀ

Gambero Rosso, nella guida 4 nuovi ristoranti genovesi. Confermati i Tre Gamberi per La Brinca di Ne

In Liguria 80 insegne, 1 premio speciale, 11 nuovi ingressi e la grandissima riconferma dei Tre Gamberi de La Brinca

Ge24

di **Redazione**
21 Ottobre 2024
14:41

Genova. Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le

principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

La Liguria

Sono 80 le insegne liguri in guida, con 11 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

Unica eccellenza e grande riconferma sono i Tre Gamberi de La Brinca di Ne: sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica **Daniele Rebosio di Hostaria Ducale a Genova,** la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per

protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto.

I nuovi ingressi genovesi

7 Sensi Cucina Decontaminata a Genova
Le Cicale in Trattoria a Genova
Antica Osteria della Collina by Illume a Genova
Osteria della Foce a Genova

Le altre insegne liguri

Ristorante Equilibrio a Dolcedo (IM)
A Grillo Restaurant & Wine a Imperia
Essentiae Bistrot e Ristorante a Lerici (SP)
Federico Lanteri all'Osteria Martini a Pigna (IM)
Soul a Sanremo (IM)
Rondò a Sarzana (SP)
Scrap a Savona

Le migliori cucine

Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita a sé è uno dei migliori ristoranti della città. Il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra. Due i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Oltralpe.

Balzi Rossi a Ventimiglia; luogo storico della ristorazione di alta qualità in Liguria ha trovato nuova vita con l'arrivo di Enrico Marmo, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Un solo menu degustazione, Momento, composto da cinque o sette portate (rispettivamente 120 e 140 euro) di sfrenata libertà creativa, con i piedi nel mare ma anche lo sguardo rivolto alla terra. Nella carta spuntano, oltre a piatti che omaggiano il passato glorioso del locale, come il Ravioli della Pina – ovvero Giuseppina Beglia, fondatrice del locale - gli Scampi cotti sulla brace di ulivo, lo Spaghetto ricci di mare e rosmarino, il Coniglio arrosto alla ligure. Nota per la notevole cantina.

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia, apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via

dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a **La Loggia di Camogli**. Da Recco, si va in direzione Ruta e il mare diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo qui. Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai taglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

21 OTTOBRE – GAOMAGAZINE

GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2025: GAMBERO ROSSO SELEZIONA 80 INSEGNE LIGURI CON 11 NUOVI INGRESSI

*Di **Redazione** il 21 Ottobre 2024*

SHARE TWEET SHARE SHARE 0 COMMENTI

Confermati i Tre Gamberi de La Brinca. Tra le new entry, quattro sono Made in Genova. Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va a La Loggia di Camogli

GENOVA – La Liguria sempre più protagonista nel panorama della ristorazione italiana, Sono **80** le insegne liguri, con **11 nuovi ingressi**, inserite nella **Guida Ristoranti d'Italia 2025** di **Gambero Rosso**. E' una delle novità più rilevanti dell'edizione del 2025 che tra 2.425 i locali censiti quest'anno, tra ristoranti, wine bar, bistrot e locali internazionali, vede la nostra tra le più apprezzate con ben 4 nuovi ingressi tutti made in Genova (*7 Sensi Cucina Decontaminata, Cicale in Trattoria, Antica Osteria della Collina, Osteria della Foce*). Quel che è certo è che il mondo della ristorazione si sta evolvendo e lo sta facendo seguendo le linee dettate dalla tecnologia e da uno stile di vita sempre più frenetico che si ripercuote anche sul modo in cui gli italiani vivono l'esperienza della tavola. Si hanno infatti ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, o ancora enoteche che sperimentano nuovi concept culinari.

Tutte queste nuove tendenze emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025**, rinnovata nella grafica, con vedute di paesaggi e piatti regionali tipici, e nella lettura, con la presenza di nuovi simboli (un esempio è il razzo usato per indicare le avanguardie e lo smile usato per segnalare il miglior rapporto qualità/prezzo), il tutto per accompagnare il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

I LOCALI LIGURI

Unica eccellenza e grande riconferma sono i **Tre Gamberi** de *La Brinca* di Ne (GE): sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica *Daniele Rebosio di Hostaria Ducale* a Genova, la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto.

I NUOVI INGRESSI LIGURI

- *Ristorante Equilibrio a Dolcedo (IM)*
- *A Grillo Restaurant & Wine a Imperia*
- *Essentiae Bistrot e Ristorante a Lerici (SP)*
- *Federico Lanteri all'Osteria Martini a Pigna (IM)*
- *Soul a Sanremo (IM)*
- *Rondò a Sarzana (SP)*
- *Scrap a Savona*

I NUOVI INGRESSI GENOVESI

- *7 Sensi Cucina Decontaminata a Genova*
- *Le Cicale in Trattoria a Genova*
- *Antica Osteria della Collina by Illume a Genova*
- *Osteria della Foce a Genova*

LE MIGLIORI CUCINE

Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita a sè è uno dei migliori ristoranti della città. Il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra. Due i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Oltralpe.

Balzi Rossi a Ventimiglia; luogo storico della ristorazione di alta qualità in Liguria ha trovato nuova vita con l'arrivo di Enrico Marmo, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Un solo menu degustazione, Momento, composto da cinque o

sette portate (rispettivamente 120 e 140 euro) di sfrenata libertà creativa, con i piedi nel mare ma anche lo sguardo rivolto alla terra. Nella carta spuntano, oltre a piatti che omaggiano il passato glorioso del locale, come il Ravioli della Pina – ovvero Giuseppina Beglia, fondatrice del locale - gli Scampi cotti sulla brace di ulivo, lo Spaghetto ricci di mare e rosmarino, il Coniglio arrosto alla ligure. Nota per la notevole cantina.

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia (GE), apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a *La Loggia* di Camogli (GE). Da Recco, si va in direzione Ruta e il mare diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo qui. Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai taglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea.

21 OTTOBRE – HUFFINGTONPOST

Il Gambero Rosso va oltre i soliti noti e premia trattorie, etnici e la cucina del futuro

Nella guida Ristoranti d´Italia 2025 i top sono Romito e Crippa. Sei nuove tre forchette e c´è spazio per 400 new entry con i giovani talenti emergenti Ci sono 2.425 locali e oltre 400 new entry. Sono i numeri della Guida Ristoranti d´Italia 2025 del Gambero Rosso , presentata il 21 ottobre e pronta al suo prossimo anno di vita. Una guida che si è trovata a fotografare un sistema d´accoglienza e approccio alla ristorazione in forte cambiamento e che a questo sembra essersi adattata, con una nuova grafica (più immagini di paesaggi e di piatti regionali tradizionali) e nuovi simboli come il razzo per segnalare i locali d´avanguardia e lo smile, l´emoticon che sorride, per certificare un buon rapporto qualità prezzo. Ma quali sono le novità che hanno riscontrato gli autori? Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali ha spiegato in apertura della presentazione della Guida Lorenzo Ruggeri , direttore del Gambero . I clienti cercano ambienti accoglienti e un´esperienza più informale . Insomma un racconto in pagine che vuole essere contemporaneo e si trova ad avere a che fare con ristoranti un tempo di impronta classica che si reinventano bistrot a volte anche solo per una delle fasce orarie del lavoro quotidiano e si snelliscono oppure trattorie che invece guardano al futuro rimodernandosi, magari alleggerendo le ricette tipiche per andare incontro alle abitudini contemporanee. Uno dei leit motiv sembra essere un´esperienza influenzata dai ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che a volte ci rende meno attenti. Grandi riconferme. L´eccellenza e la qualità rimangono comunque ben ferme dove sono sempre state, a testimoniare una storia nel mondo, come risulta ben chiaro dal congruo numero, ben 52, di ristoranti con le Tre Forchette. Con i loro 97 centesimi, ben saldi in vetta restano il Reale di Castel di Sangro di Niko Romito e Piazza Duomo di Enrico Crippa . A seguire, con il punteggio di 95, l´Osteria Francescana di Massimo Bottura (che scende di un gradino) e il quasi neonato Atelier Moessmer dove Norbert Niederkofler ha spostato la sua attività e la sua filosofia. Modena e il mondo di Bottura torna su questi schermi grazie al Premio Speciale Novità dell´Anno per il suo Al Gatto Verde a Modena, una delle ultime aperture del gruppo. La qualità dell´alta fascia si riconferma ricca e ampia, visto anche l´ampliamento del numero delle Tre Forchette a cui si sono aggiunti: il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS), I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara , L´Argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (Forchetta Verde per l´impegno Green), l´Andrea Aprea Ristorante, Dalla Gioconda a Gabicce Mare e, last but not least, daGorini a Bagno di Romagna. Un piatto dello chef Rebosio, di Hostaria Ducale a Genova Grande attenzione su trattorie e cucine etniche . Ben 40 le insegne, infatti, che si potranno fregiare dei Tre Gamberi, tutte, come si legge in presentazione di guida, sempre più caratterizzate da un fenomeno di contaminazione con l´alta cucina, da cui spesso adottano le tecniche raffinate tipiche di un altro tipo di ristorazione e di approccio ai fornelli. Ben otto le novità, tra cui Arieddas-La Cucina della Marmilla, con un debutto fortunato del ristorante guidato da Francesco Vitale con la consulenza di Piergiorgio Parini ; tra le proposte più all´avanguardia spicca La Madia a Brione (BS) e Agra Mater a Colmurano (MC), che si aggiudica il Gambero Verde. Sono otto, invece, i Tre Mappamondi, ovvero i locali che propongono una cucina etnica in chiave contemporanea, caratterizzata da una materia prima di alta qualità. Anche qui due novità: Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero Omakase Rooftop a Nola, provincia di Napoli. I 22 Premi Speciali Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel Numana (AN) Novità dell´anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena Il Ristoratore dell´anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all´Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA) Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS) Ristorante che valorizza al meglio l´olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD) Menù degustazione dell´anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI) Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa Vico Equense (NA) Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927 Cattabriga: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche Pastry Chef dell´anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon -

San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammì - Agnone (IS) Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH) Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite Sanpellegrino: Simone Corsini presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU) Miglior carta dei distillati, partner Grappa Ceschia: Osteria Nuova, Anzio (RM) Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM) Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia No food waste, partner Krombacher:Reis Cibo libero di montagna, Busca (CN); Qualità prezzo, partner Cesari Valpolicella: Le Vigneron - Arvier (AO); La Locanda del Falco - Valdieri (CN); La Loggia - Camogli (GE); Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS); VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR); Lerchner´s in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ); Nerodiseppia Trieste; La Risulta Perugia; Dogma Roma; Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE); Locanda Mammì - Agnone (IS); Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV); Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE); Antica Osteria Marconi Potenza; L´Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC); Da Fagiolino - Cutigliano (PT); Agra Mater - Colmurano (MC); Osteria Zero Taurianova (RC); Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA); Amano Cagliari. Tradizione futura, partner Inalpi: Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC); Daniele Rebosio di Hostaria Ducale Genova; Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO); Emin Haziri di Procaccini Milano Milano; Chiara Pannozzo di Bue Nero Verona; Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR); Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI); Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI); Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA); Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG). Cioccolato. L´abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell´Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell´Alto Adige La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell´Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – ILGUSTO

Il Gambero Rosso va oltre i "soliti noti" e premia trattorie, etnici e la cucina del futuro

DI LARA DE LUNA

Nella guida Ristoranti d'Italia 2025 i top sono Romito e Crippa. Sei nuove "tre forchette" e c'è spazio per 400 new entry con i giovani talenti emergenti

21 OTTOBRE 2024 ALLE 14:57 — 4 MINUTI DI LETTURA

Ci sono 2.425 locali e oltre 400 new entry. **Sono i numeri della Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso**, presentata il 21 ottobre e pronta al suo prossimo anno di vita. Una guida che si è trovata a fotografare un sistema d'accoglienza e approccio alla ristorazione in forte cambiamento e che a questo sembra essersi adattata, con una nuova grafica (più immagini di paesaggi e di piatti regionali tradizionali) e nuovi simboli come il razzo per segnalare i locali d'avanguardia e lo smile, l'emoticon che sorride, per certificare un buon rapporto qualità

prezzo.

Ma quali sono le novità che hanno riscontrato gli autori? "Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – ha spiegato in apertura della presentazione della Guida **Lorenzo Ruggeri**, direttore del Gambero –. **I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale**". Insomma un racconto in pagine che vuole essere contemporaneo e si trova ad avere a che fare con ristoranti un tempo di impronta classica che si reinventano bistrot – a volte anche solo per una delle fasce orarie del lavoro quotidiano – e si snelliscono oppure trattorie che invece guardano al futuro rimodernandosi, magari alleggerendo le ricette tipiche per andare incontro alle abitudini contemporanee. Uno dei leit motiv sembra essere "un'esperienza influenzata dai ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia" che a volte ci rende meno attenti.

Grandi riconferme. L'eccellenza e la qualità rimangono comunque ben ferme dove sono sempre state, a testimoniare una storia nel mondo, come risulta ben chiaro dal congruo numero, ben 52, di ristoranti con le Tre Forchette. Con i loro 97 centesimi, ben saldi in vetta restano il Reale di Castel di Sangro di **Niko Romito** e Piazza Duomo di **Enrico Crippa**. A seguire, con il punteggio di 95, l'Osteria Francescana di **Massimo Bottura** (che scende di un gradino) e il – quasi – neonato Atelier Moessmer dove **Norbert Niederkofler** ha spostato la sua attività e la sua filosofia. Modena e il mondo di Bottura torna su questi schermi grazie al Premio Speciale Novità dell'Anno per il suo Al Gatto Verde a Modena, una delle ultime aperture del gruppo. La qualità dell'alta fascia si riconferma ricca e ampia, visto anche l'ampliamento del numero delle Tre Forchette a cui si sono aggiunti: il Ristorante Dina di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS), I Tenerumi del Therasia Resort di **Davide Guidara**, L'Argine a Vencò di **Antonia Klugmann** a Dolegna del Collio (Forchetta Verde per l'impegno Green), l'**Andrea Aprea** Ristorante, Dalla Gioconda a Gabicce Mare e, last but not least, daGorini a Bagno di Romagna.

Un piatto dello chef Rebosio, di Hostaria Ducale a Genova

Grande attenzione su trattorie e cucine etniche. Ben 40 le insegne, infatti, che si potranno fregiare dei Tre Gamberi, tutte, come si legge in presentazione di guida, sempre più caratterizzate da un fenomeno di contaminazione con l'alta cucina, da cui spesso adottano "le tecniche raffinate" tipiche di un altro tipo di ristorazione e di approccio ai fornelli. Ben otto le novità, tra cui Arieddas-La Cucina della Marmilla, con un debutto fortunato del ristorante guidato da **Francesco Vitale** con la consulenza di **Piergiorgio Parini**; tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS) e Agra Mater a Colmurano (MC), che si aggiudica il Gambero Verde. Sono otto, invece, i Tre Mappamondi, ovvero i locali che propongono una cucina etnica in chiave contemporanea, caratterizzata da una materia prima di alta qualità. Anche qui due novità: Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola, provincia di Napoli.

I 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente: **Antonio Lerro** del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN)

Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena

Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: **Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi** del Giglio, Lucca

Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA)

Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS)

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD)

Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI)

Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige:

Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA)

Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927 Cattabriga: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche

Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: **Elena Orizio** della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), **Valentina Marzano** del Viandante - Rubiera (RE), **Antonio Colombo** del Votavota - Ragusa

Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammì - Agnone (IS)

Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH)

Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite Sanpellegrino: **Simone Corsini** presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU)

Miglior carta dei distillati, partner Grappa Ceschia: Osteria Nuova, Anzio (RM)

Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM)

Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: **Zaira Peracchia**

No food waste, partner Krombacher:Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);

Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:

Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;

La Risulta – Perugia;

Dogma – Roma;

Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammì - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

La classifica dei migliori chef under 30 (stellati e non)

di Lorenzo Cresci
10 Agosto 2023

Tradizione futura, partner Inalpi:

Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli

Miglior piatto con lo speck, partner Recla: **Anna Stuben** dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige

La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – INFORMAZIONE

Ristoranti d'Italia 2025: nel Lazio ben 252 insegne di cui 42 new entry, 7 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 4 Tre Bottiglie, 1 Tre Mappamondi, 3 Tre Tavole e 3 premi speciali

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana. Nel Lazio ben 252 insegne di cui 42 new entry, 7 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 4 Tre Bottiglie, 1 Tre Mappamondi, 3 Tre Tavole e 3 premi speciali

Roma, 21/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - editoria e media)
Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro

(AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

Il Lazio

Il Lazio spicca con le sue **252 insegne** di cui ben **42 nuovi ingressi** a riprova di un legame con la ristorazione caratterizzato da un forte richiamo alle tradizioni locali ma con un crescente slancio verso l'innovazione, che reinterpreta i piatti classici della cucina laziale con un tocco moderno o internazionale. Numerosi le eccellenze di questa edizione con **7 Tre Forchette**, **6 Tre Gamberi**, **4 Tre Bottiglie**, **1 Tre Mappamondi** e **3 Tre Tavole**.

Tre Forchette

- Enoteca La Torre a Villa Laetitia a Roma
- Idylio by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma
- Imàgo dell'Hotel Hassler a Roma
- Il Pagliaccio a Roma
- La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma
- Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (RM) che si aggiudica anche il **premio speciale Miglior Servizio di Sala,** con Casolaro Hotellerie.
- La Trota a Rivodutri (RI)

Tre Gamberi

- Nú Trattoria Italiana dal 1960 ad Acuto (FR)
- Buccia a Sabaudia (LT)
- Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romano (RM)
- L'Arcangelo Vino e Cucina a Roma
- Da Cesare al Casaletto a Roma
- Grappolo d'Oro a Roma

Tre Bottiglie

- Del Gatto ad Anzio (RM)
- ilwinebar Trimani a Roma
- Salumeria Roscioli a Roma
- Enoteca Quattro Ruote a Montalto di Castro (VT)

Tre Mappamondi

Kohaku a Roma

Tre Tavole, tutte a Roma

- Baccano
- Divinity Terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel
- Epiro

Gli altri premi speciali:

Osteria Nuova ad Anzio (RM) per la **Miglior Carta dei Distillati** con Grappa Ceschia

A Carlotta Delicato del ristorante Delicato a Contigliano (RI) il premio **Tradizione**

Futura, con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante Dogma di Roma mentre il **Gambero Verde**, che contraddistingue le insegne più attente alla sostenibilità, se lo aggiudica la trattoria DLR DopoLavoroRicreativo a Frascati (RM).

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjDSQEDexlq5UGavp0ilBkKyT

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – INTOPIC

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana

Pubblicata da: Renail87 15 minuti fa

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che vuole catturare l'essenza di un settore in trasformazione: nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione e un'attenzione sempre crescente alla scelta delle materie prime sono le principali tendenze che emergono.

Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Roma, 21 ottobre 2024 – Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

"Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura - I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".

I numeri della Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. 8 le novità, tra cui Arieddas – La Cucina della Marmilla che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre 8 i Tre Mappamondi che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. 2 le novità: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, le Tavole mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono 11 le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. 7 le novità: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a

Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);
Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;
Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;
Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);
Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);
Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);
Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);
Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA);
Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927
Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa;
Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammi - Agnone (IS);
Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH);
Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite
Miglior carta dei distillati, partner Grappa
Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);
Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;
No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);
Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:
Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;
La Risulta – Perugia;
Dogma – Roma;
Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammi - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

Tradizione futura, partner Inalpi:
Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;
Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;
La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

La classifica completa e la cartella stampa sono disponibili al seguente link:
https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjD5QEDexlq5UGavp0ilBkKyTSONi7-

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL

Il Gambero Rosso va oltre i soliti noti e premia trattorie, etnici e la cucina del futuro

Nella guida Ristoranti d´Italia 2025 i top sono Romito e Crippa. Sei nuove tre forchette e c´è spazio per 400 new entry con i giovani talenti emergenti Ci sono 2.425 locali e oltre 400 new entry. Sono i numeri della Guida Ristoranti d´Italia 2025 del Gambero Rosso , presentata il 21 ottobre e pronta al suo prossimo anno di vita. Una guida che si è trovata a fotografare un sistema d´accoglienza e approccio alla ristorazione in forte cambiamento e che a questo sembra essersi adattata, con una nuova grafica (più immagini di paesaggi e di piatti regionali tradizionali) e nuovi simboli come il razzo per segnalare i locali d´avanguardia e lo smile, l´emoticon che sorride, per certificare un buon rapporto qualità prezzo. Ma quali sono le novità che hanno riscontrato gli autori? Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali ha spiegato in apertura della presentazione della Guida Lorenzo Ruggeri , direttore del Gambero . I clienti cercano ambienti accoglienti e un´esperienza più informale . Insomma un racconto in pagine che vuole essere contemporaneo e si trova ad avere a che fare con ristoranti un tempo di impronta classica che si reinventano bistrot a volte anche solo per una delle fasce orarie del lavoro quotidiano e si snelliscono oppure trattorie che invece guardano al futuro rimodernandosi, magari alleggerendo le ricette tipiche per andare incontro alle abitudini contemporanee. Uno dei leit motiv sembra essere un´esperienza influenzata dai ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che a volte ci rende meno attenti. Grandi riconferme. L´eccellenza e la qualità rimangono comunque ben ferme dove sono sempre state, a testimoniare una storia nel mondo, come risulta ben chiaro dal congruo numero, ben 52, di ristoranti con le Tre Forchette. Con i loro 97 centesimi, ben saldi in vetta restano il Reale di Castel di Sangro di Niko Romito e Piazza Duomo di Enrico Crippa . A seguire, con il punteggio di 95, l´Osteria Francescana di Massimo Bottura (che scende di un gradino) e il quasi neonato Atelier Moessmer dove Norbert Niederkofler ha spostato la sua attività e la sua filosofia. Modena e il mondo di Bottura torna su questi schermi grazie al Premio Speciale Novità dell´Anno per il suo Al Gatto Verde a Modena, una delle ultime aperture del gruppo. La qualità dell´alta fascia si riconferma ricca e ampia, visto anche l´ampliamento del numero delle Tre Forchette a cui si sono aggiunti: il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS), I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara , L´Argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (Forchetta Verde per l´impegno Green), l´ Andrea Aprea Ristorante, Dalla Gioconda a Gabicce Mare e, last but not least, daGorini a Bagno di Romagna. Grande attenzione su trattorie e cucine etniche . Ben 40 le insegne, infatti, che si potranno fregiare dei Tre Gamberi, tutte, come si legge in presentazione di guida, sempre più caratterizzate da un fenomeno di contaminazione con l´alta cucina, da cui spesso adottano le tecniche raffinate tipiche di un altro tipo di ristorazione e di approccio ai fornelli. Ben otto le novità, tra cui Arieddas-La Cucina della Marmilla, con un debutto fortunato del ristorante guidato da Francesco Vitale con la consulenza di Piergiorgio Parini ; tra le proposte più all´avanguardia spicca La Madia a Brione (BS) e Agra Mater a Colmurano (MC), che si aggiudica il Gambero Verde. Sono otto, invece, i Tre Mappamondi, ovvero i locali che propongono una cucina etnica in chiave contemporanea, caratterizzata da una materia prima di alta qualità. Anche qui due novità: Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero Omakase Rooftop a Nola, provincia di Napoli. I 22 Premi Speciali Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel Numana (AN) Novità dell´anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena Il Ristoratore dell´anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all´Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA) Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS) Ristorante che valorizza al meglio l´olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD) Menù degustazione dell´anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI) Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa Vico Equense (NA) Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927 Cattabriga: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche Pastry Chef dell´anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda

095047

Mammì - Agnone (IS) Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH) Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite Sanpellegrino: Simone Corsini presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU) Miglior carta dei distillati, partner Grappa Ceschia: Osteria Nuova, Anzio (RM) Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM) Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia No food waste, partner Krombacher:Reis Cibo libero di montagna, Busca (CN); Qualità prezzo, partner Cesari Valpolicella: Le Vigneron - Arvier (AO); La Locanda del Falco - Valdieri (CN); La Loggia - Camogli (GE); Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS); VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR); Lerchner´s in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ); Nerodiseppia Trieste; La Risulta Perugia; Dogma Roma; Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE); Locanda Mammì - Agnone (IS); Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV); Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE); Antica Osteria Marconi Potenza; L´Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC); Da Fagiolino - Cutigliano (PT); Agra Mater - Colmurano (MC); Osteria Zero Taurianova (RC); Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA); Amano Cagliari. Tradizione futura, partner Inalpi: Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC); Daniele Rebosio di Hostaria Ducale Genova; Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO); Emin Haziri di Procaccini Milano Milano; Chiara Pannozzo di Bue Nero Verona; Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR); Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI); Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI); Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA); Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG). Cioccolato. L´abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell´Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell´Alto Adige La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell´Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – LASTAMPA

Il Gambero Rosso va oltre i "soliti noti" e premia trattorie, etnici e la cucina del futuro

di Lara De Luna

Nella guida Ristoranti d'Italia 2025 i top sono Romito e Crippa. Sei nuove "tre forchette" e c'è spazio per 400 new entry con i giovani talenti emergenti

21 Ottobre 2024 alle 14:57

4 minuti di lettura

Ci sono 2.425 locali e oltre 400 new entry. **Sono i numeri della Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso**, presentata il 21 ottobre e pronta al suo prossimo anno di vita. Una guida che si è trovata a fotografare un sistema d'accoglienza e approccio alla ristorazione in forte cambiamento e che a questo sembra essersi adattata, con una nuova grafica (più immagini di paesaggi e di piatti regionali tradizionali) e nuovi simboli come il razzo per segnalare i locali d'avanguardia e lo smile, l'emoticon che sorride, per certificare un buon rapporto qualità prezzo.

Ma quali sono le novità che hanno riscontrato gli autori? "Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – ha spiegato in apertura della presentazione della Guida **Lorenzo Ruggeri**, direttore del Gambero –. **I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale**". Insomma un racconto in pagine che vuole

095047

essere contemporaneo e si trova ad avere a che fare con ristoranti un tempo di impronta classica che si reinventano bistrot – a volte anche solo per una delle fasce orarie del lavoro quotidiano – e si snelliscono oppure trattorie che invece guardano al futuro rimodernandosi, magari alleggerendo le ricette tipiche per andare incontro alle abitudini contemporanee. Uno dei leit motiv sembra essere "un'esperienza influenzata dai ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia" che a volte ci rende meno attenti.

Grandi riconferme. L'eccellenza e la qualità rimangono comunque ben ferme dove sono sempre state, a testimoniare una storia nel mondo, come risulta ben chiaro dal congruo numero, ben 52, di ristoranti con le Tre Forchette. Con i loro 97 centesimi, ben saldi in vetta restano il Reale di Castel di Sangro di **Niko Romito** e Piazza Duomo di **Enrico Crippa**. A seguire, con il punteggio di 95, l'Osteria Francescana di **Massimo Bottura** (che scende di un gradino) e il – quasi – neonato Atelier Moessmer dove **Norbert Niederkofler** ha spostato la sua attività e la sua filosofia. Modena e il mondo di Bottura torna su questi schermi grazie al Premio Speciale Novità dell'Anno per il suo Al Gatto Verde a Modena, una delle ultime aperture del gruppo. La qualità dell'alta fascia si riconferma ricca e ampia, visto anche l'ampliamento del numero delle Tre Forchette a cui si sono aggiunti: il Ristorante Dina di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS), I Tenerumi del Therasia Resort di **Davide Guidara**, L'Argine a Vencò di **Antonia Klugmann** a Dolegna del Collio (Forchetta Verde per l'impegno Green), l'**Andrea Aprea** Ristorante, Dalla Gioconda a Gabicce Mare e, last but not least, daGorini a Bagno di Romagna.

Un piatto dello chef Rebosio, di Hostaria Ducale a Genova

Un piatto dello chef Rebosio, di Hostaria Ducale a Genova

Grande attenzione su trattorie e cucine etniche. Ben 40 le insegne, infatti, che si potranno fregiare dei Tre Gamberi, tutte, come si legge in presentazione di guida, sempre più caratterizzate da un fenomeno di contaminazione con l'alta cucina, da cui spesso adottano "le tecniche raffinate" tipiche di un altro tipo di ristorazione e di approccio ai fornelli. Ben otto le novità, tra cui Arieddas-La Cucina della Marmilla, con un debutto fortunato del ristorante guidato da **Francesco Vitale** con la consulenza di **Piergiorgio Parini**; tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS) e Agra Mater a Colmurano (MC), che si aggiudica il Gambero Verde. Sono otto, invece, i Tre Mappamondi, ovvero i locali che propongono una cucina etnica in chiave contemporanea, caratterizzata da una materia prima di alta qualità. Anche qui due novità: Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola, provincia di Napoli.

I 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente: **Antonio Lerro** del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN)

Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena

Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: **Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi** del Giglio, Lucca

Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA)

Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS)

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD)

Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI)

Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA)

Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927 Cattabriga: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche

Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: **Elena Orizio** della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), **Valentina Marzano** del Viandante - Rubiera (RE), **Antonio Colombo** del Votavota - Ragusa

Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammi - Agnone (IS)

Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH)

Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite Sanpellegrino: **Simone Corsini** presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU)

Miglior carta dei distillati, partner Grappa Ceschia: Osteria Nuova, Anzio (RM)

Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM)

Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: **Zaira Peracchia**

No food waste, partner Krombacher:Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);

Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:

Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

095047

VLOR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;

La Risulta – Perugia;

Dogma – Roma;

Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammi - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

La classifica dei migliori chef under 30 (stellati e non)

di Lorenzo Cresci 10 Agosto 2023

Tradizione futura, partner Inalpi:

Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Dorori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli

Miglior piatto con lo speck, partner Recla: **Anna Stuben** dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige

La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

095047

21 OTTOBRE – LAVOCEDELLAZIO

Gambero Rosso - Ristoranti d'Italia 2025: nel Lazio ben 252 insegne di cui 42 new entry, 7 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 4 Tre Bottiglie, 1 Tre Mappamondi, 3 Tre Tavole e 3 premi speciali

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 21 OTTOBRE 2024

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi

rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

Il Lazio

Il Lazio spicca con le sue **252 insegne** di cui ben **42 nuovi ingressi** a riprova di un legame con la ristorazione caratterizzato da un forte richiamo alle tradizioni locali ma con un crescente slancio verso l'innovazione, che reinterpreta i piatti classici della cucina laziale con un tocco moderno o internazionale. Numerosi le eccellenze di questa edizione con **7 Tre Forchette**, **6 Tre Gamberi**, **4 Tre Bottiglie**, **1 Tre Mappamondi** e **3 Tre Tavole**.

Tre Forchette

- *Enoteca La Torre a Villa Laetitia a Roma*
- *Idylio by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma*
- *Imàgo dell'Hotel Hassler a Roma*
- *Il Pagliaccio a Roma*
- *La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma*
- *Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (RM)*che si aggiudica anche il **premio speciale Miglior Servizio di Sala,** con Casolaro Hotellerie.
- *La Trota a Rivodutri (RI)*

Tre Gamberi

- *Nù Trattoria Italiana dal 1960 ad Acuto (FR)*
- *Buccia a Sabaudia (LT)*
- *Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romano (RM)*
- *L'Arcangelo Vino e Cucina a Roma*
- *Da Cesare al Casaletto a Roma*
- *Grappolo d'Oro a Roma*

Tre Bottiglie

- *Del Gatto ad Anzio (RM)*

- *ilwinebar Trimani a Roma*
- *Salumeria Roscioli a Roma*
- *Enoteca Quattro Ruote a Montalto di Castro (VT)*

Tre Mappamondi

Kohaku a Roma

Tre Tavole, tutte a Roma

- *Baccano*
- *Divinity Terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel*
- *Epiro*

Gli altri premi speciali:

Osteria Nuova ad Anzio (RM) per la **Miglior Carta dei Distillati** con Grappa Ceschia

A *Carlotta Delicato* del ristorante *Delicato* a Contigliano (RI) il premio **Tradizione Futura,** con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante *Dogma* di Roma mentre il **Gambero Verde**, che contraddistingue le insegne più attente alla sostenibilità, se lo aggiudica la trattoria *DLR DopoLavoroRicreativo* a Frascati (RM).

21 OTTOBRE – LAVOCEDIGENOVA

ATTUALITÀ | 21 ottobre 2024, 15:14

La guida del Gambero Rosso 2025 premia le eccellenze della ristorazione genovese: quattro i nuovi ingressi

Solo un ristorante, però, ha meritato i 'Tre Gamberi'. In totale in Liguria sono ottanta le insegne inserite nella nuova edizione che vede anche undici nuovi ingressi

La Liguria è ancora grande protagonista della **guida Gambero Rosso** che ogni anno mette la lente sulle eccellenza gastronomiche d'Italia.
Nella nostra regione le insegne inserite nella guida sono ottanta, con undici nuovi ingressi a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

L'unica eccellenza e grande riconferma sono i **Tre Gamberi** de **La Brinca** di Ne. *"Sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali - si legge sulla guida - fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa".*

Il premio speciale Tradizione Futura, con inalpi se lo aggiudica **Daniele Rebosio** di **Hostaria Ducale** a Genova, *"la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto".*

Sono **quattro i ristoranti genovesi tra i nuovi ingressi** sulla guida del Gambero Rosso: 7 Sensi Cucina Decontaminata, Le Cicale in Trattoria, Antica Osteria della Collina by Illume, Osteria della Foce.

Il riconoscimento per le **migliori** cucine, invece, è andato a **Il Marin di Eataly** e a **Orto by Jorg Giubbani** a Moneglia.
"Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita

a sé è uno dei migliori ristoranti della città - si legge - il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra. Due i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Oltralpe".

Per Orto by Jorg Giubbani a Moneglia, invece: *"Apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio".*

Lo **smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo** va a La Loggia di Camogli: *"Da Recco, si va in direzione Ruta e il mare diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo qui. Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai toglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea".*

Files:

- Liguria (8.0 MB)
- Prime Pagine (38 MB)

Redazione

21 OTTOBRE – LEVANTENEWS

Ne: Guida Ristoranti d'Italia, grande riconferma per "La Brinca". Menzioni a Ruta e Moneglia

Comunicato Stampa
21 Ottobre 2024
14:24
COMMENTA
5 min
STAMPA

Dal Gambero Rosso

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità

attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Liguria

Sono 80 le insegne in guida, con 11 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

Unica eccellenza e grande riconferma sono i Tre Gamberi de La Brinca di Ne (GE): sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle

oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica Daniele Rebosio di Hostaria Ducale a Genova, la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto.

I nuovi ingressi

Ristorante Equilibrio a Dolcedo (IM)
A Grillo Restaurant & Wine a Imperia
Essentiae Bistrot e Ristorante a Lerici (SP)
Federico Lanteri all'Osteria Martini a Pigna (IM)
Soul a Sanremo (IM)
Rondò a Sarzana (SP)
Scrap a Savona

E i genovesi

7 Sensi Cucina Decontaminata a Genova
Le Cicale in Trattoria a Genova
Antica Osteria della Collina by Illume a Genova
Osteria della Foce a Genova

Le migliori cucine sono

Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita a sé è uno dei migliori ristoranti della città. Il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura

del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra. Due i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Oltralpe.

Balzi Rossi a Ventimiglia; luogo storico della ristorazione di alta qualità in Liguria ha trovato nuova vita con l'arrivo di Enrico Marmo, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Un solo menu degustazione, Momento, composto da cinque o sette portate (rispettivamente 120 e 140 euro) di sfrenata libertà creativa, con i piedi nel mare ma anche lo sguardo rivolto alla terra. Nella carta spuntano, oltre a piatti che omaggiano il passato glorioso del locale, come il Ravioli della Pina – ovvero Giuseppina Beglia, fondatrice del locale - gli Scampi cotti sulla brace di ulivo, lo Spaghetto ricci di mare e rosmarino, il Coniglio arrosto alla ligure. Nota per la notevole cantina.

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia (GE), apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a La Loggia di Camogli (GE). Da Recco, si va in direzione Ruta e il mare diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo qui. Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai taglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine

Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – LIGURIA.BIZJURNAL

Guida del Gambero Rosso ai ristoranti: in Liguria 80 insegne, 1 premio speciale, 11 nuovi ingressi

Riconferma dei Tre Gamberi della Brinca

Ottanta insegne, 11 nuovi ingressi e un premio speciale in Liguria nella Guida del Gambero Rosso "Ristoranti d'Italia 2025" . Unica eccellenza e grande riconferma sono i **Tre Gamberi de La Brinca di Ne** (Genova), dove vengono valorizzati carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica Daniele Rebosio di Hostaria Ducale a Genova, la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria, Genova, anzitutto.

I nuovi ingressi

Ristorante Equilibrio a Dolcedo (Imperia)

A Grillo Restaurant & Wine a Imperia

Essentiae Bistrot e Ristorante a Lerici (La Spezia)

Federico Lanteri all'Osteria Martini a Pigna (Imperia)

Soul a Sanremo (Imperia)

Rondò a Sarzana (La Spezia)

Scrap a Savona

E i genovesi

7 Sensi Cucina Decontaminata a Genova

Le Cicale in Trattoria a Genova

Antica Osteria della Collina by Illume a Genova

Osteria della Foce a Genova

Le migliori cucine

Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita a sé è considerato uno dei migliori ristoranti della città. Il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra.

Balzi Rossi a Ventimiglia; luogo storico della ristorazione di alta qualità in Liguria ha trovato nuova vita con l'arrivo di Enrico Marmo, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Nota per la notevole cantina.

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia (Genova), apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece alla Loggia di Camogli (Genova). Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni. Cantina in linea.

Sono 2.425 i locali censiti in Italia dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno. Le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 riguardano Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

La classifica completa è nel pdf allegato a questo **link**

21 OTTOBRE – LUCCAINDIRETTA

Guida Ristoranti d'Italia, ecco le segnalazioni dalla provincia di Lucca

Al Giglio il premio ristoratore dell´anno. Riconoscimenti per Enoteca Marcucci, Imbuto di Lucca, Fattoria Sardi e Grand Hotel Principe di Piemonte Tre bottiglie per l´enoteca Marcucci di Pietrasanta , segnalazione dell´ Imbuto di Lucca fra le migliori cucine. Smile per il buon rapporto qualità-prezzo per il Ristoro della Fattoria Sardi a Lucca. Premio speciale: a Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi del Giglio a Lucca il premio ristoratore dell´anno, con Cantele. Riconoscimento importante anche per il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte. Queste le segnalazioni locali nella nuova Guida Ristoranti d´Italia , pubblicata in questi giorni. Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l´esperienza culinaria fuori casa. Un´esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova guida che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione e nella lettura con nuovi simboli come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo per condurre il lettore in un viaggio attraverso l´evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2425 i locali censiti dalla guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest´anno. Le Tre Forchette A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest´anno c´è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro, insieme a Enrico Crippa con piazza Duomo ad Alba che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell´Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il premio speciale novità dell´anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner Trentodoc, con l´ingresso di sei nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano. L´argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare, da Gorini a Bagno di Romagna. La bella storia della Toscana Ricchissimo il palmares della regione che sbanca soprattutto per numero di insegne in Guida, ben 245 e con la vivacità dimostrata dai 51 nuovi ingressi (tra le zone più rinnovate l´Elba e città come Firenze e Prato, o cittadine come Pitigliano e Pietrasanta), 4 premi speciali e con 3 Tre Forchette, 2 Tre Gamberi, 3 Tre Bottiglie, 1 Tre Tavole e 2 Tre Mappamondi. Tre Forchette Enoteca Pinchiorri a Firenze, uno dei templi della cucina italiana universalmente riconosciuta. Qui puoi esprimere il desiderio di bere le etichette più blasonate al mondo nelle annate più svariate. In cucina Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina, mentre la sala è affidata ad Alessandro Tomberli. Oltre alla carta, due i menu proposti: Madre Terra, 9 portate vegetariane a 325 euro, e l´Espressione, 10 portate a 350 euro, sia pesce che carne. C´è ricerca nei piatti serviti ma restano il gusto e la soddisfazione di assaggiare una materia prima eccezionale. A colpire, tra le proposte, il bombolone d´uovo allo zafferano farcito di spuma tiepida di patate, bietoline e spinaci all´agro, tartufo nero e gelatina di brodo di prosciutto, e ancora il riso, cavolo nero, tè verde, nervetti di vitello, sgombro e limone salato, magistralmente eseguito nelle cotture e nello sposalizio dei delicati ingredienti in un gioco di equilibri mistici, senza sopraffazione alcuna. Tra i secondi illuminanti i filetti di triglia rossa di scoglio alla plancia con guazzetto di maruzzelle al dragoncello e per le carni il piccione al tegame cotto col fieno e glassato al miele e ginepro, con insalata croccante di cavolo viola e amarene, classico con alternanza di consistenze, dolcezze e acidità e cottura da manuale. Giusto e consigliato chiudere con un dessert, come la zuppa inglese 2.4. Da Caino a Montemerano. Una storicità tale, quella dell´insegna Da Caino e della sua sovrana Valeria Piccini, che quasi non necessiterebbe di introduzioni. Dal 1971 a oggi la cuocaha riprodotto l´arte culinaria delle donne del proprio paese. Sulla tavola di Caino abbondano piatti della tradizione dell´entroterra grossetano, come ad esempio gli agnolotti di lumache in brodo di bosco e pecorino presenti nel percorso chiamato I Piatti Storici (a 190 euro), che celebra le ricette iconiche del ristorante, come anche il cacciucco, finito puntualmente al tavolo. Nella seconda proposta degustazione, battezzata Idee in Movimento (240 euro), il suo celeberrimo piccione, imperdibile e capace di non essere mai la copia di sé stesso. In sala Andrea

095047

Menichetti garantisce un servizio impeccabile mentre la cantina è unica per varietà e profondità di annate. Con solo nove tavoli il servizio è attentissimo e i tempi di attesa mai pesanti. Il mondo Caino comprende?altri due indirizzi, ovvero il Giardino di Caino, che offre un´esperienza bistrot e La Locanda, tre camere arredate con mobili d´antiquariato dell´800. Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio , che con Simone Corsini si aggiudica anche il premio speciale Miglior Proposta di Bere Miscelato, con Bibite Sanpellegrino . Ci sono posti che non cessano di stupire. Il Piccolo Principe, guidato dallo chef Giuseppe Mancino, è uno di questi grazie a una cucina capace di evitare i cliché delle località di mare tanto quanto quelle della tradizione toscana. Tre i degustazione, partendo dall´ Essenziale Green solo su ingredienti vegetali, arrivando a I Classici , con i suoi piatti intramontabili, come i deliziosi spaghetti mantecati con burro, alici e tè affumicato e infine a Esperienza , viaggio culinario ad alto tasso tecnico e sperimentale, ma con un´eleganza che mira a lasciare all´ospite solo il piacere del gusto. Menzione di merito per la carta vini in costante movimento. Sulla bellissima terrazza tra mare e piscina, dov´era storicamente il ristorante, troviamo forse la miglior proposta cocktail della Versilia. La colazione dell´hotel è infine ammantata da una reputazione leggendaria. Tre Gamberi Da Burde a Firenze Futura Osteria a Monteriggioni Tre Bottiglie Enoteca Bruni a Firenze Enoteca Marcucci a Pietrasanta Innocenti Wines a Poggibonsi Tre Tavole Caffè dell´Oro a Firenze Tre mappamondi Il Gusto di Xinge a Firenze Moi Omakase a Prato Oltre alle succitate, le migliori cucine della Regione sono Il poggio rosso di Borgo San Felice resort a Castelnuovo Berardenga, la Gucci Osteria da Massimo Bottura a Firenze e L´imbuto a Lucca. A meritare lo Smile per il miglior rapporto qualità/prezzo è invece Da Fagiolino a Cutigliano, mentre le Forchette Verdi sono per Osteria Ancestrale Arduino Bolgheri a Castagneto Carducci e Ristoro della Fattoria Sardi a Lucca. Infine, una menzione speciale per la cucina d´avanguardia va Podere Belvedere Tuscany a Pontassieve che conquista anche il premio speciale enù degustazione dell´anno, con Goeldlin Chef. Gli altri premi speciali A Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi del Giglio a Lucca il premio Ristoratore dell´Anno, con Cantele. A Elvis Dedi di San Martino 26 a San Gimignano il premio Tradizione Futura, con Inalpi. Foto 2 di 2

21 OTTOBRE – MANGIAEBEVI

Home > Senza categoria > Ristoranti d'Italia 2025: le nuove tendenze della cucina fuori casa

SENZA CATEGORIA

Ristoranti d'Italia 2025: le nuove tendenze della cucina fuori casa

di Redazione 21 Ottobre 2024

Nuovi simboli, grafica rinnovata e tutte le novità del panorama gastronomico italiano. È stata presentata a Roma la Guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso.

Il mondo della ristorazione è, ormai, entrato in un vortice di trasformazione che, con la sua forza, sta muovendo tutte le realtà del panorama nazionale. Un cambiamento profondo favorito anche da una nuova concezione di cucina fuori casa degli italiani. Sempre più ristoranti fine dining stanno virando verso proposte gastronomiche da bistrot, con ricette più semplici e di immediata comprensione, così come le trattorie vanno via via abbracciando stili più contemporanei, al passo con i tempi. Una metamorfosi che il Gambero Rosso ha fotografato tra le pagine della guida Ristoranti d'Italia 2025 presentata oggi a Roma con ben **2.425 i locali censit**, 400 new entry e tante novità.

A partire dalla grafica con nuovi simboli, dal Razzo per le avanguardie allo Smile per il miglior rapporto qualità/prezzo, alle Tavole che vanno a sostituire le vecchie Cocotte.

"Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura – *I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale"*.

Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).**

Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. **8 le novità**, tra cui **Arieddas – La Cucina della Marmilla** che debutta per la prima volta quest'anno. **Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente**.

Tre Bottiglie e Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede **Enoteca della Valpolicella** a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. **2 le novità**: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Tre Tavole

Nella nuova edizione, **le Tavole** mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: **sono 11** le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. **7 le novità**: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I Premi Speciali

Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);

Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;

Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;

Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);

Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);

Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);

Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA);

Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche;

Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea – Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante – Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota – Ragusa;

Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon – San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno – Spoleto (PG), Locanda Mammi – Agnone (IS);

Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH);

Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite: Simone Corsini presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU);

Miglior carta dei distillati, partner Grappa: Osteria Nuova, Anzio (RM);

Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);

Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;

No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);

Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:
Le Vigneron – Arvier (AO);
La Locanda del Falco – Valdieri (CN);
La Loggia – Camogli (GE);
Il Colmetto – Rodengo Saiano (BS);
VI.OR di Villa Ormaneto – Cerea (VR);
Lerchner's in Ruggen – San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);
Nerodiseppia – Trieste;
La Risulta – Perugia;
Dogma – Roma;
Zunica 1880 – Civitella del Tronto (TE);
Locanda Mammì – Agnone (IS);
Oasis Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV);
Origano Cibo e Vino – Palmariggi (LE);
Antica Osteria Marconi – Potenza;
L'Osteria dei Frati – Roncofreddo (FC);
Da Fagiolino – Cutigliano (PT);
Agra Mater – Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);
Terrazza Costantino – Sclafani Bagni (PA);
Amano – Cagliari.

Tradizione futura, partner Inalpi:
Agnese Loss di Osteria Contemporanea – Gattinara (VC);
Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;
Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge – Valfurva (SO);
Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;
Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;
Silvia Banterle di Stilla – Colognola ai Colli (VR);
Elvis Dedi di San Martino 26 – San Gimignano (SI);
Carlotta Delicato di Delicato – Contigliano (RI);
Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre – Afragola (NA);
Francesca Barone di Fattoria delle Torri – Modica (RG).

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;

Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;

La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla – Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – NELLANOTIZIA

Cibo e Alimentazione

Ristoranti d'Italia 2025, in Campania ben 186 insegne di cui 38 new entry, 6 Tre Forchette, 3 Tre Gamberi, 1 Tre Mappamondi e 4 premi speciali

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

immagine pubblicata da Renail87

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura –

con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Campania

La cucina campana, ricca di sapori mediterranei, attira sia turisti che amanti del buon cibo, promuovendo un'economia legata all'autenticità e alla qualità dei suoi ingredienti locali. Lo dimostrano le **186 eccellenze** campane presenti in guida di cui **38 nuovi ingressi**, **6 Tre Forchette, 3 Tre Gamberi, 1 Tre Mappamondi** e ben **4 premi speciali**.

Tre Forchette

- ***Taverna Estia*** a Brusciano (NA) che mette in scena una delle più entusiasmanti cucine territoriali della Campania, in accorto equilibrio tra un DNA che non si può (né si vuole) dimenticare, quello fatto di tradizioni marmoree e di sapori magniloquenti, e una voglia di andare oltre e di trasformare il ricettario regionale in un esperanto capace di farsi comprendere da chiunque. A
- ***Dani Maison*** a Ischia (NA) dove fin dal primo approccio si capisce che l'esperienza è coinvolgente, immersiva, sorprendente, che si conferma poi a tavola. La sua è una cucina in continuo movimento, un'incessante ricerca che ha la tradizione partenopea come punto di partenza imprescindibile dal quale - grazie a una tecnica sopraffina - si raggiungono risultati sempre diversi ed emozionanti, per non parlare della selezione quasi maniacale di ogni ingrediente.
- **La Forchetta Verde *Don Alfonso 1890*** a Massa Lubrense (NA): è la "casa degli italiani" questo ristorante con albergo nel cuore della penisola sorrentina. La sua roposta culinaria è all'insegna di un classicismo stilisticamente perfetto, che non pretende di fare avanguardia nelle scelte tecniche ma alla fine la fa nella incessante ricerca di una felicità attraverso i sapori. Qui la tradizione è un punto di riferimento, un altare

da omaggiare e gli ingredienti sono i suoi profeti, soprattutto quelli che arrivano dall'azienda agricola di famiglia nella vicina Punta Campanella.

- ***Quattro Passi*** a Massa Lubrense (NA), dal 1983 uno degli indirizzi più noti e stimati anche all'estero. La cucina del giovane Fabrizio Mellino è una delle più interessanti della Penisola, un riuscito mix di ingredienti di livello assoluto e tecniche acquisite in anni di esperienza fuori dall'Italia: una cucina moderna che non rinnega il territorio ma lo interpreta con il giusto twist contemporaneo, seducente ed elegante con profumi, colori e sapori in armonia che si fanno ricordare.
- ***Torre del Saracino*** a Vico Equense (NA): da oltre trent'anni la torre che domina,il piccolo borgo marinaro di Seiano ospita Gennaro Esposito, che ne ha ristrutturato gli spazi per insediarvi la sua cucina e la sua idea di ospitalità. E mentre lo sguardo dell'ospite coglie la bellezza del golfo e ammira il tramonto del sole, i piatti che si susseguono offrono sensazioni indimenticabili, partendo dalla tradizione, dalla cucina "di mammà", oppure l'intuizione o la percezione che le migliori materie prime abbiano una storia da raccontare nel piatto, un'emozione da evocare o provocare.
- ***Krèsios*** a Telese Terme (BN) che consente all'ospite di vivere un'esperienza coinvolgente in cui dominano la sorpresa, il divertimento, l'incanto. E il disincanto. È questa la ragione che giustifica il viaggio per partecipare al rito di Mr. Brown, il menu unico, un articolato percorso piacevolmente ritmato e calibrato anche sulle esigenze dei commensali che può trattenere intorno al desco due e più ore. Ogni piatto sarà una scoperta svelata soltanto al momento del servizio.

Tre Gamberi

- ***Al Convento - Casa Torrente*** a Cetara (SA): rimodernato negli ambienti e nella proposta di cucina ma uguale nell'anima e nello spirito che ne ha fatto un posto simbolo di questi luoghi, il locale nato per mano di Pasquale Torrente, indicusso ambasciatore della cultura gastronomica del Cilento, dove trovare ricette che onorano la tradizione ittica locale resa però attuale grazie a tecniche contemporanee.
- ***Angiolina*** a Pisciotta (SA): nata alla fine degli anni Cinquanta a Marina di Pisciotta, questa osteria continua a essere il baluardo del Cilento più vero la cui nuova conduzione non ha snaturato lo spirito della casa e continua a proporre un menu in cui la tradizione è protagonista, insieme ai prodotti locali della terra e del mare elaborati in una veste leggermente più moderna senza perderne il senso più autentico.
- ***Lo Stuzzichino*** a Massa Lubrense (NA) che ha festeggiato più di 50 anni di attività, nel corso dei quali è sempre stata custode della migliore tradizione della cucina sorrentina. In tavola i piatti di un territorio che viene esaltato e onorato, nella quotidianità, con una devozione reverenziale: la qualità qui è una questione di etica dalla quale non si prescinde.

Tre Mappamondi

Vero - Omakase Rooftop a Nola (NA): si ispira alla cucina giapponese tradizionale il brasiliano Gilberto Silva, chef di ventennale esperienza che s'è formato sotto la guida del maestro Takashi Yoshitake. L'esperienza è immersiva e appagante: in 14 passaggi si compie un viaggio entusiasmante alla scoperta del pescato migliore sul mercato selezionato in base alla qualità, proveniente da tutta Italia e dal mondo e trattato con rigore e maestria.

I Premi Speciali:

- *Osteria Arbustico all'Hotel Royal* a Capaccio Paestum (SA) si aggiudica il premio **Miglior Proposta Piatti di Pasta** con pastificio dei Campi.
- *Antica Osteria Nonna Rosa* a Vico Equense (NA) va il premio **Miglior Proposta Vegetariana** con Consorzio Vini Alto Adige.
- *Sustanza* a Napoli conquista il premio **Miglior Pre-Dessert -**spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche - con Ice Team 1927 Cattabriga, a cui va anche una menzione speciale per la **cucina d'avanguardia.**
- A *Gianluca Mangiapia del John Restaurant a Casa Madre* ad Afragola (NA)

va il premio **Tradizione Futura** con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante *Oasis Sapori Antichi* a Vallesaccarda (AV), mentre il **Gambero Verde** *Villa Rosa - La casa di Lella* a Vico Equense (NA) si distingue tra le insegne più attente alla sostenibilità.

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjDSQEDexlq5UGavp0ilBkKyTSONi7-

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

Pubblicato in data 21-10-2024 | hits (14) | da: Renail87

21 OTTOBRE – PEGASONEWS

RISTORANTI D'ITALIA 2025: LA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO SI RINNOVA SEGUENDO L'EVOLUZIONE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Enogastronomia | Pubblicato: 21 Ottobre 2024 | Read Time: 1 min | Visite: 30

Posta | Whatsapp

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che vuole catturare l'essenza di un settore in trasformazione: nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione e un'attenzione sempre crescente alla scelta delle materie prime sono le principali tendenze che emergono.

Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

"*Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali* – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura - *I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale*".

I numeri della Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).**

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. **8 le novità**, tra cui **Arieddas – La Cucina della Marmilla** che debutta per la prima volta quest'anno. **Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente**.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede **Enoteca della Valpolicella** a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. **2 le novità**: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, **le Tavole** mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: **sono 11** le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. **7 le novità**: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I 22 Premi Speciali

- Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);
- Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;
- Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;
- Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);
- Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);
- Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);
- Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);
- Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA);
- Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927
- Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa;
- Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammì - Agnone (IS);
- Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH);
- Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite
- Miglior carta dei distillati, partner Grappa
- Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);
- Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;
- No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);
- Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:

Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;

La Risulta – Perugia;

Dogma – Roma;

Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammì - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

- Tradizione futura, partner Inalpi:

Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

- L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;

- Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;
- La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – PRIMABRESCIA

ECCELLENZE CULINARIE

Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso: sette quelli nel Bresciano

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida

Brescia Pubblicato: 21 Ottobre 2024 16:19

Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso: sette quelli a Brescia e in provincia.

Gambero Rosso, Ristoranti d'Italia 2025

Sono in tutto 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400, inoltre, le novità che hanno debuttato proprio in questa edizione.

Anche Brescia e la sua provincia brillano con sette ristoranti presenti all'interno della prestigiosa guida.

Le Tre Forchette

La classifica della quale fan parte le star della ristorazione italiana vede la presenza di:

Miramonti l'Altro (Concesio)

Ormai un punto di riferimento per il mondo della ristorazione bresciana ma non solo. Il cliente viene accolto in una villa classica. É il frutto dell'incontro tra la famiglia Piscini, i fratelli Mauro e Daniela e lo chef Philippe Léveillé, cuoco di origini bretoni ma ormai naturalizzato italiano.

Lidò 84 (Gardone Riviera)

Riccardo e Giancarlo Camanini

Riccardo Camanini , il quale, insieme al fratello Giancarlo nel 2004 hanno intrapreso l'avventura gastronomica del Lidò '84 . Classe '73 bergamasco, fa il suo ingresso nel mondo delle cucine de L'Albereta di Erbusco (nota perché qui creava il maestro Gualtiero Marchesi) da giovanissimo, studiando accanto a quelli che sono diventati grandi nomi nel panorama culinario nazionale e internazionale, tra cui , per citarne alcuni, Carlo Cracco , Andrea Berton , Paolo Lopriore ed Enrico Crippa .

Dina (Gussago)

Dal nome della nonna materna del titolare, apre il 17 novembre 2017 in via Santa Croce a Gussago. Un mix di retrò e contemporaneo, regala al cliente un ambiente elegante. Propone menù da quattro e da sette portate.

Tre Gamberi

La Madia (Brione)

Una cucina personalizzata che vede al centro l'utilizzo di prodotti locali ed ingredienti di stagione come erbe spontanee della zona e i fermentati particolarmente apprezzati da parte dello chef.

Osteria della Villetta dal 1900 (Palazzolo sull'Oglio)

Da oltre cento anni sul territorio ha saputo conquistare i suoi clienti con lo stile liberty e con l'atmosfera retrò. Ingredienti stagionali, verdure a chilometro zero così come l'olio e i vini.

Tre Tavole

Lanzani Bottega & Bistrot (Brescia)

Lanzani Bottega&Bistrot, un locale polivalente e polifunzionale, distribuito su due piani e situato in una zona tranquilla di Brescia, alle porte della Franciacorta e ai piedi del Parco delle Colline di Sant'Anna. Al centro prodotti ricercati e cibi di qualità.

Premi speciali

A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo.

Un agriturismo dove a farla da padrone sono la stagionalità e la sostenibilità dei prodotti. Materie prime quasi del tutto prodotto in casa, in modo particolare i vegetali. Grande attenzione all'uso integrale di ogni elemento.

In Lombardia

La nostra regione vanta ben 317 insegne con 31 nuovi ingressi il che testimonia una grande vivacità del settore oltre che un'importante varietà dell'offerta.

11 Tre Forchette

- Da Vittorio a Brusaporto (BG)
- Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)
- **Miramonti l'Altro a Concesio (BS)**
- D'O a Cornaredo (MI)
- **Lido 84 a Gardone Riviera (BS)**
- **Dina a Gussago (BS)**

E i milanesi

- Andrea Aprea Ristorante
- Enrico Bartolini Mudec
- Berton Milano
- Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente - Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori.
- Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

- Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)
- **La Madia a Brione (BS)**
- Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)
- Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)
- Trippa a Milano
- **Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)**

1 Tre Bottiglie

- Ciz Cantina e Cucina a Milano

2 Tre Tavole

- **Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia**

- Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- Ba Restaurant
- Gong Oriental Attitude
- Iyo Experience

Gli altri premi speciali

- A **Il Colmetto a Rodengo Saiano** (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo.
- A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte
  Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano Materia a Cernobbio (CO), Contrada Bricconi a
- Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO).

21 OTTOBRE – PRIMAILLEVANTE

IL RICONOSCIMENTO

Ristoranti d'Italia 2025, nel Levante spicca "La Brinca"

In Liguria 80 insegne, 1 premio speciale, 11 nuovi ingressi e, per l'appunto, la grandissima riconferma dei Tre Gamberi del ristorante di Ne

Ne Pubblicato: 21 Ottobre 2024 17:44
Aggiornato: 21 Ottobre 2024 17:57

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana,

celebrando tradizione, innovazione e creatività.

2.425 in totale i locali censiti dalla Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena.

Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di **Davide Guidara** a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Liguria

Sono 80 le insegne in guida, con 11 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

Unica eccellenza e grande riconferma sono i Tre Gamberi de La Brinca di Ne (GE): sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia

alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca.

Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale.

Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica **Daniele Rebosio** di Hostaria Ducale a Genova, la cui notevole tecnica acquisita presso i grandi maestri in Italia, Francia e Spagna viene messa al servizio di piatti che per protagonista hanno la Liguria. Genova, anzitutto, che per il giovane chef è terra tanto di prodotti d'eccellenza che di tradizioni e ricordi personali, tutti valorizzati in piatti che con passo moderno si caratterizzano per la loro intensità di gusto.

I nuovi ingressi

Ristorante Equilibrio a Dolcedo (IM)
A Grillo Restaurant & Wine a Imperia
Essentiae Bistrot e Ristorante a Lerici (SP)
Federico Lanteri all'Osteria Martini a Pigna (IM)

Soul a Sanremo (IM)
Rondò a Sarzana (SP)
Scrap a Savona

E i genovesi

7 Sensi Cucina Decontaminata a Genova
Le Cicale in Trattoria a Genova
Antica Osteria della Collina by Illume a Genova
Osteria della Foce a Genova

Le migliori cucine

Il Marin di Eataly a Genova, annesso al complesso di Eataly ma con vita a sé è uno dei migliori ristoranti della città. Il merito è il grande lavoro di Marco Visciola che affina costantemente le tecniche di cucina, in particolare la frollatura del pesce e l'utilizzo di ogni sua parte, puntando sempre più sulla valorizzazione dei tanti ingredienti che offre il territorio, mare e entroterra.

Due i percorsi di degustazione, disponibili in versioni più o meno "lunghe" a misura di budget e di appetito. Lista dei vini importante e ben organizzata, con scelta a calice e referenze di qualità regionali, nazionali e d'Oltralpe.

Balzi Rossi a Ventimiglia; luogo storico della ristorazione di alta qualità in Liguria ha trovato nuova vita con l'arrivo di **Enrico Marmo**, che ha portato il suo dinamismo, il suo istinto selvaggio e la sua capacità di lavorare su registri vari. Un solo menu degustazione, Momento, composto da cinque o sette portate (rispettivamente 120 e 140 euro) di sfrenata libertà creativa, con i piedi nel mare ma anche lo sguardo rivolto alla terra. Nella carta spuntano, oltre a piatti che omaggiano il passato glorioso del locale, come il Ravioli della Pina - ovvero Giuseppina Beglia, fondatrice del locale - gli Scampi cotti sulla brace di ulivo, lo Spaghetto ricci di mare e rosmarino, il Coniglio arrosto alla ligure. Nota per la notevole cantina.

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia (GE), apprezzato anche come Forchetta Verde. All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti,

21 OTTOBRE – REPORTERGOURMET

Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che vuole catturare l'essenza di un settore in trasformazione: nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione e un'attenzione sempre crescente alla

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

scelta delle materie prime sono le principali tendenze che emergono.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa.
Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. **Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.**

"Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura - I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".

I numeri della Guida

RISTORANTI D'ITALIA 2025

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024

salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).

@Alberto Zanetti

@Marino Spironelli

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. 8 le novità, tra cui Arieddas – La Cucina della Marmilla che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre 8 i Tre Mappamondi che offrono una cucina etnica

reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. 2 le novità: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, le Tavole mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono 11 le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. 7 le novità: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I migliori ristoranti d'Italia premiati con le Tre Forchette

97

Piazza Duomo - Alba [CN]
...
Reale - Castel di Sangro [AQ]

95

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler - Brunico/Bruneck [BZ]
...
Osteria Francescana - Modena

94

Le Calandre - Rubano [PD]
...
Madonnina del Pescatore - Senigallia [AN]
...
Il Pagliaccio - Roma
...
La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri - Roma
...
Uliassi - Senigallia [AN]

93

Cracco in Galleria - Milano
...

Pascucci al Porticciolo - Fiumicino [RM]
...

Enoteca Pinchiorri - Firenze
...

Torre del Saracino - Vico Equense [NA]
...

Villa Crespi - Orta San Giulio [NO]
...

Da Vittorio - Brusaporto [BG]

92

Agli Amici dal 1887 - Udine
...

Antica Corona Reale - Cervere [CN]
...

Casa Perbellini 12 Apostoli - Verona
...

D'O - Cornaredo [MI]
...

Dani Maison - Ischia [NA]
...

Duomo - Ragusa
...

Quattro Passi - Massa Lubrense [NA]
..

Seta by Antonio Guida - Milano
...

La Trota - Rivodutri [RI]

91

Antica Osteria da Cera - Campagna Lupia [VE]
...

Enrico Bartolini Mudec - Milano
...

Berton - Milano
..

Da Caino - Montemerano [GR]
...

Del Cambio - Torino
...

Enoteca La Torre a Villa Laetitia - Roma

Guido - Serralunga d'Alba [CN]
...

Idylio by Apreda del The - Pantheon Iconic Rome Hotel Roma
...

Imàgo dell'Hotel Hassler - Roma
...

Lido 84 - Gardone Riviera [BS]
...

Miramonti l'Altro - Concesio [BS]
...

La Peca - Lonigo [VI]

90

Andreina - Loreto [AN]
...

Andrea Aprea Ristorante - Milano
...

L' Argine a Vencò - Dolegna del Collio [GO] Novità
...

daGorini - Bagno di Romagna [FC]
...

Dina - Gussago [BS] Novità
...

Don Alfonso 1890 - Massa Lubrense [NA]
...

Taverna Estia - Brusciano [NA]
...

Dalla Gioconda - Gabicce Mare [PU] Novità
...

Harry's Piccolo - Trieste
...

Krèsios - Telese Terme [BN]
...

Laite - Sappada [UD]
...

La Madia - Licata [AG]
...
...

Pashà - Conversano [BA]
...

Dal Pescatore Santini - Canneto sull'Oglio [MN]

Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte - Viareggio [LU]
...
I Tenerumi del Therasia Resort - Vulcano [ME] Novità

I 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);

Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;

Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;

Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);

Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);

Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);

Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA);

Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927 Cattabriga: Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche;

Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa;

Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammi - Agnone (IS);

Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH);

Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite Sanpellegrino: Simone Corsini presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio (LU);

Miglior carta dei distillati, partner Grappa Ceschia: Osteria Nuova, Anzio (RM);

Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);

Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;

No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);

Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:

Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

VI.OR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;

La Risulta – Perugia;

Dogma – Roma;

Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammi - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

Tradizione futura, partner Inalpi:

Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;

Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;

La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

21 OTTOBRE – SINERGICAMENTIS.ALTERVISTA

DE GUSTIBUS... VOCI DAL TERRITORIO

Ristoranti d'Italia 2025: in Campania ben 186 insegne di cui 38 new entry, 6 Tre Forchette, 3 Tre Gamberi, 1 Tre Mappamondi e 4 premi speciali

21/10/2024 Redazione SinergicaMentis

Roma, 21 ottobre 2024 – Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle **Tre Forchette**, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Campania

La cucina campana, ricca di sapori mediterranei, attira sia turisti che amanti del buon cibo, promuovendo un'economia legata all'autenticità e alla qualità dei suoi ingredienti locali. Lo dimostrano le **186 eccellenze campane** presenti in guida di cui **38** nuovi **ingressi**, **6 Tre Forchette**, **3 Tre Gamberi**, **1 Tre Mappamondi** e ben **4 premi speciali**.

Tre Forchette

Taverna Estia a Brusciano (NA) che mette in scena una delle più entusiasmanti cucine territoriali della Campania, in accorto equilibrio tra un DNA che non si può (né si vuole) dimenticare, quello fatto di tradizioni marmoree e di sapori magniloquenti, e una voglia di andare oltre e di trasformare il ricettario regionale in un esperanto capace di farsi comprendere da chiunque. A
Dani Maison a Ischia (NA) dove fin dal primo approccio si capisce che l'esperienza è coinvolgente, immersiva, sorprendente, che si conferma poi a tavola. La sua è una cucina in continuo movimento, un'incessante ricerca che ha la tradizione partenopea come punto di partenza imprescindibile dal quale – grazie a una tecnica sopraffina – si raggiungono risultati sempre diversi ed emozionanti, per non parlare della selezione quasi maniacale di ogni ingrediente.

La Forchetta Verde Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense (NA): è la "casa degli italiani" questo ristorante con albergo nel cuore della penisola sorrentina. La sua roposta culinaria è all'insegna di un classicismo stilisticamente perfetto, che non pretende di fare avanguardia nelle scelte tecniche ma alla fine la fa nella incessante ricerca di una felicità attraverso i sapori. Qui la tradizione è un punto di riferimento, un altare da omaggiare e gli ingredienti sono i suoi profeti, soprattutto quelli che arrivano dall'azienda agricola di famiglia nella vicina Punta Campanella.

Quattro Passi a Massa Lubrense (NA), dal 1983 uno degli indirizzi più noti e stimati anche all'estero. La cucina del giovane Fabrizio Mellino è una delle più interessanti della Penisola, un riuscito mix di ingredienti di livello assoluto e tecniche acquisite in anni di esperienza fuori dall'Italia: una cucina moderna che non rinnega il territorio ma lo interpreta con il giusto twist contemporaneo, seducente ed elegante con profumi, colori e sapori in armonia che si fanno ricordare.

Torre del Saracino a Vico Equense (NA): da oltre trent'anni la torre che domina,il piccolo borgo marinaro di Seiano ospita Gennaro Esposito, che ne ha ristrutturato gli spazi per insediarvi la sua cucina e la sua idea di ospitalità. E mentre lo sguardo dell'ospite coglie la bellezza del golfo e ammira il tramonto del sole, i piatti che si susseguono offrono sensazioni indimenticabili, partendo dalla tradizione, dalla cucina "di mammà", oppure l'intuizione o la percezione che le migliori materie prime abbiano una storia da raccontare nel piatto, un'emozione da evocare o provocare.

Krèsios a Telese Terme (BN) che consente all'ospite di vivere un'esperienza coinvolgente in cui dominano la sorpresa, il divertimento, l'incanto. E il disincanto. È questa la ragione che giustifica il viaggio per partecipare al rito di Mr. Brown, il menu unico, un articolato percorso piacevolmente ritmato e calibrato anche sulle esigenze dei commensali che può trattenere intorno al desco due e più ore. Ogni piatto sarà una scoperta svelata soltanto al momento del servizio.

Tre Gamberi

Al Convento – Casa Torrente a Cetara (SA): rimodernato negli ambienti e nella proposta di cucina ma uguale nell'anima e nello spirito che ne ha fatto un posto simbolo di questi luoghi, il locale nato per mano di Pasquale Torrente, indicusso ambasciatore della cultura gastronomica del Cilento, dove trovare ricette che onorano la tradizione ittica locale resa però attuale grazie a tecniche contemporanee.

Angiolina a Pisciotta (SA): nata alla fine degli anni Cinquanta a Marina di Pisciotta, questa osteria continua a essere il baluardo del Cilento più vero la cui nuova conduzione non ha snaturato lo spirito della casa e continua a proporre un menu in cui la tradizione è protagonista, insieme ai prodotti locali della terra e del mare elaborati in una veste leggermente più moderna senza perderne il senso più autentico.

Lo Stuzzichino a Massa Lubrense (NA) che ha festeggiato più di 50 anni di attività, nel corso dei quali è sempre stata custode della migliore tradizione della cucina sorrentina. In tavola i piatti di un territorio che viene esaltato e onorato, nella quotidianità, con una devozione reverenziale: la qualità qui è una questione di etica dalla quale non si prescinde.

Tre Mappamondi

Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA): si ispira alla cucina giapponese tradizionale il brasiliano Gilberto Silva, chef di ventennale esperienza che s'è formato sotto la guida del maestro Takashi Yoshitake. L'esperienza è immersiva e appagante: in 14 passaggi si compie un viaggio entusiasmante alla scoperta del pescato migliore sul mercato selezionato in base alla qualità, proveniente da tutta Italia e dal mondo e trattato con rigore e maestria.

I Premi Speciali:

Osteria Arbustico all'Hotel Royal a Capaccio Paestum (SA) si aggiudica il premio Miglior Proposta Piatti di Pasta con pastificio dei Campi.

Antica Osteria Nonna Rosa a Vico Equense (NA) va il premio Miglior Proposta Vegetariana con Consorzio Vini Alto Adige.

Sustanza a Napoli conquista il premio Miglior Pre-Dessert -spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche – con Ice Team 1927 Cattabriga, a cui va anche una menzione speciale per la cucina d'avanguardia.

A **Gianluca Mangiapia del John Restaurant** a Casa Madre ad Afragola (NA) va il premio Tradizione Futura con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante Oasis Sapori Antichi a Vallesaccarda (AV), mentre il Gambero Verde Villa Rosa – La casa di Lella a Vico Equense (NA) si distingue tra le insegne più attente alla sostenibilità.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

21 OTTOBRE – TARGATOCN

ATTUALITÀ | 21 ottobre 2024, 16:46

All'albese Piazza Duomo il voto più alto tra i "Ristoranti d'Italia 2015" del Gambero Rosso

Enrico Crippa in testa alla classifica insieme a Niko Romito con una votazione di 97/100

Enrico Crippa, chef del ristorante "Piazza Duomo" di Alba

Primo venne **Enrico Crippa**. Col suo "**Piazza Duomo**" di Alba lo chef brianzolo figura da anni nel manipolo di cucine italiane - sono tredici - cui la **Guida Michelin** riconosce il massimo voto, le tre stelle. Ora il locale della famiglia Ceretto risulta anche quello cui l'edizione della guida "**Ristoranti d'Italia" 2025** del **Gambero Rosso** riconosce il punteggio più alto in assoluto, **ben 97/100**, insieme a **Ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila)** con **Niko Romito** ai fornelli.

Nessuno come loro. Dietro seguono con un punteggio di **95 centesimi** altri due mostri sacri della ristorazione di casa nostra: il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** di Brunico, Bolzano, e l'**Osteria Francescana** di **Massimo Bottura (a Modena)**, che scende di un gradino pur confermandosi nell'olimpo degli chef, distinguendosi anche per il **Premio Speciale "Novità dell'Anno"** col suo "**Al Gatto Verde" a Modena**. Rispetto al 2024 le Tre Forchette salgono a 52, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze.

"SOGNO E RIGORE"

"Sogno e rigore, istinto e ragione". **Così la guida del Gambero Rosso descrive la cucina del locale albese.** *"Nessun clamore, né ricerca di visibilità e fama. Un atteggiamento quasi monacale i cui principali palcoscenici sono la sua cucina, l'orto e le strade di Langa. Enrico Crippa è perfezionista d'indole e conoscitore assoluto dell'ingrediente, impermeabile alle mode, detentore di uno stile che a partire da scuole ha fatto e fa scuola. Un orto vero, grande, curato da gente del mestiere e dallo stesso Enrico per approvvigionare giornalmente quanto serve a progetti di menu che del vegetale sondano le caratteristiche più intrinseche ed evolutive, dal seme alla maturità piena. Nei percorsi guidati, i soli disponibili, trionfa la ricerca dell'essenza. Emblematico l'Antipasto piemontese con un riassunto icastico che è un viaggio nella terra, nella storia pure dimenticata e nel vegetale attraverso quindici piccoli gioielli. Quattro i percorsi da 170 a 350 euro. Davide Franco organizza un servizio eccellente quanto leggero, dotto ma non cattedratico, capace di decifrare alla perfezione ogni esigenza di sala così come Jacopo Dosio gestisce e racconta una cantina assai importante sia per chi sa già dove andare sia, soprattutto, per chi vuole essere guidato in uno dei numerosi e prestigiosi pairing".*

DIETRO DI LUI: 202 LOCALI IN PIEMONTE

La nostra regione è presente nella guida con 202 insegne complessive e 22 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione. Otto le super star. Cinque le Tre Forchette. Tra queste "**Villa Crespi**" **a Orta San Giulio**, dello chef **Antonino Cannavacciuolo**, ma anche l'**Antica Corona Reale** a **Cervere**, con la cucina di **Giampiero Vivalda**: "Due secoli e un decennio: Napoleone aveva appena subito Waterloo e già dal mese prima i Vivalda operavano qui". Poi "**Guido**" a **Serralunga d'Alba**, con **Piero** in sala e **Ugo** in cucina, "**Del Cambio**" a **Torino** (dal 1757)

TRE GAMBERI E PREMI SPECIALI

Ancora **Alba nei Tre Gamberi**, con "**La Piola**", insieme a "**Consorzio**" a Torino e a "**Scannabue**", sempre nel capoluogo regionale. Con riguardo ai premi special "**Del Belbo da Bardon**" a **San Marzano Oliveto (AT)** riceve il premio Miglior Carta dei Vini, con Tenuta Sette Ponti. "**Reis - Cibo Libero di Montagna**" a **Busca** si aggiudica il premio **No Food Waste**, con **Krombacher**. Ad **Agnese Loss** dell"**Osteria Contemporanea**" a **Gattinara** (**Vercelli**) il premio "**Tradizione Futura**", con **Inalpi**. Lo smile per il **Miglior Rapporto "Qualità-Prezzo"** va invece a "**La Locanda del Falco**", a **Valdieri**.

Redazione

21 OTTOBRE – TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 21 ottobre 2024, 16:48

Ristoranti d'Italia 2025, c'è tanto Piemonte nella classifica del Gambero Rosso: anche il Cambio fra le Tre Forchette

202 le insegne e 22 i nuovi ingressi: ecco di chi si tratta

Ristoranti d'Italia 2025, c'è tanto Piemonte: 202 insegne e 22 nuovi ingressi

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura - con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

Il Piemonte

Sono **202 le insegne** in Guida, con **22 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

8 le super star. Le **5 Tre Forchette**:

Piazza Duomo ad Alba: sogno e rigore, istinto e ragione. Nessun clamore, né ricerca di visibilità e fama. Un atteggiamento quasi monacale i cui principali palcoscenici sono la sua cucina, l'orto e le strade di Langa. Enrico Crippa è perfezionista d'indole e conoscitore assoluto dell'ingrediente, impermeabile alle mode, detentore di uno stile che a partire da scuole ha fatto e fa scuola. Un orto vero, grande, curato da gente del mestiere e dallo stesso Enrico per approvvigionare giornalmente quanto serve a progetti di menu che del vegetale sondano le caratteristiche più intrinseche ed evolutive, dal seme alla maturità piena. Nei percorsi guidati, i soli disponibili, trionfa la ricerca dell'essenza. Emblematico l'Antipasto piemontese con un riassunto icastico che è un viaggio nella terra, nella storia pure dimenticata e nel vegetale attraverso quindici piccoli gioielli. Quattro i percorsi da 170 a 350 euro. Davide Franco organizza un servizio eccellente quanto leggero, dotto ma non cattedratico, capace di decifrare alla perfezione ogni esigenza di sala così come Jacopo Dosio gestisce e racconta una cantina assai importante sia per chi sa già dove andare sia, soprattutto, per chi vuole essere guidato in uno dei numerosi e prestigiosi pairing.

Villa Crespi a Orta San Giulio. Il minareto che svetta su Villa Crespi si erge come l'albero maestro della nave madre dell'impero Cannavacciuolo. Sono passati 25 anni e la conferma dell'efficacia della visione dello chef e di sua moglie è lì a testimoniarlo. La commistione tra fermezza sabauda e calore partenopeo si ritrova in due menu degustazione, uno con i must e il secondo più contemporaneo. Sempre possibile la scelta alla carta. Il motivo di tanti successi risiede nell'equilibrio sapiente tra forma ed estetica da una parte e ricchezza e gusto dall'altra, riproponendo nuovamente la commistione tra Nord e Sud. Il nuovo sommelier illustra con passione le innumerevoli proposte al calice, non banali e in alcuni casi in esclusiva, avendo il ristorante acquistato l'intera produzione, alle quali potrete comodamente affidarvi. In alternativa si consulta una delle carte più ampie e prestigiose d'Italia, che si arricchisce di anno in anno.

Antica Corona Reale a Cervere. Due secoli e un decennio: Napoleone aveva appena subito Waterloo e già dal mese prima i Vivalda operavano qui. E ora non è affatto comune trovare sintesi così lucide fra tecniche, ingredienti, tradizioni conservando un solido quanto impeccabile attaccamento al luogo e alle sue risorse. Quel triangolo franco-ligure-piemontese costituisce la nota prevalente nella cucina di Giampiero, l'attuale Vivalda. Uovo in meurette al Porto vintage con pisellini novelli e spugnole di bosco, raviolo di

spinacini dell'Orto Reale alla panissa ligure, cavolo nero, prezzemolo e bocconcini di scampi, poi la bouillabaisse allo zafferano dell'Aquila con scorfano di scoglio, astice blu di Normandia e asparagi verdi di Poirino, le lumache di Cherasco all'anice con carciofo spina di Albenga, la tarte Tatin "all-around". Ad accompagnare i deliziosi lievitati dell'AtelieReale, il forno di casa. Davide Ostorero guida l'eccellente servizio. Cantina ampia e profonda che passa in rassegna la regione ma peregrina per il mondo con copiose tappe francesi.

Guido a Serralunga d'Alba. Della famiglia Alciati si è già detto tutto. Oltre sessant'anni fa con il ristorante Guido a Costigliole d'Asti ha iniziato un percorso che ancora oggi prosegue, con Piero in sala e Ugo in cucina. Dopo aver respirato la Storia con la "s" maiuscola, ci si dedica però a quella gastronomica del Piemonte con i loro classici sempre in carta come il vitello tonnato, gli agnolotti al sugo di arrosto (e un assaggio offerto dei plin al tovagliolo), la finanziera e il capretto al forno, tutti capisaldi del ristorante di Costigliole. Ma la famiglia non si è fermata lì: ecco le uova bianche preparate in camicia con zucchine Trombetta, parmigiano e tartufo nero, oppure il sorprendente pollo con salsa al limone e Arneis che non fa rimpiangere i migliori volatili della Bresse per qualità della carne. Ricerca costante altresì nel campo dei formaggi. Il territorio che è così ben presente e determinante sul fronte cibo lascia invece spazio quando si guarda la carta dei vini, ricca chiaramente di proposte della regione, ma altrettanto interessante sul piano degli Champagne e della Francia in genere. Il servizio di classe e di gran mestiere completano l'esperienza. Disponibile un menu degustazione Esperienza Guido con i grandi classici a 130 euro, o ancora due o tre piatti più il dolce a 85 e 110 euro.

Del Cambio a Torino, cGli anni passano, ma dal 1757, prima come caffè e come ristorante circa cento anni dopo, Del Cambio è la posizione più prestigiosa per accogliere i visitatori Come accade a tutti i posti ultracentenari, però, si susseguono stagioni ottime ad altre meno. La scommessa di 11 anni fa che vede sul ponte di comando Matteo Baronetto ha raggiunto le vette consone al suo talento, per la sua sensibilità, che si mostra in modo celato, quasi pudico. Certo, sono sempre presenti in carta classici come il vitello tonnato o gli agnolotti alla piemontese, ma l'anima dello chef si svela, per esempio, con l'"insalata piemontese", dove si uniscono verdure di stagione cotte e crude, ognuna con il suo condimento. È richiesto un minimo di impegno per calarsi nell'animella e mozzarella di bufala, accoppiamento tanto inaspettato quanto perfetto, o per cogliere il dettaglio che il basilico cotto al burro "come fosse uno spinacio" apporta a ravioli di parmigiana dalla pasta perfetta. E cosa dire dell'illuminazione di usare la pâte à choux per creare dei tagliolini o un cannellone o ancora una lasagna? Il costante lavoro di ricerca ha inoltre portato a esperimenti con gli aceti in varie infusioni: quindi acido, dolce e speziato si rincorrono.

2 Tre Gamberi:

La Piola di Alba, Nello stesso edificio che ospita il ristorante Piazza Duomo, in pieno centro, una trattoria "moderna" nella forma quanto tradizionale nella sostanza che come la blasonata casa madre raggiunge, nel suo "campo d'azione", innegabili livelli di eccellenza. La proposta cambia giornalmente: salumi e formaggi, insalata russa, splendidi tajarin con ragù di salsiccia o al tartufo di stagione, filologici agnolotti del plin al sugo di arrosto, la tagliata o la tartare di Fassona. Ma c'è di più: Dennis Panzeri si diletta (ispirato dalle stagioni e da una playlist sempre diversa) in piatti dove il protagonista assoluto è il vegetale. Mano felice pure nei secondi, dall'agnello al timo cotto a puntino al tradizionale brasato al Barolo. Dolci secondo stagione (sempre presente il loro gianduiotto) e carrello dei formaggi che vale il racconto. La carta dei vini, seppure focalizzata sul territorio delle Langhe e del Roero, vanta centinaia di referenze e ampia scelta alla mescita.

Consorzio a Torino. È ormai un classico nella ristorazione cittadina, dove Valentina Chiaramonte continua a lavorare sulle sue proposte alternative di ricerca, mescolando elementi tipici ad alcuni fuori regione o addirittura internazionali. Accanto agli storici ravioli di finanziera e all'uovo croccante su bietole con fonduta e pancetta, trovate quindi il tacos di mais, friciulin (polpettine di erbette tipiche del Piemonte), salsa tartara e tabasco verde, un piatto veramente riuscito dai giusti contrasti, o la pecora, ceci, cumino e kefir, e l'animella di cuore alla brace con fragole e agretti. La selezione di formaggi alterna sia ottime realtà locali che da oltrefrontiera, prima di una perfetta panna cotta per dolce. La carta dei vini continua a regalare belle soddisfazioni. È insomma il luogo giusto per sperimentare novità ma rimanere al contempo nel comfort della tradizione.

A chiudere il palmares è *Scannabue, con* **Tre Tavole da Miglior bistrò**. Team dinamico, spazi ampliati nelle ultime stagioni con l'angolo "gastronomia & vini" per acquisto di eccellenze a portar via, come le immancabili acciughe al verde. Altrimenti ci si accomoda nell'accogliente sala, per godere di una cucina che si destreggia alla perfezione tra tradizione (c'è un degustazione a lei dedicato di 5 portate a 35 euro) e sperimentazione, con ottimi risultati in ogni caso: che siano i plin ai tre arrosti, il vitello tonnato della casa, la finanziera, un'animella cotta nel latte di mandorla con crema di prugne e senape o l'eccezionale guancia brasata alla Barbera, il gusto non manca e la tecnica è evidente. Dolci coerenti. La cantina, ampia, naviga anch'essa tra Piemonte e Francia, senza porsi però dei limiti. A pranzo menu apposito (il Club Sandwich è da provare). E durante le festività si dilettano con i grandi lievitati, di buona fattura. Per tutto questo, e molto altro, inutile specificare sia fortemente consigliata la prenotazione.

I premi speciali

- *Del Belbo da Bardon* a San Marzano Oliveto (AT) riceve il **premio Miglior Carta dei Vini**, con Tenuta Sette Ponti.
- *Reis - Cibo Libero di Montagna* a Busca (CN) si aggiudica il **premio No Food Waste**, con Krombacher.
- Ad *Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea* a Gattinara (VC) il **premio Tradizione Futura**, con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a *La Locanda del Falco*, a Valdieri (CN). Già da un po' i ragazzi di Valdieri, ambasciatori della tradizione ossolana in Valle Gesso, hanno doppiato - con successo - in città, al Sori di Cuneo, dove si gioca un po' di più con piatti e ingredienti e dove si sono concessi spazi più ampi anche per la ragguardevole cantina. La casa madre rimane comunque un posto del cuore per moltissimi affezionati clienti, vuoi per l'atmosfera piacevole, vuoi per la gestione accurata di tre veri appassionati del buon bere e del buon mangiare, e non da ultimo per la cucina. Alla carta e nei convenienti percorsi in degustazione trovate infatti una proposta di stretto territorio realizzata in costante sinergia con i produttori locali. Pure qui si beve bene, e il servizio contribuisce alla piacevolezza della sosta.

Tra le cucine d'avanguardia, oltre al già citato Del Cambio, si distingue *Condividere*, sempre a Torino, che continua a convincere per la sua formula "alla spagnola", una certa spettacolarizzazione (anche negli spazi disegnati da Dante Ferretti) che spinge più sull'ironia che sul kolossal, il magistero del nume tutelare Ferran Adrià che si legge in certe citazioni

(l'Oliva sferica El Bulli) ma ancora di più nel rendere la cena puro divertimento. La cucina di Federico Zanasi è comunque rigorosa e tecnica. Il menu Gran Festival (130 euro) regala episodi interessanti, dal Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro al biscotto "Viva Mexico!". Ci sono poi un più ridotto Festival (110) e una carta dei Classici (100). Per il dessert ci si trasferisce in una saletta a parte. Carta dei vini che spazia ed evidenzia gli aromi delle varie tipologie. Servizio adeguato all'esperienza.

redazione

21 OTTOBRE – TRAVELEAT

NEWS | 21 ottobre 2024

Ristoranti d'Italia 2025, c'è tanto Piemonte nella classifica del Gambero Rosso: anche il Cambio fra le Tre Forchette

202 le insegne e 22 i nuovi ingressi: ecco di chi si tratta

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno

c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

Il Piemonte

Sono **202 le insegne** in Guida, con **22 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione.

8 le super star. Le **5 Tre Forchette**:

Piazza Duomo ad Alba: sogno e rigore, istinto e ragione. Nessun clamore, né ricerca di visibilità e fama. Un atteggiamento quasi monacale i cui principali palcoscenici sono la sua cucina, l'orto e le strade di Langa. Enrico Crippa è perfezionista d'indole e conoscitore assoluto dell'ingrediente, impermeabile alle mode, detentore di uno stile che a partire da scuole ha fatto e fa scuola. Un orto vero, grande, curato da gente del mestiere e dallo stesso Enrico per approvvigionare giornalmente quanto serve a progetti di menu che del vegetale sondano le caratteristiche più intrinseche ed evolutive, dal seme alla maturità piena. Nei percorsi guidati, i soli disponibili, trionfa la ricerca dell'essenza. Emblematico l'Antipasto piemontese con un riassunto icastico che è un viaggio nella terra, nella storia pure dimenticata e nel vegetale attraverso quindici piccoli gioielli. Quattro i percorsi da 170 a 350 euro. Davide Franco organizza un servizio eccellente quanto leggero, dotto ma non cattedratico, capace di decifrare alla perfezione ogni esigenza di sala così come Jacopo Dosio gestisce e racconta una cantina assai importante sia per chi sa già dove andare sia, soprattutto, per chi vuole essere guidato in uno dei numerosi e prestigiosi pairing.

Villa Crespi a Orta San Giulio. Il minareto che svetta su Villa Crespi si erge come l'albero maestro della nave madre dell'impero Cannavacciuolo. Sono passati 25 anni e la conferma dell'efficacia della visione dello chef e di sua moglie è lì a testimoniarlo. La commistione tra fermezza sabauda e calore partenopeo si ritrova in due menu degustazione, uno con i must e il secondo più contemporaneo. Sempre possibile la scelta alla carta. Il motivo di tanti successi risiede nell'equilibrio sapiente tra forma ed estetica da una parte e ricchezza e gusto dall'altra, riproponendo nuovamente la commistione tra Nord e Sud. Il nuovo sommelier illustra con passione le innumerevoli proposte al calice, non banali e in alcuni casi in esclusiva, avendo il ristorante acquistato l'intera produzione, alle quali potrete comodamente affidarvi. In alternativa si consulta una delle carte più ampie e prestigiose d'Italia, che si arricchisce di anno in anno.

Antica Corona Reale a Cervere. Due secoli e un decennio: Napoleone aveva appena subito Waterloo e già dal mese prima i Vivalda operavano qui. E ora non è affatto comune trovare sintesi così lucide fra tecniche, ingredienti, tradizioni conservando un solido quanto impeccabile attaccamento al luogo e alle sue risorse. Quel triangolo franco-ligure-piemontese costituisce la nota prevalente nella cucina di Giampiero, l'attuale Vivalda. Uovo in meurette al Porto vintage con pisellini novelli e spugnole di bosco, raviolo di spinacini dell'Orto Reale alla panissa ligure, cavolo nero, prezzemolo e bocconcini di scampi, poi la bouillabaisse allo zafferano dell'Aquila con scorfano di scoglio, astice blu di Normandia e asparagi verdi di Poirino, le lumache di Cherasco all'anice con carciofo spina di Albenga, la tarte Tatin "all-around". Ad accompagnare i deliziosi lievitati dell'AtelieReale, il forno di casa. Davide Ostorero guida l'eccellente servizio. Cantina ampia e profonda che passa in rassegna la regione ma peregrina per il mondo con copiose tappe francesi.

Guido a Serralunga d'Alba. Della famiglia Alciati si è già detto tutto. Oltre sessant'anni fa con il

ristorante Guido a Costigliole d'Asti ha iniziato un percorso che ancora oggi prosegue, con Piero in sala e Ugo in cucina. Dopo aver respirato la Storia con la "s" maiuscola, ci si dedica però a quella gastronomica del Piemonte con i loro classici sempre in carta come il vitello tonnato, gli agnolotti al sugo di arrosto (e un assaggio offerto dei plin al tovagliolo), la finanziera e il capretto al forno, tutti capisaldi del ristorante di Costigliole. Ma la famiglia non si è fermata lì: ecco le uova bianche preparate in camicia con zucchine Trombetta, parmigiano e tartufo nero, oppure il sorprendente pollo con salsa al limone e Arneis che non fa rimpiangere i migliori volatili della Bresse per qualità della carne. Ricerca costante altresì nel campo dei formaggi. Il territorio che è così ben presente e determinante sul fronte cibo lascia invece spazio quando si guarda la carta dei vini, ricca chiaramente di proposte della regione, ma altrettanto interessante sul piano degli Champagne e della Francia in genere. Il servizio di classe e di gran mestiere completano l'esperienza. Disponibile un menu degustazione Esperienza Guido con i grandi classici a 130 euro, o ancora due o tre piatti più il dolce a 85 e 110 euro.

Del Cambio a Torino, cGli anni passano, ma dal 1757, prima come caffè e come ristorante circa cento anni dopo, Del Cambio è la posizione più prestigiosa per accogliere i visitatori Come accade a tutti i posti ultracentenari, però, si susseguono stagioni ottime ad altre meno. La scommessa di 11 anni fa che vede sul ponte di comando Matteo Baronetto ha raggiunto le vette consone al suo talento, per la sua sensibilità, che si mostra in modo celato, quasi pudico. Certo, sono sempre presenti in carta classici come il vitello tonnato o gli agnolotti alla piemontese, ma l'anima dello chef si svela, per esempio, con l'"insalata piemontese", dove si uniscono verdure di stagione cotte e crude, ognuna con il suo condimento. È richiesto un minimo di impegno per calarsi nell'animella e mozzarella di bufala, accoppiamento tanto inaspettato quanto perfetto, o per cogliere il dettaglio che il basilico cotto al burro "come fosse uno spinacio" apporta a ravioli di parmigiana dalla pasta perfetta. E cosa dire dell'illuminazione di usare la pâte à choux per creare dei tagliolini o un cannellone o ancora una lasagna? Il costante lavoro di ricerca ha inoltre portato a esperimenti con gli aceti in varie infusioni: quindi acido, dolce e speziato si rincorrono.

2 Tre Gamberi:

La Piola di Alba, Nello stesso edificio che ospita il ristorante Piazza Duomo, in pieno centro, una trattoria "moderna" nella forma quanto tradizionale nella sostanza che come la blasonata casa madre raggiunge, nel suo "campo d'azione", innegabili livelli di eccellenza. La proposta cambia giornalmente: salumi e formaggi, insalata russa, splendidi tajarin con ragù di salsiccia o al tartufo di stagione, filologici agnolotti del plin al sugo di arrosto, la tagliata o la tartare di Fassona. Ma c'è di più: Dennis Panzeri si diletta (ispirato dalle stagioni e da una playlist sempre diversa) in piatti dove il protagonista assoluto è il vegetale. Mano felice pure nei secondi, dall'agnello al timo cotto a puntino al tradizionale brasato al Barolo. Dolci secondo stagione (sempre presente il loro gianduiotto) e carrello dei formaggi che vale il racconto. La carta dei vini, seppure focalizzata sul territorio delle Langhe e del Roero, vanta centinaia di referenze e ampia scelta alla mescita.

Consorzio a Torino. È ormai un classico nella ristorazione cittadina, dove Valentina Chiaramonte continua a lavorare sulle sue proposte alternative di ricerca, mescolando elementi tipici ad alcuni fuori regione o addirittura internazionali. Accanto agli storici ravioli di finanziera e all'uovo croccante su bietole con fonduta e pancetta, trovate quindi il tacos di mais, friciulin (polpettine di erbette tipiche del Piemonte), salsa tartara e tabasco verde, un piatto veramente riuscito dai giusti contrasti, o la pecora, ceci, cumino e kefir, e l'animella di cuore alla brace con fragole e agretti. La selezione di formaggi alterna sia ottime realtà locali che da oltrefrontiera, prima di una perfetta panna cotta per dolce. La carta dei vini continua a regalare belle soddisfazioni. È insomma il luogo giusto per sperimentare novità ma rimanere al contempo nel comfort della tradizione.

A chiudere il palmares è *Scannabue, con* **Tre Tavole da Miglior bistrò**. Team dinamico, spazi ampliati nelle ultime stagioni con l'angolo "gastronomia & vini" per acquisto di eccellenze a portar via, come le immancabili acciughe al verde. Altrimenti ci si accomoda nell'accogliente sala, per godere di una cucina che si destreggia alla perfezione tra tradizione (c'è un degustazione a lei dedicato di 5 portate a 35 euro) e sperimentazione, con ottimi risultati in ogni caso: che siano i plin ai tre arrosti, il vitello tonnato della casa, la finanziera, un'animella cotta nel latte di mandorla con crema di prugne e senape o l'eccezionale guancia brasata alla Barbera, il gusto non manca e la tecnica è evidente. Dolci coerenti. La cantina, ampia, naviga anch'essa tra Piemonte e Francia, senza porsi però dei limiti. A pranzo menu apposito (il Club Sandwich è da provare). E durante le festività si dilettano con i grandi lievitati, di buona fattura. Per tutto questo, e molto altro, inutile specificare sia fortemente consigliata la prenotazione.

I premi speciali

- *Del Belbo da Bardon* a San Marzano Oliveto (AT) riceve il **premio Miglior Carta dei Vini**, con Tenuta Sette Ponti.
- *Reis - Cibo Libero di Montagna* a Busca (CN) si aggiudica il **premio No Food Waste**, con Krombacher.
- Ad *Agnese Loss dell'Osteria Contemporanea* a Gattinara (VC) il **premio Tradizione Futura**, con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a *La Locanda del Falco*, a Valdieri (CN). Già da un po' i ragazzi di Valdieri, ambasciatori della tradizione ossolana in Valle Gesso, hanno doppiato - con successo - in città, al Sori di Cuneo, dove si gioca un po' di più con piatti e ingredienti e dove si sono concessi spazi più ampi anche per la ragguardevole cantina. La casa madre rimane comunque un posto del cuore per moltissimi affezionati clienti, vuoi per l'atmosfera piacevole, vuoi per la gestione accurata di tre veri appassionati del buon bere e del buon mangiare, e non da ultimo per la cucina. Alla carta e nei convenienti percorsi in degustazione trovate infatti una proposta di stretto territorio realizzata in costante sinergia con i produttori locali. Pure qui si beve bene, e il servizio contribuisce alla piacevolezza della sosta.

Tra le cucine d'avanguardia, oltre al già citato Del Cambio, si distingue *Condividere*, sempre a Torino, che continua a convincere per la sua formula "alla spagnola", una certa spettacolarizzazione (anche negli spazi disegnati da Dante Ferretti) che spinge più sull'ironia che sul kolossal, il magistero del nume tutelare Ferran Adrià che si legge in certe citazioni (l'Oliva sferica El Bulli) ma ancora di più nel rendere la cena puro divertimento. La cucina di Federico Zanasi è comunque rigorosa e tecnica. Il menu Gran Festival (130 euro) regala episodi interessanti, dal Biancomangiare alle mandorle con granita di pomodoro al biscotto "Viva Mexico!". Ci sono poi un più ridotto Festival (110) e una carta dei Classici (100). Per il dessert ci si trasferisce in una saletta a parte. Carta dei vini che spazia ed evidenzia gli aromi delle varie tipologie. Servizio adeguato all'esperienza.

redazione

21 OTTOBRE – VIVERETORINO

COMUNICATO STAMPA

Presentata la guida "Piemonte a Tavola 2025"

21.10.2024 - h 00:35 2' di lettura 0

È stata presentata la Guida "Piemonte a Tavola 2025" presso l'azienda agricola G.D. Vajra a Barolo. La nuova edizione della guida celebra l'eccellenza culinaria piemontese in tutte le sue sfumature.

Con una selezione di 150 ristoranti, 30 pizzerie, 50 vini e 45 prodotti tipici. Assegnati anche diversi riconoscimenti d'eccellenza: tra i premiati Elide Mollo Cordero, Michelangelo Mammoliti, Nino Rocca, Massimo Raugi, Famiglia Bardone e Riccardo Giovannini. Si è conclusa con grande successo la presentazione della guida "**Piemonte a Tavola 2025**", tenutasi oggi presso **l'azienda agricola G.D. Vajra a Barolo**. L'evento ha visto la partecipazione di numerosi esperti del settore enogastronomico e ha celebrato l'eccellenza culinaria piemontese in tutte le sue sfumature.

La guida, curata da **Gianluca Montinaro** e pubblicata da Post Editori, si è confermata come un vero e proprio racconto del patrimonio enogastronomico piemontese. Con la sua presentazione di **150 ristoranti, 30 pizzerie, 50 vini e 45 prodotti tipici**, il volume offre una panoramica completa delle eccellenze regionali, selezionate secondo rigorosi criteri di qualità e autenticità.

Durante l'evento, sono stati assegnati prestigiosi riconoscimenti ai

protagonisti della scena enogastronomica regionale:

- **Elide Mollo Cordero** de Il Centroa Priocca (Cuoco dell'Anno, premiata da Inalpi)

- **Michelangelo Mammoliti** dell'Hotel Il Boscareto - La Rei Naturaa Serralunga d'Alba (Piatto dell'Anno, premiato dal Consorzio Crudo di Cuneo Dop)

- **Nino Rocca** del ristorante Felicin a Monforte d'Alba (Pasta dell'Anno, premiato da Rana)

- **Gian Piero Vivalda** e **Luca Morando** dell'Antica Corona Reale a Cervere (Dolce dell'Anno, premiati da Agrimontana)

- **Ugo Alciati** del ristorante Guido a Serralunga d'Alba (Grissino dell'Anno, premiato da Mario Fongo)

- **Massimo Raugi** di Villa Crespi a Orta San Giulio (Sommelier dell'Anno, premiato da G.D. Vajra)

- **Davide Franco** di Piazza Duomo ad Alba (Maître dell'Anno, premiato da La Viarte)

- **Federica Giovio** dell'Osteria Arborina a La Morra (Servizio dell'Anno, premiata da Filippi)

- **Famiglia Bardone** del ristorante Del Belbo - Da Bardon a San Marzano Oliveto (Miglior Cucina di Tradizione, premiata da Berto's)

- **Pier Giuseppe** e **Caterina Viazzi** del ristorante Arianna a Cavaglietto (Premio alla Carriera, premiati da Igor)

- **Riccardo Giovannini** de La Casetta del Gad a Oulx (Pizza dell'Anno, premiato da Mulino Caputo)

- **Ristorante 48h** a Sant'Antonino di Susa (Pizza Gluten Free dell'Anno, premiato da Mulino Caputo)

Gianluca Montinaro, storico delle idee, professore universitario e membro del comitatodi direzione della Guida EspressoRistoranti d'Italia, ha sottolineato come "Piemonte a Tavola 2025" non si limiti ad essere un semplice elenco, ma si proponga come una "**descrizione a tutto tondo delle culture enogastronomiche regionali"**.

L'obiettivo, come evidenziato nella prefazione, è quello di "tracciare un racconto del gusto e dei prodotti, dei territori e delle tradizioni, delle capacità dei singoli e dell'entusiasmo delle comunità".

La presentazione della guida "Piemonte a Tavola 2025" si è rivelata un importante momento di celebrazione e riconoscimento per l'eccellenza enogastronomica piemontese, confermando il ruolo fondamentale di questa pubblicazione nel promuovere e valorizzare il patrimonio culinario della regione.

21 OTTOBRE – WINENEWS

"Ristoranti d'Italia" 2025 by Gambero Rosso: 52 "Tre Forchette", Niko Romito e Enrico Crippa al top

Nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione all'attenzione crescente alla scelta di materie prime, le tendenze nella ristorazione italiana

ROMA, 21 OTTOBRE 2024, ORE 15:04

"Ristoranti d'Italia" 2025, la guida del Gambero Rosso

Cresce la ristorazione d'eccellenza nel Belpaese, con 52 "Tre Forchette", il massimo della qualità italiana (erano 47, nell'edizione 2024). Al top assoluto, con 97 punti su 100, si conferma il Ristorante Reale di Castel di Sangro dello chef Niko Romito che, però, non è più solo a guidare la classifica, perché a raggiungere la vetta, con lo stesso punteggio, è il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa e della famiglia Ceretto. Seguono, con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer a Brunico

di Norbert Niederkofler e l'Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura, che scende di un gradino, pur confermandosi nell'"Olimpo" degli chef (e distinguendosi anche per il Premio Speciale "Novità dell'Anno" con il suo Al Gatto Verde, sempre a Modena). **Le "new entry" sono 6** - sostenute dal partner Trentodoc - "sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano, infatti, **il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago, e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano; L'Argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio si distingue anche come "Forchetta Verde" per il suo impegno nei confronti della sostenibilità, e tra le nuove eccellenze ci sono anche l'Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare e daGorini a Bagno di Romagna. È il verdetto della nuova guida "Ristoranti d'Italia" 2025 del Gambero Rosso, una delle più importanti e longeve in Italia, all'edizione n. 35, con 2.425 insegne recensite, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot e locali internazionali, con 400 novità, e 22 Premi Speciali con le novità "Cioccolato. L'abbinamento sorprendente" e la "Cantina più bella da visitare", ovvero La Stûa de Michil dell'Hotel La Perla a Corvara in Badia.**

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva, sono **le principali tendenze della ristorazione italiana**, secondo la guida "Ristoranti d'Italia" 2025 (rinnovata con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione, e con nuovi simboli, come il "razzo" per le avanguardie e lo "smile" per il miglior rapporto qualità/prezzo). "Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali - **commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero**, in apertura - i clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".

Tra questi, **sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei "Tre Gamberi"**, con partner Feudo Maccari:"locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali". Otto le novità, tra cui Arieddas - La Cucina della Marmilla che debutta per la prima volta quest'anno, e, tra le proposte più all'avanguardia, spicca anche La Madia a Brione, mentre Agra Mater a Colmurano è anche "Gambero Verde" per la sua grande attenzione all'ambiente.

I Wine Bar premiati con le "Tre Bottiglie" sono, invece, 11 - con sponsor Petra - con l'ingresso dell'Enoteca della Valpolicella a Fumane. E **sono 8 i "Tre Mappamondi"** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità, con due novità, il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze, e Vero - Omakase Rooftop a Nola.

Nella nuova edizione, infine, **le "Tre Tavole" mandano in pensione le "Cocotte" per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate. Sono 11 le insegne a ottenere il massimo punteggio**, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti, con 7 novità: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara, Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia, Nidaba a

Montebelluna, Scannabue a Torino, e Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

Focus - "Ristoranti d'Italia" 2025 by Gambero Rosso: i 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente
Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel, Numana

Novità dell'anno, Partesa
Al Gatto Verde, Modena

Il Ristoratore dell'anno, Cantele
Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca

Miglior proposta di piatti di pasta, Pastificio dei Campi
Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum

Miglior pane in tavola, Petra Molino Quaglia
Il Colmetto, Rodengo Saiano

Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, Frantoio di Santa Téa
Campiello, San Giovanni al Natisone

Menù degustazione dell'anno, Goeldlin Chef
Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve

Miglior proposta vegetariana, Consorzio Vini Alto Adige
Cucina Villana a Villa Fenicia, Ruvo di Puglia
Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense

Miglior pre,dessert, Ice Team 1927 Cattabriga
Sustanza, Napoli, per lo spaghetto cotto in un vino ossidativo, olio al ginepro e scorza di agrumi bruciati ed erbe balsamiche

Pastry Chef dell'anno, La Bella Estate Vite Colte
Elena Orizio della Trattoria Contemporanea, Lomazzo
Valentina Marzano del Viandante, Rubiera
Antonio Colombo del Votavota, Ragusa

Miglior Carta dei Vini, Tenuta Sette Ponti
Del Belbo da Bardon, San Marzano Oliveto,
Il Capanno, Spoleto
Locanda Mammi, Agnone

Miglior proposta al bicchiere, Ruggeri & C.
Villa Maiella, Guardiagrele

Miglior proposta di bere miscelato, Bibite Sanpellegrino

Simone Corsini presso Il Piccolo Principe del Grand Hotel di Piemonte, Viareggio

Miglior carta dei distillati, Grappa Ceschia

Osteria Nuova, Anzio

Miglior servizio di sala, Casolaro Hotellerie

Pascucci al Porticciolo, Fiumicino

Miglior sommelier, Roberto Sarotto

Zaira Peracchia

No food waste, Krombacher

Reis, Cibo libero di montagna, Busca

Qualità prezzo, Cesari - Valpolicella

Le Vigneron, Arvier

La Locanda del Falco, Valdieri

La Loggia, Camogli

Il Colmetto, Rodengo Saiano

VI.OR di Villa Ormaneto, Cerea

Lerchner's in Ruggen, San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen

Nerodiseppia, Trieste;

La Risulta, Perugia

Dogma, Roma

Zunica 1880, Civitella del Tronto

Locanda Mammì, Agnone

Oasis Sapori Antichi, Vallesaccarda

Origano Cibo e Vino, Palmariggi

Antica Osteria Marconi, Potenza

L'Osteria dei Frati, Roncofreddo

Da Fagiolino, Cutigliano

Agra Mater, Colmurano

Osteria Zero, Taurianova

Terrazza Costantino, Sclafani Bagni

Amano, Cagliari

Tradizione futura, Inalpi

Agnese Loss di Osteria Contemporanea, Gattinara

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale, Genova

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge, Valfurva

Emin Haziri di Procaccini Milano, Milano

Chiara Pannozzo di Bue Nero, Verona

Silvia Banterle di Stilla, Colognola ai Colli

Elvis Dedi di San Martino 26, San Gimignano

Carlotta Delicato di Delicato, Contigliano

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre, Afragola

Francesca Barone di Fattoria delle Torri, Modica

Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, Domori

Cracco in Galleria, Milano, per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli

Miglior piatto con lo speck, Recla

Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden, per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige

La cantina più bella da visitare, Enoteca Esselunga

La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla, Corvara in Badia/Corvara

Focus - "Ristoranti d'Italia" 2025 by Gambero Rosso: le 52 "Tre Forchette"

97

Piazza Duomo, Alba

Reale, Castel di Sangro

95

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico/Bruneck

Osteria Francescana, Modena

94

Le Calandre, Rubano

Madonnina del Pescatore, Senigallia

Il Pagliaccio, Roma

La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, Roma

Uliassi, Senigallia

93

Cracco in Galleria, Milano

Pascucci al Porticciolo, Fiumicino

Enoteca Pinchiorri, Firenze

Torre del Saracino, Vico Equense

Villa Crespi, Orta San Giulio

Da Vittorio, Brusaporto

92

Agli Amici dal 1887, Udine

Antica Corona Reale, Cervere

Casa Perbellini 12 Apostoli, Verona

D'O, Cornaredo

Dani Maison, Ischia

Duomo, Ragusa

Quattro Passi, Massa Lubrense

Seta by Antonio Guida, Milano

La Trota, Rivodutri

91

Antica Osteria da Cera, Campagna Lupia

Enrico Bartolini Mudec, Milano

Berton, Milano

Da Caino, Montemerano

Del Cambio, Torino

Enoteca La Torre a Villa Laetitia, Roma

Guido, Serralunga d'Alba

Idylio by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Roma

Imàgo dell'Hotel Hassler, Roma

Lido 84, Gardone Riviera

Miramonti l'Altro, Concesio

La Peca, Lonigo

90

Andreina, Loreto

Andrea Aprea Ristorante, Milano

L' Argine a Vencò, Dolegna del Collio

DaGorini, Bagno di Romagna

Dina, Gussago

Don Alfonso 1890, Massa Lubrense

Taverna Estia, Brusciano

Dalla Gioconda, Gabicce Mare

Harry's Piccolo, Trieste

Krèsios, Telese Terme

Laite, Sappada

La Madia, Licata

Pashà, Conversano

Dal Pescatore Santini, Canneto sull'Oglio

Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte, Viareggio

I Tenerumi del Therasia Resort, Vulcano

Copyright © 2000/2024

21 OTTOBRE – ZERKALOSPETTACOLO

EVENTI

Ristoranti d'Italia 2025, i premiati e le novità della guida del Gambero Rosso

ZERKALO SPETTACOLO - 21 OTTOBRE 2024

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che vuole catturare l'essenza di un settore in trasformazione. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa.

Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena.

Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

Il Lazio

Il Lazio spicca con le sue 252 insegne di cui ben 42 nuovi ingressi a riprova di un legame con la ristorazione caratterizzato da un forte richiamo alle tradizioni locali ma con un crescente slancio verso l'innovazione, che reinterpreta i piatti classici della cucina laziale con un tocco moderno o internazionale. Numerosi le eccellenze di questa edizione con 7 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 4 Tre Bottiglie, 1 Tre Mappamondi e 3 Tre Tavole.

Tre Forchette

- *Enoteca La Torre a Villa Laetitia a Roma*
- *Idylio by Apreda del The Pantheon Iconic Rome Hotel a Roma*
- *Imàgo dell'Hotel Hassler a Roma*
- *Il Pagliaccio a Roma*
- *La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri a Roma*
- *Pascucci al Porticciolo a Fiumicino (RM)* che si aggiudica anche il premio speciale Miglior Servizio di Sala, con Casolaro Hotellerie.
- *La Trota a Rivodutri (RI)*

Tre Gamberi

- *Nù Trattoria Italiana dal 1960 ad Acuto (FR)*
- *Buccia a Sabaudia (LT)*
- *Sora Maria e Arcangelo a Olevano Romano (RM)*
- *L'Arcangelo Vino e Cucina a Roma*
- *Da Cesare al Casaletto a Roma*
- *Grappolo d'Oro a Roma*

Tre Bottiglie

- *Del Gatto ad Anzio (RM)*
- *ilwinebar Trimani a Roma*
- *Salumeria Roscioli a Roma*
- *Enoteca Quattro Ruote a Montalto di Castro (VT)*

Tre Mappamondi

Kohaku a Roma

Tre Tavole, tutte a Roma

- *Baccano*
- *Divinity Terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel*
- *Epiro*

Gli altri premi speciali:

Osteria Nuova ad Anzio (RM) per la Miglior Carta dei Distillati con Grappa Ceschia

A *Carlotta Delicato* del ristorante *Delicato* a Contigliano (RI) il premio Tradizione Futura,con Inalpi.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece al ristorante *Dogma* di Roma mentre il Gambero Verde, che contraddistingue le insegne più attente alla sostenibilità, se lo aggiudica la trattoria *DLR DopoLavoroRicreativo* a Frascati (RM).

21 OTTOBRE – TIMENEWS24

Vivalda premiato per la Miglior Pasticceria nel Mondo da Les Grandes Tables du Monde

Ottobre 19, 2024

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI

Martedì 15 ottobre, si è concluso il congresso de Les Grandes Tables du Monde – associazione che conta 198 tavole da 25 paesi di 4 continenti e che ha scelto Milano per celebrare il suo settantesimo compleanno. Fondata a Parigi nel 1954 raccoglie oggi tra le più prestigiose realtà del mondo dell'alta ristorazione mondiale. In questi tre giorni di feste, incontri e cene, c'è stato spazio per un momento estremamente significativo: **Gian Piero Vivalda** – chef due stelle Michelin e patron dell'Antica Corona Reale di Cervere – è stato insignito del ***premio per il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo.***

Vivalda ha affidato ai suoi profili social la prima dichiarazione post evento volendo sottolineare l'importanza dell'impegno profuso: *"Grazie al lavoro di tutta la nostra squadra, l'Antica Corona Reale è stata insignita del premio mondiale come ristorante con la miglior proposta di pasticceria, un traguardo importantissimo che celebra i 210 anni della nostra insegna"* – ha dichiarato lo chef che ha poi proseguito: *"un riconoscimento che con orgoglio condividiamo anche con le aziende con le quali collaboriamo, come **Inalpi** – per la straordinaria qualità dei loro prodotti lattiero-caseari, fondamentali per le nostre creazioni e **Agrimontana** per l'eccellenza delle loro materie prime"*.

Lo stesso orgoglio che **Inalpi** vuole manifestare per un traguardo che suggella ancora una volta una partnership decennale che si basa da sempre sulla volontà di crescita e sviluppo, capacità di sperimentazione e innovazione che ogni componente del sodalizio mette in campo per il raggiungimento di obiettivi sempre più ambiziosi.

"Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione e vogliamo complimentarci con l'amico Gian Piero. Con chef Vivalda condividiamo da tempo un percorso comune che evidenzia la straordinarietà dell'unione tra l'estro creativo di un maestro della ristorazione italiana e internazionale all'alta qualità di ingredienti provenienti dalla filiera corta e controllata del latte – ha dichiarato **Ambrogio Invernizzi** – presidente **Inalpi SpA**.

21 OTTOBRE – ZIPNEWS

Food, Side news

A Gian Piero Vivalda il premio per la miglior pasticceria nel mondo

21/10/2024

Share this post?

Facebook

Twitter

Pinterest

L'Associazione Les Grandes Tables du Monde consegna al patron dell'Antica Corona Reale di Cervere il *premio per il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo.*

Nei giorni scorsi si è concluso il congresso de **Les Grandes Tables du Monde**, associazione che conta quasi duecento tavole da 25 paesi di quattro continenti e che ha scelto Milano per celebrare il suo settantesimo compleanno.

Fondata a Parigi nel 1954 raccoglie oggi tra le più prestigiose realtà del mondo dell'alta ristorazione mondiale.

Nel corso della sessione di lavori un momento estremamente significativo ha toccato un personaggio in prima linea nell'eccellenza della proposta gastronomica del Piemonte.

Gian Piero Vivalda, chef due stelle Michelin e patron dell'*Antica Corona Reale* di **Cervere**, è stato insignito del *premio per il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo.*

«Grazie al lavoro di tutta la nostra squadra l'Antica Corona Reale è stata insignita del premio mondiale come ristorante con la miglior proposta di pasticceria, un traguardo importantissimo che celebra i 210 anni della nostra insegna – afferma **Gian Piero Vivalda** -. *Un riconoscimento che con orgoglio condividiamo anche con le aziende con le quali collaboriamo: Inalpi per la qualità dei prodotti lattiero-caseari e Agrimontana per l'eccellenza delle materie prime».*

Fonte: EnneCi Communication.

chef stellati, Enogastronomia a cura di Fabrizio Bellone

21 OTTOBRE – CHIVASSOGGI

| 21 ottobre 2024, 19:33

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia dell'azienda, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà che scelgono di compiere un percorso di condivisione

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** - direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA - ospite all'**International Ice Cream Consortium** - svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.
Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'**IICC 2024** è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di

gelato a livello mondiale, con una **produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno**.

comunicato stampa

21 OTTOBRE – IERIOGGIDOMANI

Inalpi all'International Ice Cream Consortium con il latte in polvere come protagonista

DI IERIOGGIDOMANI - 21 OTTOBRE 2024

INALPI ALL'INTERNATIONAL ICE CREAM CONSORTIUM 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia di Inalpi costruita

attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di **"partner strategico"** che l'organizzazione di **Moretta** riesce ad essere per tutte le realtà – artigianali ed industriali – che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto.

Gabriella Bollino

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** – direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA – ospite all'**International Ice Cream Consortium** – svoltosi al Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre scorso.

Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il **latte in polvere**, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla **filiera corta** e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del **gelato**, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle

proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama
sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'IICC 2024 è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno.

21 OTTOBRE – LAVOCEDIALBA

ECONOMIA | 21 ottobre 2024, 19:47

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia dell'azienda morettese, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà - artigianali ed industriali - che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** - direttore Commerciale & Marketing **Inalpi SpA** - ospite all'**International Ice Cream Consortium** - svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.

Un'occasione nella quale, oltre alla *case history* Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'**IICC 2024** è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno.

I.P.

21 OTTOBRE – LAVOCEDIASTI

ECONOMIA E LAVORO | 21 ottobre 2024, 19:40

Inalpi ospite all'International Ice Cream Consortium 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia di Inalpi, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà - artigianali ed industriali - che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto

Questa la linea che ha guidato l'intervento di Gabriella Bollino - direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA - ospite all'International Ice Cream Consortium - svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.

Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'IICC 2024 è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno.

I.P.

21 OTTOBRE – TARGATOCN

ECONOMIA | 21 ottobre 2024, 19:47

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia dell'azienda morettese, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà - artigianali ed industriali - che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** - direttore Commerciale & Marketing **Inalpi SpA** - ospite all'**International Ice Cream Consortium** - svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.
Un'occasione nella quale, oltre alla *case history* Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'**IICC 2024** è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno.

I.P.

21 OTTOBRE – TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 21 ottobre 2024, 19:33

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia dell'azienda, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà che scelgono di compiere un percorso di condivisione

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** - direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA - ospite all'**International Ice Cream Consortium** - svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.
Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'**IICC 2024** è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una **produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno**.

comunicato stampa

22 OTTOBRE – AGIPRESS

Ristoranti d'Italia 2025, la Toscana sbanca con 245 insegne

Visualizzazioni: AGIPRESS ROMA Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l´esperienza culinaria fuori casa. Un´esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d´Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione e nella lettura con nuovi simboli come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo per condurre il lettore in un viaggio attraverso l´evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest´anno. Le Tre Forchette A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest´anno c´è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell´Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell´Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l´ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L´argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC). La bella storia della Toscana Ricchissimo il palmares della regione che sbanca soprattutto per numero di insegne in Guida, ben 245 e con la vivacità dimostrata dai 51 nuovi ingressi (tra le zone più rinnovate l´Elba e città come Firenze e Prato, o cittadine come Pitigliano e Pietrasanta), 4 premi speciali e con 3 Tre Forchette, 2 Tre Gamberi, 3 Tre Bottiglie, 1 Tre Tavole e 2 Tre Mappamondi. 3 Tre Forchette: Enoteca Pinchiorri a Firenze, uno dei templi della cucina italiana universalmente riconosciuta. Qui puoi esprimere il desiderio di bere le etichette più blasonate al mondo nelle annate più svariate. In cucina Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina, mentre la sala è affidata ad Alessandro Tomberli. Oltre alla carta, due i menu proposti: Madre Terra, 9 portate vegetariane a 325 euro, e l´Espressione, 10 portate a 350 euro, sia pesce che carne. C´è ricerca nei piatti serviti ma restano il gusto e la soddisfazione di assaggiare una materia prima eccezionale. A colpire, tra le proposte, il bombolone d´uovo allo zafferano farcito di spuma tiepida di patate, bietoline e spinaci all´agro, tartufo nero e gelatina di brodo di prosciutto, e ancora il riso, cavolo nero, tè verde, nervetti di vitello, sgombro e limone salato, magistralmente eseguito nelle cotture e nello sposalizio dei delicati ingredienti in un gioco di equilibri mistici, senza sopraffazione alcuna. Tra i secondi illuminanti i filetti di triglia rossa di scoglio alla plancia con guazzetto di maruzzelle al dragoncello e per le carni il piccione al tegame cotto col fieno e glassato al miele e ginepro, con insalata croccante di cavolo viola e amarene, classico con alternanza di consistenze, dolcezze e acidità e cottura da manuale. Giusto e consigliato chiudere con un dessert, come la zuppa inglese 2.4. Da Caino a Montemerano (GR). Una storicità tale, quella dell´insegna Da Caino e della sua sovrana Valeria Piccini, che quasi non necessiterebbe di introduzioni. Dal 1971 a oggi la cuocaha riprodotto l´arte culinaria delle donne del proprio paese. Sulla tavola di Caino abbondano piatti della tradizione dell´entroterra grossetano, come ad esempio gli agnolotti di lumache in brodo di bosco e pecorino presenti nel percorso chiamato I Piatti Storici (a 190 euro), che celebra le ricette iconiche del ristorante, come anche il cacciucco, finito puntualmente al tavolo. Nella seconda proposta degustazione, battezzata Idee in Movimento (240 euro), il suo celeberrimo piccione, imperdibile e capace di non essere mai la copia di sé stesso. In sala Andrea Menichetti garantisce un servizio impeccabile mentre la cantina è unica per varietà e profondità di annate. Con solo nove tavoli il servizio è attentissimo e i tempi di attesa mai pesanti. Il mondo Caino comprende?altri due indirizzi, ovvero il Giardino di Caino, che offre un´esperienza bistrot e La Locanda, tre camere arredate con mobili d´antiquariato dell´800. Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte a Viareggio (LU), che con Simone Corsini si aggiudica anche il premio speciale Miglior Proposta di Bere Miscelato, con Bibite Sanpellegrino. Ci sono posti che non cessano di stupire.

Il Piccolo Principe, guidato dallo chef Giuseppe Mancino, è uno di questi grazie a una cucina capace di evitare i cliché delle località di mare tanto quanto quelle della tradizione toscana. Tre i degustazione, partendo dall´Essenziale Green solo su ingredienti vegetali, arrivando a I Classici, con i suoi piatti intramontabili, come i deliziosi spaghetti mantecati con burro, alici e tè affumicato e infine a Esperienza, viaggio culinario ad alto tasso tecnico e sperimentale, ma con un´eleganza che mira a lasciare all´ospite solo il piacere del gusto. Menzione di merito per la carta vini in costante movimento. Sulla bellissima terrazza tra mare e piscina, dov´era storicamente il ristorante, troviamo forse la miglior proposta cocktail della Versilia. La colazione dell´hotel è infine ammantata da una reputazione leggendaria. 2 Tre Gamberi Da Burde a Firenze Futura Osteria a Monteriggioni (SI) 3 Tre Bottiglie Enoteca Bruni a Firenze Enoteca Marcucci a Pietrasanta (LU) Innocenti Wines a Poggibonsi (SI) 1 Tre Tavole: Caffè dell´Oro a Firenze 2 Tre mappamondi: Il Gusto di Xinge a Firenze Moi Omakase a Prato Oltre alle succitate, le migliori cucine della Regione sono Il poggio rosso di Borgo San Felice resort a Castelnuovo Berardenga (SI), la Gucci Osteria da Massimo Bottura a Firenze e L´imbuto a Lucca. A meritare lo Smile per il miglior rapporto qualità/prezzo è invece Da Fagiolino a Cutigliano (PT), mentre le Forchette Verdi sono per Osteria Ancestrale Arduino Bolgheri a Castagneto Carducci e Ristoro della Fattoria Sardi a Lucca. Infine, una menzione speciale per la cucina d´avanguardia va Podere Belvedere Tuscany a Pontassieve (FI) che conquista anche il premio speciale Menù Degustazione dell´Anno, con Goeldlin Chef. Gli altri premi speciali A Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi del Giglio a Lucca il premio Ristoratore dell´Anno, con Cantele. A Elvis Dedi di San Martino 26 a San Gimignano (SI) il premio Tradizione Futura, con Inalpi. AGIPRESS Facebook X WhatsApp

22 OTTOBRE – ARABERARA

Guida del Gambero Rosso 2025: In Lombardia, regina della ristorazione, 317 insegne, 31 nuovi ingressi, 11 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 1 Tre Bottiglie, 2 Tre Tavole, 3 Tre Mappamondi e 5 premi speciali

Di **Aristea Canini** - 22 Ottobre 2024 3 0

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima all classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica

– con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben **317**, le insegne in guida, con **31 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- *Da Vittorio* a Brusaporto (BG)
- *Dal Pescatore Santini* a Canneto sull'Oglio (MN)
- *Miramonti l'Altro* a Concesio (BS)
- *D'O* a Cornaredo (MI)
- *Lido 84* a Gardone Riviera (BS)
- *Dina* a Gussago (BS)
- E i milanesi
- *Andrea Aprea Ristorante*
- *Enrico Bartolini Mudec*
- *Berton Milano*
- *Cracco in Galleria* che si aggiudica il premio speciale **Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente –** Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli – con Domori.

- *Seta by Antonio Guida*

6 Tre Gamberi

- *Trattoria Visconti dal 1932* ad Ambivere (BG)
- *La Madia* a Brione (BS)
- *Antica Trattoria del Gallo* a Gaggiano (MI)
- *Caffè La Crepa* a Isola Dovarese (CR)
- *Trippa* a Milano
- *Osteria della Villetta dal 1900* a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

- *Ciz Cantina e Cucina* a Milano

2 Tre Tavole

- *Lanzani Bottega & Bistrot* a Brescia
- *Silvano Vini e Cibi al Banco* a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- *Ba Restaurant*
- *Gong Oriental Attitude*

Iyo Experience

Gli altri premi speciali

- A *Il Colmetto* a Rodengo Saiano (BS) va il premio **Miglior Pane in Tavola**, con Petra Molino Quaglia **che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo** v
- A *Emin Haziri di Procaccini Milano* a Milano il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge* a Valfurva (SO) il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Elena Orizio di Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Co) il premio **Pastry Chef dell'Anno**, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano *Materia* a Cernobbio (CO), *Contrada Bricconi* a Oltressenda Alta (BG), *Grow Restaurant* ad Albiate (MB) e *Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (CO).

22 OTTOBRE – COMOZERO

CINQUE SENSI

Guida Gambero Rosso 2025: la pastry chef dell'anno è in un ristorante comasco. E due locali sono d'avanguardia

22/10/2024 15:31 Redazione

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità d'attenzione. Sono queste le principali tendenze che emergono nella **nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali

internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena.

Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- Da Vittorio a Brusaporto (BG)
- Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)
- Miramonti l'Altro a Concesio (BS)
- D'O a Cornaredo (MI)
- Lido 84 a Gardone Riviera (BS)
- Dina a Gussago (BS)
- Andrea Aprea Ristorante
- Enrico Bartolini Mudec
- Berton Milano
- Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente – Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli – con Domori.
- Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

- Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)
- La Madia a Brione (BS)
- Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)
- Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)
- Trippa a Milano
- Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

Ciz Cantina e Cucina a Milano

2 Tre Tavole

- Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia
- Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- Ba Restaurant
- Gong Oriental Attitude
- Iyo Experience

Gli altri premi speciali

- A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo
- A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- **A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte**

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano il comasco Materia a Cernobbio , Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e ancora la Trattoria Contemporanea a Lomazzo.

22 OTTOBRE – LARENA

Ristoranti d'Italia 2025 nella guida del Gambero Rosso: Brescia brilla nell'Olimpo della ristorazion

In Lombardia riconosciute 317 insegne, 31 nuovi ingressi. Nel Bresciano sono 7 le "celebrità" Ristoranti che si reinventano bistrot trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento nel modo in cui gli italiani vivono l´esperienza culinaria fuori casa. Un´esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall´onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. La guida del Gambero Rosso 2025 Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida ristoranti d´Italia 2025. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali; 400 le novità che debuttano quest´anno. In Lombardia sono sempre più numerose, raggiungendo quota 317 , con 31 nuovi ingressi. Nel Bresciano sono 7 le "celebrità" della cucina. Le Tre Forchette - Da Vittorio a Brusaporto (BG) - Dal Pescatore Santini a Canneto sull´Oglio (MN) Miramonti l´Altro a Concesio (BS) - D´O a Cornaredo (MI) Lido 84 a Gardone Riviera (BS) Dina a Gussago (BS) - Andrea Aprea Ristorante (Mi) - Enrico Bartolini Mudec (MI) - Berton Milano (MI) - Cracco in Galleria (MI) che si aggiudica il premio speciale "Cioccolato - L´abbinamento Sorprendente", con crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori - Seta by Antonio Guida (MI) Tre Gamberi - Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG) La Madia a Brione (BS) Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI) - Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR) - Trippa a Milano Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull´Oglio (BS) Le Tre Bottiglie - Ciz Cantina e Cucina a Milano Le Tre Tavole Lanzani Bottega & Bistrot (BS) - Silvano Vini e Cibi al Banco (MI) I Tre Mappamondi (tutti a Milano) - Ba Restaurant - Gong Oriental Attitude - Iyo Experience Gli altri premi speciali Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior pane in tavola , con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior rapporto qualità prezzo - A Emin Haziri di Procaccini Milano (MI) il premio Tradizione futura, con Inalpi - Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione futura, con Inalpi - Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry chef dell´anno, con La bella estate vite colte Le avanguardie La Madia a Brione (BS) Dina a Gussago (BS) - Materia a Cernobbio (CO) - Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG) - Grow Restaurant ad Albiate (MB) - Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO) © Riproduzione riservata Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

22 OTTOBRE – PRIMACOMO

RISTORANTI D'ITALIA 2025

Gambero Rosso: la guida si rinnova con i sapori del territorio

In Lombardia, regina della ristorazione, 317 insegne, 31 nuovi ingressi, 11 Tre Forchette, 6 Tre Gamberi, 1 Tre Bottiglie, 2 Tre Tavole, 3 Tre Mappamondi e 5 premi speciali.

Cernobbio Pubblicato: 22 Ottobre 2024 09:31

Nella guida italiana leader nel settore del Wine Travel Food italiano Gambero Rosso, due avanguardie del nostro territorio.

Gambero Rosso, edizione 2025

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. **Niko Romito** si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a **Enrico Crippa** che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un

cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura con nuovi simboli, come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo, per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. Quattrocento le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di **Alberto Gipponi** a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di **Davide Guidara** a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

Le avanguardie di Gambero Rosso

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si

segnalano Materia a Cernobbio (CO), Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO).

In Lombardia

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- Da Vittorio a Brusaporto (BG)
- Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)
- Miramonti l'Altro a Concesio (BS)
- D'O a Cornaredo (MI)
- Lido 84 a Gardone Riviera (BS)
- Dina a Gussago (BS)
- E i milanesi
- Andrea Aprea Ristorante
- Enrico Bartolini Mudec
- Berton Milano
- Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente - Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori.
- Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

- Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)
- La Madia a Brione (BS)
- Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)
- Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)
- Trippa a Milano
- Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

- Ciz Cantina e Cucina a Milano

2 Tre Tavole

- Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia
- Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- Ba Restaurant
- Gong Oriental Attitude
- Iyo Experience

Gli altri premi speciali

- A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo v
- A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a
- Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
- A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte.

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link.

22 OTTOBRE – PRIMAMILANOOVEST

L'ELENCO COMPLETO

Guida Gambero Rosso: fra i migliori ristoranti della Lombardia anche il D'O di Cornaredo

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia

CornaredoPubblicato: 22 Ottobre 2024 10:01

Sono più di 300 i ristoranti lombardi che sono entrati a far parte della nuova guida Gambero Rosso e che hanno ricevuto un menzione speciale. Fra questi anche il D'O di Cornaredo che ha ricevuto le Tre Forchette.

Migliori ristoranti della Lombardia: ecco l'elenco completo del Gambero Rosso

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono

queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per

tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

Da Vittorio a Brusaporto (BG)
Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)
Miramonti l'Altro a Concesio (BS)
D'O a Cornaredo (MI)
Lido 84 a Gardone Riviera (BS)
Dina a Gussago (BS)

E i milanesi
Andrea Aprea Ristorante
Enrico Bartolini Mudec
Berton Milano
Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente - Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori.
Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)
La Madia a Brione (BS)
Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)
Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)
Trippa a Milano
Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

Ciz Cantina e Cucina a Milano

2 Tre Tavole

Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia
Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

Ba Restaurant
Gong Oriental Attitude
Iyo Experience

Gli altri premi speciali

A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo v
A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano Materia a Cernobbio (CO), Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO).

22 OTTOBRE – PRIMAMONZA

LA GUIDA

Ristoranti d'Italia 2025, il Gambero Rosso premia anche la Brianza

In Lombardia, regina della ristorazione, 317 insegne e 31 nuovi ingressi. Diversi i locali della provincia menzionati nella guida e c'è anche un'Avanguardia tutta brianzola...

Pubblicato: 22 Ottobre 2024 09:45
Aggiornato: 22 Ottobre 2024 09:46

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari.

Ristoranti d'Italia 2025, la nuova guida del Gambero Rosso

Ei il mondo della ristorazione che, in questi ultimi anni, sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di

paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali sparsi in tutta Italia. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

La Lombardia

Concentrandoci sulla Lombardia sono sempre più numerose, ben **317**, le insegne presenti nella guida, con **31 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore nella nostra Regione con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- *Da Vittorio* a Brusaporto (BG)
- *Dal Pescatore Santini* a Canneto sull'Oglio (MN)
- *Miramonti l'Altro* a Concesio (BS)
- *D'O* a Cornaredo (MI)
- *Lido 84* a Gardone Riviera (BS)
- *Dina* a Gussago (BS)
- E i milanesi
- *Andrea Aprea Ristorante*
- *Enrico Bartolini Mudec*
- *Berton Milano*
- *Cracco in Galleria* che si aggiudica il premio speciale **Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente** - Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori.
- *Seta by Antonio Guida*

6 Tre Gamberi

- *Trattoria Visconti dal 1932* ad Ambivere (BG)
- *La Madia* a Brione (BS)

- *Antica Trattoria del Gallo* a Gaggiano (MI)
- *Caffè La Crepa* a Isola Dovarese (CR)
- *Trippa* a Milano
- *Osteria della Villetta dal 1900* a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

- *Ciz Cantina e Cucina* a Milano

2 Tre Tavole

- *Lanzani Bottega & Bistrot* a Brescia
- *Silvano Vini e Cibi al Banco* a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- *Ba Restaurant*
- *Gong Oriental Attitude*
- *Iyo Experience*

I locali brianzoli premiati

Ma nella guida trovano posto tante realtà brianzole. Due le forchette assegnate al "Derby Grill dell'Hotel De La Ville" di Monza e altrettante quelle che contraddistiguono "Il Moro" di via Parravicini, sempre a Monza. Due anche le forchette assegnate al "Pomireau" di Seregno, e al "Grow Restaurant" di Albiate, premiato tra le Avanguardie dal Gambero Rosso. Una forchetta invece all'"Osteria l'Abbicì" di Seregno.

E ancora due i mappamondi assegnati al locale asiatico "Mu Fish" di Nova Milanese, un mappamondo per l'"Otto Osteria Giapponese" in via Bergamo a Monza.

Si chiude con i gamberi: due quelli assegnati all'"Osteria Visconti" a Monza e altrettanti quelli attribuiti alla cucina dell'"Ostertia del Cavolo" a due passi dal Duomo monzese.

Gli altri premi speciali

- A *Il Colmetto* a Rodengo Saiano (BS) va il premio **Miglior Pane in Tavola**, con Petra Molino Quaglia **che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo** v

- A *Emin Haziri di Procaccini Milano* a Milano il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge* a Valfurva (SO) il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Elena Orizio di Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Co) il premio **Pastry Chef dell'Anno**, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre al locale di Albiate segnaliamo *Materia* a Cernobbio (CO), *Contrada Bricconi* a Oltressenda Alta (BG) e *Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (CO).

La guida completa

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjDSQEDexlq5UGavp0ilBkKyTSONi7-

22 OTTOBRE – PRIMASARONNO

LA GUIDA DI GAMBERO ROSSO

Migliori ristoranti della Lombardia: ecco l'elenco completo del Gambero Rosso

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia

Pubblicato: 22 Ottobre 2024 09:40
Aggiornato: 22 Ottobre 2024 09:56

Sono più di 300 i ristoranti lombardi che sono entrati a far parte della nuova guida Gambero Rosso e che hanno ricevuto un menzione speciale.

Migliori ristoranti della Lombardia: ecco l'elenco completo del Gambero Rosso

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova

Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben 317, le insegne in guida, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

Da Vittorio a Brusaporto (BG)

Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)

Miramonti l'Altro a Concesio (BS)

D'O a Cornaredo (MI)

Lido 84 a Gardone Riviera (BS)

Dina a Gussago (BS)

E i milanesi

Andrea Aprea Ristorante

Enrico Bartolini Mudec

Berton Milano

Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato. L'abbinamento Sorprendente - Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli - con Domori.

Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)

La Madia a Brione (BS)

Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)

Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)

Trippa a Milano

Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

Ciz Cantina e Cucina a Milano

2 Tre Tavole

Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia

Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

Ba Restaurant

Gong Oriental Attitude

Iyo Experience

Gli altri premi speciali

A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo v
A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano Materia a Cernobbio (CO), Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO).

22 OTTOBRE – QUIBRESCIA

Ristoranti d'Italia 2025: Brescia "brilla" con sette locali

Tra i locali inseriti nella Guida Miramonti l'Altro a Concesio, Lido 84, Dina, La Madia, Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo, Lanzani Bottega & Bistrot, Il Colmetto.

di **Redazione** - 22 Ottobre 2024 - 6:19 Commenta Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su guida ristoranti gambero rosso brescia

Brescia. Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

Sono queste le principali tendenze che emergono nella **nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con **nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo** – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno. Sette i ristoranti bresciani inseriti nel vademecum enogastronomico.

In Lombardia i ristoranti segnalati dal Gambero Rosso sono sempre più numerosi, ben 317, con 31 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande

vivacità del settore con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche.

11 Tre Forchette

Da Vittorio a Brusaporto (BG)
Dal Pescatore Santini a Canneto sull'Oglio (MN)
Miramonti l'Altro a Concesio (BS)
D'O a Cornaredo (MI)
Lido 84 a Gardone Riviera (BS)
Dina a Gussago (BS)
E i milanesi
Andrea Aprea Ristorante
Enrico Bartolini Mudec
Berton Milano
Cracco in Galleria che si aggiudica il premio speciale Cioccolato.
L'abbinamento Sorprendente – Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli – con Domori.
Seta by Antonio Guida

6 Tre Gamberi

Trattoria Visconti dal 1932 ad Ambivere (BG)
La Madia a Brione (BS)
Antica Trattoria del Gallo a Gaggiano (MI)
Caffè La Crepa a Isola Dovarese (CR)
Trippa a Milano
Osteria della Villetta dal 1900 a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

Ciz Cantina e Cucina a Milano
2 Tre Tavole

Lanzani Bottega & Bistrot a Brescia
Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano
3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

Ba Restaurant

Gong Oriental Attitude
Iyo Experience

A Il Colmetto a Rodengo Saiano (BS) va il premio Miglior Pane in Tavola, con Petra Molino Quaglia che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo.

A Emin Haziri di Procaccini Milano a Milano il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge a Valfurva (SO) il premio Tradizione Futura, con Inalpi.
A Elena Orizio di Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Co) il premio Pastry Chef dell'Anno, con La Bella Estate Vite Colte .
Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano Materia a Cernobbio (CO), Contrada Bricconi a Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant ad Albiate (MB) e Trattoria Contemporanea a Lomazzo (CO).

22 OTTOBRE – QUIBRESCIA

Restaurants of Italy 2025: Brescia 'shines' with seven establishments

di **Redazione** - 22 Ottobre 2024 - 15:22 Commenta Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su

Brescia. **Restaurants reinventing themselves as bistros**, trattorias embracing contemporary style, wine bars experimenting with new culinary concepts: the restaurant world is undergoing a metamorphosis that reflects a profound change in the way Italians experience dining out. An experience increasingly influenced by frenetic rhythms of life and the omnipresence of technology that reduces attentional capacity.

These are the main trends that emerge in the new **Guida Ristoranti d'Italia 2025** (**Italian Restaurant Guide 2025**), which marks a turning point by presenting itself renewed in its graphics – with images of landscapes and traditional regional dishes – and in its reading – with new symbols – such as the rocket for the avant-garde and the smile for the best value for money – to take the reader on a journey through the evolution of Italian restaurants, celebrating tradition, innovation and creativity.

There are 2,425 establishments surveyed in the Guide, including restaurants, trattorias, wine bars, bistros and international venues. 400 new entries make their debut this year. Seven Brescian restaurants are included in the food and wine vademecum.

In Lombardy, the number of restaurants recommended by Gambero Rosso is growing, 317, with 31 new entries, testifying to the liveliness of the sector with a great variety of offerings, between tradition and innovation, ethnic

cuisine and for all budgets.
✔ 11 Three Forks
Da Vittorio in Brusaporto (BG)
Dal Pescatore Santini in Canneto sull'Oglio (MN)
➤ Miramonti l'Altro in Concesio (BS)
D'O in Cornaredo (MI)
➤ Lido 84 in Gardone Riviera (BS)
➤ Dina in Gussago (BS)
Andrea Aprea Restaurant in Milan
Enrico Bartolini Mudec in Milan
Berton Milan
Cracco in Galleria in Milan wins the Special Chocolate Award. The surprising combination – Chocolate cream, vanilla lentils and peas – with Domori.
Seta by Antonio Guida in Milan
✔ 6 Three Prawns
Trattoria Visconti since 1932 in Ambivere (BG)
➤ La Madia in Brione (BS)
Antica Trattoria del Gallo in Gaggiano (MI)
Caffè La Crepa in Isola Dovarese (CR)
Trippa in Milan
➤ Osteria della Villetta dal 1900 in Palazzolo sull'Oglio (BS)
✔ 1 Three Bottles
Ciz Wine Cellar and Kitchen in Milan
✔ 2 Three Tables
➤ Lanzani Bottega & Bistrot in Brescia
Silvano Vini e Cibi al Banco in Milan
✔ 3 Tre Mappamondi, all in Milan
Ba Restaurant
Gong Oriental Attitude
Iyo Experience
➤ To Il Colmetto in Rodengo Saiano (BS) goes the Best Bread on the Table award, with Petra Molino Quaglia also winning the Smile for Best Value for Money.
To Emin Haziri of Procaccini Milano in Milan the Tradizione Futura award, with Inalpi.
To Tommaso Bonseri Capitani of Sunny Valley Kelo Mountain Lodge in Valfurva (SO) the Tradizione Futura award, with Inalpi.
To Elena Orizio of Trattoria Contemporanea in Lomazzo (Co) the Pastry Chef of the Year award, with La Bella Estate Vite Colte .
Among the vanguards, in addition to the aforementioned Dina and La Madia, are Materia in Cernobbio (CO), Contrada Bricconi in Oltressenda Alta (BG), Grow Restaurant in Albiate (MB) and Trattoria Contemporanea in Lomazzo (CO).

22 OTTOBRE – RADIOBRUNOBRESCIA

RISTO RANTI D'ITALIA

IN PRIMO PIANO | NOTIZIE | Vivi Franciacorta

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana. In lista anche Brescia e Franciacorta

22 Ottobre 2024 admin

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali

tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Lombardia

Sono sempre più numerose, ben **317**, le insegne in guida, con **31 nuovi ingressi**, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Lombardia con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, cucina etnica e per tutte le tasche. Tante le superstar:

11 Tre Forchette

- *Da Vittorio* a Brusaporto (BG)
- *Dal Pescatore Santini* a Canneto sull'Oglio (MN)
- *Miramonti l'Altro* a Concesio (BS)
- *D'O* a Cornaredo (MI)
- *Lido 84* a Gardone Riviera (BS)
- *Dina* a Gussago (BS)
- E i milanesi
- *Andrea Aprea Ristorante*
- *Enrico Bartolini Mudec*
- *Berton Milano*
- *Cracco in Galleria* che si aggiudica il premio speciale **L'abbinamento Sorprendente –** Crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli – con Domori.
- *Seta by Antonio Guida*

6 Tre Gamberi

- *Trattoria Visconti dal 1932* ad Ambivere (BG)
- *La Madia* a Brione (BS)
- *Antica Trattoria del Gallo* a Gaggiano (MI)
- *Caffè La Crepa* a Isola Dovarese (CR)
- *Trippa* a Milano
- *Osteria della Villetta dal 1900* a Palazzolo sull'Oglio (BS)

1 Tre Bottiglie

- *Ciz Cantina e Cucina* a Milano

2 Tre Tavole

- *Lanzani Bottega & Bistrot* a Brescia
- *Silvano Vini e Cibi al Banco* a Milano

3 Tre Mappamondi, tutti a Milano

- *Ba Restaurant*
- *Gong Oriental Attitude*
- *Iyo Experience*

Gli altri premi speciali

- A *Il Colmetto* a Rodengo Saiano (BS) va il premio **Miglior Pane in Tavola**, con Petra Molino Quaglia **che si aggiudica anche lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo** v
- A *Emin Haziri di Procaccini Milano* a Milano il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge* a Valfurva (SO) il premio **Tradizione Futura**, con Inalpi.
- A *Elena Orizio di Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (Co) il premio **Pastry Chef dell'Anno**, con La Bella Estate Vite Colte

Tra le avanguardie, oltre ai succitati Dina e La Madia, si segnalano *Materia* a Cernobbio (CO), *Contrada Bricconi* a Oltressenda Alta (BG), *Grow Restaurant* ad Albiate (MB) e *Trattoria Contemporanea* a Lomazzo (CO).

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link:
https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjD5QEDexlq5UGavp0ilBkKyTSDNi7-

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

22 OTTOBRE – SICILIAREPORT

Ristoranti d'Italia 2025: la Sicilia spicca con 157 insegne nella Guida del Gambero Rosso

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Di **Redazione CT** 22 Ottobre 2024

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta

vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).**

La Sicilia

Anche la Sicilia si evolve e combina la ricchezza delle tradizioni culinarie locali con un approccio innovativo, reinterpretando con tecniche moderne i piatti tipici senza mai perdere il legame con le radici storiche dell'isola e puntando sempre sulla qualità e sull'eccellenza. Lo testimoniano le sue **157 insegne** presenti in guida di cui **25 new entry**, **3 Tre Forchette**e **2 Tre Gamberi**.

Tre Forchette

- *La Madia* a Licata (AG) con la sua cucina, originale, personalissima, che non somiglia a nessun'altra, non riproducibile, fatta di profumi, colori e sapori unici, meraviglioso artigianato gastronomico, superba "arte di caramellare i sogni", siciliana e identitaria in modo assoluto.

- *Duomo* a Ragusa: nel 2025 Ciccio Sultano festeggerà i venticinque anni dall'apertura del suo locale, ispirandosi, ancora una volta, alla straordinaria bellezza di Ragusa Ibla, sorta di bussola ideale, alla storia e alla cultura materiale siciliana, in un mix che è stato sfondo imprescindibile di tutte le presenze straniere in Sicilia.
- *I Tenerumi del Therasia Resort* a Vulcano (ME) che si aggiudica una mezione speciale per **la cucina d'avanguardia**, un'esperienza gastronomica in un contesto di rara bellezza che possiamo tranquillamente definire metafisico, questo in breve il riassunto di una delle migliori cene degli ultimi anni.

Tre Gamberi

- *Buatta Cucina Popolana* a Palermo, un caposaldo della cucina siciliana di tradizione, prevalentemente popolana, messo su con ammirevole lungimiranza da Franco Virga e Stefania Milano nel 2015.
- *Tischi Toschi* a Taormina (ME): pochi tavoli tra dentro e fuori, arredato con gusto utilizzando antiche ceramiche d'autore e tanto legno, dove Luca a Casablanca il menu lo scrive a penna ogni giorno in base a quello che ha trovato in pescheria e al mercato, chiamando le cose con il loro nome.

I nuovi ingressi

- *Aguglia Persa ad Agrigento*
- *Enoteca Civita a Catania*
- *Concezione Restaurant a Catania*
- *Vico Astemio a Riposto (CT)*
- *Giovane Hostaria San Marco a Enna*
- *Al Pilèr a Nicosia (EN)*
- *'A Cucchiara a Messina*
- *Grecale a Messina*
- *Brizza dell'Hotel Villa Sant'Andrea a Taormina (ME)*
- *Ethica Chef's Table and Garden a Taormina (ME)*
- *CiCala a Palermo*
- *CitySea a Palermo*
- *Vinoveritas a Palermo*
- *PortoCostanza – Approdo del Gusto a Palermo*
- *Alter Ego a Caltavuturo (PA)*
- *Palazzaccio a Castelbuono (PA)*
- *Al Castello Donnafugata a Ragusa*

- *Vossia Il Mare a Ragusa*
- *Piper Torre di Mezzo a Santa Croce Camerina (RG)*
- *Caro Melo a Scicli (RG)*
- *Salamureci a Trapani*
- *La Tonnara a Castellammare del Golfo (TP)*
- *Parrinello Pescheria e Cucina a Marsala (TP)*
- *La Pêche à Marsala a Marsala (TP)*
- *Syrah Ristorantino a San Vito Lo Capo (TP)*

I premi speciali

- A *Francesca Barone della Fattoria delle Torri* a Modica (RG) il **premio Tradizione Futura** con Inalpi.
- Ad *Antonio Colombo di Votavota* a Ragusa il **premio Pastry Chef dell'Anno** con La Bella Estate Vite Colte.

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo invece va a *Terrazza Costantino* a Sclafani Bagni (PA), una raffinata bomboniera, alcuni tavoli dal design innovativo e dalla mise en place molto originale, una piccola cucina a vista di grande suggestione.

22 OTTOBRE – VIVERETREVISO

COMUNICATO STAMPA

Ristoranti d'Italia 2025: il Veneto spicca con 181 insegne, 22 nuovi ingressi, 4 Tre Forchette, 1 Tre Bottiglie, 2 Tre Tavole e 2 premi speciali

21.10.2024 - h 23:54

6' di lettura 0

Importante riconoscimento quello tributato dalla guida del Gambero Rosso alla ristorazione del Veneto, con ben 22 nuovi ingressi e 181 insegne che vanno a caratterizzare un'offerta culinaria di grande valore e di tradizioni che si perpetuano e si rinnovano nelle 7 province

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i

Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare. Roma, 21 ottobre 2024 – Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa.

Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura – con nuovi simboli - come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività. Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno. Le Tre Forchette A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME).

L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC). Il Veneto Sono numerose, ben 181, le insegne in Guida, con 22 nuovi ingressi, a testimonianza di una grande vivacità del settore in Veneto con grande varietà di offerta, tra tradizione e innovazione, per tutte le tasche. Tante le superstar: 4 Tre Forchette Antica Osteria da Cera a Campagna Lupia (VE) dove la continuità ad alti livelli è proprio la forza di questa insegna. Meticoloso, preciso fin quasi alla maniacalità, carattere e determinazione da vendere, forza e coraggio da leone, talebano della materia prima, fanatico della precisione, irriducibile del dettaglio, sempre teso a migliorarsi, Lionello Cera regala a ogni nuova visita una sorpresa, un tocco in più, un'idea. La Peca a Lonigo (VI), l'esempio perfetto, la conferma netta ed esatta, dell'assioma che accomuna la cucina alla cultura, alla dedizione, alla storia, alla tradizione. Anche quando la cucina è soprattutto innovazione, contemporaneità, pensiero, inventiva. La Peca è un posto dove tutto è pensato per ammaliare l'ospite: la sorpresa e il gusto, l'accoglienza

e l'atmosfera, il panorama e l'arredamento, la carta delle pietanze e quella dei vini.

Le Calandre a Rubano (PD), uno dei pochi ristoranti italiani a essere vera destinazione internazionale. Da giovane promessa a venerato maestro, Massimiliano Alajmo è nella stagione della piena maturità espressiva che si traduce in un menu sontuoso e di alta qualità costante che a ogni edizione propone almeno uno o due capolavori. Casa Perbellini 12 Apostoli a Verona, la nuova casa di Giancarlo Perbellini in un luogo carico di storia e memorie, con una cucina che nasce dal mercato e fonde creatività e tradizione con un'intensità gustativa e una ricerca di soddisfazione del palato che conquista, immune da eccessi e da approcci cerebrali. 1 Tre Bottiglie Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR), il luogo ideale per esplorare il contesto enogastronomico del territorio: la vastissima carta dei vini è solidamente incentrata sulla produzione del circondario.

Sfogliando le sue pagine vi si possono trovare bottiglie che ne raccontano ogni aspetto, dalle nuove produzioni a etichette che hanno fatto la storia e reso universale la fama. Le ben 800 etichette non si limitano ai soli dintorni. 2 Tre Tavole Nidaba a Montebelluna (TV), 45 anni di successi per questo locale che spunta nel verde della campagna trevigiana, nato come birreria e poi evolutosi fino a diventare una meta gettonata da palati raffinati e curiosi. Una realtà cresciuta insieme ai suoi fondatori e dove oggi i suoi successori hanno portato nuove idee e nuove energie, dove tradizione, ottime materie prime e una proposta culinaria moderna si sono sempre intrecciate con equilibrio. Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR): un'accoglienza è spontanea, sorridente, professionale, una cucina a vista dove si respira complicità, un mix che mette subito a proprio agio. Il menu è un invito alla scoperta, avallato da una tecnica rodata e da una visione contemporanea. A "comandare" le stagioni e materie prime d'eccellenza.

Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi va a: A Chiara Pannozzo di Bue Nero a Verona A Silvia Benterle di Stilla a Colognola ai Colli (VR) Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a VI.OR di Villa Ormaneto a Cerea (VR), mentre si aggiungono come cucine tra le migliori alle succitate La Tana Gourmet di Asiago (VI), apprezzata anche come cucina d'avanguaria, Glam di Enrico Bartolini a Venezia. Due le Forchette Verdi, che premiano Venissa a Mazzorbo (VE) e San Brite a Cortina (BL).

La classifica completa è nel pdf allegato e al seguente link: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjDSQEDexlq5UGavp0ilBkl
Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

22 OTTOBRE – TIMENEWS24

Inalpi all'International Ice Cream Consortium 2024

Ottobre 22, 2024

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI

Un palcoscenico dal quale raccontare la storia di Inalpi, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà – artigianali ed industriali – che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto.

Gabriella Bollino

Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino – direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA** – ospite all'International Ice Cream Consortium – svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre.

Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati.

Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Il contesto e il pubblico erano di livello elevato, l'IICC 2024 è infatti un'associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader di mercato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno.

22 OTTOBRE – FOODWEB

INALPI, INNOVAZIONE E QUALITÀ AL CENTRO

1 min.

22 Ottobre 2024

Bontà e salute sono alla base dei nuovi prodotti del gruppo: l'intervista al Presidente Ambrogio Invernizzi a SIAL 2024

Cibi buoni e, al tempo stesso, funzionali. È questo il principale filone di ricerca che il centro ricerca & sviluppo di Inalpi sta seguendo per la realizzazione dei nuovi prodotti del gruppo caseario piemontese. Forte di una gamma di proposte attualmente esportate in 50 paesi, l'azienda sta partecipando all'edizione 2024 di SIAL dove Food ha intervistato il Presidente Ambrogio Invernizzi.

23 OTTOBRE – TORINO.CORRIERE

Il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo? E' piemontese

Si sa che i Francesi in fatto di cucina tengono molto alle proprie eccellenze e nella pasticceria sono unautorità assoluta. Dunque è particolarmente prestigioso il riconoscimento che si è aggiudicato il ristorante Antica Corona Reale di Cervere, nel Cuneese, con il patron e chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin dichiarato «il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo» da Les Grandes Tables du Monde. Lassociazione, fondata a Parigi nel 1954, conta 198 tavole in 25 paesi. Requisito minimo le due stelle Michelin, ed è una referenza nel mondo dellalta ristorazione mondiale, quel fine dining di cui si discute sempre (è finito, non è finito) e che pare in realtà godere di ottima salute. Allinterno dellassociazione 29 i ristoranti italiani, i più numerosi dopo i francesi- 2 sono in Piemonte: Piazza Duomo, tre stelle di Alba con Enrico Crippa e lAntica Corona Reale. Che ha una lunga storia, visto che è aperto dal 1815. Allepoca, come racconta Vivalda, si chiamava Osteria della Corona, poi diventata Reale visto che spesso si fermava a mangiare anche il re Vittorio Emanuele, frequentatore del Cuneese per la caccia. Le proposte erano rigorosamente piemontesi: pesci di fiume, lumache, rane, finanziera, trippa, bollito, selvaggina. Il padre di Gian Piero, Renzo, arriva negli anni 60, e il locale, in stile osteria di paese, viene ribattezzato Da Renzo. È Gian Piero Vivalda, classe 1968, nel 1994 a dare un nuovo corso. Come in un romanzo, scopre in un mercatino di libri usati a Roma unedizione di inizio 900 della Guida del Touring dove è citata la Corona Reale. E decide di recuperarne la storia: così nel novembre del 1994 rinasce lAntica Corona Reale. Carlin Petrini di Slow Food ci veniva a mangiare spesso, portava ospiti importanti che apprezzavano i piatti della tradizione. E così sono arrivate le stelle Michelin, la prima nel 2003, la seconda nel 2009. Cucina legata al territorio, alle tradizioni, verdure dallorto, frutta dal frutteto di famiglia, produttori locali, il latte e il burro di Inalpi, il cioccolato di Domori, di Gobino, di Castagna: eccellenza di materie prime, filiera corta e controllata.

23 OTTOBRE – IL SAVIGLIANESE

Vivalda premiato per la miglior pasticceria nel mondo

Si è concluso il congresso de Les Grandes Tables du Monde, associazione fondata a Parigi nel 1954 che raccoglie oggi tra le più prestigiose realtà del mondo dell'alta ristorazione mondiale. **Gian Piero Vivalda**, chef due stelle Michelin e patron dell'Antica Corona Reale di Cervere, è stato insignito del premio per il ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati al mondo. «Grazie al lavoro di tutta la nostra squadra, l'Antica Corona Reale è stata insignita del premio mondiale – ha dichiarato lo chef –. Un riconoscimento che con orgoglio condividiamo anche con le aziende con le quali collaboriamo, come Inalpi per la straordinaria qualità dei loro prodotti lattiero-caseari e Agrimontana per l'eccellenza delle loro materie prime». ●

23 OTTOBRE – LA FEDELTÀ

Il ristorante di Gian Piero Vivalda premiato da Les grandes tables du monde

I migliori dolci del mondo sono dell'Antica Corona Reale

DI AGATA PAGANI

CERVERE. Un nuovo riconoscimento per il bistellato di Cervere Antica Corona Reale. Il ristorante di patron Gian Piero Vivalda è infatti stato insignito del premio internazionale con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati da Les grandes tables du monde, istituzione che riunisce i più grandi ristoranti del mondo fondata in Francia nel 1954.

Il congresso di Les grandes tables du monde, associazione che conta 198 tavole provenienti da 25 Paesi di 4 continenti, si è concluso a Milano martedì 15 ottobre. Un'occasione importante in quanto la città meneghina è stata scelta per le celebrazioni del 70° compleanno dalla fondazione dell'istituzione.

Un ennesimo riconoscimento per il bistellato cerverese che è a buon diritto nell'olimpo della ristorazione mondiale.

"Un traguardo importantissimo che celebra i 210 anni della nostra insegna e che con orgoglio condividiamo con le aziende con le quali collaboriamo: Inalpi per la straordinaria qualità dei loro prodotti lattiero-caseari, fondamentali per le nostre creazioni, e Agrimontana per l'eccellenza delle loro materie prime. Un ringraziamento speciale a Christian Conidi, Luca Morando, Andrea Rastelli e a tutto lo staff dell'Antica Corona Reale e di AtelieReale per il loro duro lavoro e la costante passione nel raggiungere questo traguardo. Un sincero grazie anche ai responsabili di sala Davide Ostorero, Diego Lo Bello e Simone Longhin per la continua attenzione al cliente e per le eccellenti proposte di vini abbinati alle nostre proposte dolciarie" commenta Gian Piero Vivalda nel ricevere la prestigiosa statuetta raffigurante un gallo disegnato nel 1959 dal poeta Jean Cocteau su una tovaglia del Grand Véfour, storico ristorante di Parigi.

Molti i messaggi di congratulazioni dal mondo imprenditoriale e politico.

"Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione e vogliamo complimentarci con l'amico Gian Piero. Con chef Vivalda condividiamo da tempo un percorso comune che evidenzia la straordinarietà dell'unione tra l'estro creativo di un maestro della ristorazione italiana e internazionale all'alta qualità di ingredienti provenienti dalla filiera corta e controllata del latte" ha dichiarato Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi Spa.

Tra l'Antica Corona Reale e Inalpi c'è una partnership decennale che si basa da sempre sulla volontà di crescita e sviluppo, capacità di sperimentazione e innovazione che ogni componente del sodalizio mette in campo per il raggiungimento di obiettivi sempre più ambiziosi.

Anche il vice presidente del Consiglio regionale Franco Graglia, cerverese, ha espresso le sue congratulazioni a Gian Piero Vivalda per *"un traguardo importantissimo che celebra i suoi 210 anni di attività. Segno tangibile che l'impegno, il sacrificio, il grande lavoro di squadra premia sempre. Soprattutto se, come nel caso di Gian Piero, è possibile contare sulla propria famiglia per raggiungere obiettivi sempre più prestigiosi. Inoltre, grazie alle capacità della famiglia Vivalda, il comune di Cervere, il mio amato paese, e anche la provincia di Cuneo, sono diventati famosi in tutto il mondo, grazie ai prodotti tipici di alta qualità e la maestria con la quale vengono trasformati nella cucina dell'Antica Corona Reale. Grazie Gian Piero, grazie a te, alla tua famiglia e ai tuoi collaboratori per la grande valorizzazione che fate del nostro territorio e delle sue eccellenze, attraverso i vostri piatti che sono vere esperienze di gusto e sapore, conditi dalla passione che mettete in ogni vostra pietanza"*.

23 OTTOBRE – RISTORANTIWEB

Esce la Guida Ristoranti d'Italia 2025. Ecco le novità

Di **Martino Ragusa** - 23 Ottobre 2024

Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta.

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: **il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi** che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica - con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione - e nella lettura - con nuovi simboli - come il razzo per le

avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo - per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

«Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali - commenta **Lorenzo Ruggeri**, direttore del Gambero, in apertura - *I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale».*

I numeri della Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).**

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. **8 le novità**, tra cui **Arieddas – La Cucina della Marmilla** che debutta per la prima volta quest'anno. **Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente**.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede **Enoteca della Valpolicella** a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. **2 le novità**: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero - Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, **le Tavole** mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: **sono 11** le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. **7 le novità**: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I 22 Premi Speciali

- Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);
- Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;
- Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;
- Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);
- Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);
- Ristorante che valorizza al meglio folio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);
- Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);
- Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa - Vico Equense (NA);
- Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927
- Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea - Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante - Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota - Ragusa;
- Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno - Spoleto (PG), Locanda Mammi - Agnone (IS);
- Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Malella, Guardiagrele (CH);
- Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite
- Miglior carta dei distillati, partner Grappa
- Miglior servizio di sala, partner Casolare Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);
- Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;
- No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);
-
- **Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:**

Le Vigneron - Arvier (AO);

La Locanda del Falco - Valdieri (CN);

La Loggia - Camogli (GE);

Il Colmetto - Rodengo Saiano (BS);

VLOR di Villa Ormaneto - Cerea (VR);

Lerchner's in Ruggen - San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);

Nerodiseppia – Trieste;

La Risulta – Perugia;

Dogma – Roma;

Zunica 1880 - Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammi - Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino - Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati - Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino - Cutigliano (PT);

Agra Mater - Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino - Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

Tradizione futura, partner Inalpi:

Agnese Loss di Osteria Contemporanea - Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge - Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla - Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 - San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato - Contigliano (RI);

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre - Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri - Modica (RG).

- L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;
- Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;
- La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla - Corvara in Badia/Corvara (BZ).

24 OTTOBRE – ATNEWS

Accademia di Cultura Nicese L'Erca: i prossimi appuntamenti

di **Redazione** - 24 Ottobre 2024 - 7:41 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su erca accademia di cultura nicese fiera di san carlo nizza monferrato libri in nizza 2024 nizza monferrato

Numerosi gli eventi che coinvolgeranno o saranno promossi dall'Accademia di Cultura Nicese L'Erca nelle prossime settimane.

Si inizia il **25-26-27 ottobre**. In occasione di Libri in Nizza – Festival dei Libri e delle Idee, L'Erca aprirà le porte del proprio Auditorium Trinità (via Pistone, angolo via Cordara). A partire dalle ore 18:30 di venerdì 25 ottobre, e nei due giorni seguenti, nei medesimi orari della rassegna, accoglieremo altre associazioni cittadine che presenteranno al pubblico le loro iniziative e pubblicazioni. Sarà un'occasione per scoprire e condividere la vivacità culturale del nostro territorio.

Con l'avvicinarsi della Fiera di San Carlo e dei festeggiamenti dedicati al Santo Patrono di Nizza Monferrato, L'Accademia di Cultura Nicese L'Erca, come da tradizione, promuove alcune delle sue iniziative più significative. Tra queste, spiccano il conferimento dei Premi Erca e la Messa Solenne in onore del nostro Patrono.

Domenica 3 novembre, in occasione della Fiera di San Carlo, si terrà alle ore 17:00 presso l'Auditorium Trinità la consueta cerimonia di assegnazione dei Premi Erca. Anche quest'anno saranno tre i premiati: Erca d'Argento: Associazione Produttori del Nizza; N'Amis del me Pais: Valerio Pagliarino;

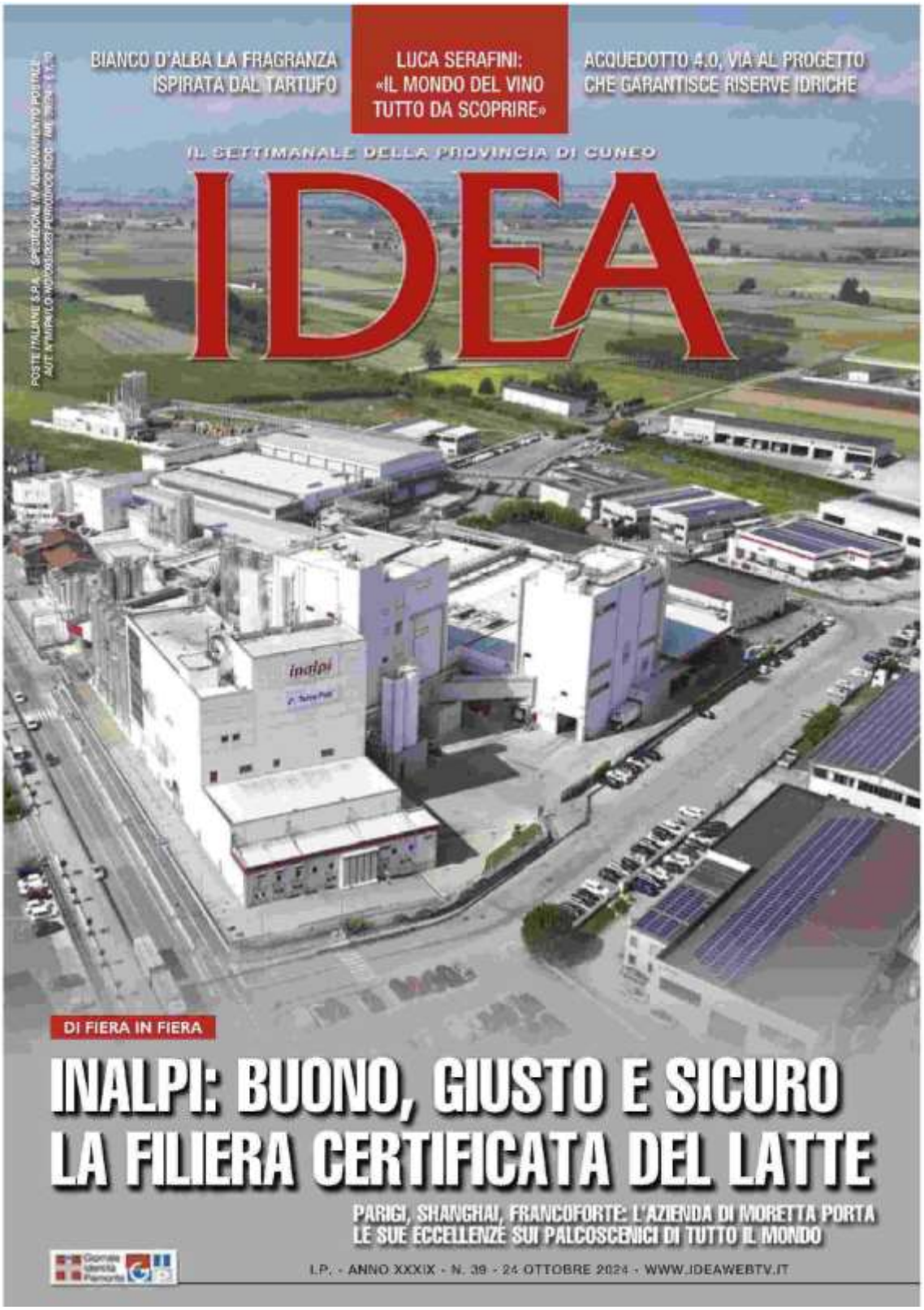
Nissa ant ël cheûr: Inalpi

"Con questi premi, l'Accademia vuole rendere omaggio a chi ha saputo contribuire al prestigio della comunità e continua a farlo con impegno e passione" commenta il presidente Teresio Alberto.

Lunedì 4 novembre, alle 17, presso la Chiesa Vicariale di San Giovanni in Lanero, sarà celebrata la Messa in onore del Santo Patrono, officiata da Don Paolino Siri e Don Claudio Montanaro, quest'ultimo nativo di Nizza, che celebrerà parte del rito in dialetto nicese. La Messa ricorderà il Miracolo della Lampada, avvenuto nel 1613 durante l'assedio delle truppe sabaude, quando una lampada sull'altare di San Carlo Borromeo si accese miracolosamente, dando forza ai nicesi per resistere fino alla ritirata degli assedianti.

"Sono sicuro che tanto i premiati quanto il Santo Patrono meritino una partecipazione sentita e numerosa: per questo invito tutti i nicesi e gli amici dell'Erca a unirsi a noi per celebrare questi momenti di profonda tradizione e identità nicese" è l'invito del presidente.

24 OTTOBRE – RIVISTA IDEA



24 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

L'AZIENDA DI MORETTA SARÀ VISITABILE IN OCCASIONE

Inalpi nel mondo per raccontare il buono, giusto e sicuro

Simona Amerio

La meteorologia non ha reso questo autunno 2024 particolarmente caldo, ma in casa Inalpi le nuvole non hanno fatto capolino e questi ultimi mesi si sono rivelati particolarmente densi di nuovi progetti e attività. Certamente la presenza dell'organizzazione di Moretta sui palcoscenici internazionali è uno degli elementi che caratterizzano questa stagione nella quale molte sono state, e altrettante saranno, le occasioni per raccontare a mercati e consumatori stranieri la filosofia Inalpi riassumibile nei suoi valori fondanti: buono, giusto e sicuro. Valori che rappresentano anche la risposta alle richieste di un mercato globale sempre più alla ricerca di referenze sostenibili, derivati da filiere certificate e tracciabili, con una provenienza certa e soprattutto italiana, prodotte attraverso attenti processi di qualità.

Ecco allora concretizzarsi la presenza di Inalpi a manifestazioni come il Sial - la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario. Una vetrina internazionale durante la quale è stato conferito il riconoscimento l'Italian Food Awards 2024 per la categoria Dairy alla Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi.

E sempre in ambito fieristico, ideale il proseguimento del percorso avviato nel mese di giugno nel quale i vertici Inalpi hanno preso parte all'evento fieristico Marca Cina, che ha rappresentato un'opportunità di approfondimento della conoscenza di un mercato nel quale l'organizzazione cuneese è presente da tempo anche con una propria sede commerciale, è in programma la partecipazione al Cie - China International Import Expo di Shanghai - dal 5 al 10 novembre 2024 - che costituirà una seconda vetrina di presentazione delle referenze provenienti dalla filiera corta e controllata del latte. Un progetto che si pone l'obiettivo di raccontare la filosofia che sta alla base di ogni singola referenza, frutto anche di un impegno quotidianamente profuso in favore di una sempre attiva ricerca focalizzata sull'innovazione di prodotto e di processo.

Tornando poi nel vecchio conti-

DELLA MANIFESTAZIONE "FABBRICHE APERTE PIEMONTE"

nente, Inalpi prenderà parte - dal 19 al 21 novembre a Francoforte - al Food Ingredients Europe 2024, evento mondiale sugli ingredienti alimentari. Un palcoscenico nel quale raccontare l'anima di partner strategico che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte quelle realtà artigianali ed industriali, del settore dolciario e della cioccolateria, che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso lo studio e l'innovazione di ricettazioni e proposte. La stessa filosofia che è stata elemento portante dell'intervento di Gabriella Bollino - direttore Commerciale & Marketing Inalpi Spa - all'evento dell'International Ice Cream Consortium - associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader del mercato del gelato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno. Un intervento per narrare la "case history Inalpi", la sua filosofia, i suoi valori, il suo essere partner strategico anche di questo comparto.

Ma Inalpi si racconta da sempre anche sul proprio territorio con attenzione e volontà di trasparenza aprendo le porte del proprio stabilimento di Moretta a tutti coloro che vorranno visitarlo in occasione della manifestazione "Fabbriche Aperte Piemonte" - organizzata dalla Regione - che si svolgerà domani, venerdì 25 ottobre. Un'occasione per addentrarsi tra le linee produttive dalle quali nascono le fettine al latte e il latte in polvere. Ma anche un momento per scoprire la filiera corta e controllata del latte, i valori sui quali si basa, la trasparenza e tracciabilità che regolano il lavoro di ogni attore della filiera stessa, senza tralasciare investimenti e progetti.

Inalpi si racconta e lo fa anche attraverso partnership importanti come quella concretizzata in questo 2024 con Guide a Tavola, raccolte - suddivise per singole regioni italiane - attraverso le quali scoprire le eccellenze enogastronomiche dei singoli territorio come ristoranti ma anche pizzerie, vini e prodotti locali. Un progetto sostenuto dall'organizzazione di Moretta per l'edizione Emilia-Romagna a Tavola 2025 con il Premio alla Carriera consegnato alla Famiglia Bottero di Amaldo Clinica Gastronomica (Rubiera) e per le edizioni di Milano e Lombardia a Tavola 2025, Piemonte a Tavola 2025 e Toscana a Tavola 2025 con il Premio Cuoco dell'Anno, rispettivamente consegnato a Enrico Cerea - Da Vittorio (Brusaporto), Elide Mollo Cordero - Il Centro (Priocca) e Vito Mollica - Atto di Vito Mollica (Firenze). Una vicinanza al mondo della cucina gourmet Les Grandes Tables du Monde - l'associazione che da settant'anni riunisce i migliori ristoranti del mondo. Quelli che accolgono, quelli che deliziano, quelli che regalano esperienze memorabili. Un traguardo importantissimo che celebra i 210 anni dell'Antica Corona e che, in qualche modo, celebra anche partnership decennale come quella con Inalpi. In quei dolci unici al mondo c'è infatti una parte dell'organizzazione cuneese e della sua filiera, grazie all'utilizzo del burro di filiera Latterie Inalpi, vero filo rosso che unisce la sua storia da quasi 60 anni.

Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi Spa: «Il riconoscimento all'amico Gian Piero Vivalda è per noi motivo di grande soddisfazione. Con lui condividiamo da tempo un percorso comune che evidenzia l'unione tra l'estro creativo di un maestro della ristorazione italiana e internazionale all'alta qualità di ingredienti provenienti dalla filiera corta e controllata del latte»

che Inalpi da sempre porta avanti con convinzione e impegno per esaltare partnership che mettono in evidenza l'alta qualità dei singoli ingredienti utilizzati da veri e propri maestri della ristorazione italiana. Un sodalizio che proprio in questo mese di ottobre 2024 ha raccolto un grande riconoscimento del quale Inalpi è particolarmente orgogliosa: la consegna a Gian Piero Vivalda - chef due stelle Michelin e patron dell'Antica Corona Reale di Cervere - del premio mondiale come ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati da parte de

095047

24 OTTOBRE – IDEAWEBTV

Articoli Rivista Idea | Home in evidenza | Home top 3

Inalpi nel mondo per raccontare il buono, giusto e sicuro

Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi Spa: «Il riconoscimento all'amico Gian Piero Vivalda è per noi motivo di grande soddisfazione. Con lui condividiamo da tempo un percorso comune che evidenzia l'unione tra l'estro creativo di un maestro della ristorazione italiana e internazionale all'alta qualità di ingredienti provenienti dalla filiera corta e controllata del latte»

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 24 ottobre 2024 5:44

La meteorologia non ha reso questo autunno 2024 particolarmente caldo, ma in casa Inalpi le nuvole non hanno fatto capolino e questi ultimi mesi si sono rivelati particolarmente densi di nuovi progetti e attività.
Certamente la presenza dell'organizzazione di Moretta sui palcoscenici internazionali è uno degli elementi che caratterizzano questa stagione nella quale molte sono state, e altrettante saranno, le occasioni per raccontare a mercati e consumatori stranieri la filosofia Inalpi riassumibile nei suoi valori fondanti: buono, giusto e sicuro. Valori che rappresentano anche la risposta alle richieste di un mercato globale sempre più alla ricerca di referenze sostenibili, derivati da filiere certificate e tracciabili, con una provenienza certa e soprattutto italiana, prodotte attraverso attenti processi di qualità.
Ecco allora concretizzarsi la presenza di Inalpi a manifestazioni come il Sial – la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario. Una vetrina internazionale durante la quale è stato conferito il riconoscimento l'Italian Food Awards 2024 per la categoria Dairy alla Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi.
E sempre in ambito fieristico, ideale il proseguimento del percorso avviato nel mese di giugno nel quale i vertici Inalpi hanno preso parte all'evento fieristico Marca Cina, che ha rappresentato un'opportunità di approfondimento della conoscenza di un mercato nel quale l'organizzazione cuneese è presente da tempo anche con una propria sede commerciale, è in programma la partecipazione al Ciie – China International Import Expo di Shanghai – dal 5 al 10 novembre 2024 – che costituirà una seconda vetrina di presentazione delle referenze provenienti dalla filiera corta e controllata del latte. Un progetto che si pone l'obiettivo di raccontare la filosofia che sta alla base di ogni singola referenza, frutto anche di un impegno quotidianamente profuso in favore di una sempre attiva ricerca focalizzata sull'innovazione di prodotto e di processo.
Tornando poi nel vecchio continente, Inalpi prenderà parte – dal 19 al 21 novembre a Francoforte – al Food Ingredients Europe 2024, evento mondiale sugli ingredienti alimentari. Un palcoscenico nel quale raccontare l'anima di partner strategico che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte quelle realtà artigianali ed industriali, del settore dolciario e della cioccolateria, che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso lo studio e l'innovazione di ricettazioni e proposte. La stessa filosofia che è stata elemento portante dell'intervento di Gabriella Bollino – direttore Commerciale & Marketing Inalpi Spa – all'evento dell'International

Ice Cream Consortium – associazione di produttori di gelato composta da 14 aziende leader del mercato del gelato provenienti da Europa, Medio Oriente, America e Asia Pacifico che, uniti in un'unica organizzazione, si colloca tra i primi 3 produttori di gelato a livello mondiale, con una produzione di oltre 1,5 miliardi di litri all'anno. Un intervento per narrare la "case history Inalpi", la sua filosofia, i suoi valori, il suo essere partner strategico anche di questo comparto.

Ma Inalpi si racconta da sempre anche sul proprio territorio con attenzione e volontà di trasparenza aprendo le porte del proprio stabilimento di Moretta a tutti coloro che vorranno visitarlo in occasione della manifestazione "Fabbriche Aperte Piemonte" – organizzata dalla Regione – che si svolgerà domani, venerdì 25 ottobre. Un'occasione per addentrarsi tra le linee produttive dalle quali nascono le fettine al latte e il latte in polvere. Ma anche un momento per scoprire la filiera corta e controllata del latte, i valori sui quali si basa, la trasparenza e tracciabilità che regolano il lavoro di ogni attore della filiera stessa, senza tralasciare investimenti e progetti.

Inalpi si racconta e lo fa anche attraverso partnership importanti come quella concretizzata in questo 2024 con Guide a Tavola, raccolte – suddivise per singole regioni italiane – attraverso le quali scoprire le eccellenze enogastronomiche dei singoli territorio come ristoranti ma anche pizzerie, vini e prodotti locali. Un progetto sostenuto dall'organizzazione di Moretta per l'edizione Emilia-Romagna a Tavola 2025 con il Premio alla Carriera consegnato alla Famiglia Bottero di Arnaldo Clinica Gastronomica (Rubiera) e per le edizioni di Milano e Lombardia a Tavola 2025, Piemonte a Tavola 2025 e Toscana a Tavola 2025 con il Premio Cuoco dell'Anno, rispettivamente consegnato a Enrico Cerea – Da Vittorio (Brusaporto), Elide Mollo Cordero – Il Centro (Priocca) e Vito Mollica – Atto di Vito Mollica (Firenze). Una vicinanza al mondo della cucina gourmet che Inalpi da sempre porta avanti con convinzione e impegno per esaltare partnership che mettono in evidenza l'alta qualità dei singoli ingredienti utilizzati da veri e propri maestri della ristorazione italiana. Un sodalizio che proprio in questo mese di ottobre 2024 ha raccolto un grande riconoscimento del quale Inalpi è particolarmente orgogliosa: la consegna a Gian Piero Vivalda – chef due stelle Michelin e patron dell'Antica Corona Reale di Cervere – del premio mondiale come ristorante con la miglior proposta di dolci, pasticceria e lievitati da parte de Les Grandes Tables du Monde – l'associazione che da settant'anni riunisce i migliori ristoranti del mondo. Quelli che accolgono, quelli che deliziano, quelli che regalano esperienze memorabili. Un traguardo importantissimo che celebra i 210 anni dell'Antica Corona e che, in qualche modo, celebra anche partnership decennale come quella con Inalpi. In quei dolci unici al mondo c'è infatti una parte dell'organizzazione cuneese e della sua filiera, grazie all'utilizzo del burro di filiera Latterie Inalpi, vero filo rosso che unisce la sua storia da quasi 60 anni.

24 OTTOBRE – RIVISTA IDEA

«Il percorso di sostenibilità per le Pmi è indispensabile per superare le sfide»

È giunto alla terza edizione l'Alambicco Talks, evento frutto della creatività dei due founder di Alambicco Academy e BE4Innovation, Gabriele Zanon e Rita Pierandrea.

L'iniziativa si svolgerà presso lo storico Teatro Alfieri di Asti, il 14 novembre e come ogni anno regalerà sorprese e colpi di scena.

L'evento rivolto soprattutto alle Pmi, vedrà coinvolte tante autorità, oltre a contare sulla partecipazione anche delle scuole e delle associazioni nazionali, quale ad esempio la Croce Rossa Italiana.

Nel corso dell'appuntamento si entrerà nel vivo, conoscendo e approfondendo il tema delle pratiche Esg a 360°, con focus dettagliati su tutte le attività e le iniziative che le imprese possono intraprendere per affrontare un percorso di sostenibilità. Il tutto in maniera totalmente non convenzionale, come nello stile Alambicco Talks.

«Questo evento», sottolinea Gabriele Zanon, «è più di un meeting, è un appuntamento che si è evoluto, anzi trasformato in un vero e proprio spettacolo per permettere ai suoi partecipanti non solo di "assorbire" informazioni, ma anche di godere di qualche ora di svago, oltre a garantire alle aziende la possibilità di networking».

Quali le novità più accattivanti?

«Beh, senza dubbio i protagonisti del Talks che sono i partner del nuovo Polo BE4 Esg Innovation ossia: Alambicco Academy, BE4Innovation, Nibo, Confini Lab e Skills. Questo polo di innovazione rappresenta un punto di riferimento per le aziende che desiderano affrontare il futuro in maniera sostenibile, integrando i criteri Esg nelle loro strategie aziendali. Il Polo BE4 Esg Innovation supporta le Pmi attraverso la promozione di progetti innovativi e sostenibili, aiutandole a crescere in modo responsabile e competitivo. E questo evento ad Asti rappresenta l'occasione per porre al centro del palco il valore e l'utilità dei principi Esg e di come possano essere applicati nella pratica. Il tutto naturalmente attraverso testimonianze concrete e momenti di confronto con esperti del settore».

Chi sarà al suo fianco sul palco?

«Beh non manca certo Rita Pierandrea, commercialista, che rappresenta Alambicco Academy e BE4Innovation, e che attraverso un intervento decisamente fuori dagli schemi illustrerà quali possono essere i vantaggi della finanza agevolata e quali le possibilità offerte dai vari bandi nazionali e proposti dalle Camere di commercio che proprio in questo momento vertono quasi esclusivamente sulle Esg. E poi ci saranno Andrea Pavan e Albina Ambrogio, founders di Confini Lab, che da anni mette la sostenibilità al centro del proprio lavoro. Con il loro intervento metteranno in luce l'importanza e il valore della sostenibilità per le Pmi. Angelo Ferraro e Marco Fraquelli, invece di Nibo e Nibo Engineering condurranno il pubblico nella parte più operativa della sostenibilità con soluzioni innovative legate al risparmio di

Simona Amerio

Tutto pronto per la terza edizione dell'Alambicco Talks in programma il 14 novembre nello storico Teatro Alfieri di Asti. Tanti gli ospiti eccellenti e i focus legati alle pratiche Esg

ALBINA AMBROGIO

AMBROGIO INVERNIZZI

ANGELO FERRARO

ANDREA PAVAN

CARLO FEROSINO

energia, anche grazie agli audit energetici. Franco Tripi di Ac Skills Group illustrerà l'utilizzo delle ultime tecnologie in campo IoT. Sensori come Bleindoor Safety offrono soluzioni di sicurezza avanzata per i lavoratori.

ANDREA LANFRI

Monitorando l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale e migliorando la conformità normativa si riducono anche i rischi. Presenterà le tecnologie Bleindoor e Air Safe Hub che contribuiscono alla sicurezza e alla qualità degli ambienti di lavoro».

Come consuetudine non mancheranno anche ospiti d'eccezione, vero?

«Certo. Ci sarà Carlo Percesino, founder ed envisionleader di #FabricaFuturo, il nuovo format integrato di servizi innovativi destinati a riqualificare l'impresa manifatturiera per trasformarla in un nuovo canale di marketing, aperto e sostenibile, attraverso nuove logiche di attrazione e uso condiviso degli spazi. Tramite il suo studio indipendente Space18, con sede a Torino, cura e sviluppa innovazione, envision strategica e design XP per global brand fondendo esperienze in ambienti phygital (fisici e digitali) con logiche attente alla sostenibilità finanziaria e di business. E poi sarà nostro illustre ospite Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. Sotto la sua guida, l'azienda di Moretta ha intrapreso un percorso di crescita continua, consolidandosi come il principale attore piemontese nel settore lattiero-caseario. Nel 2018, in linea con l'espansione verso i mercati esteri, è stata fondata Inalpi France, di cui Invernizzi è Amministratore Unico. La visione di Invernizzi si basa su un cammino condiviso, che mira a far crescere sia l'azienda che il territorio, con la convinzione che il successo derivi dal lavoro di squadra con la "famiglia Inalpi". Grazie a questo approccio, Inalpi continua a raggiungere traguardi ambiziosi, ponendo sempre nuove basi per il futuro. L'intervento di Invernizzi sarà un'opportunità preziosa, da non perdere, per comprendere la sua visione in modo più approfondito. Lo special guest di quest'anno è Andrea Lanfri, diventato un simbolo globale di resilienza, forza interiore e volontà. Dopo aver perso entrambe le gambe e sette dita delle mani a causa di una meningite fulminante, ha trasformato una tragica esperienza in una straordinaria opportunità per ridefinire i suoi limiti. Oggi, oltre a detenere il Guinness World Record per il miglior corso in quota più veloce, è stato il primo atleta paralimpico al mondo a scalare autonomamente la vetta dell'Everest. Durante il nostro Alambicco Talks, Lanfri racconterà la sua incredibile esperienza di vita e le sfide che ha dovuto affrontare, portando avanti un messaggio potente: "niente è impossibile". La sua scalata all'Everest diventa così una metafora perfetta per il superamento dei limiti, insegnando che con determinazione e coraggio è possibile raggiungere qualsiasi traguardo».

RITA PIERANDREA

FRANCO TRIPI

MARCO FRAQUELLI

Il ruolo delle Esg: sostenibilità, inclusione e parità di genere: proporrete una riflessione a tal proposito?

«Assolutamente sì. Dettaglieremo i principi Esg (Environmental, Social, Governance), che oggi rappresentano un pilastro fondamentale per tutte le imprese che vogliono affrontare il futuro in modo responsabile. Questi criteri stanno diventando un punto di riferimento per misurare non solo la sostenibilità ambientale, ma anche la capacità di un'azienda nel creare valore attraverso pratiche socialmente responsabili e una governance trasparente ed equa. Sul fronte dell'environmental, la sostenibilità ambientale è una priorità per le imprese di ogni settore. Non a caso, infatti nel corso dell'evento discuteremo di come le aziende possano ridurre il loro impatto ambientale, abbracciando energie rinnovabili, ottimizzando l'uso delle risorse e sviluppando processi produttivi più efficienti».

Riflettori accesi anche su inclusione e diversità...

«Il valore dell'inclusione sarà uno dei temi chiave dell'Alambicco Talks. L'esperienza di Andrea Lanfri dimostra come le barriere fisiche possano essere superate, ma anche come la diversità e l'inclusione siano fattori essenziali per il successo, non solo personale, ma anche aziendale. Oggi le imprese devono adottare politiche inclusive, che valorizzino la diversità in tutte le sue forme, offrendo pari opportunità e promuovendo l'integrazione delle persone con disabilità. Sensibilità che va riservata anche al terzo pilastro delle Esg: la governance, ovvero la capacità delle aziende di operare con trasparenza, responsabilità e integrità. Una governance solida non riguarda solo la conformità alle normative, ma implica anche la creazione di una leadership etica e lungimirante, in grado di prendere decisioni strategiche che rispondano non solo agli interessi finanziari, ma anche a quelli sociali e ambientali».

Perché partecipare?

«È un'opportunità unica per riflettere sui valori che guidano il futuro delle imprese. L'esperienza di Andrea Lanfri offre una prospettiva straordinaria sulla capacità di superare le sfide più difficili, sia sul piano personale che professionale. La sua storia è un esempio di come l'innovazione e l'inclusione siano elementi chiave per il successo. L'invito dunque che rivolgo ai vostri lettori e agli imprenditori curiosi è quello di non mancare a questo appuntamento per ascoltare il racconto di chi ha sfidato l'impossibile, ma soprattutto di sfruttare l'evento come momento di confronto su temi cruciali per il futuro delle Pmi. L'appuntamento è il 14 novembre al Teatro Alfieri di Asti. Non mancate!».

Gabriele Zanon: «Riflettere sui valori che guidano il futuro delle imprese è una necessità strategica e oggi, anche etica»

24 OTTOBRE – IDEAWEBTV

Articoli Rivista Idea | Home in evidenza

«Il percorso di sostenibilità per le Pmi è indispensabile per superare le sfide»

Tutto pronto per la terza edizione dell'Alambicco Talks in programma il 14 novembre nello storico Teatro Alfieri di Asti. Tanti gli ospiti eccellenti e i focus legati alle pratiche Esg

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 24 ottobre 2024 4:52

È giunto alla terza edizione l'Alambicco Talks, evento frutto della creatività dei due founder di Alambicco Academy e BE4Innovation, Gabriele Zanon e Rita Pierandrea.
L'iniziativa si svolgerà presso lo storico Teatro Alfieri di Asti, il 14 novembre e come ogni anno regalerà sorprese e colpi di scena.

L'evento rivolto soprattutto alle Pmi, vedrà coinvolte tante autorità, oltre a contare sulla partecipazione anche delle scuole e delle associazioni nazionali, quale ad esempio la Croce Rossa Italiana.

Nel corso dell'appuntamento si entrerà nel vivo, conoscendo e approfondendo il tema delle pratiche Esg a 360°, con focus dettagliati su tutte le attività e le iniziative che le imprese possono intraprendere per affrontare un percorso di sostenibilità. Il tutto in maniera totalmente non convenzionale, come nello stile Alambicco Talks.
«Questo evento», sottolinea Gabriele Zanon, «è più di un meeting, è un appuntamento che si è evoluto, anzi trasformato in un vero e proprio spettacolo per permettere ai suoi partecipanti non solo di "assorbire" informazioni, ma anche di godere di qualche ora di svago, oltre a garantire alle aziende la possibilità di networking».

Quali le novità più accattivanti?
«Beh, senza dubbio i protagonisti del Talks che sono i partner del nuovo Polo BE4 Esg Innovation ossia: Alambicco Academy, BE4Innovation, Nibo, Confini Lab e Skills. Questo polo di innovazione rappresenta un punto di riferimento per le aziende che desiderano affrontare il futuro in maniera sostenibile, integrando i criteri Esg nelle loro strategie aziendali. Il Polo BE4 Esg Innovation supporta le Pmi attraverso la

promozione di progetti innovativi e sostenibili, aiutandole a crescere in modo responsabile e competitivo. E questo evento ad Asti rappresenta l'occasione per porre al centro del palco il valore e l'utilità dei principi Esg e di come possano essere applicati nella pratica. Il tutto naturalmente attraverso testimonianze concrete e momenti di confronto con esperti del settore».

Chi sarà al suo fianco sul palco?
«Beh non manca certo Rita Pierandrea, commercialista, che rappresenta Alambicco Academy e BE4Innovation, e che attraverso un intervento decisamente fuori dagli schemi illustrerà quali possono essere i vantaggi della finanza agevolata e quali le possibilità offerte dai vari bandi nazionali e proposti dalle Camere di commercio che proprio in questo momento vertono quasi esclusivamente sulle Esg. E poi ci saranno Andrea Pavan e Albina Ambrogio, founders di Confini Lab, che da anni mette la sostenibilità al centro del proprio lavoro. Con il loro intervento metteranno in luce l'importanza e il valore della sostenibilità per le Pmi. Angelo Ferraro e Marco Fraquelli, invece di Nibo e Nibo Engineering condurranno il pubblico nella parte più operativa della sostenibilità con soluzioni innovative legate al risparmio di energia, anche grazie agli audit energetici. Franco Tripi di Ac Skills Group illustrerà l'utilizzo delle ultime tecnologie in campo IoT. Sensori come Bleindoor Safety offrono soluzioni di sicurezza avanzata per i lavoratori. Monitorando l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale e migliorando la conformità normativa si riducono anche i rischi. Presenterà le tecnologie Bleindoor e Air Safe Hub che contribuiscono alla sicurezza e alla qualità degli ambienti di lavoro».

Come consuetudine non mancheranno anche ospiti d'eccezione, vero?
«Certo. Ci sarà Carlo Perosino, founder ed envisionleader di #FabricaFuturo, il nuovo format integrato di servizi innovativi destinati a riqualificare l'impresa manifatturiera per trasformarla in un nuovo canale di marketing, aperto e sostenibile, attraverso nuove logiche di attrazione e uso condiviso degli spazi. Tramite il suo studio indipendente Space18, con sede a Torino, cura e sviluppa innovazione, envision strategica e design XP per global brand fondendo esperienze in ambienti phygital (fisici e digitali) con logiche attente alla sostenibilità finanziaria e di business. E poi sarà nostro illustre ospite Ambrogio Invernizzi, presidente Inalpi. Sotto la sua guida, l'azienda di Moretta ha intrapreso un percorso di crescita continua, consolidandosi come il principale attore piemontese nel settore lattiero-caseario. Nel 2018, in linea con l'espansione verso i mercati esteri, è stata fondata Inalpi France, di cui Invernizzi è Amministratore Unico. La visione di Invernizzi si basa su un cammino condiviso, che mira a far crescere sia l'azienda che il territorio, con la convinzione che il successo derivi dal lavoro di squadra con la "famiglia Inalpi". Grazie a questo approccio, Inalpi continua a raggiungere traguardi ambiziosi, ponendo sempre nuove basi per il futuro. L'intervento di Invernizzi sarà un'opportunità preziosa, da non perdere, per comprendere la sua visione in modo più approfondito. Lo special guest di quest'anno è Andrea Lanfri, diventato un simbolo globale di resilienza, forza interiore e volontà. Dopo aver perso entrambe le gambe e sette dita delle mani a causa di una meningite fulminante, ha trasformato una tragica esperienza in una straordinaria opportunità per ridefinire i suoi limiti. Oggi, oltre a detenere il Guinness World Record per il miglior corso in quota più veloce, è stato il primo atleta paralimpico al mondo a scalare autonomamente la vetta dell'Everest. Durante il nostro Alambicco Talks, Lanfri racconterà la sua incredibile esperienza di vita e le sfide che ha dovuto affrontare, portando avanti un messaggio potente: "niente è impossibile". La sua scalata all'Everest diventa così una metafora perfetta per il superamento dei limiti, insegnando che con determinazione e coraggio è possibile raggiungere qualsiasi traguardo».

Il ruolo delle Esg: sostenibilità, inclusione e parità di genere: proporrete una riflessione a tal proposito?

«Assolutamente sì. Dettaglieremo i principi Esg (Environmental, Social, Governance), che oggi rappresentano un pilastro fondamentale per tutte le imprese che vogliono affrontare il futuro in modo responsabile. Questi criteri stanno diventando un punto di riferimento per misurare non solo la sostenibilità ambientale, ma anche la capacità di un'azienda nel creare valore attraverso pratiche socialmente responsabili e una governance trasparente ed equa. Sul fronte dell'environmental, la sostenibilità ambientale è una priorità per le imprese di ogni settore. Non a caso, infatti nel corso dell'evento discuteremo di come le aziende possano ridurre il loro impatto ambientale, abbracciando energie rinnovabili, ottimizzando l'uso delle risorse e sviluppando processi produttivi più efficienti».

Riflettori accesi anche su inclusione e diversità...

«Il valore dell'inclusione sarà uno dei temi chiave dell'Alambicco Talks. L'esperienza di Andrea Lanfri dimostra come le barriere fisiche possano essere superate, ma anche come la diversità e l'inclusione siano fattori essenziali per il successo, non solo personale, ma anche aziendale. Oggi le imprese devono adottare politiche inclusive, che valorizzino la diversità in tutte le sue forme, offrendo pari opportunità e promuovendo l'integrazione delle persone con disabilità. Sensibilità che va riservata anche al terzo pilastro delle Esg: la governance, ovvero la capacità delle aziende di operare con trasparenza, responsabilità e integrità. Una governance solida non riguarda solo la conformità alle normative, ma implica anche la creazione di una leadership etica e lungimirante, in grado di prendere decisioni strategiche che rispondano non solo agli interessi finanziari, ma anche a quelli sociali e ambientali».

Perché partecipare?

«È un'opportunità unica per riflettere sui valori che guidano il futuro delle imprese. - L'esperienza di Andrea Lanfri offre una prospettiva straordinaria sulla capacità di superare le sfide più difficili, sia sul piano personale che professionale. La sua storia è un esempio di come l'nnovazione e l'inclusione siano elementi chiave per il successo. L'invito dunque che rivolgo ai vostri lettori e agli imprenditori curiosi è quello di non mancare a questo appuntamento per ascoltare il racconto di chi ha sfidato l'impossibile, ma soprattutto di sfruttare l'evento come momento di confronto su temi cruciali per il futuro delle Pmi. L'appuntamento è il 14 novembre al Teatro Alfieri di Asti. Non mancate!».

24 OTTOBRE – LA GUIDA

Per conoscere le aziende

Cuneo - *(fb)*. Sono in totale 17 le realtà aderenti a Fabbriche aperte in provincia di Cuneo: oltre alla Buzzi-Unicem ci sono anche Fondstamp, Enel Green Power (valle Maira), Oltre gruppo Miroglio, Rogerlfrut, Saet, Alcyon, Inalpi, Michelin, Tosa Group, Itt, Alstom, Miroglio Fashion, Epf Elettronica, Nutkao, Paneco Ambiente e Aquarama (www.fabbricheapertepiemonte.it).

24 OTTOBRE – IL NUOVO LEVANTE

Guida Ristoranti d'Italia 2025, i nostri locali al top

La famiglia Circella, premiata per La Brinca di Ne

A PAGINA 8

LA GUIDA Presentata l'annuale Guida del Gambero Rosso, dove spicca su tutti la grandissima riconferma dei Tre Gamberi per il locale di Ne

La Brinca nell'olimpo dei "Ristoranti d'Italia 2025"

Il Levante occupa un posto di rilievo, su 80 insegne in guida riguardanti la Liguria ben 17 appartengono al nostro territorio. Ecco i protagonisti

(cpm) È stata presentata questa settimana Ristoranti d'Italia 2025, la nuova guida del Gambero Rosso. Tante le novità per un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura. Il Levante nell'ambito in questione, ricopre senza ombra di dubbio un posto di rilievo. È lo stesso Gambero Rosso ad aver puntato i riflettori in primis su tre locali rispettivamente situati a Ne, Moneglia e Camogli.

Per La Brinca di Ne la grande riconferma dei Tre Gamberi

Unica eccellenza e grande riconferma sono i Tre Gamberi de La Brinca di Ne. Il Gambero Rosso racconta di «sinergie che valorizzano carni, ortaggi e frutti locali, fino alla riscoperta di grani dimenticati come saragolla e tosella che dalla spianatoia alla tavola prendono la forma di frisciulle e gasse nel sublime condimento del pesto al mortaio stile Brinca. Nella staffetta di famiglia i cambi sono stati perfetti: da una parte Simone ha ulteriormente raffinato e "asciugato" i grandi classici di famiglia anche adattandoli alle oscillazioni del gusto, si pensi alla noce di vitellone con sottaceti di casa (sono tante le conserve proposte dalla bottega) e maionese di maggiorana oppure al fritto alla genovese dove con latte brusco e stecchi scrocchiano anche coniglio e cima, dall'altra Matteo sommelier di rango sta interpretando con piglio insurrezionalista le nuove traiettorie del vino, anche attraverso un vorticoso servizio al calice che trova massima espressione nelle due corpose degustazioni, ovvero il Viaggio in Liguria improntato sulle specialità di carne e Sentieri della Valle di matrice decisamente vegetale. Meritano sempre un discorso a parte i dolci di mamma Pierangela che omaggiano con personalità la pasticceria genovese: i semifreddi di panera e rose, i cobeletti con marmellata di arance dal frutteto di proprietà, il biancomangiare con la frutta candita e infine quella torta chiavarese nata nelle valli celebrata sulla riviera e tornata sulle tavole de la Brinca nella brillante rilettura impreziosita dalle nocciole di casa».

Orto by Jorg Giubbani a Moneglia tra le migliori cucine

Tra le migliori cucine figura Orto by Jorg Giubbani a Moneglia, apprezzato anche come Forchetta Verde. «All'interno del boutique hotel Villa Edera e La Torretta - spiega il Gambero Rosso -, una tavola accogliente la cui proposta prende il via dall'"orto" dell'insegna. O, meglio, dagli orti, dove diverse sono le aree coltivate in bio (erbe aromatiche, agrumi, frutti, ortaggi oltre a vigneto e oliveto) da cui Jorg Giubbani attinge per realizzare una cucina che è un omaggio ai sapori della Liguria. Una cucina fatta di memoria e studio, stagionalità e sostenibilità, dove il menu "Avanguardia ligure" (6, 7 o 9 corse), realizzato soltanto con disponibilità quotidiane, ne è emblematica espressione. Cantina e servizio in linea. Offerta più easy nel bistrot Nasturzio».

Smile per il miglior rapporto qualità - prezzo a La Loggia di Camogli

Lo smile per il Miglior Rapporto Qualità Prezzo va invece a La Loggia di Camogli. «Da Recco - sottolinea il Gambero Rosso -, si va in direzione Ruta e il mare diventa un quadro incastonato nel verde che può essere ammirato sedendo qui. Come recita l'insegna, La Loggia propone una "cucina tipica genovese" di terra scandita da un menu breve, le cui variazioni assecondano il cambio delle stagioni e che, dall'antipasto al dolce, non ha cedimenti di sorta. A tavola si parte con focaccine con stracchino o flan di stagione, e si prosegue con gli eccellenti primi, dai pansoti in salsa di noci alle trofie con farina di castagna al pesto, fino ai taglierini con quello che detta il momento. Fra i secondi domina la brace, ma l'asado e il coniglio meritano entrambi l'assaggio. Cantina in linea».

In Liguria 80 insegne, di cui 17 nel Levante

Per quanto riguarda la Liguria, sono 80 le insegne in guida: di queste ben 17 si trovano nel nostro territorio di riferimento. Ecco i protagonisti: La Loggia (Camogli), Boccon Divino (Chiavari), DUO Restaurant (Chiavari), Impronta d'Acqua (Lavagna), Raieù (Lavagna), Trattoria Ligagin (Lumarzo), Orto by Jorg Giubbani (Moneglia), La Brinca (Ne), Ortica (Pieve Ligure), Cracco Portofino (Portofino), DaV Mare (Portofino), U Giancu (Rapallo), Manuelina (Recco), Da Ò Vittorio (Recco), Ò Magazin Bistrot (Santa Margherita Ligure), Osteria Pandenus (Santa Margherita Ligure), Cantine Cattaneo (Sestri Levante).

La famiglia Circella, che gestisce La Brinca di Ne

RISTORANTI D'ITALIA 2025, SONO 2.425 I LOCALI CENSITI DALLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO

(cpm) «Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva». Queste, così raccontate dal Gambero Rosso, le principali tendenze che emergono nella sua nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025.

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), da Gorini a Bagno di Romagna (FC).

Star in Liguria

80 le insegne in guida per la Liguria, come abbiamo già specificato sopra, con 11 nuovi ingressi: Ristorante Equilibrio (Dolcedo), A Grillo Restaurant & Wine (Imperia), Essentiae Bistrot e Ristorante (Lerici), Federico Lanteri all'Osteria Martini (Pigna), Soul (Sanremo), Rondò (Sarzana), Scrap (Savona), 7 Sensi Cucina Decontaminata (Genova), Le Cicale in Trattoria (Genova), Antica Osteria della Collina by Illume (Genova), Osteria della Foce (Genova). Il premio speciale Tradizione Futura, con Inalpi se lo aggiudica Daniele Rebosio di Hostaria Ducale a Genova. Migliori cucine Il Marin di Eataly a Genova e Balzi Rossi a Ventimiglia, oltre al già citato Orto by Jorg Giubbani di Moneglia.

24 OTTOBRE – PRIMAVERONA

PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO

Ristoranti d'Italia 2025, ecco quali sono i tre locali (più tre) premiati in provincia di Verona da Gambero Rosso

Tante le novità e oltre duemila attività recensite

VeronaPubblicato: 24 Ottobre 2024 16:14

Nella giornata di lunedì 21 ottobre 2024, al Teatro Eliseo di Roma, è stata presentata la nuova **guida Ristoranti d'Italia 2025 di Gambero Rosso**. All'interno della 35esima edizione della guida sono stati censiti **2.425** tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno. Tra le migliori attività legate al mondo della ristorazione nazionale, suddivise nelle categorie Tre Forchette, Tre Bottiglie e Tre Tavole, troviamo anche **sette locali veneti, tre dei quali della provincia di Verona** (*in copertina: immagine di Casa Perbellini 12 Apostoli*).

Ristoranti d'Italia 2025, la nuova guida di Gambero Rosso

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che

sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa.

Sono queste le principali tendenze che, come raccontato nel dettaglio dal nostro portale nazionale *News Prima*, **emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025**. Come ormai da tradizione, la guida si pone l'obiettivo di condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

> "Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – ha commentato **Lorenzo Ruggeri**, direttore del Gambero, in apertura - I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".

La copertina della nuova guida del Gambero Rosso

I tre ristoranti premiati in provincia di Verona

Ma entriamo nel dettaglio delle premiazioni. Innanzitutto vi mostriamo **una mappa con tutti i ristoranti e i locali del Veneto** che hanno ricevuto i riconoscimenti massimi nella nuova guida di Gambero Rosso.

Tre forchette: 1) Antica Osteria da Cera (Campagna Lupia (Ve), 2) La Peca (Lonigo, Vi), 3) Le Calandre (Rubano, Pd), 4) Casa Perbellini (Verona). Tre bottiglie: 5) Enoteca della Valpolicella (Fumane, Vr). Tre tavole: 6) Nidada (Montebelluna, Tv), 7) Al Callianino (Montecchia di Crosara, Vr)

Come si può ben notare dall'immagine, **la provincia di Verona ha raccolto il numero più alto di massime certificazioni con tre locali su sette**.

Tre Forchette

Tra i ristoranti di tutta la Penisola che hanno ottenuto il massimo punteggio troviamo **Casa Perbellini 12 Apostoli**, che si è aggiudicata le celebri **Tre Forchette**.

Per lo storico locale veronese si tratta di un vero exploit considerato che lo scorso anno la guida del Gambero Rosso non aveva emesso alcun giudizio di merito: quando il ristorante aveva riaperto i battenti nella sua nuova gestione, la guida era già stata chiusa dai curatori e ogni valutazione era stata quindi rimandata.

> "Dopo un anno di attesa – ha commentato lo chef **Giancarlo Perbellini** – siamo riusciti a raggiungere il traguardo più alto a conferma di una stagione super positiva. Questo risultato ci dà grande energia e ci fa capire che abbiamo imboccato la strada giusta, merito anche di un importante gioco di squadra nel quale interpretano un ruolo fondamentale tanto la cucina quanto la sala".

Giancarlo Perbellini

Tre Bottiglie

Nella categoria delle **Tre Bottiglie** con sponsor Petra, invece, c'è una new entry nostrana: si tratta dell'**Enoteca della Valpolicella** a Fumane

"L'Enoteca è il luogo ideale per esplorare il contesto enogastronomico del territorio: la vastissima carta dei vini è solidamente incentrata sulla produzione del circondario - si legge sulla nuova Guida del Gambero Rosso - In tutto questo non passi in secondo piano la cucina: territoriale, ma con un tocco di modernità negli accostamenti e nelle presentazioni".

Tre Tavole

Anche per quanto riguarda le **Tre Tavole**, che mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate, troviamo una novità veronese: si tratta di **Al Callianino** a Montecchia di Crosara.

Un riconoscimento celebrato con grande gioia dai titolari Alberto e Ivana.

I premi speciali

Nella guida Ristoranti d'Italia ci sono anche 22 premi speciali. Tra questi troviamo da un lato **VI.OR di Villa Ormaneto** a Cerea, nominato tra i locali come **miglior Qualità-Prezzo** (Sponsor Cesari - Valpolicella), dall'altro il **Bue Nero**, ristorante di **Chiara Pannozzo** a Verona, e **Stilla**, locale di **Silvia Banterle** a Colognola ai Colli, citati nella categoria **Tradizione Futura** (sponsor Inalpi).

24 OTTOBRE – CHIVASSOGGI

| 24 ottobre 2024, 11:38

Inalpi vince al Sial di Parigi: premiata la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio

Matteo Torchio: "L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio"

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina - la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.

Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi

protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il Sial Innovation ha infatti selezionato la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing, **Matteo Torchio**, che ha dichiarato: *"L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali"*.

Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il "Burro reale" - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il Mascarpone Latterie Inalpi da panna dolce e latte fresco.

Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest'anno un'esperienza unica.

comunicato stampa

24 OTTOBRE – LAVOCEDIASTI

Inalpi vince al Sial di Parigi 2024

Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina - la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.
Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il **Sial Innovation** ha infatti selezionato la Linea **Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie** Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing - Matteo Torchio - che ha dichiarato: *"L'obbiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali".*

Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il **"Burro reale"** - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il **Mascarpone Latterie Inalpi** da panna dolce e latte fresco.

Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest'anno un'esperienza unica!

Redazione

24 OTTOBRE – TARGATOCN

ECONOMIA | 24 ottobre 2024, 11:31

Inalpi vince al Sial di Parigi 2024

Selezionato la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt. La stessa referenza ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina - la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.
Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il **Sial Innovation** ha infatti selezionato la Linea **Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi** quale prodotto innovativo nella

categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing - Matteo Torchio - che ha dichiarato: *"L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali".*
Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il **"Burro reale"** - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il **Mascarpone Latterie Inalpi** da panna dolce e latte fresco.

Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest'anno un'esperienza unica!

comunicato stampa

24 OTTOBRE – LIBERO.247

Inalpi vince al Sial di Parigi: premiata la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio

Torino Oggi.it | 1 | 1 ora fa

Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi. Ed ... ...

Leggi la notizia

Persone: latterie inalpi chef
Organizzazioni: italian food awards sial innovation
Luoghi: parigi paris
Tags: mascarpone latterie inalpi lattosio

FOTO

Inalpi vince al Sial di Parigi: premiata la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio
Torino Oggi.it - 2 ore fa

1 di 1

ALTRE FONTI (2)

Inalpi vince al Sial di Parigi 2024

...2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il **Mascarpone Latterie Inalpi** ...

Targetoon.it - 2 ore fa

Persone: latterie inalpi matteo torchio
Organizzazioni: michelin italian food awards
Luoghi: parigi paris
Tags: mascarpone latterie inalpi vince

24 OTTOBRE – FOODYBEV

Inalpi trionfa al SIAL 2024 con i suoi prodotti innovativi

Inalpi ha trionfato al SIAL 2024, vincendo premi per la sua Linea Yogurt Avvolgente senza lattosio e il Burro Reale, confermando la sua eccellenza innovativa.

By **Redazione 2** - 24 Ottobre 2024 4 0

Inalpi ha conquistato la scena al **SIAL 2024**, la più importante fiera mondiale dell'innovazione alimentare, che si è svolta dal 19 al 23 ottobre presso il **Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte**. L'evento, che ha celebrato il suo 60° anniversario, ha ospitato 7.500 espositori provenienti da 200 Paesi, con oltre 400.000 prodotti presentati, di cui 1.800 riconosciuti per la loro innovazione.

Tra questi, **Inalpi** si è distinta grazie alla sua **Linea Yogurt Avvolgente senza lattosio,** selezionata all'interno del programma **SIAL Innovation 2024** come prodotto innovativo nella categoria yogurt. Questo successo ha portato anche alla conquista dell'Italian **Food Awards 2024**, un ulteriore riconoscimento del livello di innovazione raggiunto dall'azienda piemontese. Matteo Torchio, Responsabile Marketing di Inalpi, ha ritirato il premio dichiarando: "Il nostro obiettivo è soddisfare la crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori unici e appaganti, con una texture distintiva".

Oltre agli yogurt, **Inalpi ha suscitato grande interesse con il suo "Burro Reale"**, una proposta esclusiva in formato da 30g e in vasetto di vetro, realizzata in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda, due stelle Michelin. Disponibile nelle varianti classica e salata, il Burro Reale ha catturato l'attenzione del pubblico per la sua raffinatezza e qualità.

Infine, **Inalpi ha utilizzato l'occasione del SIAL per anticipare le novità del prossimo trimestre**: tra i nuovi prodotti in arrivo c'è il Mascarpone Latterie Inalpi, realizzato con panna dolce e latte fresco, previsto per il lancio a cavallo tra la fine del 2024 e l'inizio del 2025.

Con questa partecipazione, **Inalpi** ribadisce il suo impegno nell'innovazione alimentare, rafforzando la sua posizione tra i protagonisti del settore a livello internazionale.

24 OTTOBRE – HORECANEWS

Inalpi trionfa al SIAL 2024 con i suoi prodotti innovativi - Notizie sulla Ristorazione, Horeca e Fo

CONTATTI

Inalpi trionfa al SIAL 2024 con i suoi prodotti innovativi

Inalpi ha trionfato al SIAL 2024, vincendo premi per la sua Linea Yogurt Avvolgente senza lattosio e il Burro Reale, confermando la sua eccellenza innovativa.

Redazione 2

24 Ottobre 2024 - 15:55

PREMI E RICONOSCIMENTI - Inalpi ha conquistato la scena al SIAL 2024 , la più importante fiera mondiale dell´innovazione alimentare, che si è svolta dal 19 al 23 ottobre presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte . L´evento, che ha celebrato il suo 60° anniversario, ha ospitato 7.500 espositori provenienti da 200 Paesi, con oltre 400.000 prodotti presentati, di cui 1.800 riconosciuti per la loro innovazione.

Tra questi, Inalpi si è distinta grazie alla sua Linea Yogurt Avvolgente senza lattosio, selezionata all´interno del programma SIAL Innovation 2024 come prodotto innovativo nella categoria yogurt. Questo successo ha portato anche alla conquista dell´Italian Food Awards 2024 , un ulteriore riconoscimento del livello di innovazione raggiunto dall´azienda piemontese. Matteo Torchio, Responsabile Marketing di Inalpi, ha ritirato il premio dichiarando: "Il nostro obiettivo è soddisfare la crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori unici e appaganti, con una texture distintiva".

Oltre agli yogurt, Inalpi ha suscitato grande interesse con il suo "Burro Reale" , una proposta esclusiva in formato da 30g e in vasetto di vetro, realizzata in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda, due stelle Michelin. Disponibile nelle varianti classica e salata, il Burro Reale ha catturato l´attenzione del pubblico per la sua raffinatezza e qualità.

Infine, Inalpi ha utilizzato l´occasione del SIAL per anticipare le novità del prossimo trimestre : tra i nuovi prodotti in arrivo c´è il Mascarpone Latterie Inalpi, realizzato con panna dolce e latte fresco, previsto per il lancio a cavallo tra la fine del 2024 e l´inizio del 2025.

Con questa partecipazione, Inalpi ribadisce il suo impegno nell´innovazione alimentare, rafforzando la sua posizione tra i protagonisti del settore a livello internazionale.

Leggi l´articolo anche su FoodyBev.com

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Tag:

24 OTTOBRE – SPORTIAMOCI

INALPI VINCE AL SIAL DI PARIGI 2024

INALPI VINCE AL SIAL DI PARIGI 2024
24/10/2024 | Eventi , News
Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina - la principale fiera mondiale dell´innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.
Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l´incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l´importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.
Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l´edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all´interno del programma celebrativo per l´innovazione di prodotto: il Sial Innovation ha infatti selezionato la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l´alto livello di innovazione dall´Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing - Matteo Torchio - che ha dichiarato: " L´obbiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali".
Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell´appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il " Burro reale " - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.
E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l´occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell´ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il Mascarpone Latterie Inalpi da panna dolce e latte fresco.
Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest´anno un´esperienza unica
Ricerca per:

24 OTTOBRE – TORINOGGI

ECONOMIA E LAVORO | 24 ottobre 2024, 11:38

Inalpi vince al Sial di Parigi: premiata la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio

Matteo Torchio: "L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio"

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina - la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.

Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il Sial Innovation ha infatti selezionato la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing, **Matteo Torchio**, che ha dichiarato: "*L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali*".

Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il "Burro reale" - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il Mascarpone Latterie Inalpi da panna dolce e latte fresco.

Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest'anno un'esperienza unica.

25 OTTOBRE – CORRIEREDISALUZZO

MORETTA: FIERA MONDIALE DELL'INNOVAZIONE ALIMENTARE

Inalpi: una nuova linea senza lattosio premiata a Parigi

venerdì, 25 ottobre 2024

Pianura

Ascolta

Condividi

*Il Corriere di Saluzzo è su **WhatsApp**. Clicca qui per entrare a far parte del canale e rimanere sempre informati sulle ultime notizie*

La **Linea yogurt avvolgenti senza lattosio** di Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt vale, all'azienda morettese, un riconoscimento dall'**Italian Food Awards 2024** per l'alto livello di innovazione.
È questo il responso che arriva da Parigi, dove si è tenuto il **Sial**, la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, al Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.
Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. Alcuni numeri per testimoniare la portata dell'evento: 7.500 espositori provenienti da 200 diversi paesi, oltre 400 mila prodotti, di cui 1.800 innovativi, tra i quali figurava, appunto, la Linea yogurt di Latterie Inalpi.

«L'obiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali», ha commentato Matteo Torchio, Responsabile Marketing dell'azienda, presente a Parigi per ritirare il riconoscimento.

Non solo gli yogurt protagonisti dell'appuntamento francese: ha infatti ottenuto particolare attenzione il **Burro reale** - nel formato da 30 grammi e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso - nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024 e del primo trimestre 2025, ovvero il Mascarpone Latterie inalpi da panna dolce e latte fresco.

25 OTTOBRE – TIMENEWS24

Inalpi vince al Sial di Parigi 2024

Ottobre 25, 2024

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina – la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.
Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il **Sial Innovation** ha infatti selezionato la Linea **Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi** quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing – Matteo Torchio – che ha dichiarato: *"L'obbiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali"*.
Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il "**Burro reale**" – nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda – due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso – nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il **Mascarpone Latterie Inalpi** da panna dolce e latte fresco.

Arrivederci Parigi e grazie per averci regalato anche quest'anno un'esperienza unica!

25 OTTOBRE – IERIOGGIDOMANI

Le Latterie Inalpi premiate per le proposte innovative al Sial di Parigi: Yogurt avvolgenti e senza lattosio e Burro reale i protagonisti

DI IERIOGGIDOMANI - 25 OTTOBRE 2024

INALPI VINCE AL SIAL DI PARIGI 2024

Inalpi ha partecipato, anche quest'anno al **Sial** kermesse parigina, la principale fiera mondiale dell'**innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, al Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.**

Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. In questa edizione sono stati 7500 gli espositori provenienti da 200 diversi Paesi, oltre 400.000 i prodotti presentati di cui 1800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che Inalpi è stata protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il **Sial Innovation** ha infatti selezionato la **Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio** Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024.

Il premio è stato ritirato dal responsabile Marketing **Matteo Torchio**, che ha dichiarato: "L'obbiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali".

Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il **Burro reale**– nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro – pensato e realizzato in collaborazione con lo chef **Gian Piero Vivalda** – due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso – nella variante classica e in quella salata.

25 OTTOBRE – LA BISALTA

STORY TELLING

Inalpi presente all'International Ice Cream Consortium 2024

FIRENZE. Un palcoscenico dal quale raccontare la storia di Inalpi, costruita attraverso una crescita costante, ma anche un momento importante per descrivere quell'anima di "partner strategico" che l'organizzazione di Moretta riesce ad essere per tutte le realtà - artigianali ed industriali - che scelgono di compiere un percorso di condivisione, attraverso l'innovazione di ricettazione e prodotto. Questa la linea che ha guidato l'intervento di **Gabriella Bollino** – direttore Commerciale & Marketing Inalpi SpA – ospite all'International Ice Cream Consortium – svoltosi presso il Palazzo degli Affari di Firenze dal 7 al 12 ottobre. Un'occasione nella quale, oltre alla case history Inalpi, ha giocato il ruolo di protagonista una referenza specifica dell'azienda cuneese: il latte in polvere, di cui Inalpi è stata il primo produttore italiano. Una referenza che nasce dalla filiera corta e controllata e che ne esprime la qualità, i valori e la continua ricerca per il raggiungimento di standard sempre più elevati. Un comparto, quello del gelato, di cui Inalpi è partner ideale, sia grazie alle proposte e soluzioni che offre, sia per una materia prima di filiera e provenienza italiana che presenta inoltre considerevoli vantaggi logistici, elemento diventato rilevante in un panorama sempre più complesso, sul tema della gestione delle risorse.

Gabriella Bollino

25 OTTOBRE – ZARABAZA

CIBO CULTURA TURISMO TURISMO ENOGASTRONOMICO

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana

Redazione · 25 Ottobre 2024

Un'edizione nuova, nei linguaggi e nella lettura, che vuole catturare l'essenza di un settore in trasformazione: nuovi concept che mescolano gli stili di ristorazione e un'attenzione sempre crescente alla scelta delle materie prime sono le principali tendenze che emergono.

Niko Romito si conferma in cima alla classifica delle 52 Tre Forchette insieme a Enrico Crippa che sale in vetta. 6 nuovi ingressi tra le eccellenze, 22 i Premi Speciali con due novità: Cioccolato. L'abbinamento sorprendente e la cantina più bella da visitare.

Roma, 21 ottobre 2024 – Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile

contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva. Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova Guida Ristoranti d'Italia 2025 che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

"Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura – I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale".

I numeri della Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. 400 le novità che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a 52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS) e I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO) si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. 8 le novità, tra cui Arieddas – La Cucina della Marmilla che debutta per la prima volta quest'anno. Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede Enoteca della Valpolicella a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre 8 i Tre Mappamondi che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. 2 le novità: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, le Tavole mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: sono 11 le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. 7 le novità: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I 22 Premi Speciali

Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN);
Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena;
Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca;
Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA);
Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS);
Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD);
Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI);
Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA), Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA);
Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927
Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea – Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante – Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota – Ragusa;
Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon – San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno – Spoleto (PG), Locanda Mammi – Agnone (IS);
Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH);
Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite
Miglior carta dei distillati, partner Grappa
Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM);
Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia;
No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN);
Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:
Le Vigneron – Arvier (AO);
La Locanda del Falco – Valdieri (CN);
La Loggia – Camogli (GE);
Il Colmetto – Rodengo Saiano (BS);
VI.OR di Villa Ormaneto – Cerea (VR);
Lerchner's in Ruggen – San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ);
Nerodiseppia – Trieste;
La Risulta – Perugia;
Dogma – Roma;

Zunica 1880 – Civitella del Tronto (TE);

Locanda Mammi – Agnone (IS);

Oasis Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV);

Origano Cibo e Vino – Palmariggi (LE);

Antica Osteria Marconi – Potenza;

L'Osteria dei Frati – Roncofreddo (FC);

Da Fagiolino – Cutigliano (PT);

Agra Mater – Colmurano (MC);

Osteria Zero – Taurianova (RC);

Terrazza Costantino – Sclafani Bagni (PA);

Amano – Cagliari.

Tradizione futura, partner Inalpi:
Agnese Loss di Osteria Contemporanea – Gattinara (VC);

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova;

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge – Valfurva (SO);

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano;

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona;

Silvia Banterle di Stilla – Colognola ai Colli (VR);

Elvis Dedi di San Martino 26 – San Gimignano (SI);

Carlotta Delicato di Delicato – Contigliano (RI);
Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre – Afragola (NA);

Francesca Barone di Fattoria delle Torri – Modica (RG).
Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;
Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;
La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla – Corvara in Badia/Corvara (BZ).

La classifica completa e la cartella stampa sono disponibili al seguente link:
https://drive.google.com/drive/u/2/folders/17MjDSQEDexIq5UGavp0ilBkKyTSONi7-

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge

professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

26 OTTOBRE – IL NUOVO BRAIDESE

INNOVAZIONE ALIMENTARE

INALPI VINCE AL SIAL DI PARIGI 2024

Inalpi ha partecipato, anche in questo 2024, alla kermesse parigina – la principale fiera mondiale dell'innovazione alimentare che ha celebrato, dal 19 al 23 ottobre, presso il Parco delle Esposizioni di Paris Nord Villepinte, il suo 60° anniversario.

Il Sial si riconferma uno dei più grandi palcoscenici internazionali che favorisce l'incontro e la conoscenza di distributori, industrie, professionisti del settore e del mondo Ho.Re.Ca. provenienti da tutto il mondo. A confermare l'importanza della manifestazione sono i numeri che hanno coinvolto 7.500 espositori provenienti da 200 diversi Paesi e che hanno presentato oltre 400.000 prodotti di cui 1.800 innovativi.

Ed è proprio tra queste 1800 proposte che l'edizione 2024 ha visto Inalpi protagonista all'interno del programma celebrativo per l'innovazione di prodotto: il Sial Innovation ha infatti selezionato la Linea Yogurt avvolgenti senza lattosio Latterie Inalpi quale prodotto innovativo nella categoria yogurt e, la stessa referenza, ha ricevuto il riconoscimento per l'alto livello di innovazione dall'Italian Food Awards 2024. Il premio è stato ritirato dal Responsabile Marketing – Matteo Torchio – che ha dichiarato: "L'obbiettivo che abbiamo voluto perseguire con questa nuova linea di Yogurt Avvolgente è quello di soddisfare una crescente domanda di prodotti senza lattosio, offrendo ai consumatori sapori pensati per essere un vero momento appagante del palato connotati da una texture identificativa e da gusti unici e originali".

Ma non solo gli yogurt sono stati protagonisti dell'appuntamento francese, ha infatti ottenuto particolare attenzione il "Burro reale" - nel formato da 30 gr e in vasetto di vetro, pensato e realizzato in collaborazione con lo chef Gian Piero Vivalda - due stelle Michelin, miglior offerta di pasticceria al mondo per Le Gran Tablet du Monde, tre forchette della Guida Gambero Rosso – nella variante classica e in quella salata.

E se lo Yogurt avvolgente senza lattosio e il Burro Reale rappresentano il presente di Inalpi, Sial 2024 è stata anche l'occasione per mettere a terra i primi cenni di proposta su quello che vedrà essere un lancio dell'ultimo trimestre 2024/ primo trimestre 2025 ovvero il Mascarpone Latterie Inalpi da panna dolce e latte fresco.

26 OTTOBRE – ARENADIGITALE

Ristoranti d'Italia 2025: la Guida del Gambero Rosso si rinnova seguendo l'evoluzione della ristorazione italiana

26 Ottobre 2024 in **Consumatori** AA 0

Ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari: il mondo della ristorazione sta vivendo una metamorfosi che riflette un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

Sono queste le principali tendenze che emergono nella nuova **Guida Ristoranti d'Italia 2025** che segna una svolta presentandosi rinnovata nella grafica – con immagini di paesaggi e dei piatti regionali della tradizione – e nella lettura – con nuovi simboli – come il razzo per le avanguardie e lo smile per il miglior rapporto qualità/prezzo – per condurre il lettore in un viaggio attraverso l'evoluzione della ristorazione italiana, celebrando tradizione, innovazione e creatività.

"*Tempi più stretti e ricette più snelle: i tre ingredienti per piatto sono ormai legge non scritta, via le presentazioni barocche e servizio meno ingessato, che si accompagna alla ricerca di ingredienti freschi e locali* – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore del Gambero, in apertura – *I clienti cercano ambienti accoglienti e un'esperienza più informale*".

I numeri della Guida

Sono 2.425 i locali censiti dalla Guida, tra ristoranti, trattorie, wine bar, bistrot, locali internazionali. **400 le novità** che debuttano quest'anno.

Le Tre Forchette

A guidare la classifica delle Tre Forchette, star della ristorazione italiana, anche quest'anno c'è **Niko Romito** con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a **Enrico Crippa** con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** e **Osteria Francescana** di **Massimo Bottura** che scende di un gradino, pur confermandosi nell'Olimpo degli chef, distinguendosi anche per il Premio Speciale Novità dell'Anno con il suo Al Gatto Verde a Modena. Rispetto al 2024 salgono a **52 le Tre Forchette, sostenute dal partner TRENTODOC, con l'ingresso di 6 nuove eccellenze**, sempre più giovani e creative: tra le avanguardie spiccano il **Ristorante Dina di Alberto Gipponi a Gussago (BS)** e **I Tenerumi del Therasia Resort di Davide Guidara a Vulcano (ME). L'argine a Vencò di Antonia Klugmann a Dolegna del Collio (GO)** si distingue anche come Forchetta Verde per il suo impegno nei confronti della sostenibilità. Tra le altre novità: **Andrea Aprea Ristorante a Milano, Dalla Gioconda a Gabicce Mare (PU), daGorini a Bagno di Romagna (FC).**

I Tre Gamberi

Sono 40 le trattorie che ottengono il massimo punteggio dei Tre Gamberi, con partner Feudo Maccari: locali sempre più protagonisti di un fenomeno di cross-contaminazione che li vede adottare tecniche raffinate tipiche dell'alta cucina, arricchendo l'esperienza culinaria di proposte che trascendono le etichette convenzionali. **8 le novità**, tra cui **Arieddas – La Cucina della Marmilla** che debutta per la prima volta quest'anno. **Tra le proposte più all'avanguardia spicca La Madia a Brione (BS), mentre Agra Mater a Colmurano (MC) è anche Gambero Verde per la sua grande attenzione all'ambiente**.

Le Tre Bottiglie e i Tre Mappamondi

11 i Wine Bar premiati con le Tre Bottiglie, con sponsor Petra, che vede **Enoteca della Valpolicella** a Fumane (VR) fare il suo ingresso; mentre **8 i Tre Mappamondi** che offrono una cucina etnica reinterpretata in chiave contemporanea e contraddistinta dalla ricerca di materia prima di qualità. **2 le novità**: il cinese Il Gusto di Xinge a Firenze e Vero – Omakase Rooftop a Nola (NA).

Le Tre Tavole

Nella nuova edizione, **le Tavole** mandano in pensione le Cocotte per raccontare la piena trasformazione in atto nei bistrot con offerte veloci, ma curate: **sono 11** le insegne a ottenere il massimo punteggio, offrendo sapori semplici, tradizionali in location curate ed eleganti. **Sette le novità**: Ahimè a Bologna, Al Callianino a Montecchia di Crosara (VR), Epiro a Roma, Nana Piccolo Bistrò a Senigallia (AN), Nidaba a Montebelluna (TV), Scannabue a Torino, Silvano Vini e Cibi al Banco a Milano.

I 22 Premi Speciali

- Cuoco Emergente: Antonio Lerro del Riva Restaurant del View Place Hotel – Numana (AN)
- Novità dell'anno, partner Partesa: Al Gatto Verde, Modena
- Il Ristoratore dell'anno, partner Cantele: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini, Stefano Terigi del Giglio, Lucca
- Miglior proposta di piatti di pasta, partner Pastificio dei Campi: Osteria Arbustico all'Hotel Royal, Capaccio Paestum (SA)
- Miglior pane in tavola, partner Petra Molino Quaglia: Il Colmetto, Rodengo Saiano (BS)
- Ristorante che valorizza al meglio l'olio evo italiano, partner Frantoio di Santa Téa: Campiello, San Giovanni al Natisone (UD)
- Menù degustazione dell'anno, partner Goeldlin Chef: Podere Belvedere Tuscany, Pontassieve (FI)
- Miglior proposta vegetariana, partner Consorzio Vini Alto Adige: Cucina Villana a Villa Fenicia – Ruvo di Puglia (BA),

Antica Osteria Nonna Rosa – Vico Equense (NA)

- Miglior pre-dessert, partner Ice Team 1927
- Pastry Chef dell'anno, partner La Bella Estate Vite Colte: Elena Orizio della Trattoria Contemporanea – Lomazzo (CO), Valentina Marzano del Viandante – Rubiera (RE), Antonio Colombo del Votavota – Ragusa
- Miglior Carta dei Vini, partner Tenuta Sette Ponti: Del Belbo da Bardon – San Marzano Oliveto (AT), Il Capanno – Spoleto (PG), Locanda Mammì – Agnone (IS)
- Miglior proposta al bicchiere, partner Ruggeri & C.: Villa Maiella, Guardiagrele (CH)
- Miglior proposta di bere miscelato, partner Bibite
- Miglior carta dei distillati, partner Grappa
- Miglior servizio di sala, partner Casolaro Hotellerie: Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM)
- Miglior sommelier, partner Roberto Sarotto: Zaira Peracchia
- No food waste, partner Krombacher: Reis – Cibo libero di montagna, Busca (CN)
- Qualità prezzo, partner Cesari – Valpolicella:

Le Vigneron – Arvier (AO)

La Locanda del Falco – Valdieri (CN)

La Loggia – Camogli (GE)

Il Colmetto – Rodengo Saiano (BS)

VI.OR di Villa Ormaneto – Cerea (VR)

Lerchner's in Ruggen – San Lorenzo di Sebato/Sankt Lorenzen (BZ)

Nerodiseppia – Triest

La Risulta – Perugia

Dogma – Roma

Zunica 1880 – Civitella del Tronto (TE)

Locanda Mammì – Agnone (IS)

Oasis Sapori Antichi – Vallesaccarda (AV)

Origano Cibo e Vino – Palmariggi (LE)

Antica Osteria Marconi – Potenza

L'Osteria dei Frati – Roncofreddo (FC)

Da Fagiolino – Cutigliano (PT)

Agra Mater – Colmurano (MC)

Osteria Zero – Taurianova (RC)

Terrazza Costantino – Sclafani Bagni (PA)

Amano – Cagliari

- Tradizione futura, partner Inalpi

Agnese Loss di Osteria Contemporanea – Gattinara (VC)

Daniele Rebosio di Hostaria Ducale – Genova

Tommaso Bonseri Capitani di Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge – Valfurva (SO)

Emin Haziri di Procaccini Milano – Milano

Chiara Pannozzo di Bue Nero – Verona

Silvia Banterle di Stilla – Colognola ai Colli (VR)

Elvis Dedi di San Martino 26 – San Gimignano (SI)

Carlotta Delicato di Delicato – Contigliano (RI)

Gianluca Mangiapia di John Restaurant a Casa Madre – Afragola (NA)

Francesca Barone di Fattoria delle Torri – Modica (RG)

- Cioccolato. L'abbinamento sorprendente, partner Domori: Cracco in Galleria, Milano per la crema al cioccolato, lenticchie alla vaniglia e piselli;
- Miglior piatto con lo speck, partner Recla: Anna Stuben dell'Hotel Gardena, Ortisei/Sankt Ulrich in Gröden (BZ) per la sella di capriolo con broccoli estivi, finferli e speck dell'Alto Adige;
- La cantina più bella da visitare, partner Enoteca Esselunga: La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla – Corvara in Badia/Corvara (BZ).

Rassegna Stampa

da Lunedì 21 ottobre 2024 a Lunedì 28 ottobre 2024

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
1+23	La Stampa	27/10/2024	*Int. a J.Sinner: Sinner: "Io, Alcaraz e i riti prima dei match" (S.Semeraro)*	8
	Gingergeneration.it	28/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con Si mette male scritto da Tananai (anteprima audio e testo)*	11
	Ildenaro.it	28/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con Si mette male scritta con Tananai. A dicembre 4 live in Campania*	14
	Informazione.it	28/10/2024	*Blanco irrompe sul palco di Milano al concerto di Mahmood: il duetto*	16
	Informazione.it	28/10/2024	*Il ragazzo 'd'oro' e' cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale*	18
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood a Torino nel 2025: data e biglietti del concerto all'Inalpi Arena*	20
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"*	22
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood conquista Roma con il suo tour N.L.D.A*	24
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood e' un mostro di bravura, lo ha dimostrato a Milano*	26
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato*	28
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena*	31
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti*	34
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood, il concerto a Roma e l'attesa dei fan fuori dal palazzetto dello sport: balli, canti e emoz*	36
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date*	38
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera*	40
	Informazione.it	28/10/2024	*Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport*	42
	Informazione.it	28/10/2024	*Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024*	44
	Informazione.it	28/10/2024	*Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo*	46
	Leccesera.it	28/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai - LecceSera*	47
	Lifestyleblog.it	28/10/2024	*Alessandra Amoroso annuncia Si mette male': il nuovo singolo firmato Tananai e il tour dei 15 anni d*	49
	Milanoevents.it	28/10/2024	*Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"*	52
	Msn.com/it	28/10/2024	*Per Alessandra Amoroso (e Tananai) "Si mette male"*	54
	Politicamentecorretto.com	28/10/2024	*ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo "SI METTE MALE"*	55
	Radiowebitalia.it	28/10/2024	*"Si mette male" il nuovo singolo di Alessandra Amoroso*	58
	Spettakolo.it	28/10/2024	*Mahmood live a Roma: le foto del concerto*	60
	Targatocn.it	28/10/2024	*Alba, ad aprire Collisioni 2025 saranno i Thirty Seconds to Mars*	62
	Tgcom24.mediaset.it	28/10/2024	*Per Alessandra Amoroso (e Tananai) "Si mette male"*	64
	Ansa.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	66
	Bresciaoggi.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	70
	Buongiornoonline.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso: Si mette male, il nuovo singolo fuori l1/11*	72
	Corriere.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con «Si mette male» scritto con Tananai. A dicembre in concerto al Palaflor*	73
	Corrierealpi.gelocal.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	74
	Ecodelcinema.com	27/10/2024	*Mahmood annuncia nuove date per il N.L.D.A. Tour, con concerti nei palasport italiani nella primaver*	75
	Eventilive.wordpress.com	27/10/2024	*Lorenzo Jovanotti - Palajova 2025*	78
	Fattitaliani.it	27/10/2024	*ALESSANDRA AMOROSO, NUOVO SINGOLO "SI METTE MALE" FUORI OVUNQUE VENERDI' 1 NOVEMBRE*	80
	Gazzettadimantova.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	82

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
49	Il Secolo XIX	27/10/2024	*Int. a J.Sinner: "Piaccio perche' sono normale Alcaraz geniale, io piu' solido. Mi rilasso solo quando guido" (S.Semeraro)*	83
	Ilgiornaledivicenza.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	85
	Ilpiccolo.gelocal.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	88
	Larena.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai | L'Arena*	89
	Lastampa.it	27/10/2024	*Jannik Sinner: Io, Alcaraz e i riti prima dei match*	91
	Lecce.corriere.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con A«Si mette maleA» scritto con Tananai. Ecco tutte le date dei concerti*	93
	Leggo.it	27/10/2024	*Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date*	95
	Lopinionista.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso lancia 'Si mette male', scritto da Tananai, e celebra 15 anni di carriera nei pal*	100
	Mattinopadova.gelocal.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	102
	Messaggeroveneto.gelocal.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	103
	Nuovavenezia.Gelocal.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	104
	Rainews.it	27/10/2024	*Il successo del Tour 2024 di Mahmood: "E' come se mi ritrovassi dentro un tornado"*	105
	Recensiamomusica.com	27/10/2024	*Alessandra Amoroso presenta Si mette male, scritto e prodotto da Tananai*	106
	Regione.Vda.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	109
	Spettacolo.eu	27/10/2024	*Alessandra Amoroso, il nuovo singolo e' Si mette male, prodotto da Tananai*	110
	Tiscali.it	27/10/2024	*Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai*	112
	Tuttojuve.com	27/10/2024	*Sinner: "Juve o Toro? I bianconeri hanno potenziale superiore"*	114
	Vivatorino.it	27/10/2024	*calmocobra il nuovo album di Tananai conquista le classifiche fimi/gfk nella settimana di debutto. S*	116
	Weblombardia.info	27/10/2024	*Alessandra Amoroso: torna in radio con il nuovo singolo 'Si Mette Male'*	118
	Allmusicitalia.it	26/10/2024	*In attesa del tour nei palazzetti, Alessandra Amoroso torna con il nuovo singolo Si mette male*	119
	Stranotizie.it	26/10/2024	*MAHMOOD: cinque concerti imperdibili in primavera [Info & Biglietti]*	121
24	Torino Cronacaqui	26/10/2024	*Mahmood torna in concerto sotto la Mole*	122
	247.Libero.it	25/10/2024	*Mahmood ha annunciato nuove date nel suo tour nei palasport Rockol*	123
	247.Libero.it	25/10/2024	*MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]*	124
	Allevents.in	25/10/2024	*GIGI PALASPORT // Roma 12.11*	125
	Askanews.it	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	127
	Campaniapress.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	130
	Capital.it	25/10/2024	*Brunori Sas, le nuove canzoni e il tour 2025*	131
	Chivassoggi.it	25/10/2024	*Mahmood torna a Torino nella primavera 2025: la nuova tappa del tour, il 24 maggio*	135
	Cittadi.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	137
	Cittadinapoli.com	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	138
	Corrieredellasardegna.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	139
	Corrierediancona.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	140
	Corrieredipalermo.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	141
	Corriereflegreo.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	142
	Cronachedellacalabria.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	145
	Cronachedelmezzogiorno.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	146
	Cronachediabruzzoemolise.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	147

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
	Cronachedimilano.com	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	148
	Deluxeblog.it	25/10/2024	*Tananai: la scaletta dei concerti del tour 2024*	149
	Dire.it	25/10/2024	*Mahmood annuncia nuove date nei palazzetti: a maggio altri 5 concerti*	152
	Donnaglamour.it	25/10/2024	*Tananai: la scaletta dei concerti del tour 2024*	155
	Fattitaliani.it	25/10/2024	*TANANAI, "CALMOCOBRA" CONQUISTA LA VETTA DELLA CLASSIFICA FIMI/GFK DEGLI ALBUM PIU' VENDUTI*	159
	Gazzettadigenova.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	161
	Idealista.it	25/10/2024	*Cosa fare a Torino a novembre 2024? Tennis, mostre e concerti*	162
	Ilcorrieredibologna.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	167
	Ilcorrieredifirenze.it	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	168
	Ildecoder.com	25/10/2024	*a maggio altri 5 concerti*	169
	Ildenaro.it	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	171
	Ilgiornaleditorino.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	174
	It.bfn.today	25/10/2024	*Nicola Savino imita Brunori Sas, lo sketch con il cantante: "E' ...*	175
	Iwebradio.fm	25/10/2024	*Jovanotti: annuncia 4 nuove date live per il PalaJova! 2025*	177
	Kultmagazine.it	25/10/2024	*MAHMOOD annuncia nuove date del suo tour NLDA*	180
	Lacittadiroma.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	182
	Liberoquotidiano.it	25/10/2024	*Jannik Sinner, la domanda con cui ha cambiato la vita a Joao Fonseca: "Stai andando all'universita'?*	183
	Lopinionista.it	25/10/2024	*"Free Love", il nuovo album dei Negramaro dal 22 novembre con tanti ospiti*	185
	Msn.com/it	25/10/2024	*Laura Pausini lancia l'iniziativa Il Mio Palco, Il Tuo Palco' per i giovani*	188
	Newsic.it	25/10/2024	*MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]*	189
	Notiziarioflegreo.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	193
	Notiziedi.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	194
	Ondarock.it	25/10/2024	*Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport*	195
	Ondazzurra.com	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	198
	Radioitalia.it	25/10/2024	*News - RadioItalia-Mahmood nei palasport anche nel 2025: le nuove date*	199
	Radionapolicentro.it	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	201
	Radiostudio90italia.it	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	202
	Recensiamomusica.com	25/10/2024	*Tananai, CalmoCobra conquista la vetta della classifica FIMI*	204
	Rockol.it	25/10/2024	*Mahmood ha annunciato nuove date nel suo tour nei palasport*	206
	Rollingstone.it	25/10/2024	*Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti*	208
	Spettacolo.eu	25/10/2024	*Mahmood, il tour nei palasport continua nel 2025 con nuove date*	211
	Spettakolo.it	25/10/2024	*Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera*	213
	TeamWorld.it	25/10/2024	*Biglietti concerti Mahmood N.L.D.A. TOUR PALASPORT 2025: citta' e date*	216
	Tiscali.it	25/10/2024	*"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	218
14	Torino Cronacaqui	25/10/2024	*Padel, videomapping e un concerto. E' conto alla rovescia per le Atp Finals*	221
	Torinocronaca.it	25/10/2024	*Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena*	222
	Torinoggi.it	25/10/2024	*Mahmood torna a Torino nella primvera 2025: la nuova tappa del tour, il 24 maggio*	225
	Tristemondo.it	25/10/2024	*Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti*	226
	Venezia24.com	25/10/2024	*CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk*	227

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
	Allmusicitalia.it	24/10/2024	*Il mio palco: il tuo palco: Laura Pausini invita i nuovi talenti italiani ad aprire le date del suo*	228
	Chivassoggi.it	24/10/2024	*Atp, iniziato il conto alla rovescia: le novita' del Fan Village e tutto quello che c'e' da sapere*	232
	Corrieredellosport.it	24/10/2024	*Ljubicic e la sorprendente previsione su Sinner: "Atp Finals? Non deve temere Alcaraz ma un altro...*	234
	Deejay.it	24/10/2024	*Nicola Savino imita Brunori Sas, lo sketch con il cantante: "E' contagioso"*	235
	Funweek.it	24/10/2024	*Laura Pausini lancia l'iniziativa Il Mio Palco, Il Tuo Palco' per i giovani*	242
	Ilnazionale.it	24/10/2024	*Atp Finals 2024, iniziato il conto alla rovescia: le novita' del Fan Village e tutto quello che c'e'*	245
	Newsic.it	24/10/2024	*LAURA PAUSINI lancia "IL MIO PALCO: IL TUO PALCO" per condividere il suo palco con artisti emergenti*	247
	Radioitalia.it	24/10/2024	*News - RadioItalia-Laura Pausini sceglie chi aprira' i suoi concerti italiani con un progetto specia*	250
	Spettacolo.eu	24/10/2024	*Baby Gang, al via il The End of the World European Tour, i biglietti*	253
	Studentville.it	24/10/2024	*Concerti Venditti 2025: date, biglietti e scaletta*	256
	Tg24.sky.it	24/10/2024	*Jovanotti, annunciati nuovi concerti del tour 2025: quattro date all'Arena di Verona*	260
	Torinocronaca.it	24/10/2024	*Conto alla rovescia per le Atp Finals: dal fan village ai concerti, ecco le novita' del 2024*	263
	Torinoggi.it	24/10/2024	*Atp, iniziato il conto alla rovescia: le novita' del Fan Village e tutto quello che c'e' da sapere*	265
	Corrieredellosport.it	23/10/2024	*Djokovic, Finals a Torino a rischio: Sinner e altri tre sicuri, ecco la situazione*	267
	Corrierenazionale.it	23/10/2024	*Gabry Ponte a San Siro: in vendita i biglietti per giugno 2025*	268
	Deejay.it	23/10/2024	*Tananai, il nuovo album 'Calmocobra' e' un consiglio a se' stesso: "Non capivo piu' chi ero"*	271
	Fanpage.it	23/10/2024	*Tananai: Racconto di quando non potevamo entrare nei locali. Vincere Sanremo? Non era una priorita'*	278
	Fitp.it	23/10/2024	*Pickleball, Road to Torino: ecco i qualificati al Master*	279
10	Il Resto del Carlino	23/10/2024	*Sport - II confronto con Tortona spostato al 6 novembre*	280
	Lagazzettadellospettacolo.it	23/10/2024	*Negramaro: il nuovo album e' "Free Love"*	281
	Notizieinunclick.it	23/10/2024	*NEGRAMARO FREE LOVE*	283
	Ondazzurra.com	23/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	286
	Primaverona.it	23/10/2024	*Jovanotti fa poker di concerti all'Arena di Verona: annunciate quattro date del "Palajova 2025"*	287
	Radioblablanetwork.net	23/10/2024	*JOVANOTTI: ANNUNCIATI 4 NUOVI APPUNTAMENTI DI "PALAJOVA! 2025"*	290
	Radiogold.it	23/10/2024	*Sfera Ebbasta: aggiunte nuove date al tour 2025*	292
	Recensiamomusica.com	23/10/2024	*Jovanotti, svelate quattro nuove date all'Arena di Verona*	293
	Spettacolo.eu	23/10/2024	*Jovanotti, il tour del 2025 si conclude con quattro date all'Arena di Verona*	295
25	Torino Cronacaqui	23/10/2024	*Tozzi altro che addio: pronto un nuovo live*	297
29	Tuttosport	23/10/2024	*FIP e Lega Basket unite. Ecco la "Italian League" (S.Campanella)*	298
30	Tuttosport	23/10/2024	*Agassi e Graf. Un dialogo dagli studenti*	299
1+30	Tuttosport	23/10/2024	*Team Sinner di nuovo al completo nel gran finale (G.Pelazzo)*	300
	Tuttosport.com	23/10/2024	*Volata Sinner: il programma dei prossimi tornei e il possibile record*	302
	Ubitennis.com	23/10/2024	*Rassegna Stampa Il saluto al tennis di Dominic Thiem*	303
	Askanews.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	306
	Campaniapress.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	309

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
1+5	Corriere di Torino (Corriere della Sera)	22/10/2024	*Tananai a Torino, il firmacopie poi il no: "Niente Capodanno" (M.Aimola)*	310
	Corrieredellasardegna.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	312
	Corrieredellosport.it	22/10/2024	*Sinner, gli avversari alle Atp Finals di Torino: chi e' ancora in corsa e chi non ci sara'*	313
	Corrierediancona.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	314
	Corrieredipalermo.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	315
	Cronachedellacalabria.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	318
	Cronachediabruzzoemolise.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	319
	Cronachedibari.com	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	320
	Cronachedimilano.com	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	321
	Dire.it	22/10/2024	*Da Tiziano Ferro a Elisa: tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro*	322
	Dire.it	22/10/2024	*Gabry Ponte a San Siro per la prima volta: in vendita i biglietti per giugno 2025*	326
	Ecodelcinema.com	22/10/2024	*I Negramaro annunciano il nuovo album "Free Love": data di uscita e dettagli del tour*	329
	Giovannilucianelli.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	331
	Ilcorrieredibologna.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	332
	Ilcorrieredifirenze.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	333
	Ildecoder.com	22/10/2024	*in vendita i biglietti per giugno 2025*	334
	Ildecoder.com	22/10/2024	*Tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro*	336
	Ilgiornaleditorino.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	338
	Lacittadiroma.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	339
	Lagazzettadelmezzogiorno.it	22/10/2024	*«Free Love», il 22 novembre esce il nuovo album dei Negramaro, l'instore tour passa anche da Molfett*	340
	Larena.it	22/10/2024	*Jovanotti, quattro nuove date all'Arena di Verona*	343
	Leggo.it	22/10/2024	*Negramaro, Free Love: in arrivo il nuovo album che canta la liberta' di amare. Tanti ospiti, da Jova*	345
	Lifestyleblog.it	22/10/2024	*Palajova 2025: Jovanotti aggiunge quattro date all'Arena di Verona, il tour si espande*	349
	Mediakey.it	22/10/2024	*Pasta Rummo annuncia la partnership con le ATP Finals di Torino*	352
	Msn.com/it	22/10/2024	*Jovanotti estende il tour 2025: annunciate quattro date all'Arena di Verona*	354
	Newsic.it	22/10/2024	*JOVANOTTI quattro concerti all'Arena di Verona [Info & Biglietti]*	355
	Newsic.it	22/10/2024	*NEGRAMARO "Free Love", il nuovo album esce il 22 novembre*	359
	Notiziedi.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album "Free love"*	361
	Radioitalia.it	22/10/2024	*News - RadioItalia-Jovanotti: poker di date all'Arena di Verona per chiudere il suo PalaJova 2025*	362
	Radionapolicentro.it	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	364
	Radiondablu.it	22/10/2024	*Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti al Palajova*	365
	Radiopico.it	22/10/2024	*AllArena di Verona il nuovo show di Jovanotti*	367
	Radiowebitalia.it	22/10/2024	*Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti al Palajova*	369
	Recensiamomusica.com	22/10/2024	*Negramaro: annunciato il nuovo album Free love, la tracklist e le collaborazioni*	371
	Rockol.it	22/10/2024	*? Concerti: Jovanotti annuncia altre date del suo 'Palajova'*	372
	Rockol.it	22/10/2024	*Concerti: Jovanotti annuncia altre date del suo 'Palajova'*	374
	Sorrisi.com	22/10/2024	*Jovanotti suonera' all'Arena di Verona quattro volte nel 2025*	376

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Inalpi**			
	Spettacolo.eu	22/10/2024	*Negramaro, in pre-order l'album Free love, feat con Ferro, Jovanotti, Elisa*	378
	Spettacolomusicasport.com	22/10/2024	*JOVANOTTI: SONO STATI ANNUNCIATI QUATTRO NUOVI APPUNTAMENTI DI PALAJOVA! 2025 ALLARENA DI VERONA*	381
	TeamWorld.it	22/10/2024	*Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti del Palajova all'Arena di Verona!*	384
	Thesoundhceck.it	22/10/2024	*Free Love e' il nuovo album dei Negramaro*	388
	Thesoundhceck.it	22/10/2024	*Jovanotti annuncia 4 nuove date all'Arena di Verona*	401
	Torinocronaca.it	22/10/2024	*Umberto Tozzi altro che addio: pronto un nuovo live a Torino*	414
	Venezia24.com	22/10/2024	*I negramaro escono col nuovo album Free love*	417
	Veronasera.it	22/10/2024	*Il Palajova arriva a Verona: Jovanotti si prende l'Arena con quattro concerti*	418
	Chivassoggi.it	21/10/2024	*Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli*	422
	It.bfn.today	21/10/2024	*Tananai a Torino: fan in coda per ore per il firmacopie. Per lui anche ...*	424
	Lastampa.it	21/10/2024	*Febbre Tananai a Torino: in 400 in coda per il firmacopie*	425
	Mattinopadova.gelocal.it	21/10/2024	*Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo*	426
	Messaggeroveneto.gelocal.it	21/10/2024	*Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo*	427
	Msn.com/it	21/10/2024	*Torino, ATP Finals 2024. Ancora cinque posti a disposizione*	428
	Nuovavenezia.Gelocal.it	21/10/2024	*Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo - La Nuova Venezia*	429
	Rainews.it	21/10/2024	*Torino, ATP Finals 2024. Ancora cinque posti a disposizione*	430
	Sportando.com/it	21/10/2024	*Frecciarossa Final Eight 2025: acquista qui il tuo abbonamento a partire da 15 euro*	432
	Today.it	21/10/2024	*Atp Vienna 2024: tabellone, calendario, date, orari, tv*	433
	Torino.corriere.it	21/10/2024	*Lartista impegnato nella promozione del nuovo album*	435
	Torinoggi.it	21/10/2024	*Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli*	437
	Tribunatreviso.gelocal.it	21/10/2024	*Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo*	439
	Turismotorino.org	21/10/2024	*FRECCIAROSSA FINAL EIGHT 2025*	440
56/57	Italia A Tavola	01/10/2024	*Autunno... con l'Asti Docg*	441
34/35	Messaggero dei Ragazzi	01/10/2024	*Che forza Tananai*	443
79/99	Media Key	01/08/2024	*Key Voice Leader 2024- Key Voice. Agenzie leader*	445

Quotidiano
27-10-2024
Pagina 1+23
Foglio 1 / 3

LA STAMPA

Tiratura: 99.118
Diffusione: 81.246

www.ecostampa.it

INTERVISTA ESCLUSIVA AL NUMERO UNO DEL TENNIS

Sinner: "Io, Alcaraz e i riti prima dei match"

«Perché piaccio alla gente? Forse perché sono uno normale». Jannik Sinner è il numero 1 della porta accanto. Anche quando ti siedi a chiacchierare con lui nella "pancia" della Accor Arena, a Parigi-Bercy, Jannik l'antidivo ti guarda negli occhi e apre il cuore. «Il successo non mi ha cambiato, sono sempre lo stesso. Non cammino a testa alta se vinco, non mi deprimo se perdo».

– PAGINA 23

L'INTERVISTA

Jannik Sinner

STEFANO SEMERARO

"Piaccio perché sono normale Alcaraz geniale, io più solido Mi rilasso solo quando guido"

Il numero 1 del tennis sarà premiato a Torino: "Per me è un posto speciale Il segnale che un match andrà bene? Andare in bagno prima di iniziare"

STEFANO SEMERARO

PARIGI

«Perché piaccio alla gente? Forse perché sono uno normale».

Jannik Sinner è il numero 1 della porta accanto. Anche quando ti siedi a chiacchierare con lui nella «pancia» della Accor Arena, a Parigi-Bercy, Jannik l'antidivo ti guarda negli occhi e apre il cuore.

Sinner, definiamo «uno normale»?

«Il successo non mi ha cambiato, sono sempre lo stesso. Non cammino a testa alta se vinco, non mi deprimo se perdo. Non mi piace stare sotto i riflettori. Non mi atteggio. Chi mi sta vicino sa quanto tempo dedico al tennis. Poi o piaci o non piaci, non si può controllare tutto. Io bado a chi mi sta vicino, alla famiglia, del resto mi importa poco».

Come si rilassa uno degli sportivi più famosi del mondo?

«Guidando, mentre ascolto un po' di musica. Sembra banale, ma non lo è per chi è sempre in giro per il mondo. A Monte-Carlo dopo gli allenamenti a volte mi metto al volante e faccio un giro, anche a Torino per le Atp Finals verrò in macchina».

Le piace sciare e correre in kart: a molti atleti viene sconsigliato, ma lei non cede.

«Alla fine ho 23 anni. Sugli sci mi sento sicuro e sui kart non corro certo come un pazzo. La velocità mi piace, sono fatto così. A tre anni e mezzo facevo già le piste nere... Ora, rispetto a due anni fa, scio al massimo un'ora e mezzo, poi si va al ristorante. Sono le cose che mi fanno stare bene».

A Torino ha debuttato in Coppa Davis, raggiunto la finale l'anno scorso e fra due settimane alla Inalpi Arena la premieranno come n. 1 di fine anno. È la sua città del cuore?

«Torino è un posto molto, molto speciale per me. Ci sono successe tante cose. Tornarci dopo quello che ho ottenuto in questa stagione mi rende orgoglioso. È una bella città, poi i torinesi amano lo sport. C'è il calcio, il tennis...».

A calcio ha giocato da piccolo: è vero che suo padre la allenava e la sostituiva perché dribblava troppo?

«Ero un centrocampista e volevo sempre andare in porta. Ma non me lo permettevano».

Da milanista, si sbilanci: vede meglio la Juventus o il Torino?

«La Juve ha un potenziale superiore. Ma nel calcio può cambiare tutto in un attimo».

Le piace l'atmosfera dello stadio?

«Sono stato a vedere la Champions a Monaco: la mentalità è diversa. In Italia lo sport lo vivi, con 70 mila persone che urlano. L'Italia è il paese delle emozioni».

Torniamo al tennis: quale numero 1 del passato vorrebbe incontrare?

«Ogni numero 1 ha qualcosa di speciale. Ad esempio mi ha fatto molto piacere parlare con Agassi. Agli Us Open mi ha dato anche qualche consiglio».

Sinner contro Agassi, mica male.

«Andre ha uno dei rovesci migliori di sempre e appartiene a una generazione diversa dalla mia, come Sampras. Mi piacerebbe confrontarmi con chi come loro ha vissuto un tennis diverso, con una mentalità diversa. Sono onorato che ora tocchi a me, ma il lavoro continua. Arrivano nuovi giocatori, con stili diversi. Il tennis non finisce mai».

L'Italia è presente in tutte le Finals, maschili e femminili. È stato lei a trascinare il movimento?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LA STAMPA

www.ecostampa.it

«In Italia spesso si ha la memoria corta. Io sono arrivato quando Fognini vinceva Monte-Carlo e Berrettini faceva finale a Wimbledon. Già nelle scorse stagioni ero costante, anche se non vincevo tanti titoli: proprio come sta facendo ora Musetti. Berrettini sta tornando, ci sono Cobolli e Arnaldi: ogni settimana, per uno di noi che perde, altri due possono vincere un torneo. Sono contento di aver dato il mio contributo. Ma in campo ciascuno è solo».

Parliamo del suo grande rivale Carlos Alcaraz?

«Siamo due giocatori molto diversi. Io tengo il ritmo molto alto, sono forte mentalmente. Lui lo è fisicamente e tennisticamente al momento ha qualcosina in più: gioca meglio lo *slice*, le *volée*. Ma per me è un fatto positivo: significa che ho margini».

Tecnicamente che cosa gli ruberebbe?

«Carlos in campo fa i numeri: smorzata, passante, lob... Non so se io sarò mai così. Però come tennista sono più solido e quando serve piazzo l'accelerazione vincente».

In che cosa invece vi assomigliate?

«Tutti e due tiriamo fuori il meglio nei punti importanti».

Lei assomiglia a Djokovic, Alcaraz a Federer: è d'accordo?

«Forse per la mentalità. Carlos è simile a Nadal, pressa fin dal primo punto, corre moltissimo. Poi alza la voce, sa come accendere il pubblico. Io sono più calmo, più freddo. Ma so diventare caldo anch'io. A volte fa bene innervosirsi, urlare contro il team, uscire dagli schemi un attimo, per poi rientrarci. Lo puoi fare se attorno hai persone di cui ti fidi».

Il tennis oggi siete voi?

«Quest'anno ci siamo smezzati gli Slam, ma ci sono altri campioni: Zverev, Medvedev, Djokovic, Musetti, Shelton, Tsitsipas... E devi batterli».

A 23 anni quanto si può cambiare, trasformarsi?

«Insieme con il mio team sto mettendo tante cose nuove nel mio tennis: anche un po' di *serve&volley*. Ma ci vuole tempo. Quando avevo 14 anni non facevo mai smorzata e *slice*: se tornassi indietro, inizierei prima. Anche a costo di impiegare più tempo per arrivare».

Che cosa significa maturare?

«Tante cose le faccio meglio perché ora conosco il mio corpo. Mi sveglio il mattino sapendo quello che devo fare. Una volta dicevo: gioco alle sette di sera, mi alleno a mezzogiorno. Oggi so che devo dormire di più per riposare».

Ci racconta il suo rituale prima di ogni partita?

«La routine inizia negli spogliatoi, mettendo il *tape*, cambiando il grip al manico della racchetta, scaldandomi. Poi se vado in bagno vuol dire che la partita la sento, ed è giusto così. Se non succede, allora gioco male o perdo. Possono sembrare sciocchezze, ma tutto quello che faccio nella mia giornata ha un senso. Anche stare attento a non mangiare o bere troppo».

Il 2024 è stato un anno straordinario e insieme molto complicato...

«Mi ha aiutato a capire chi è veramente mio amico e chi no. Il momento più difficile è stato quando è uscita la notizia del processo, prima degli Us Open. Ma sapere di non aver fatto niente di male mi ha aiutato a giocare bene». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le altre passioni
Sugli sci mi sento sicuro, a tre anni e mezzo facevo già le piste nere. I kart? Non corro da pazzo

La routine
Tutto quello che faccio nella mia giornata ha senso Anche non bere o mangiare troppo

Il grande rivale
Carlos ha qualcosa in più, slice e volée Ma è un fatto positivo: vuol dire che ho margini

Il confronto
Lui è simile a Nadal alza la voce ma anch'io so essere caldo. A volte fa bene innervosirsi

VERSO LE ATP FINALS

Da mercoledì in campo a Parigi-Bercy

Dopo la sfida nella milionaria esibizione in Arabia Saudita, Jannik Sinner e Carlos Alcaraz da mercoledì tornano in campo in un torneo ufficiale al Masters 1000 di Parigi-Bercy, dove Sinner troverà all'esordio Ben Shelton o Felix Auger-Aliassime. Per Jannik e Carlos è il preludio alle due «Finals» di stagione, quelle Atp in programma a Torino - al via il 10 novembre - e di Coppa Davis a Malaga, con gli azzurri chiamati a difendere il titolo del 2023. Nel «500» di Vienna, si spegne in semifinale contro Draper il sogno di Lorenzo Musetti (6-2 6-4), mentre Matteo Berrettini, dopo meno di un anno, annuncia il divorzio dall'ex coach di Rafa Nadal, Francisco Roig. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Quotidiano
27-10-2024
Pagina 1+23
Foglio 3 / 3

LA STAMPA

www.ecostampa.it

AGF

REUTERS/HAMAD I MOHAMMED

La sfida
Jannik Sinner, 23 anni (sopra con il trofeo del Masters 1000 vinto a Shanghai), numero 1 del mondo, con Carlos Alcaraz (21)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

MUSICA ◦ ULTIME NEWS

Alessandra Amoroso torna con Si mette male scritto da Tananai (anteprima audio e testo)

scritto da Giovanna Codella 28 Ottobre 2024

Dopo il successo di *Mezzo rotto* feat. Bigmama, Alessandra Amoroso torna in radio con il nuovo singolo *Si Mette Male*, firmato da TANANAI, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add qui.

Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per

ULTIME NEWS

Alessandra Amoroso torna con Si mette male scritto da Tananai (anteprima audio e testo)
28 Ottobre 2024

Amici 24: gli ascolti e la classifica della puntata del 27 ottobre
28 Ottobre 2024

Damiano David - Born With A Broken Heart: video, testo e traduzione
25 Ottobre 2024

Il Prince Azzurro: in arrivo un film live action Disney
24 Ottobre 2024

Angelina Mango rinvia le date del tour a causa di una rinofaringite
24 Ottobre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

succedere e che non vale la pena provare ad evitare.

L'interpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

.

L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1° dicembre con il suo tour, 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Anteprima testo Si mette male

In aggiornamento

Queste le date di Fino a qui in tour

1 dicembre – EBOLI – PALA SELE

3 dicembre – BARI – PALA FLORIO

4 dicembre – BARI – PALA FLORIO

6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA

7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA

9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM

15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA

18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

I biglietti per le date di Alessandra Amoroso sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali. Per tutte le altre informazioni puoi andare sul sito: Friendsandpartners.it.

E voi ascolterete Si mette male?

ALESSANDRA AMOROSO

GIOVANNA CODELLA
La musica è la mia più grande passione ed è il mezzo per interpretare il mondo che mi circonda. Nella scrittura di articoli quanto nel canto, amo esplorare stili diversi, dal pop britannico al K-pop, dal rap alla musica italiana: ogni forma d'espressione è un'avventura da vivere e ogni artista un universo da scoprire.

⟵ Articolo precedente
Amici 24: gli ascolti e la classifica della puntata del 27 ottobre

ARTICOLI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Culture

Alessandra Amoroso torna con "Si mette male" scritta con Tananai. A dicembre 4 live in Campania

ildenaro.it 28 Ottobre 2024

9

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo «Si mette male», il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di «Mezzo rotto» feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del «detto non detto» dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro , alla fine…«si mette male». L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con «Fino a qui in tour», 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre – Eboli – Pala Sele, 3-4 dicembre – Bari – Pala Florio, 6 dicembre – Bologna – Unipol Arena, 7 dicembre – Padova – Kioene Arena, 9-10 dicembre – Milano – Unipol Forum, 12 dicembre – Firenze – Nelson Mandela Forum, 15 dicembre – Torino – Inalpi Arena, 18-19 dicembre – Roma – Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre – Napoli – Palapartenope.

Articolo precedente

Filiera della pasta, i big stringono un patto per tutelare il made in Italy di qualità: presentazione al Ministero

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Blanco irrompe sul palco di Milano al concerto di Mahmood: il duetto

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

23/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Mahmood ha incantato il pubblico di **Milano** con due serate sold-out all'Unipol Forum di **Assago**, dimostrando ancora una volta il suo immenso talento e la sua capacità di mescolare generi e influenze musicali. Il concerto, caratterizzato da una precisione cronometrica e coreografie teatrali, ha rappresentato un vero e proprio viaggio nella carriera dell'artista. Mahmood ha saputo gestire abilmente un equilibrio tra momenti di grande energia e passaggi più intimi e acustici, coinvolgendo il pubblico dall'inizio alla fine. *(Radio 105)*

La notizia riportata su altri giornali

Il punto d'arrivo era rappresentato dalle nuvole, mentre il finale (con tanto di ringraziamenti, mamma compresa) è stato con una Tuta Gold da standing ovation. Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. *(Corriere del Ticino)*

Guarda tutte le interviste in diretta della seconda giornata di Tutto Sposi, l'evento wedding dedicato alle nuove tendenze del matrimonio 2025.Elle Spose Bridal - Intervista a Giulia Scognamiglio di Atelier GiuliaElle Spose Bridal - Intervista a Serena Ranieri di Associazione FedermepElle Spose Bridal - Intervista a Vittorio Cristiano di Maison Le DiveElle Spose Bridal - Intervista a Maria Carrabs di Atelier CarrabsElle Spose Bridal - Intervista a Atelier Sorelle PanellaElle Spose Bridal - Intervista a Gino Signore di Maison SignoreElle Spose Bridal - Intervista a Raffaele Buono di Essenza Boutique *(Elle)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(leggo.it)*

Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera

Mahmood signore di **Milano** per la seconda sera consecutiva con uno spettacolo muscolare, adrenalinico, perfetto... anche troppo mi viene da dire. *(Sky Tg24)*

Nell'epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di **Assago** durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(Spettakolo.it)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

28/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale Il **cantautore** sta portando in giro per l'Italia il suo NDLA tour che continuerà anche nel 2025. Ieri a **Roma** uno show teatrale e dinamico che ha raccolto il tutto esaurito. In scaletta il duetto a sorpresa con Elisa Getting your Trinity Audio player ready... Ph. Walter Coppola ROMA – Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto e sta conquistando – un sold out dopo l'altro – i suoi primi palazzetti. *(Dire)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Su altri giornali

Il **cantautore** milanese ha fatto tappa, domenica 27 ottobre, con il suo tour nei palasport «N.L.D.A.», partito da Jesolo il 18 ottobre scorso e che sta registrando il tutto esaurito ad ogni tappa: «E' come un tornado di emozioni, più un viaggio che una una serie di concerti». *(Corriere TV)*

Date che riguardano anche l'Inalpi Arena di Torino scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Cocktail D'amore Sabri Ailel *(Onda Rock)*

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. *(Rolling Stone Italia)*

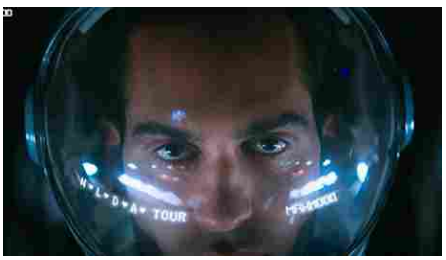
Dopo il successo delle prime tappe dell'"N.L.D.A. Tour", la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date, prodotte da Friends & Partners, previste per la primavera 2025. *(Spettakolo.it)*

Intanto Mahmood cresce passo dopo passo. Nell'epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. *(il Giornale)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Le interviste della Bridal TV di Elle Spose, 2 giorno di Tutto Sposi

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date



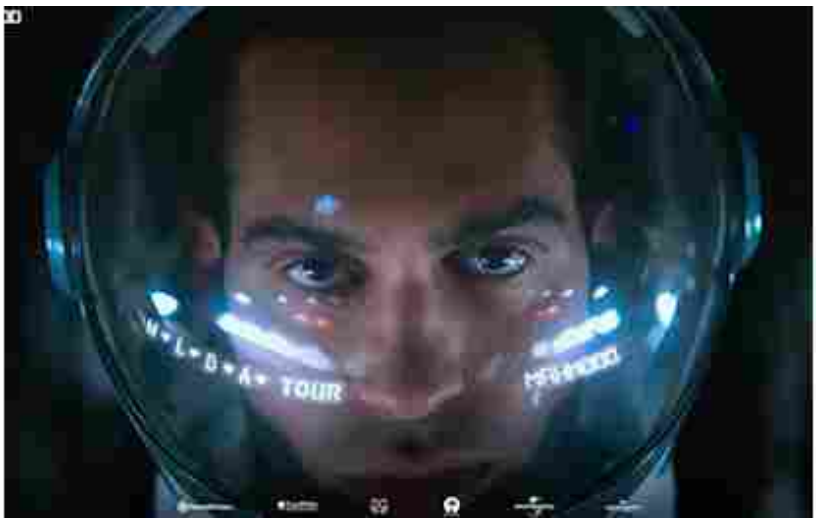
Mahmood a Torino nel 2025: data e biglietti del concerto all'Inalpi Arena

[VIDEO] Mahmood in concerto a Milano duetta con Ornella Vanoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

informazione.it
www.ecostampa.it

Mahmood a Torino nel 2025: data e biglietti del concerto all'Inalpi Arena



ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Mahmood sarà in concerto a **Torino** nel 2025 per una data del suo nuovo tour nei palasport italiani. Dopo il grande successo delle prime tappe, il N.L.D.A. TOUR di Mahmood aggiunge nuove tappe tra cui anche Torino dove, il cantante, si esibirà il 25 maggio 2025 sul palco dell'Inalpi **Arena**. Mahmood, conosciuto per la sua voce inconfondibile e per il suo stile unico che mescola **pop**, elettronica e sfumature urban, porta sul palco il suo racconto artistico e personale attraverso uno show teatrale articolato in tre atti, ognuno studiato per trasportare il pubblico in una dimensione che si ispira ai club europei. *(Guida Torino)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Su altre testate

Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N.L.D.A. TOUR. Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024 Mahmood in concerto a Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito di N. *(Team World)*

Medley 1: Dorado Proibito Talata Klan *(Onda Rock)*

Date che riguardano anche l'Inalpi **Arena** di **Torino** scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L'artista milanese con con un post su Instagram ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025, prodotto da Friends & Partners, previste per la primavera del 2025. *(MilanoEvents.it)*

Mahmood ha incantato il pubblico di Milano con due serate sold-out all'Unipol Forum di Assago, dimostrando ancora una volta il suo immenso talento e la sua capacità di mescolare generi e influenze musicali. *(Radio 105)*

Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Le interviste della Bridal TV di Elle Spose, 2 giorno di Tutto Sposi

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Mahmood è un mostro di bravura, lo ha dimostrato a Milano

Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

28/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Advertisement Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025" Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L'artista milanese con con un post su **Instagram** ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025, prodotto da **Friends** & Partners, previste per la primavera del 2025. Lo show farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(MilanoEvents.it)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ne parlano anche altre testate

Mahmood al Palazzo dello Sport di **Roma** il 27 ottobre. C'è «Brividi», pezzo vincitore di Sanremo 2022, «Gioventù bruciata» e «Soldi» che, invece, hanno vinto Sanremo Giovani 2018 e Sanremo 2019. *(leggo.it)*

Il cantautore milanese ha fatto tappa, domenica 27 ottobre, con il suo tour nei palasport «N.L.D.A.», partito da Jesolo il 18 ottobre scorso e che sta registrando il tutto esaurito ad ogni tappa: «E' come un tornado di emozioni, più un viaggio che una una serie di concerti». *(Corriere TV)*

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(Spettakolo.it)*

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N.L.D.A. TOUR. Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024 Mahmood in concerto a Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito di N. *(Team World)*

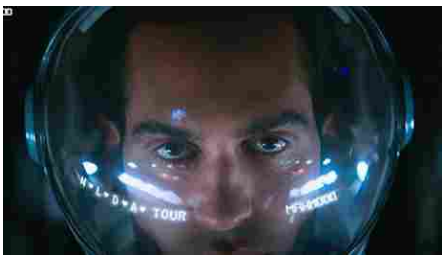
Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. E ha iniziato, appunto, a sognare. *(Corriere del Ticino)*

Nell'epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

Le interviste della Bridal TV di Elle Spose, 2 giorno di Tutto Sposi

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date



Mahmood a Torino nel 2025: data e biglietti del concerto all'Inalpi Arena

Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Mahmood conquista Roma con il suo tour N.L.D.A

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

28/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Il **cantautore** milanese Mahmood, noto per il suo stile unico e le sue performance coinvolgenti, ha fatto tappa a **Roma** il 27 ottobre con il suo tour nei palasport "N.L.D.A.", iniziato il 18 ottobre a **Jesolo**. Il concerto, tenutosi al Palazzo dello Sport, ha registrato il tutto esaurito, confermando il crescente successo dell'artista. Mahmood, che ha recentemente pubblicato il suo ultimo album "Nei letti degli altri", certificato platino e con oltre 630 milioni di stream, ha offerto uno spettacolo teatrale e dinamico, definito da molti come un "tornado di emozioni".

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Durante la serata, Mahmood ha sorpreso il pubblico con un duetto inaspettato con Elisa sulle note di "Rubini", regalando un'esibizione indimenticabile. L'artista ha dimostrato ancora una volta la sua capacità di creare un'atmosfera intima e coinvolgente, alternando momenti di danza sfrenata a passaggi più riflessivi e intensi. La scaletta del concerto ha incluso i brani più amati del suo repertorio, eseguiti con una maestria che ha lasciato il pubblico senza parole.

Il tour "N.L.D.A." proseguirà anche nel 2025, con nuove date annunciate per la primavera. Mahmood si esibirà il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

maggio all'Inalpi Arena di **Torino** e concluderà il tour il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano**. L'annuncio delle nuove date è stato accolto con entusiasmo dai fan, che attendono con impazienza di poter assistere nuovamente alle performance dell'artista.

Mahmood, con il suo talento e la sua capacità di emozionare, continua a conquistare il pubblico italiano, dimostrando di essere una delle voci più interessanti e innovative del panorama musicale contemporaneo.

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Altri articoli

Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Note su informazione.it
Le notizie sul tuo sito
Come contattarci
Proponi/Rimuovi una fonte
Guest Posting
Tutela della privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood è un mostro di bravura, lo ha dimostrato a Milano

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

23/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Ad accompagnare il viaggio, diciamo a illustrarne tappe e significati, la scenografia. Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. E ha iniziato, appunto, a sognare. Un volo verso chissà dove nel quale hanno trovato posto, e spazio, i brani del nuovo album, Nei letti degli altri, oltre ai vecchi successi. Il punto d'arrivo era rappresentato dalle nuvole, mentre il finale (con tanto di ringraziamenti, mamma compresa) è stato con una Tuta Gold da standing ovation. *(Corriere del Ticino)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Su altre fonti

Nel corso dello show Mahmood ha donato ai fan momenti speciali, come il fantastico duetto con Blanco su Brividi e soprattutto l'esibizione con Ornella Vanoni. *(Radio Kiss Kiss)*

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(leggo.it)*

Tra le sorprese della serata, anche l'arrivo di Elisa sulle note di "Rubini", regalando al pubblico un'esibizione indimenticabile di uno show internazionale. Di Dajana Mrukku *(leggo.it)*

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

Guarda tutte le interviste in diretta della seconda giornata di Tutto Sposi, l'evento wedding dedicato alle nuove tendenze del matrimonio 2025.Elle Spose Bridal - Intervista a Giulia Scognamiglio di Atelier GiuliaElle Spose Bridal - Intervista a Serena Ranieri di Associazione FedermepElle Spose Bridal - Intervista a Vittorio Cristiano di Maison Le DiveElle Spose Bridal - Intervista a Maria Carrabs di Atelier CarrabsElle Spose Bridal - Intervista a Atelier Sorelle PanellaElle Spose Bridal - Intervista a Gino Signore di Maison SignoreElle Spose Bridal - Intervista a Raffaele Buono di Essenza Boutique *(Elle)*

Mahmood, conosciuto per la sua voce inconfondibile e per il suo stile unico che mescola pop, elettronica e sfumature urban, porta sul palco il suo racconto artistico e personale attraverso uno show teatrale articolato in tre atti, ognuno studiato per trasportare il pubblico in una dimensione che si ispira ai club europei. *(Guida Torino)*

Klan Rapide *(Onda Rock)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato

Scaletta concerto Mahmood

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

23/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Mahmood signore di **Milano** per la seconda sera consecutiva con uno spettacolo muscolare, adrenalinico, perfetto... anche troppo mi viene da dire. In poco più di un'ora e mezzo di concerto (bravissimo per avere scelto un giusto tempo e non essere caduto nella trappola dei concerti monstre che fatalmente diventano noiosi) ha raccontato il suo viaggio artistico e sul palco ha accolto Blanco per far rivivere al suo pubblico i Brividi, l'immensa, iconica **Ornella Vanoni** con la quale ha duettato in Santa Allegria e, a sorpresa, è apparsa l'eterea, raffinata Angéle e insieme hanno emozionato con Sempre (per me uno dei momenti più alti dell'intera serata). *(Sky Tg24)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Se ne è parlato anche su altre testate

Nell'epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. Intanto Mahmood cresce passo dopo passo. *(il Giornale)*

Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(Rolling Stone Italia)*

Guarda tutte le interviste in diretta della seconda giornata di Tutto Sposi, l'evento wedding dedicato alle nuove tendenze del matrimonio 2025.Elle Spose Bridal - Intervista a Giulia Scognamiglio di Atelier GiuliaElle Spose Bridal - Intervista a Serena Ranieri di Associazione FedermepElle Spose Bridal - Intervista a Vittorio Cristiano di Maison Le DiveElle Spose Bridal - Intervista a Maria Carrabs di Atelier CarrabsElle Spose Bridal - Intervista a Atelier Sorelle PanellaElle Spose Bridal - Intervista a Gino Signore di Maison SignoreElle Spose Bridal - Intervista a Raffaele Buono di Essenza Boutique *(Elle)*

Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale

Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024 Mahmood in concerto a Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito di N.L.D.A. TOUR Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N. *(Team World)*

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

[VIDEO] Mahmood in concerto a Milano duetta con Ornella Vanoni

Mahmood è un mostro di bravura, lo ha dimostrato a Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Mahmood, conosciuto per la sua voce inconfondibile e per il suo stile unico che mescola pop, elettronica e sfumature urban, porta sul palco il suo racconto artistico e personale attraverso uno show teatrale articolato in tre atti, ognuno studiato per trasportare il pubblico in una dimensione che si ispira ai club europei. *(Guida Torino)*

Il cantautore sta portando in giro per l'Italia il suo NDLA tour che continuerà anche nel 2025. Ieri a Roma uno show teatrale e dinamico che ha raccolto il tutto esaurito. In scaletta il duetto a sorpresa con Elisa ROMA – Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto e sta conquistando – un sold out dopo l'altro – i suoi primi palazzetti. *(Dire)*

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Note su informazione.it
Le notizie sul tuo sito
Come contattarci
Proponi/Rimuovi una fonte
Guest Posting
Tutela della privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

E' stato il protagonista assoluto del colpo d coda dell'estate torinese con l'ospitata al Todays Festival e, adesso, rieccolo. E' Mahmood, ovviamente, il quale, dopo il successo nei palazzetti di N.L.D.A. TOUR, ha annunciato proprio in queste ore, a grande richiesta, cinque nuove date - prodotte da **Friends** & Partners - previste per la primavera 2025. Date che riguardano anche l'Inalpi **Arena** di **Torino** scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Se ne è parlato anche su altre testate

C'è «Brividi», pezzo vincitore di Sanremo 2022, «Gioventù bruciata» e «Soldi» che, invece, hanno vinto Sanremo Giovani 2018 e Sanremo 2019. Per la sua prima volta nei palazzetti, Mahmood convince ed entusiasma il suo pubblico con una scaletta che ripercorre gli ultimi due album, «Ghettolimpo» e «Nei letti degli altri», ma non solo. *(leggo.it)*

Intanto Mahmood cresce passo dopo passo. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

In poco più di un'ora e mezzo di concerto (bravissimo per avere scelto un giusto tempo e non essere caduto nella trappola dei concerti monstre che fatalmente diventano noiosi) ha raccontato il suo viaggio artistico e sul palco ha accolto Blanco per far rivivere al suo pubblico i Brividi, l'immensa, iconica Ornella Vanoni con la quale ha duettato in Santa Allegria e, a sorpresa, è apparsa l'eterea, raffinata Angéle e insieme hanno emozionato con Sempre (per me uno dei momenti più alti dell'intera serata). *(Sky Tg24)*

Mahmood è un mostro di bravura, lo ha dimostrato a Milano

Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L'artista milanese con con un post su Instagram ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025, prodotto da **Friends** & Partners, previste per la primavera del 2025. *(MilanoEvents.it)*

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

[VIDEO] Mahmood in concerto a Milano duetta con Ornella Vanoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

previste per la primavera 2025. *(Rolling Stone Italia)*

Ad accompagnare il viaggio, diciamo a illustrarne tappe e significati, la scenografia. E ha iniziato, appunto, a sognare. *(Corriere del Ticino)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera

Note su informazione.it
Le notizie sul tuo sito
Come contattarci
Proponi/Rimuovi una fonte
Guest Posting
Tutela della privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025. Si parte il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna** per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, segue il 21 maggio il Palapartenope di **Napoli**, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(Rolling Stone Italia)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Se ne è parlato anche su altri giornali

L'artista porta dal vivo il suo ultimo lavoro discografico "«Nei letti degli altri» uscito il 16 febbraio, certificato platino e che conta più di 630 milioni di stream. ha detto. *(Corriere TV)*

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(leggo.it)*

Un volo verso chissà dove nel quale hanno trovato posto, e spazio, i brani del nuovo album, Nei letti degli altri, oltre ai vecchi successi. Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. *(Corriere del Ticino)*

Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024

Mahmood, conosciuto per la sua voce inconfondibile e per il suo stile unico che mescola pop, elettronica e sfumature urban, porta sul palco il suo racconto artistico e personale attraverso uno show teatrale articolato in tre atti, ognuno studiato per trasportare il pubblico in una dimensione che si ispira ai club europei. *(Guida Torino)*

C'è «Brividi», pezzo vincitore di Sanremo 2022, «Gioventù bruciata» e «Soldi» che, invece, hanno vinto Sanremo Giovani 2018 e Sanremo 2019. Ultimo aggiornamento: Domenica 27 Ottobre 2024, 21:19 *(leggo.it)*

Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N.L.D.A. TOUR. Con uno show curato nei minimi dettagli, una nuova scaletta e tante sorprese, N. *(Team World)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Le interviste della Bridal TV di Elle Spose, 2 giorno di Tutto Sposi

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood, il concerto a Roma e l'attesa dei fan fuori dal palazzetto dello sport: balli, canti e emozioni

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

27/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Mahmood al Palazzo dello **Sport** di **Roma** il 27 ottobre. Per la sua prima volta nei palazzetti, Mahmood convince ed entusiasma il suo pubblico con una scaletta che ripercorre gli ultimi due album, «Ghettolimpo» e «Nei letti degli altri», ma non solo. C'è «Brividi», pezzo vincitore di Sanremo 2022, «Gioventù bruciata» e «Soldi» che, invece, hanno vinto **Sanremo Giovani 2018** e Sanremo 2019. Ultimo aggiornamento: Domenica 27 Ottobre 2024, 21:19 *(leggo.it)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

La notizia riportata su altri giornali

ROMA – Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto e sta conquistando – un sold out dopo l'altro – i suoi primi palazzetti. Ph. Walter Coppola *(Dire)*

Guarda tutte le interviste in diretta della seconda giornata di Tutto Sposi, l'evento wedding dedicato alle nuove tendenze del matrimonio 2025.Elle Spose Bridal - Intervista a Giulia Scognamiglio di Atelier GiuliaElle Spose Bridal - Intervista a Serena Ranieri di Associazione FedermepElle Spose Bridal - Intervista a Vittorio Cristiano di Maison Le DiveElle Spose Bridal - Intervista a Maria Carrabs di Atelier CarrabsElle Spose Bridal - Intervista a Atelier Sorelle PanellaElle Spose Bridal - Intervista a Gino Signore di Maison SignoreElle Spose Bridal - Intervista a Raffaele Buono di Essenza Boutique *(Elle)*

Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello **Sport** di **Roma**, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. *(Rolling Stone Italia)*

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello **Sport** di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. *(leggo.it)*

Date che riguardano anche l'Inalpi Arena di Torino scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Tra le sorprese della serata, anche l'arrivo di Elisa sulle note di "Rubini", regalando al pubblico un'esibizione indimenticabile di uno show internazionale. Mahmood ha conquistato **Roma**. Il suo ultimo tour N. *(leggo.it)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"

Mahmood in concerto a Milano, un viaggio tellurico e colorato

Mahmood, si aggiungono cinque

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

27/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date - prodotte da **Friends** & Partners - previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(leggo.it)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ne parlano anche altri giornali

Ad accompagnare il viaggio, diciamo a illustrarne tappe e significati, la scenografia. Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. *(Corriere del Ticino)*

Nei Letti Degli Altri Stella Cadente *(Onda Rock)*

Con uno show curato nei minimi dettagli, una nuova scaletta e tante sorprese, N.L.D.A. TOUR è l'occasione per ascoltare dal vivo anche l'ultimo album Nei letti degli altri. Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024 Mahmood in concerto a Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito di N. *(Team World)*

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L'artista milanese con con un post su Instagram ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025, prodotto da **Friends** & Partners, previste per la primavera del 2025. *(MilanoEvents.it)*

Dopo il successo delle prime tappe dell'"N.L.D.A. Tour", la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date, prodotte da **Friends** & Partners, previste per la primavera 2025. *(Spettakolo.it)*

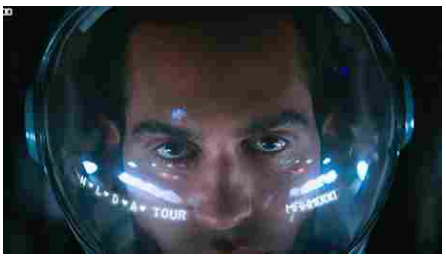
Date che riguardano anche l'Inalpi **Arena** di **Torino** scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti



Mahmood a Torino nel 2025: data e biglietti del concerto all'Inalpi Arena

Mahmood in concerto a Milano,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Dopo il successo delle prime tappe dell'"N.L.D.A. Tour", la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date, prodotte da **Friends** & Partners, previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(Spettakolo.it)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ne parlano anche altre testate

Intanto Mahmood cresce passo dopo passo. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

Ultimo aggiornamento: Domenica 27 Ottobre 2024, 21:19 Per la sua prima volta nei palazzetti, Mahmood convince ed entusiasma il suo pubblico con una scaletta che ripercorre gli ultimi due album, «Ghettolimpo» e «Nei letti degli altri», ma non solo. *(leggo.it)*

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025" Advertisement *(MilanoEvents.it)*

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date

Ratata Medley 1: Dorado Proibito Talata *(Onda Rock)*

Con uno show curato nei minimi dettagli, una nuova scaletta e tante sorprese, N.L.D.A. TOUR è l'occasione per ascoltare dal vivo anche l'ultimo album Nei letti degli altri. Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N. *(Team World)*

TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date - prodotte da **Friends** & Partners - previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol **Arena** di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano** *(leggo.it)*

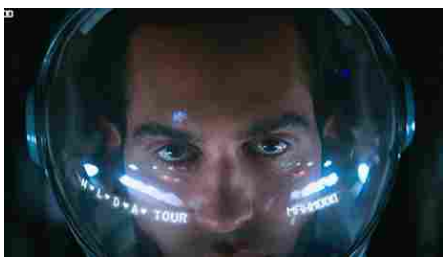
Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Le interviste della Bridal TV di Elle Spose, 2 giorno di Tutto Sposi

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti



Mahmood a Torino nel 2025:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

IntroBakugo Klan Tutti Contro Tutti Nei Letti Degli Altri Paradiso Inuyasha Brividi Sabri Ailel Ghettolimpo Neve Medley 1: Dorado Proibito Talata Personale Overdose T'amo Il **Nilo** Nel Naviglio Stella Cadente Nel Tuo Mare Cocktail D'amore Rapide Sempre (Feat. Angele) Medley 2: Barrio Kobra Ratata Soldi Tuta Gold Domenica 27 ottobre, Mahmood sarà al Palazzo dello Sport di **Roma** per la penultima tappa del N. *(Onda Rock)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ne parlano anche altri giornali

Dopo il successo delle prime tappe dell'"N.L.D.A. Tour", la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date, prodotte da Friends & Partners, previste per la primavera 2025. *(Spettakolo.it)*

E ha iniziato, appunto, a sognare. Il concerto è cominciato sulla poltrona del dentista, dove Mahmood, anestetizzato, si è addormentato. *(Corriere del Ticino)*

Mahmood sarà in concerto a Torino nel 2025 per una data del suo nuovo tour nei palasport italiani. Dopo il grande successo delle prime tappe, il N.L.D.A. TOUR di Mahmood aggiunge nuove tappe tra cui anche Torino dove, il cantante, si esibirà il 25 maggio 2025 sul palco dell'Inalpi Arena. *(Guida Torino)*

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"

Ph. Walter Coppola Getting your Trinity Audio player ready... *(Dire)*

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025. *(Rolling Stone Italia)*

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025" Advertisement *(MilanoEvents.it)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Mahmood, il live sold out al Palasport dell'Eur fra danze sfrenate e atmosfere intime: «Un tornado di emozioni»

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Scaletta concerto Mahmood Firenze, Mandela Forum 25 ottobre 2024

ARTICOLO PRECEDENTE | ARTICOLO SUCCESSIVO

25/10/2024 CULTURA E SPETTACOLO

Scaletta concerto Mahmood **Firenze**, Mandela Forum 25 ottobre 2024 Mahmood in concerto a Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito di N.L.D.A. TOUR Scopri la scaletta del concerto di Mahmood al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre 2024 nell'ambito dell' N.L.D.A. TOUR. Con uno show curato nei minimi dettagli, una nuova scaletta e tante sorprese, N.L.D.A. TOUR è l'occasione per ascoltare dal vivo anche l'ultimo album Nei letti degli altri. *(Team World)*

Segui informazione.it su

informazione.it sul tuo sito

informazione.it widget

Desideri pubblicare le notizie presenti su **informazione.it** sul tuo sito? Sei libero di farlo.
Scopri come...

Altri articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

La notizia riportata su altre testate

Ultimo aggiornamento: Domenica 27 Ottobre 2024, 21:19 Per la sua prima volta nei palazzetti, Mahmood convince ed entusiasma il suo pubblico con una scaletta che ripercorre gli ultimi due album, «Ghettolimpo» e «Nei letti degli altri», ma non solo. *(leggo.it)*

Nell'epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all'Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. *(il Giornale)*

Palazzo dello Sport sold out per Mahmood. ha detto. *(Corriere TV)*

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L'artista milanese con con un post su Instagram ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025, prodotto da Friends & Partners, previste per la primavera del 2025. *(MilanoEvents.it)*

Il concerto, caratterizzato da una precisione cronometrica e coreografie teatrali, ha rappresentato un vero e proprio viaggio nella carriera dell'artista. Mahmood ha saputo gestire abilmente un equilibrio tra momenti di grande energia e passaggi più intimi e acustici, coinvolgendo il pubblico dall'inizio alla fine. *(Radio 105)*

Date che riguardano anche l'Inalpi Arena di Torino scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. *(Torino Cronaca)*

Tutti gli articoli | Condividi | Mia Informazione | Note

Il ragazzo 'd'oro' è cresciuto: Mahmood nei palazzetti con uno show da star internazionale

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

Mahmood conquista Roma, lo show incredibile e l'arrivo a sorpresa di Elisa: «Sono molto emozionato»

[VIDEO] Mahmood in concerto a Milano duetta con Ornella Vanoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

informazione.it
www.ecostampa.it

Un "rave teatrale" nei palasport. Mahmood cambia sempre ritmo

Intanto Mahmood cresce passo dopo passo. Nell´epoca del gigantismo a tutti i costi, lui continua a fare concerti e a dosare le apparizioni collezionando quasi tutti «sold out» e rafforzando il rapporto con i fan. Lo hanno confermato i due concerti tutti esauriti di inizio settimana all´Unipol Forum di Assago durante i quali sono apparsi non solo Blanco ma soprattutto Ornella Vanoni che ha restituito il favore: in primavera Mahmood era salito sul suo palco agli Arcimboldi e lei in cambio si è presa gli applausi del Forum. (il Giornale) Su altre fonti Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025" Advertisement (MilanoEvents.it) L´imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all´Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all´Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all´Unipol Forum di Milano. (Spettakolo.it) Mahmood sarà in concerto a Torino nel 2025 per una data del suo nuovo tour nei palasport italiani. Dopo il grande successo delle prime tappe, il N.L.D.A. TOUR di Mahmood aggiunge nuove tappe tra cui anche Torino dove, il cantante, si esibirà il 25 maggio 2025 sul palco dell´Inalpi Arena. (Guida Torino) Guarda tutte le interviste in diretta della seconda giornata di Tutto Sposi, l´evento wedding dedicato alle nuove tendenze del matrimonio 2025.Elle Spose Bridal - Intervista a Giulia Scognamiglio di Atelier GiuliaElle Spose Bridal - Intervista a Serena Ranieri di Associazione FedermepElle Spose Bridal - Intervista a Vittorio Cristiano di Maison Le DiveElle Spose Bridal - Intervista a Maria Carrabs di Atelier CarrabsElle Spose Bridal - Intervista a Atelier Sorelle PanellaElle Spose Bridal - Intervista a Gino Signore di Maison SignoreElle Spose Bridal - Intervista a Raffaele Buono di Essenza Boutique (Elle) Ph. Walter Coppola Il cantautore sta portando in giro per l´Italia il suo NDLA tour che continuerà anche nel 2025. Ieri a Roma uno show teatrale e dinamico che ha raccolto il tutto esaurito. In scaletta il duetto a sorpresa con Elisa (Dire) Milano e il Forum di Assago hanno accolto il talento di Mahmood per due serate di musica che hanno fatto registrare il sold out in uno dei palazzetti più importanti d´Italia. Dopo una prima serata di grandi successi, il cantante ha replicato ieri sera offrendo uno spettacolo coinvolgente arricchito da un folto corpo di ballo. (Radio Kiss Kiss)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Leccesera

"Chi cerca il bene altrui, trova il proprio bene"

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

Pinuccio Rana • 28/10/2024 • Spettacolo

Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare.

NEWS DAL NETWORK

Furto banche dati, dossieraggio su Ignazio La Russa e Matteo Renzi

Conte 'licenzia' Grillo per 'sabotaggio', Casaleggio punge: "Ne resterà uno, di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Racconta questo “Si mette male”, il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui **Alessandra Amoroso** torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di “Mezzo rotto” feat. Bigmama.

Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da **Tananai** e **Simonetta**, insieme a **Alessandro Raina** ed **Enrico Wolfgang Cavion**, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all’interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del “detto non detto” dà vita a un’atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell’altro, alla fine…”si mette male”.

L’artista, che quest’anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con “Fino a qui in tour”, 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Queste le date: 1 dicembre – Eboli – Pala Sele, 3-4 dicembre – Bari – Pala Florio, 6 dicembre – Bologna – Unipol Arena, 7 dicembre – Padova – Kioene Arena, 9-10 dicembre – Milano – Unipol Forum, 12 dicembre – Firenze – Nelson Mandela Forum, 15 dicembre – Torino – Inalpi Arena, 18-19 dicembre – Roma – Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre – Napoli – Pala Partenope. (ansa)

Condividi:

Stampa Facebook Twitter WhatsApp E-mail

PRECEDENTE
Distrutta statua Sant’Antonio Abate a Lecce, vescovo ‘gesto vile’

elettore"

Loris Boni: “Il Bari può fare molto meglio in ottica promozione. I biancorossi sono una buona squadra”

Sinistra Italiana: Basta Inquinamento a Taranto

Manovra, testo alla Camera: mini rialzo per pensioni minime, bonus bebè da mille euro

Consiglio d'Europa, quali sono le sue funzioni e perché non fa parte dell'Ue

La solidarietà ha colore e passaporto

L’aborto, la politica, la società

Sanità, liste attesa 'lumaca': per esame o visita si aspetta anche un anno e mezzo

PROMO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Musica

Alessandra Amoroso annuncia ‘Si mette male’: il nuovo singolo firmato Tananai e il tour dei 15 anni di carriera

di Betty Barletta · 28 Ottobre 2024 ·

Alessandra Amoroso – foto di Ilaria Ieie

Nel panorama musicale italiano, una delle voci più amate si prepara a sorprendere nuovamente il suo pubblico. Dopo il successo della collaborazione “Mezzo rotto” con **Bigmama**, **Alessandra Amoroso** torna protagonista con un nuovo entusiasmante progetto musicale sotto l’etichetta **Epic/Sony Music**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Il Nuovo Singolo

"**Si mette male**" è il titolo del nuovo brano che sarà disponibile su tutte le piattaforme digitali a partire da venerdì 1 novembre. La canzone porta la firma prestigiosa di **Tananai**, uno dei talenti più brillanti della nuova scena musicale italiana.

Il Team Creativo

Il brano nasce dalla collaborazione di un team d'eccezione:

- **Tananai**: compositore principale
- **Simonetta**: produzione
- **Alessandro Raina**: co-autore
- **Enrico Wolfgang Cavion**: co-autore

L'artista ha lavorato a stretto contatto con questo gruppo di professionisti per infondere nel brano il suo personale tocco artistico e la sua visione musicale.

Le Caratteristiche del Brano

"Si mette male" si presenta come un *midtempo* caratterizzato da:

- Sonorità accattivanti
- Un'interpretazione leggera ma sensuale
- Un'atmosfera perfetta per il ballo
- Un gioco di "detto non detto" nelle liriche

Il brano racconta di eventi inevitabili, di quei momenti in cui è inutile resistere al corso degli eventi, perché, come suggerisce il titolo stesso, "si mette male".

Il Tour dei 15 Anni

Per celebrare il prestigioso traguardo dei **15 anni di carriera**, l'artista ha annunciato "**Fino a qui in tour**", una serie di 13 date che toccheranno i principali palasport italiani. Il tour partirà il 1° dicembre e si concluderà il 22 dicembre, attraversando le maggiori città italiane.

Le Date del Tour

Il calendario completo prevede:

- **Eboli**: 1 dicembre – Pala Sele
- **Bari**: 3-4 dicembre – Pala Florio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

- **Bologna**: 6 dicembre – Unipol Arena
- **Padova**: 7 dicembre – Kioene Arena
- **Milano**: 9-10 dicembre – Unipol Forum
- **Firenze**: 12 dicembre – Nelson Mandela Forum
- **Torino**: 15 dicembre – Inalpi Arena
- **Roma**: 18-19 dicembre – Palazzo dello Sport
- **Napoli**: 21-22 dicembre – Pala Partenope

Disponibilità Biglietti

I fan possono già acquistare i biglietti attraverso:

- Piattaforma Ticketone
- Punti vendita autorizzati sul territorio

Questo nuovo capitolo nella carriera di Alessandra Amoroso rappresenta un'ulteriore evoluzione del suo percorso artistico, che continua a sorprendere e coinvolgere il pubblico con sonorità fresche e collaborazioni innovative.

Share Tweet

Autore
Betty Barletta
Caporedattore di Lifestyleblog.it. Adoro il mondo del Lifestyle

Articoli correlati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"
Di
Advertisement
Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"
Il primo tour nei palasport di Mahmood diventa ancora più esteso. L´artista milanese con con un post su Instagram ha annunciato 5 nuove date del N.L.D.A tour 2025 , prodotto da Friends & Partners, previste per la primavera del 2025. Lo show farà tappa il 17 maggio all´Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all´Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all´Unipol Forum di Milano.
Il concerto è concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l´evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport. Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.
Biglietti in vendita a partire dalle 18.00 di venerdì 25 ottobre 2024.

Mahmood annuncia nuove date per il "N.L.D.A. tour 2025"
Seguici su instagram @milanoevents.it
Advertisement
Milano capitale della Movida, della Moda e del Design. Tutte le News e gli Eventi a 360° sotto la Madonnina 24 ore su 24, 365 giorni l´anno.
Per inviare comunicati stampa:
Per richiedere pubblicità e partnership:
SEGUICI
© Copyright 2017 - MilanoEvents.it© managed by
Gestisci consensi
Per fornire le migliori esperienze, utilizziamo tecnologie come i cookie per archiviare e/o accedere alle informazioni sul dispositivo. Il consenso a queste tecnologie ci consentirà di elaborare dati come il comportamento di navigazione o gli ID univoci su questo sito. Il mancato consenso o la revoca del consenso potrebbero influire negativamente su determinate caratteristiche e funzioni.
Funzionali
Funzionali
Sempre attivo
La memorizzazione tecnica o l´accesso è strettamente necessario al fine legittimo di consentire l´utilizzo di un servizio specifico esplicitamente richiesto dall´abbonato o dall´utente, o al solo scopo di effettuare la trasmissione di una comunicazione su una rete di comunicazione elettronica.
Preferences
Preferences
The technical storage or access is necessary for the legitimate purpose of storing preferences that are not requested by the subscriber or user.
Statistiche
Statistiche
L´archiviazione tecnica o l´accesso utilizzato esclusivamente per scopi statistici. The technical storage or access that is used exclusively for anonymous statistical purposes. Without a subpoena, voluntary compliance on the part of your Internet Service Provider, or additional records from a third party, information stored or retrieved for this purpose alone cannot usually be used to identify you.
Marketing
Marketing

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

MILANOEVENTS.IT

www.ecostampa.it

La memorizzazione tecnica o l´accesso sono necessari per creare profili utente per inviare pubblicità o per tracciare l´utente su un sito Web o su più siti Web per scopi di marketing simili.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Per Alessandra Amoroso (e Tananai) "Si mette male"

Il nuovo branoIl brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un ´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". Quindici anni di carriera e i nuovi liveL´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. Alessandra Amoroso lancia il nuovo brano "Si mette male", firmato anche da Tananai. La cantante lo ha presentato in esclusiva ad "Amici" e il brano andrà in radio dall´1 novembre. la nuova canzone racconta di "qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare". Dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama, l´artista - che quest´anno festeggia 15 anni di carriera - tornerà live in 13palasport.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

politicamentecorretto.com

www.ecostampa.it

Musica e concerti

ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo "SI METTE MALE"

Di **giornale** - Ottobre 28, 2024 10 0

Advertisement

Dopo aver fatto ballare tutta l'Italia nel corso dell'estate

"La Voce degli AVVOCATI"
si fregia del patrocinio morale dell'Ordine
Degli Avvocati di Roma.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

politicamentecorretto.com

www.ecostampa.it

con "Mezzo Rotto" feat. Bigmama

Advertisement

ALESSANDRA AMOROSO

Donate

GOOGLE SEARCH

ENHANCED BY Google

torna in radio con

"SI METTE MALE"

il nuovo singolo scritto e prodotto da TANANAI

FUORI OVUNQUE VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama, ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo "SI METTE MALE" (Epic / Sony Music), firmato da TANANAI, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add qui: https://Epic.lnk.to/Simettemale

Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. L'interpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1° dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Queste le date:

1 dicembre – EBOLI – PALA SELE

3 dicembre – BARI – PALA FLORIO

4 dicembre – BARI – PALA FLORIO

6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA

7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM

15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA

18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

I biglietti per le date sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali.

Per info: www.friendsandpartners.it

Milano, 27 ottobre 2024

Ufficio stampa ON | Alessandra Bosi: alessandra.bosi@on-outnow.it

Head of Promo / Epic | Beatrice Capitanio: beatrice.capitanio@sonymusic.com

Promotion manager / Epic | Virginia Corsi: virginia.corsi@sonymusic.com

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Share

Articolo precedente
Armando Verdiglione lo scienziato di

Articolo successivo
Oltre duemila persone a Villa Dante per

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso

"Si mette male" il nuovo singolo di Alessandra Amoroso

Redazione 28 Ottobre 2024 Artisti, Dischi & Novità, In News, Radio Date, Sony-Universal
Lascia un commento

Clicca per ascoltare

Dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama, ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo "SI METTE MALE" (Epic / Sony Music), firmato da TANANAI, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add qui: https://Epic.lnk.to/Simettemale

Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non

CERCA
Cerca ...
Cerca

NEUROBLASTOMA.ORG

LNDC ANIMAL PROTECTION
00:00 / 00:00

1522 VIOLENZA DONNE
00:00 / 00:00

IN NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

vale la pena provare ad evitare. L'interpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

L'artista, che **quest'anno celebra 15 anni di carriera**, tornerà live dal 1° dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Queste le date:

1 dicembre – EBOLI – PALA SELE

3 dicembre – BARI – PALA FLORIO

4 dicembre – BARI – PALA FLORIO

6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA

7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA

9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM

15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA

18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

I biglietti per le date sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali.

Per info: www.friendsandpartners.it

Comunicato Stampa: Alessandra Bosi

SHARE

Tags • ALESSANDRA AMOROSO • SIMONETTA • TANANAI

Precedente
48°edizione del Roma Jazz Festival dal 1 ottobre al 23 novembre

Prossimo
Al Lucca Comics & Games 2024 ospite d'onore Yoshitaka Amano

In News

Anna Foglietta sul red carpet di Sorrento
20 Ottobre 2024

Parte la stagione teatrale alla Cineteca Milano Metropolis
17 Ottobre 2024

Fuori la colonna sonora di LEGO® il film su Pharrell Williams
12 Ottobre 2024

Cineteca Milano: due giorni di film su cinema, ambiente e migrazioni
4 Ottobre 2024

Il Festival del Cinema di Roma celebra il film concerto "Stop making sense"
21 Settembre 2024

METEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

MUSICA CONCERTI VISTI

Mahmood live a Roma: le foto del concerto

di **Emanuela Vertolli** - 28 Ottobre 2024 0

Il tour N.L.D.A. di Mahmood è passato dal Palazzo dello Sport di Roma, per la penultima data di questo giro dei Palasport.

Un rave teatrale è ciò che **Mahmood** ha portato sul palco: un mix esplosivo di suoni coinvolgenti e scenografie suggestive che riflettono la sua poliedrica personalità artistica. Ciascun quadro estetico, a tratti onirico e a tratti più underground, rappresenta un capitolo della sua evoluzione, un viaggio attraverso le diverse esperienze che lo hanno forgiato.

Il concerto è un vero e proprio tuffo nel cuore della musica contemporanea, un'occasione unica per vivere

SPETTAKOLO! SOCIAL

24,545 Fan LIKE
1,676 Followers SEGUI
3,130 Followers SEGUI
2,720 Iscritti ISCRIVITI

Lunedì 28 ottobre

di Marco Paglietti

The Dead Don't Hurt- I morti non soffrono

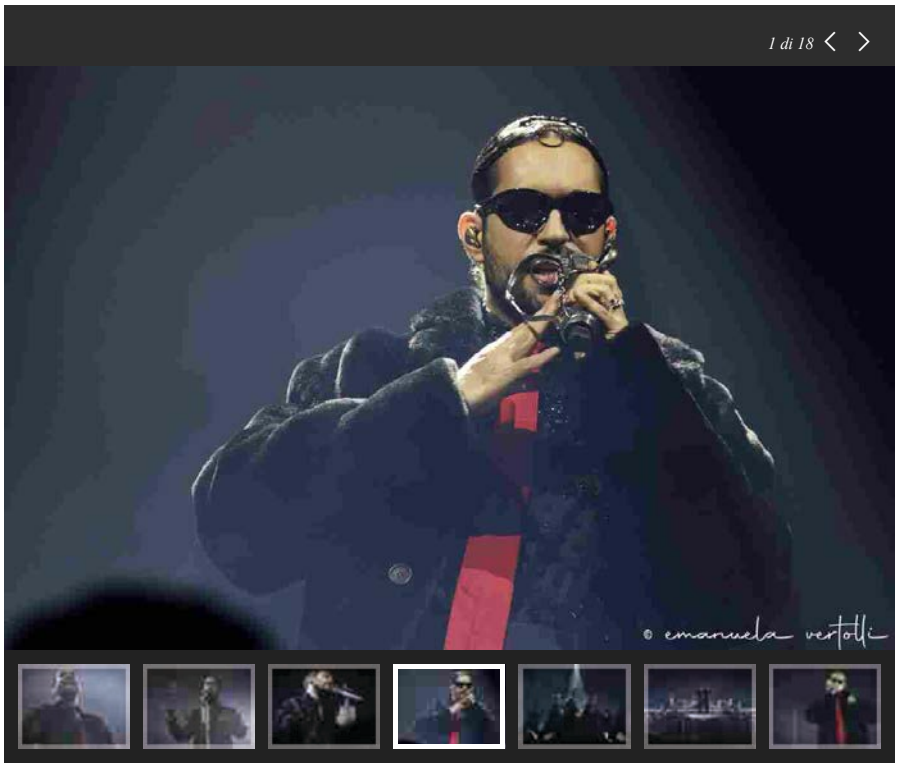
di Marco Bacci

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

l'energia travolgente di **Mahmood** e dei suoi brani più amati. Le sonorità accattivanti, le performance carismatiche e l'atmosfera coinvolgente fanno letteralmente vibrare i suoi fan.

La nostra photogallery



I prossimi appuntamenti live con Mahmood

Dopo il concerto di Roma, Mahmood concluderà il tour autunnale al **Palapartenope** di **Napoli** il prossimo **31 ottobre,** mentre sono appena state annunciate nuove date nei palasport per la primavera 2025. Ecco il calendario completo:

31 ottobre 2024 – **Napoli**, Palapartenope

17 maggio 2025 – **Bologna**, Unipol Arena
20 maggio 2025 – **Roma**, Palazzo dello Sport
21 maggio 2025 – **Napoli**, Palapartenope
24 maggio 2025 – **Torino**, Inalpi Arena
25 maggio 2025 – **Milano**, Unipol Forum

I **biglietti** sono disponibili su Ticketone.

TAG ALESSANDRO MAHMOOD | MAHMOOD | N.L.D.A. TOUR 2024 | PALAZZO DELLO SPORT | ROMA

Condividi

Emanuela Vertolli

7 GIORNI SU SPETTAKOLO.IT

Piero Pelù, il "Deserti Tour" viene posticipato alla primavera 2025
CONCERTI di Chiara Rita Persico - 25 Ottobre 2024

Angelina Mango sospende il tour per problemi alla voce
MUSICA di Marco Paglietti - 23 Ottobre 2024

È morto Paul Di'Anno, ex cantante degli Iron Maiden
MUSICA di Marco Paglietti - 21 Ottobre 2024

Andrea Bocelli, tutte i progetti per i 30 anni di carriera
CINEMA di Chiara Rita Persico - 21 Ottobre 2024

BLOGAUTORE

RIGO BASS MACHINE
Il risveglio di Pippo DelBono: storie di vita e teatro
di Antonio "Rigo" Righetti

PENSIERI & PAROLE
Il tributo di Campodenno a Massimo Riva
di Massimo Poggini

FONDALE
Now and Then, metafisica della canzone.
di gianCarlo Onorato

GIÒ ON THE ROCK
Rolling Stones: "Hackney Diamonds" è la chiusura del cerchio magico
di Giò Alajmo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

targatocn.it
2004 - 2024 20
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA
WEBCAM DELLA PROVINCIA DI CUNEO

ACCADEVA UN ANNO FA

Eventi
Pecore sambucane e capre per le vie di Borgo San Dalmazzo a inaugurare "La Routo" [FOTO]

Eventi
Allo chef Cannavacciuolo la Nocciola d'Oro delle Langhe: "Il segreto di questa terra è l'eccellenza dei vostri prodotti"

Attualità
A Mondovì entra nel vivo l'appuntamento con "Calici & Forchette - Peccati di Gola"

Leggi tutte le notizie

ATTUALITÀ | 28 ottobre 2024, 10:44

Alba, ad aprire Collisioni 2025 saranno i Thirty Seconds to Mars

La band si esibirà martedì 8 luglio in piazza Medford. Biglietti online, dalle 10 di giovedì 31 ottobre su ticketmaster.it e ticketone.it

Thirty Seconds to Mars

Collisioni Festival annuncia la sua prima data in vista dell'**edizione 2025** che vedrà protagonisti ad **Alba** grandi ospiti internazionali, a cominciare da **martedì 8 luglio** con la ***band alternative rock*** americana **Thirty Seconds To Mars**.

Dopo il rapido sold out delle due date *indoor* italiane della scorsa primavera nell'ambito del ***Seasons World Tour 2024*** che ha toccato **Stati Uniti**, **Europa e America Latina**, sarà possibile ascoltare la *band* live ad Alba con alcuni dei loro successi più iconici e con i nuovi brani pubblicati nell'ultimo album ***'It's The End Of The World But It's A Beautiful Day'***,uscito il 15 settembre 2023 da Virgin Records.

Il gruppo, capitanato dall'**attore hollywoodiano e *rockstar* Jared Leto** insieme a **Shanon Leto,** approderà a **Collisioni festival per l'unica data in Piemonte** in un ritorno trionfale e con uno *show* intenso, ricco di colpi di scena, come è da sempre nello stile dei due fratelli californiani.

Il grande concerto dei Thirty Seconds to Mars è la prima data annunciata

IN BREVE
lunedì 28 ottobre

Alba, ad aprire Collisioni 2025 saranno i Thirty Seconds to Mars

Saluzzo, finanziato dalla Regione importante progetto di catalogazione del centro di Ricerca e Documentazione IBMP

Il vescovo della diocesi di Mondovì in visita alle scuole di Dogliani e Farigliano

Savigliano, concluse le attività dell'Ottobre Democratico

Musica, cultura materiale e lingua occitana: al via a Saluzzo l'ottava edizione dell'Uvernada

Al cinema Monviso di Cuneo un viaggio "Alla scoperta del Senegal in bicicletta"

Gli Alpini della Brigata "Taurinense" alla 15ª Ecomaratona del Barbaresco e Tartufo Bianco d'Alba

Ognissanti e Commemorazione dei defunti: tutte le celebrazioni religiose a Bra

Si rinnova l'amicizia tra San Damiano Macra e il comune sardo di Ovodda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

per la **17° edizione di Collisioni** che, proprio dal suo nome, nasce per creare ponti tra generi musicali differenti e diverse generazioni.

"Collisioni annuncia il primo ospite della nuova edizione - dichiarano il **Sindaco di Alba Alberto Gatto e l'Assessora alla Cultura Caterina Pasini** - *un nome internazionale che testimonia l'importanza del festival che negli anni ha saputo trasformarsi, pur mantenendo inalterato il suo grande amore per la musica e la sua grande attenzione per i giovani. Siamo già al lavoro insieme con l'organizzazione per programmare un'edizione di qualità dal punto di vista dei contenuti e della logistica. Alba ha sicuramente la capacità e la vocazione per ospitare eventi di grande richiamo come il festival Collisioni".*

A partire dalle ore 10:00 di martedì 29 ottobre i biglietti sono disponibili in **prevendita My live nation su livenation.it**; mentre la **vendita generale** dei biglietti è aperta **dalle ore 10:00 di giovedì 31 ottobre** su ticketmaster.it e ticketone.it.

Collisioni è reso possibile grazie a:
Ministero dei Beni Culturali, Regione Piemonte, Città di Alba, Fondazione CRC, Fondazione CRT, Banca d'Alba, Latterie Inalpi, Mercatò, Italy Good Wines, San Bernardo, Associazione Commercianti Albesi, Distillerie Berta, Panettoni Albertengo, Compral, Michelis, Baratti e Milano, Redbull, Coca Cola

THIRTY SECONDS TO MARS

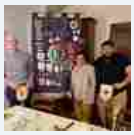
I Thirty Seconds to Mars, band multi-platino composta dai fratelli Jared e Shannon Leto, tornano con il loro sesto album in studio, It's The End Of The World But It's A Beautiful Day, pubblicato il 15 settembre via Virgin Records.

L'album inaugura una nuova era per la band, che non solo esplora i lati più oscuri dell'esperienza umana, ma anche la speranza, ricordando che anche di fronte a ostacoli apparentemente impossibili, c'è ancora bellezza da trovare nel mondo. Il singolo principale, "Stuck", ha debuttato ufficialmente al numero 1 della classifica delle radio alternative e ha raggiunto la top 10 in Italia, segnando la più rapida scalata della carriera della band. In testa alla classifica dell'airplay tedesco, "Seasons", singolo omonimo e attuale del tour, si chiede se siamo in grado di accettare il cambiamento mentre attraversiamo le diverse stagioni della vita.

c.s.

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Conviviale dedicata al tartufo e alla salvaguardia ambientale per il Lions Club Carrù-Dogliani



Leggi le ultime di: Attualità

RUBRICHE

FOTOGALLERY
CHOCONEWS
AMBIENTE E NATURA
DATAMETEO
SCHEGGE DI LUCE
CHIEDO ALLO CHEF
FARINÉL
UN OCCHIO SUL MONDO
COPERTINA
VIDEOGALLERY
QUATTROZAMPE
CONFARTIGIANATO NOTIZIE
RIDERE & PENSARE
7 MINUTI CON FLAVIA MONTELEONE
STORIE DI MONTAGNA
PRONTO CONDOMINIO
IO_VIAGGIO_LEGGERO
FUORIPORTA
AMICI A 4 ZAMPE CON IMBIMBO VET.
L'OROSCOPO DI CORINNE
IL PUNTO DI BEPPE GANDOLFO
QUARTA PARETE
STADIO APERTO
CULTURA ENERGETICA
TERRE DEL MONVISO
NON SOLO FUMETTI

Prima Pagina | Archivio | Redazione | Invia un Comunicato Stampa | Pubblicità | Scrivi al Direttore | Premium

Copyright © 2013 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

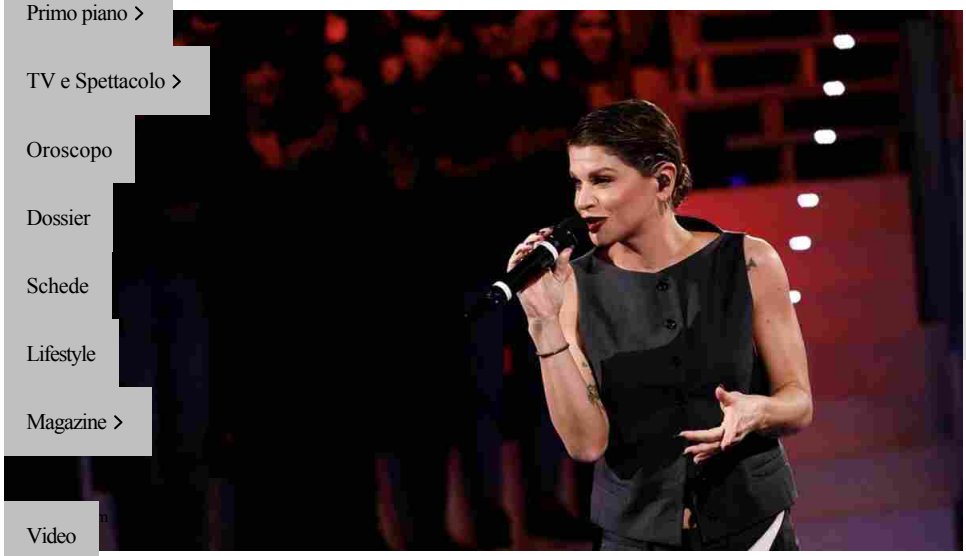
tgcom24.mediaset.it MEDIASET TGCOM24
www.ecostampa.it

IL NUOVO SINGOLO

Per Alessandra Amoroso (e Tananai) "Si mette male"

La cantante torna con un nuovo brano e celebra 15 anni carriera con 13 date nei palasport italiani

28 Ott 2024 - 10:15



andra **Amoroso** lancia il nuovo brano "**Si mette male**", firmato anche da **Tananai**. La cantante presentato in esclusiva ad "Amici" e il brano andrà in radio dall'1 novembre. la nuova canzone che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare". Dopo il zzo rotto" feat. Bigmama, l'artista - che quest'anno festeggia 15 anni di carriera - alasport.

Alessandra Amoroso e BigMama insieme per la prima volta, ecco il loro nuovo singolo "Mezzo otto"

Il nuovo brano Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto-non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

Seguici anche su

Leggi anche

Alessandra Amoroso ospite a "Zelig 1" 2013

Sullo stesso tema
31 Mag 2024 - 09:00 Alessandra Amoroso ospite a
27 Mag 2024 - 18:13 Alessandra Amoroso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Quindici anni di carriera e i nuovi live L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope.

Ti potrebbe interessare

ALESSANDRA AMOROSO MUSICA

Commenti (0)

Inizia la discussione

Disclaimer

Commenta

0/300 caratteri

Seguici su

Copyright © 1999-2024 RTI S.p.A. Business Digital - P.Iva 03976881007 - Tutti i diritti riservati - Per la pubblicità Mediamond S.p.A. - RTI S.p.A., Mediaset N.V., sede legale Amsterdam (Paesi Bassi) - Uffici Viale Europa 46, 20093 Cologno Monzese (MI)

Legal
CorporatePrivacy PolicyCookie Policy

Sezioni

Cronaca
Mondo
Economia
Politica
Spettacolo
Televisione
People
Lifestyle
Videogiochi
Donne
Magazine
Motori
Viaggi
Cucina
Tgtech
E-Planet
Cultura
Salute
Scuola
Animali
Spazio

Speciali

Elezioni Italia
Elezioni estero
Grande Fratello
L'isola dei famosi
Amici 23

Rubriche

Oroscopo
Shortlab
Showbiz
#tgcom24amarcord
Tgcom24 Consiglia

Mediaset Infinity
R101
Radio 105
Virgin Radio
Radio Montecarlo
Radio Subasio
Comingsoon
Superguidatv
Non Sprecare
Cotto e Mangiato

Eventi

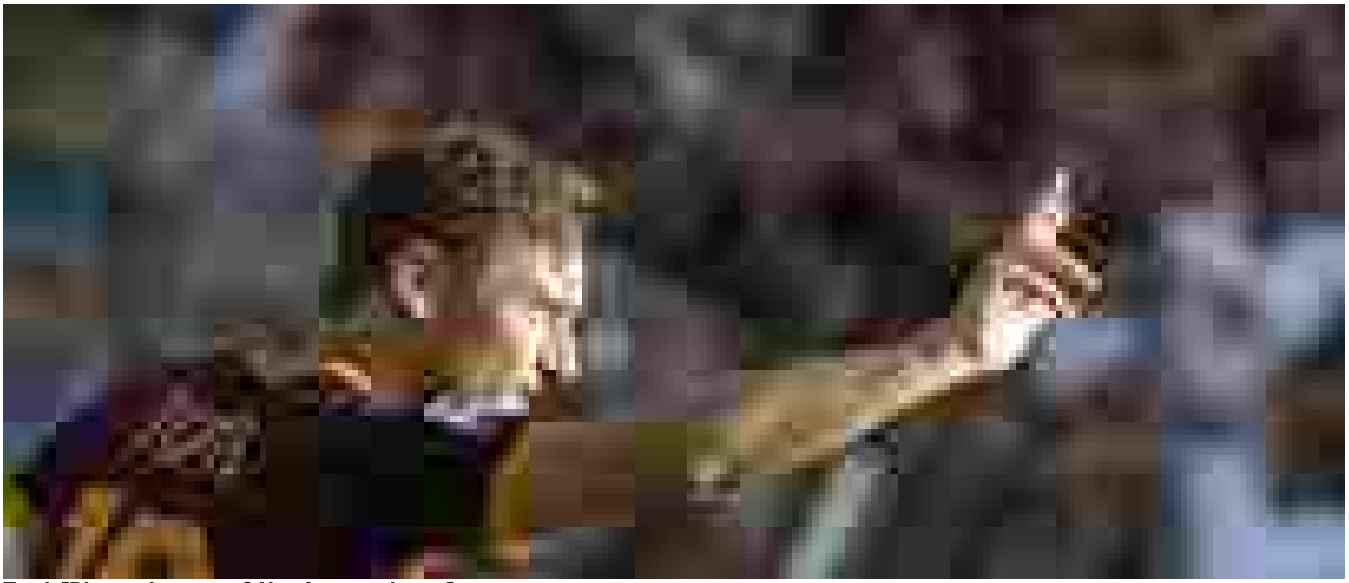
Fuorisalone 2024
Salone del Risparmio 2024
Identità Golose 2024
L'Artigiano in Fiera 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ANSAit

www.ecostampa.it

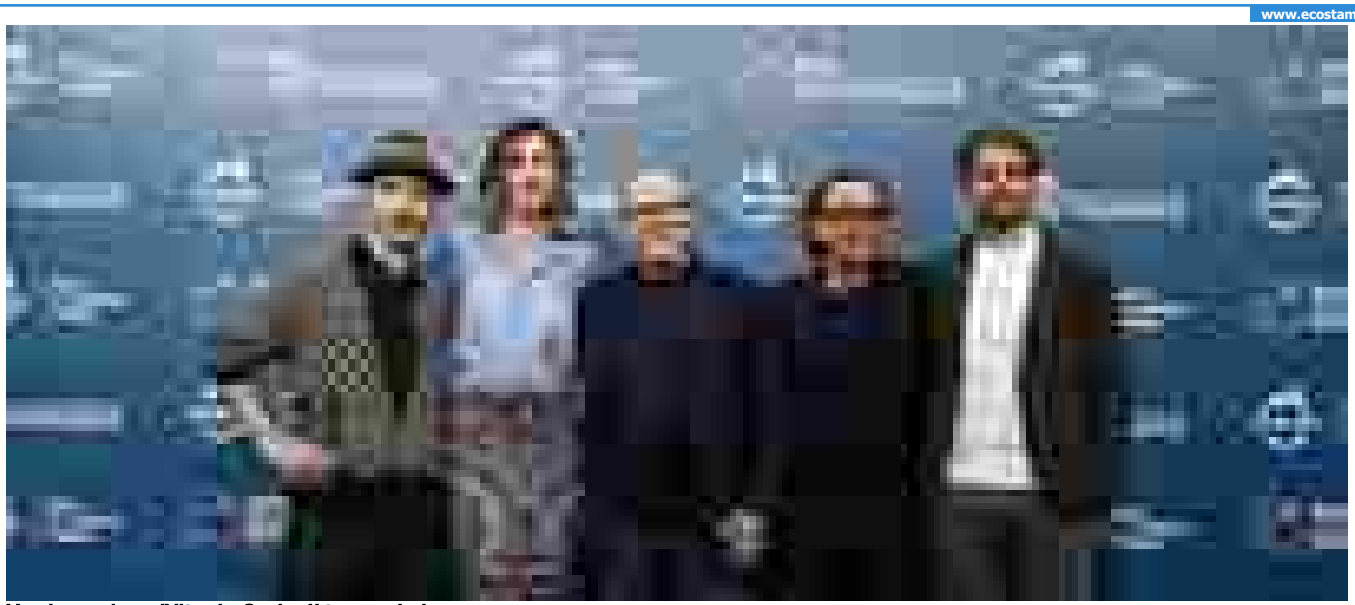


Totti: "Ritorno in campo? Non è uno scherzo"

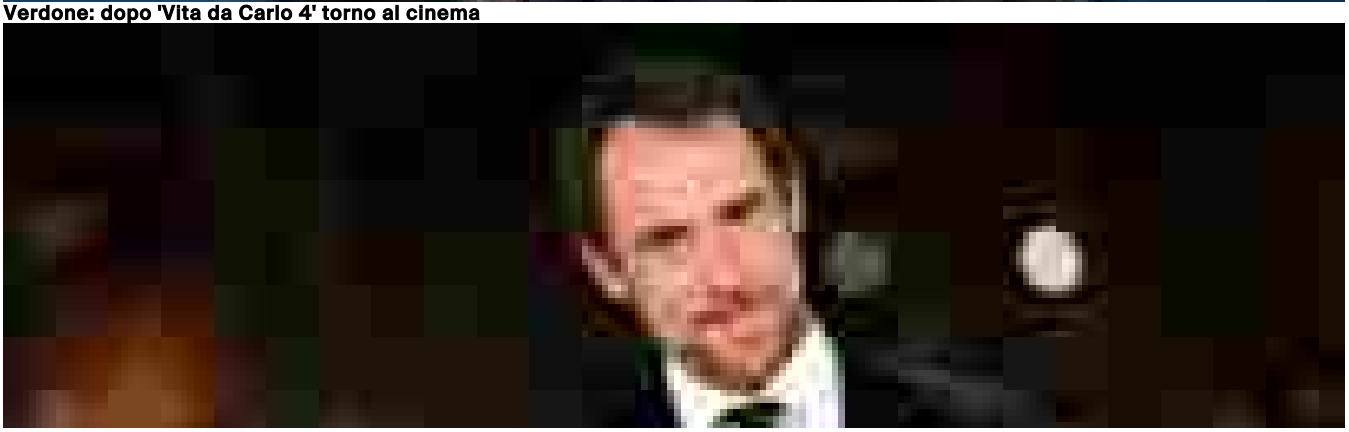
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it



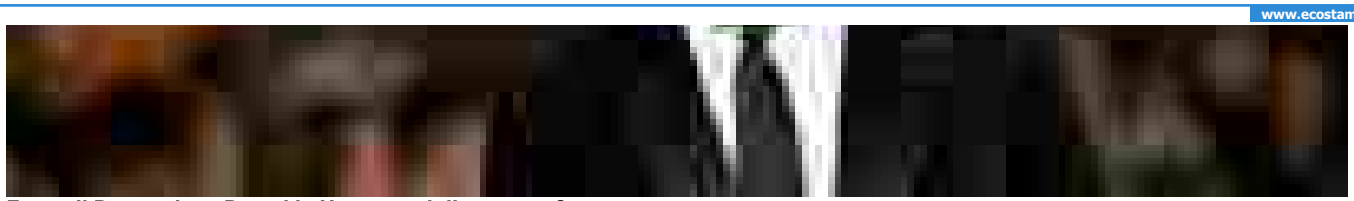
Verdone: dopo 'Vita da Carlo 4' torno al cinema



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it



Festa di Roma, vince Bound in Heaven, miglior attore Germano

Johnny Depp, Modigliani è il mio alter ego

L'infanzia vista attraverso l'obiettivo di Vallinotto

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

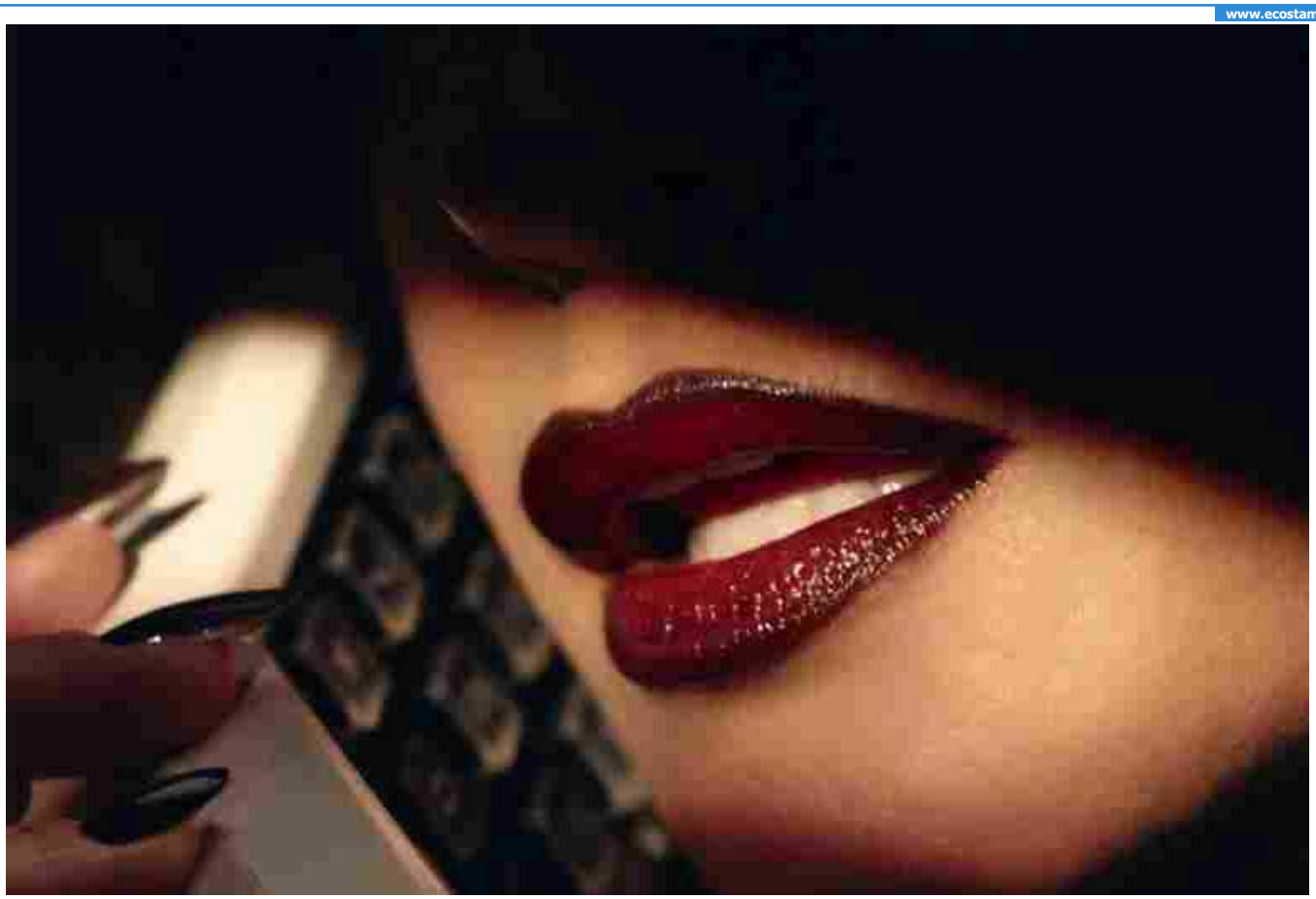
Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport

ROMA, 27 ottobre 2024, 18:53
Redazione ANSA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

ANSA.it

www.ecostampa.it



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama.

Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine..."si mette male".

L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Bresciaoggi.it
www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

ANSA

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport

27 ottobre 2024

ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male". L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. .

Bresciaoggi è su Whatsapp. Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Bresciaoggi.it

www.ecostampa.it

OltreCultura - iscrizioni

Prima Pagina

La prima pagina di oggi

/// ITALIA

Beyond, la piattaforma dei dati,'vendiamola alla Lega'

/// MONDO

Exit poll Bulgaria, avanti conservatori Gerb col 25,1%

Suggerimenti

Pubblicità Privacy Cookie Consensi Contatti Chi siamo

Necrologie Abbonati

IL GRUPPO

Società Athesis S.p.A. – Corso Porta Nuova, 67 – I-37122 Verona (VR) – REA: VR-44853 – Cap. soc. i.v.: 1.768.000 Euro – P.IVA e C.F. 0021396023 119

Copyright © 2024 – Tutti i diritti riservati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

BUONGIORNOONLINE.IT

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso: Si mette male, il nuovo singolo fuori l1/11

Alessandra Amoroso: Si mette male, il nuovo singolo fuori l1/11 torna in radio con Si mette male Il nuovo singolo scritto e prodotto da Tananai. Fuori ovunque venerdì 1 novembre Dopo il successo di Mezzo rotto feat. Bigmama, ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo SI METTE MALE (Epic / Sony Music), firmato da TANANAI, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add qui: https://Epic.lnk.to/Simettemale Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire allinterno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Linterpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del detto non detto, dando vita ad un brano con unatmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nellaltro, alla finesi mette male. Alessandra Amoroso torna in radio con Si mette male Lartista, che questanno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1° dicembre con Fino a qui in tour, 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: Alessandra Amoroso: Si mette male, il nuovo singolo fuori l1/11 torna in radio con Si mette male 1 dicembre EBOLI PALA SELE 3 dicembre BARI PALA FLORIO 4 dicembre BARI PALA FLORIO 6 dicembre BOLOGNA UNIPOL ARENA 7 dicembre PADOVA KIOENE ARENA 9 dicembre MILANO UNIPOL FORUM 10 dicembre MILANO UNIPOL FORUM 12 dicembre FIRENZE NELSON MANDELA FORUM 15 dicembre TORINO INALPI ARENA 18 dicembre ROMA PALAZZO DELLO SPORT 19 dicembre ROMA PALAZZO DELLO SPORT 21 dicembre NAPOLI PALA PARTENOPE 22 dicembre NAPOLI PALA PARTENOPE I biglietti per le date sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali. Per info: www.friendsandpartners.it Alessandra Amoroso: Si mette Male, il nuovo singolo fuori l1/11 torna in radio con Si mette male

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

corriere.it
CORRIERE DELLA SERA

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con «Si mette male» scritto con Tananai. A dicembre in concerto al Palaflor

Col nuovo brano (firmato anche da Tananai) torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di «Mezzo rotto» Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo «Si mette male», il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui la salentina Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre , dopo il successo di «Mezzo rotto» feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del «detto non detto» dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine«si mette male». L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con «Fino a qui in tour», 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio , 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope Vai a tutte le notizie di Lecce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

corrierealpi.gelocal.it
Corriere delle Alpi

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). I commenti dei lettori Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

MAHMOOD ANNUNCIA NUOVE DATE PER IL N.L.D.A. TOUR, CON CONCERTI NEI PALASPORT ITALIANI NELLA PRIMAVERA 2025

Di Giulia Orecchio - 27 Ottobre 2024

Il cantautore **Mahmood**, dopo il trionfo delle prime tappe del **N.L.D.A. Tour**, ha recentemente reso nota l'aggiunta di cinque nuove date a grande richiesta. Il suo spettacolo, che ha già emozionato migliaia di fan, proseguirà la sua corsa nella primavera del **2025**, toccando alcune delle più importanti **città italiane**. L'evento, organizzato da **Friends & Partners**, promette di essere una delle esperienze musicali più coinvolgenti del prossimo anno.

Nuove date del tour e informazioni sui biglietti

Il **N.L.D.A. Tour** ha già catturato l'attenzione del pubblico, e ora nuove date rivelano il crescente interesse per l'arte di **Mahmood**. Le nuove tappe prenderanno il via il **17 maggio 2025** all'**Unipol Arena di Bologna**, seguite dal **Palazzo dello Sport di Roma** il **20 maggio**, al **Palapartenope di Napoli** il **21 maggio**, proseguendo con l'**Inalpi Arena di Torino** il **24 maggio**, per concludere il tour all'**Unipol Forum di Milano** il **25 maggio**.

Le prevendite per le nuove date saranno disponibili a partire da **venerdì 25 ottobre** alle ore **18:00**, e gli appassionati possono acquistare i biglietti sui portali ufficiali www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it. Intanto, il tour è già iniziato il **18 ottobre** da **Jesolo** , con un doppio sold out a **Milano**, e continuerà con altre performance emozionanti, come quella prevista stasera al **Nelson Mandela Forum di Firenze**.

Inoltre, **Mahmood** ha recentemente ricevuto una nomination ai **MTV EMA 2024**, nella categoria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Best Italian Act, che si svolgerà il **10 novembre** a **Manchester**, consolidando ulteriormente il suo status nella scena musicale contemporanea.

L'innovativo show di Mahmood

Il concerto di **Mahmood**, definito un *"rave teatrale"*, si distingue per la sua struttura versatile e accattivante. Si articola in tre parti, ognuna caratterizzata da elementi visivi e coreografici unici, che insieme raccontano una storia profonda e intima. In questo progetto artistico, curato dalla direzione creativa di **Type-Ten**, ogni dettaglio è studiato per supportare e amplificare il messaggio che l'artista desidera trasmettere.

La prima parte dello show segna l'inizio del viaggio musicale, rappresentato da un decollo simbolico verso l'ignoto, dove **Mahmood** esegue canzoni del suo nuovo album, *"Nei letti degli altri"*, insieme a vecchie hit come *"Brividi"*. La visione estetica è esaltata dagli outfit firmati **Prada**, evidenziando un contrasto volutamente dirompente tra eleganza e movimenti più audaci e a tratti grezzi, in sintonia con l'energia della sua musica.

Nella fase successiva, l'atmosfera diventa più onirica e riflessiva, con **Mahmood** che si esibisce in momenti di grande intimità, supportato solo dalla voce e dal pianoforte. Gli outfit variano per ogni tappa, sottolineando che, così come ogni viaggio è unico, anche ogni data del tour avrà il suo racconto visivo distintivo.

Il racconto del viaggio musicale di Mahmood

Mahmood ha saputo trasformare il concerto in un viaggio narrativo che inizia in un luogo familiare e quotidiano: lo **studio di un dentista**. Qui, sotto l'effetto dell'anestesia, si addormenta, dando vita a un sogno che si traduce in un'avventura musicale. La prima fase del concerto rappresenta un volo verso un'ignota destinazione. Brani come *"Tutti contro tutti"* e *"Paradiso"* trasmettono l'anticipazione dell'ignoto, mentre **Mahmood** si esibisce con un look curato in ogni dettaglio, che resterà costante per tutta la tournée.

Stendendo il racconto verso il mondo interiore dell'artista, la seconda fase evoca emozioni più profonde, dove **Mahmood** tiene il pubblico in un abbraccio sonoro, esibendosi con canzoni come *"T'amo"* e *"Il Nilo nel naviglio"*, circondato da visivi che richiamano l'idea di una navicella sospesa nel cielo. Gli outfit cambiano per riflettere i temi di ogni spettacolo, sorprendendo il pubblico e mantenendo alta l'attenzione su come viene vestita l'emozione.

Infine, l'arrivo sulle **nuvole** segna il culmine del racconto artistico. Qui **Mahmood** si confronta con il presente, condividendo momenti di pura gioia e riflessione e concludendo il concerto con successi come *"Ra Ta Ta"* e *"Tuta Gold"*. Le immagini evocative e il design scenico, curato da **Tommaso Ottomano**, completano un'esperienza che trascende il concerto stesso, lasciando il pubblico in uno stato di meraviglia e connessione.

Un artista di fama internazionale

Alessandro Mahmoud, noto professionalmente come **Mahmood**, è nato a **Milano** nel **1992**. La sua carriera si è consolidata grazie a numerosi riconoscimenti e a una solidissima discografia, che conta ben **34 dischi di platino** e **8 dischi d'oro** in **Italia**. La sua musica ha raggiunto un pubblico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

globale, registrando oltre **3,7 miliardi di stream** e affermandosi come uno dei rappresentanti più influenti della musica italiana contemporanea.

Il **2024** si prospetta come un anno ricco di impegni per l'artista, che sta già preparando il suo nuovo **tour N.L.D.A.**, dopo aver intrapreso un'intensa tournée in **Europa** e aver partecipato a numerosi festival estivi in **Italia**. Con l'annuncio delle nuove date, il pubblico è in attesa di un'esperienza unica, in grado di fondere musica, arte e moda in uno spettacolo indimenticabile.

ARTICOLI CORRELATI

SPETTACOLO

IMPERDIBILE CINE-CONCERTO DI HARRY POTTER: DICEMBRE DA SEGNARE IN ROSSO PER I FAN IN ITALIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Progetta un sito come questo con WordPress.com Comincia ora

27 OTTOBRE 2024 *by* STAFF

Lorenzo Jovanotti – Palajova 2025

SENZA CATEGORIA

LASCIA UN COMMENTO

Dopo l'annuncio del ritorno di Lorenzo nei palazzetti, che ha immediatamente acceso l'entusiasmo dei fan, Trident Music, produttore del tour, comunica l'aggiunta di quattro nuove date per il PalaJova!

Dopo il debutto il 12 febbraio 2018, Lorenzo ha attraversato 66 palasport, un prato, 38 spiagge, un ippodromo, un altipiano, due club e persino un deserto, per poi continuare il suo viaggio in bicicletta dal Cile all'Argentina e dalle Ande fino all'Amazzonia. Ora, con grande entusiasmo, arriva l'annuncio ufficiale: il 4 marzo 2025 si riparte! Lorenzo tornerà sul palco per il "Big Bang" del panorama musicale italiano, con il Palajova, un progetto innovativo e unico che porterà tante novità.

Questa nuova avventura rappresenta la visione futuristica di Jovanotti, artista inimitabile che ha ridefinito l'esperienza del live. "Non penso ad altro e non vedo l'ora," ha detto Lorenzo, carico di entusiasmo, durante un'apparizione al fianco di Fiorello a *Viva Rai 2*. Con le prime date già fissate, l'attesa cresce, insieme alla voglia di far esplodere la sua energia sul palco e condividere con il pubblico l'emozione della musica dal vivo.

Le nuove date:
15, 16, 18 e 19 maggio 2025 Verona, Arena di Verona

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Le date già annunciate:
4, 5 e 7 marzo 2025 Pesaro, Vitrifrigo Arena
11, 12, 14, 15, 17, 18 marzo 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
20 marzo 2025 Zurigo, Hallenstadion
22, 23, 25, 26, 28 e 29 marzo 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
3, 5, 6 aprile 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
9, 10, 12, 13 aprile 2025 Torino, Inalpi Arena
22, 23, 25, 26, 28, 29 aprile 2025 Roma, Palazzo dello Sport
5 e 6 maggio 2025 Assago (Mi),Unipol Forum

Biglietti:

https://www.ticketone.it/artist/jovanotti/

Condividi:

Twitter Facebook

Caricamento...

← PREVIOUS POST
MAX FOREVER – Questo Forum non è un Albergo

Lascia un commento

CREA UN SITO O UN BLOG GRATUITO SU WORDPRESS.COM.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

ALESSANDRA AMOROSO, NUOVO SINGOLO "SI METTE MALE" FUORI OVUNQUE VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Autore - Fattitaliani
27 ottobre 1 minute read

Dopo il successo di “Mezzo rotto” feat. Bigmama**, ALESSANDRA AMOROSO torna in radio con il nuovo singolo “SI METTE MALE”** (Epic / Sony Music)**, firmato da TANANAI, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add qui: https://Epic.lnk.to/Simettemale**

Il brano, **scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all’interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale,** è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. **L'interpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…“si mette male".**

> VOTA LA COVER

©Vota la Cover, "L'appuntamento" di Ornella Vanoni. Quale preferisci?

> PIÙ LETTI

Fattitaliani Fatti Televisivi
01 Caterina Corbi è Maria Signorelli nel 4° appuntamento con "Il segno delle donne"
21 novembre

Fattitaliani Fatti Musicali
02 TCBO: LE STAGIONI OPERA E SINFONICA 2025
22 ottobre

Fattitaliani Fatti Cinematografici
03 L'attrice e regista Barbara Patarini Valenza a Fattitaliani: si nasce artista. L'intervista
25 ottobre

Fattitaliani Fatti Musicali
04 “Broken me” è il nuovo singolo di Enri T
21 novembre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'artista, che **quest'anno celebra 15 anni di carriera**, tornerà live dal 1° dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane.

Queste le date:

1 dicembre – EBOLI - PALA SELE

3 dicembre – BARI – PALA FLORIO

4 dicembre – BARI – PALA FLORIO

6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA

7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA

9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM

15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA

18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

I biglietti per le date sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali.

Per info: www.friendsandpartners.it

Tags Fatti Musicali

Share: Facebook Twitter Whatsapp

VECCHIA NUOVA

Mostra di più

ALESSANDRA AMOROSO, NUOVO SINGOLO "SI METTE MALE" FUORI OVUNQUE VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Ottobre 27, 2024

Insieme WILLIE PEYOTE e DITONELLAPIAGA nel singolo "CHISSÀ"

Ottobre 27, 2024

Francesco Cavestri: «Il jazz è un genere che va oltre i generi». L'intervista di Fattitaliani

Ottobre 27, 2024

Fattitaliani Fatti Editoriali

05 Viaggi e riflessioni: Matt Bellino esplora l'anima in "Racconti di un povero diavolo"

25 ottobre

Fattitaliani Fatti Cinematografici

06 Festa del Cinema, 30 ragazzi del NEST sul tappeto rosso per NOTTEFONDA con il protagonista Di Leva e il regista Miale di Mauro

23 ottobre

Fattitaliani Fatti Culturali

07 Premio Atri e targa Luciano Rispoli nella splendida città ducale abruzzese

21 ottobre

Fattitaliani Fatti Televisivi

08 Rai Storia, Marisa Laurito racconta Luciana Viviani nell'ultima puntata di Donne di Campania

25 ottobre

Fattitaliani Fatti Artistici

09 Museo Boncompagni Ludovisi, Mostra fotografica ROBERTO GIORDANO RI-SENTIMENTI. Storie di ultimi incontri

22 novembre

Fattitaliani Fatti Culturali

010 L'Eredità delle Donne Tutti pazzi per il calendario OFF: più di 400 eventi in contemporanea in tutta Italia

24 ottobre

OPERA

HÉROÏNE

Opéra Nancy, Héroïne: Hindemith, Bartók, Honegger fra trasgressione e spiritualità. La recensione di Fattitaliani

Ottobre 13, 2024

LA RONDINE

Puccini, a Metz in scena "La Rondine": un trionfo di delicatezza musicale. La recensione

Ottobre 06, 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

gazzettadimantova.it
GAZZETTA DI MANTOVA

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

ANSA Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. . Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale. Suggerimenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
27-10-2024
Pagina 49
Foglio 1 / 2

IL SECOLO XIX

Tiratura: 29.704
Diffusione: 22.975

www.ecostampa.it

L'INTERVISTA

Jannik Sinner

«Piaccio perché sono normale Alcaraz geniale, io più solido Mi rilasso solo quando guido»

Il numero 1 del tennis: «Il 2024 mi ha aiutato a capire chi è veramente mio amico Qual è il segnale che un match andrà bene? Andare in bagno prima di iniziare»

STEFANO SEMERARO

«Perché piaccio alla gente? Forse perché sono uno normale».

Jannik Sinner è il numero 1 della porta accanto. Anche quando ti siedi a chiacchierare con lui nella "pancia" della Accor Arena, a Parigi-Bercy, Jannik l'antidivo ti guarda negli occhi e apre il cuore.

Sinner, definiamo «uno normale»?

«Il successo non mi ha cambiato, sono sempre lo stesso. Non cammino a testa alta se vinco, non mi deprimo se perdo. Non mi piace stare sotto i riflettori. Non mi atteggio. Chi mi sta vicino sa quanto tempo dedico al tennis. Poi o piaci o non piaci, non si può controllare tutto. Io bado a chi mi sta vicino, alla famiglia, del resto mi importa poco».

Come si rilassa uno degli sportivi più famosi del mondo?

«Guidando, mentre ascolto un po' di musica. Sembra banale, ma non lo è per chi è sempre in giro per il mondo. A Montecarlo dopo gli allenamenti a volte mi metto al volante e faccio un giro, anche a Torino per le Atp Finals verrò in macchina».

Le piace sciare e correre in kart: a molti atleti viene sconsigliato, ma lei non cede.

«Alla fine ho 23 anni. Sugli sci mi sento sicuro e sui kart non corro certo come un pazzo. La velocità mi piace, sono fatto così. A tre anni e mezzo facevo già le piste nere... Ora, rispetto a due anni fa, scio al massimo un'ora e mezzo, poi si va al ristorante. Sono le cose che mi fanno stare bene».

A Torino ha debuttato in Coppa Davis, raggiunto la finale l'anno scorso e fra due settimane alla Inalpi Arena la premieranno come n. 1 di fine anno. È la sua città del cuore?

«Torino è un posto molto, molto speciale per me. Ci sono successe tante cose. Tornarci dopo quello che ho ottenuto in questa stagione mi rende orgoglioso. È una bella città, poi i torinesi amano lo sport. C'è il calcio, il tennis...».

A calcio ha giocato da piccolo: è vero che suo padre la allenava e la sostituiva perché dribblava troppo?

«Ero un centrocampista e volevo sempre andare in porta. Ma non me lo permettevano».

Da milanista, si sbilanci: vede meglio la Juventus o il Torino?

«La Juve ha un potenziale superiore. Ma nel calcio può cambiare tutto in un attimo».

Le piace l'atmosfera dello stadio?

«Sono stato a vedere la Champions a Monaco: la mentalità è diversa. In Italia lo sport lo vivi, con 70 mila persone che urlano. L'Italia è il paese delle emozioni».

Torniamo al tennis: quale numero 1 del passato vorrebbe incontrare?

«Ogni numero 1 ha qualcosa di speciale. Ad esempio mi ha fatto molto piacere parlare con Agassi. Agli Us Open mi ha dato anche qualche consiglio».

Sinner contro Agassi, mica male.

«Andre ha uno dei rovesci migliori di sempre e appartiene a una generazione diversa dalla mia, come Sampras. Mi piacerebbe confrontarmi con chi come loro ha vissuto un tennis diverso, con una mentalità diversa. Sono onorato che ora tocchi a me, ma il lavoro continua. Arrivano nuovi giocatori, con stili diversi. Il tennis non finisce mai».

L'Italia è presente in tutte le Finals, maschili e femminili. È stato lei a trascinare il movimento?

«In Italia spesso si ha la memoria corta. Io sono arrivato quando Fognini vinceva Montecarlo e Berrettini faceva finale a Wimbledon. Già nelle scorse stagioni ero costante, anche se non vincevo tanti titoli: proprio come sta facendo ora Musetti. Berrettini sta tornando, ci sono Cobolli e Arnaldi: ogni settimana, per uno di noi che perde, altri due possono vincere un torneo. Sono contento di aver dato il mio contributo. Ma in campo ciascuno è solo».

Parliamo del suo grande rivale Carlos Alcaraz?

«Siamo due giocatori molto diversi. Io tengo il ritmo molto alto, sono forte mentalmente. Lui lo è fisicamente e tennisticamente al momento ha qualcosina in più: gioca meglio lo slice, le volée. Ma per me è un fatto positivo: significa che ho margini».

Tecnicamente che cosa gli ruberebbe?

«Carlos in campo fa i numeri: smorzata, passante, lob... Non so se io sarò mai così. Però come tennista sono più solido e quando serve piazzo l'accelerazione vincente».

In che cosa invece vi assomigliate?

«Tutti e due tiriamo fuori il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

IL SECOLO XIX

www.ecostampa.it

meglio nei punti importanti».

Lei assomiglia a Djokovic, Alcaraz a Federer: è d'accordo?

«Forse per la mentalità. Carlos è simile a Nadal, pressa fin dal primo punto, corre moltissimo. Poi alza la voce, sa come accendere il pubblico. Io sono più calmo, più freddo. Ma so diventare caldo anch'io. A volte fa bene innervosirsi, urlare contro il team, uscire dagli schemi un attimo, per poi rientrarci. Lo puoi fare se attorno hai persone di cui ti fidi».

Il tennis oggi siete voi?

«Quest'anno ci siamo smezzati gli Slam, ma ci sono altri campioni: Zverev, Medvedev, Djokovic, Musetti, Shelton, Tsitsipas... E devi batterli».

A 23 anni quanto si può cambiare, trasformarsi?

«Insieme con il mio team sto mettendo tante cose nuove nel mio tennis: anche un po' di serve&volley. Ma ci vuole tempo. Quando avevo 14 anni non facevo mai smorzata e slice: se tornassi indietro, inizierei prima. Anche a costo di impiegare più tempo per arrivare».

Che cosa significa maturare?

«Tante cose le faccio meglio perché ora conosco il mio corpo. Mi sveglio il mattino sapendo quello che devo fare. Una volta dicevo: gioco alle sette di sera, mi alleno a mezzogiorno. Oggi so che devo dormire di più per riposare».

Ci racconta il suo rituale prima di ogni partita?

«La routine inizia negli spogliatoi, mettendo il tape, cambiando il grip al manico della racchetta, scaldandomi. Poi se vado in bagno vuol dire che la partita la sento, ed è giusto così. Se non succede, allora gioco male o perdo. Possono sembrare sciocchezze, ma tutto quello che faccio nella mia giornata ha un senso. Anche stare attento a non mangiare o bere troppo».

Il 2024 è stato un anno straordinario e insieme molto complicato...

«Mi ha aiutato a capire chi è veramente mio amico e chi no. Il momento più difficile è stato quando è uscita la notizia del processo, prima degli Us Open. Ma sapere di non aver fatto niente di male mi ha aiutato a giocare bene». —

LE ALTRE PASSIONI

Sugli sci mi sento sicuro, a tre anni e mezzo facevo già le piste nere. I kart? Non corro da pazzo

LA ROUTINE

Tutto quello che faccio nella mia giornata ha senso Anche non bere o mangiare troppo

IL GRANDE RIVALE

Carlos ha qualcosa in più, slice e volée Ma è un fatto positivo: vuol dire che ho margini

IL CONFRONTO

Lui è simile a Nadal alza la voce ma anch'io so essere caldo. A volte fa bene innervosirsi

Jannik Sinner, 23 anni (sopra con il trofeo del Masters 1000 vinto a Shanghai), numero 1 del mondo, con Carlos Alcaraz (21) AGF/REUTERS

A VIENNA MUSETTI KO IN SEMIFINALE CON DRAPER

Da domani in campo nel Masters 1000 di Parigi-Bercy

Dopo la sfida nella milionaria esibizione in Arabia Saudita, Jannik Sinner e Carlos Alcaraz da domani tornano in campo in un torneo ufficiale al Masters 1000 di Parigi-Bercy, dove Sinner non avrà certamente un esordio semplice visto che dovrà affrontare uno tra Ben Shelton o Felix Auger-Aliassime.

Per Jannik e Carlos è comunque il preludio alle due Finals di stagione, quelle Atp in programma a Torino - al via dal 10 novembre - e poi di Coppa Davis a Malaga, con gli azzurri chiamati a difendere il titolo del 2023.

Nel 500 di Vienna, invece, si spegne in semifinale contro Draper il sogno di Lorenzo Musetti (6-2, 6-4), mentre Matteo Berrettini, dopo meno di un anno, annuncia il divorzio dall'ex coach di Rafa Nadal, Francisco Roig. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

IL GIORNALE DI VICENZA

www.ecostampa.it

<img height="1" width="1" style="display:none" src="https://www.facebook.com/tr?id=336576148106696&ev=PageView&noscript=1">

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

ANSA

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport

27 ottobre 2024

ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male". L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. .

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

IL GIORNALE DI VICENZA

www.ecostampa.it

Il Giornale di Vicenza è su Whatsapp. Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

SONDAGGIO

Le pagelle dei tifosi: Vicenza-Atalanta U23, vota il tuo migliore in campo

- Confente
- Cuomo
- Leverbe
- Sandon
- Talarico
- Zonta
- Della Latta
- Costa
- Della Morte
- Capone
- Zamparo
- Rauti
- Greco
- Morra
- Carraro
- Sandon

Vota

VEDI TUTTI I SONDAGGI

Youtube iscriviti 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

IL GIORNALE DI VICENZA

www.ecostampa.it

è solo calcio

/// SERIE C

11a giornata: risultati, classifica e prossimo turno

DeGustibus

/// NEWS

Masi "rimedia" alla dimenticanza papale e premia l'Opera don Calabria

Suggerimenti

Pubblicità Privacy Cookie Consensi Contatti Chi siamo
Necrologie Abbonati

IL GRUPPO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ilpiccolo.gelocal.it
IL PICCOLO

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'Arena.it

www.ecostampa.it

<img height="1" width="1" style="display:none" src="https://www.facebook.com/tr?id=336576148106696&ev=PageView&noscript=1">

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

ANSA

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport

27 ottobre 2024

ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male". L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. .

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'Arena.it

www.ecostampa.it

L'Arena è su Whatsapp. Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

Bollicine Gialloblù

Bollicine Gialloblù

/// DI LUCA MANTOVANI

Una batosta che deve far riflettere

L'Arena Sport

Tutti i risultati dei dilettanti veronesi, dalla Terza categoria alla D

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

lastampa.it
LA STAMPA
www.ecostampa.it

Jannik Sinner: Io, Alcaraz e i riti prima dei match

Il numero 1 del tennis sarà premiato a Torino: «Per me è un posto speciale. Il segnale che un match andrà bene? Andare in bagno prima di iniziare» PARIGI. «Perché piaccio alla gente? Forse perché sono uno normale». Jannik Sinner è il numero 1 della porta accanto. Anche quando ti siedi a chiacchierare con lui nella «pancia» della Accor Arena, a Parigi-Bercy, Jannik l´antidivo ti guarda negli occhi e apre il cuore. Sinner, definiamo «uno normale»? «Il successo non mi ha cambiato, sono sempre lo stesso. Non cammino a testa alta se vinco, non mi deprimo se perdo. Non mi piace stare sotto i riflettori. Non mi atteggio. Chi mi sta vicino sa quanto tempo dedico al tennis. Poi o piaci o non piaci, non si può controllare tutto. Io bado a chi mi sta vicino, alla famiglia, del resto mi importa poco». Come si rilassa uno degli sportivi più famosi del mondo? «Guidando, mentre ascolto un po´ di musica. Sembra banale, ma non lo è per chi è sempre in giro per il mondo. A Monte-Carlo dopo gli allenamenti a volte mi metto al volante e faccio un giro, anche a Torino per le Atp Finals verrò in macchina». Le piace sciare e correre in kart: a molti atleti viene sconsigliato, ma lei non cede. «Alla fine ho 23 anni. Sugli sci mi sento sicuro e sui kart non corro certo come un pazzo. La velocità mi piace, sono fatto così. A tre anni e mezzo facevo già le piste nere... Ora, rispetto a due anni fa, scio al massimo un´ora e mezzo, poi si va al ristorante. Sono le cose che mi fanno stare bene». A Torino ha debuttato in Coppa Davis, raggiunto la finale l´anno scorso e fra due settimane alla Inalpi Arena la premieranno come n. 1 di fine anno. È la sua città del cuore? «Torino è un posto molto, molto speciale per me. Ci sono successe tante cose. Tornarci dopo quello che ho ottenuto in questa stagione mi rende orgoglioso. È una bella città, poi i torinesi amano lo sport. C´è il calcio, il tennis...». A calcio ha giocato da piccolo: è vero che suo padre la allenava e la sostituiva perché dribblava troppo? «Ero un centrocampista e volevo sempre andare in porta. Ma non me lo permettevano». Da milanista, si sbilanci: vede meglio la Juventus o il Torino «La Juve ha un potenziale superiore. Ma nel calcio può cambiare tutto in un attimo». L e piace l´atmosfera dello stadio «Sono stato a vedere la Champions a Monaco: la mentalità è diversa. In Italia lo sport lo vivi, con 70 mila persone che urlano. L´Italia è il paese delle emozioni». Torniamo al tennis: quale numero 1 del passato vorrebbe incontrare? «Ogni numero 1 ha qualcosa di speciale. Ad esempio mi ha fatto molto piacere parlare con Agassi. Agli Us Open mi ha dato anche qualche consiglio». Sinner contro Agassi, mica male. «Andre ha uno dei rovesci migliori di sempre e appartiene a una generazione diversa dalla mia, come Sampras. Mi piacerebbe confrontarmi con chi come loro ha vissuto un tennis diverso, con una mentalità diversa. Sono onorato che ora tocchi a me, ma il lavoro continua. Arrivano nuovi giocatori, con stili diversi. Il tennis non finisce mai». L´Italia è presente in tutte le Finals, maschili e femminili. È stato lei a trascinare il movimento «In Italia spesso si ha la memoria corta. Io sono arrivato quando Fognini vinceva Monte-Carlo e Berrettini faceva finale a Wimbledon. Già nelle scorse stagioni ero costante, anche se non vincevo tanti titoli: proprio come sta facendo ora Musetti. Berrettini sta tornando, ci sono Cobolli e Arnaldi: ogni settimana, per uno di noi che perde, altri due possono vincere un torneo. Sono contento di aver dato il mio contributo. Ma in campo ciascuno è solo». Parliamo del suo grande rivale Carlos Alcaraz? «Siamo due giocatori molto diversi. Io tengo il ritmo molto alto, sono forte mentalmente. Lui lo è fisicamente e tennisticamente al momento ha qualcosina in più: gioca meglio lo slice , le volée . Ma per me è un fatto positivo: significa che ho margini». Tecnicamente che cosa gli ruberebbe? «Carlos in campo fa i numeri: smorzata, passante, lob... Non so se io sarò mai così. Però come tennista sono più solido e quando serve piazzo l´accelerazione vincente». In che cosa invece vi assomigliate? «Tutti e due tiriamo fuori il meglio nei punti importanti». Lei assomiglia a Djokovic, Alcaraz a Federer: è d´accordo? «Forse per la mentalità. Carlos è simile a Nadal, pressa fin dal primo punto, corre moltissimo. Poi alza la voce, sa come accendere il pubblico. Io sono più calmo, più freddo. Ma so diventare caldo anch´io. A volte fa bene innervosirsi, urlare contro il team, uscire dagli schemi un attimo, per poi rientrarci. Lo puoi fare se attorno hai persone di cui ti fidi». Il tennis oggi siete voi? «Quest´anno ci siamo smezzati gli Slam, ma ci sono altri campioni: Zverev, Medvedev, Djokovic, Musetti, Shelton, Tsitsipas... E devi batterli». A 23 anni quanto si può cambiare, trasformarsi? «Insieme con il mio team sto mettendo tante cose nuove nel mio tennis: anche un po´ di serve&volley . Ma ci vuole tempo. Quando avevo 14 anni non facevo mai smorzata e slice : se tornassi indietro, inizierei prima. Anche a costo di impiegare più tempo per arrivare». Che cosa significa maturare? «Tante cose le faccio meglio perché ora conosco il mio corpo. Mi sveglio il mattino sapendo quello che devo fare. Una volta dicevo: gioco alle sette di sera, mi alleno a mezzogiorno. Oggi so che devo dormire di più per riposare». Ci racconta il suo rituale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

lastampa.it
LA STAMPA
www.ecostampa.it

prima di ogni partita? «La routine inizia negli spogliatoi, mettendo il tape , cambiando il grip al manico della racchetta, scaldandomi. Poi se vado in bagno vuol dire che la partita la sento, ed è giusto così. Se non succede, allora gioco male o perdo. Possono sembrare sciocchezze, ma tutto quello che faccio nella mia giornata ha un senso. Anche stare attento a non mangiare o bere troppo». Il 2024 è stato un anno straordinario e insieme molto complicato... «Mi ha aiutato a capire chi è veramente mio amico e chi no. Il momento più difficile è stato quando è uscita la notizia del processo, prima degli Us Open. Ma sapere di non aver fatto niente di male mi ha aiutato a giocare bene».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LECCE/ CULTURA E TEMPO LIBERO

IN EVIDENZA Sangiuliano-Boccia, le foto del taglio sul cranio dell'ex ministro in esclusiva su Report. Stasera la puntata sul ministro Giuli

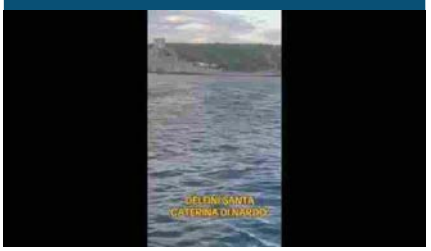
Alessandra Amoroso torna con «Si mette male» scritto con Tananai. Ecco tutte le date dei concerti del «Fino a qui in tour»

di Cinzia Semeraro

Col nuovo brano torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di «Mezzo rotto». L'artista salentina quest'anno celebra i 15 anni di carriera

Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo **«Si mette male», il nuovo brano** (firmato anche da Tananai) **con cui la salentina Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre**, dopo il successo di «Mezzo rotto» feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del «detto non detto» dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che,

CORRIERE TV



La danza dei delfini a Santa Caterina di Nardò
Il video girato da Davide Orlando (istangram)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine...«si mette male». **L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con «Fino a qui in tour»**, 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, **3-4 dicembre - Bari - Pala Florio**, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope

Vai a tutte le notizie di Lecce

Iscriviti alla newsletter del Corriere del Mezzogiorno Puglia

27 ottobre 2024 (modifica il 27 ottobre 2024 | 19:51)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Leggi e commenta

Iscriviti alla newsletter
Corriere del Mezzogiorno
Le news principali sul Mezzogiorno
Ogni giorno alle 12, a cura della redazione
ISCRIVITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

adv

Mahmood, le nuove tappe del N.L.D.A. tour: tutte le date

Prosegue la prima parte della tournée dopo il sold out a Milano

adv

di **Redazione Web**

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date - prodotte da Friends & Partners - previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano.

Le prevendite saranno disponibili dal venerdì 25 ottobre alle ore 18:00. Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it. Nel frattempo la prima parte del tour - partito venerdì 18 ottobre da Jesolo (VE) e che già ha conquistato il pubblico con il doppio sold out a Milano - prosegue con le tappe di questa sera, 25 ottobre, al Nelson Mandela Forum di Firenze, domenica 27 ottobre al Palazzo dello Sport di Roma (sold out) e giovedì 31 ottobre al Palapartenope di Napoli (sold out). Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it.

Mahmood è stato recentemente nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester.

Lo show

Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici

Uomini e donne anticipazioni, studio nel caos: dama fuori di sé lascia il programma? Ecco cosa è successo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

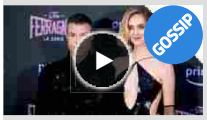
Il racconto del viaggio

L'avventura di Mahmood parte nello studio di un dentista dove, a causa dell'anestesia, si addormenta e inizia a sognare, immaginando di intraprendere un viaggio. La prima parte dello spettacolo è un volo verso l'ignoto, una pista di decollo, si parte verso qualcosa di sconosciuto, con brani che spaziano da "TUTTI CONTRO TUTTI" e "PARADISO", tratti dal nuovo album "NEI LETTI DEGLI ALTRI", a hit del passato come "BRIVIDI" (8 dischi di platino). Qui l'artista ha scelto un custom look di Prada (che rimarrà sempre in apertura per tutta la tournée), dove l'eleganza di cappotto, camicia total black e cravatta rossa viene messa in contrapposizione con i movimenti grezzi e non lineari in cui Mahmood si cimenta assieme ai ballerini; un contrasto voluto e un look in cui si sente a proprio agio e libero di muoversi. La seconda fase del viaggio rappresenta il tragitto, la parte più onirica del live, con momenti quasi di preghiera (questo blocco si apre con la cover del brano "Sabri Ailel") e altri molto intimi, soprattutto quando Mahmood si esibisce solo piano e voce con "T'AMO", "IL NILO NEL NAVIGLIO" e "STELLA CADENTE", su di un pianoforte con supporto in metallo che quasi richiama una navicella sospesa nel cielo. Qui gli abiti saranno sempre diversi nel corso del tour: la partenza e l'arrivo sono punti in comune di qualsiasi viaggio, è il percorso che si fa per arrivare alla meta che si rivela sempre diverso, così come ogni data del tour vedrà luoghi, persone e atmosfere diverse, per questo motivo l'artista in questa parte dello spettacolo ha deciso di giocare di più con i look, sorprendendo gli spettatori dando ogni volta un racconto inedito, ma sempre coerente con il senso estetico e il racconto del live.

La terza e ultima parte dello show è l'arrivo, un arrivo sulle nuvole, questo il paesaggio rappresentato anche nei visuals - creati per l'occasione da Tommaso Ottomano -, il raggiungimento di un non-luogo, che in realtà è uno stato d'animo, l'oggi, il presente. Rappresenta l'evoluzione del percorso artistico di Mahmood, che mostra come è cambiato e come sia arrivato fino ad oggi, concludendo infatti in scaletta con i brani "RA TA TA" (in cui si susseguono immagini scolpite dallo stile unico dell'artista, certificato disco di platino e con 140 milioni di stream) e "TUTA GOLD" (sperimentale, dallo stile baile funk e ritmo club, 5 dischi di platino e 370 milioni di stream globali). Qui l'abito, che rimarrà anch'esso fisso per tutte le prossime date, è un custom made di Willy Chavarria, un look sognante con un durag rosso talmente lungo che quasi si perde fra le nuvole sullo schermo, e che nasconde una reference del passato: un capo simile indossato nel videoclip di "RAPIDE" (2020, certificato doppio disco di platino).

I colori predominanti sulla scena sono il nero e il rosso, oltre al metallo, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento - che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l'atmosfera presa in prestito dall'opera giapponese Ghost in the Shell. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, simbologia legata alle sue origini: la

Stefano De Martino e la "divisa" per Affari Tuoi: l'outfit del conduttore contrasta lo stile di Amadeus



Chiara Ferragni, quel dettaglio ambiguo al muro: nelle storie di Instagram compare anche Fedez. Un messaggio voluto?

Francesco Totti: «Tornare a giocare? Mi hanno chiamato diverse squadre e in Serie A non ci sono più numeri 10...»

Fiorello e l'in bocca a lupo a Binario2: «Ma come fate a svegliarvi così presto? Io non ce la farei mai»

LE PIÙ LETTE

1. CASA DOLCE CASA
Diletta Leotta, la casa di design nel quartiere esclusivo a Milano: dal terrazzino con piscina per Aria al camino in salotto

2. JACKPOT A 23,9 MLN
Estrazioni Lotto, Superenalotto e 10eLotto di sabato 26 ottobre 2024: numeri vincenti e quote. Nessun 6 né 5+, centrati quattro 5 da 48mila euro

3. CACCIA AL JACKPOT
Estrazioni Lotto, Superenalotto e 10eLotto di venerdì 25 ottobre 2024: numeri vincenti e quote. Nessun 6, centrati due 5 da 63mila euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

scala al centro della scena è piramidale, così come le luci - composte da 300 fari - e laser, con light design a cura di Douglas Green.

Lo spettacolo, come un'onda, culla e trascina il pubblico dritto al cuore delle sue hit, alternando momenti intimi e delicati a blocchi adrenalinici, accompagnato da un corpo di ballo, con le coreografie a cura di Carlos Diaz Gandia.

Per questa prima parte del tour, gli outfit sono creati per enfatizzare il quadro, la ricerca nell'alta moda è legata a un'esigenza di spettacolo ed è per questo motivo che ci saranno 8 diverse scelte di outfit custom made grazie a proficue collaborazioni che ha avuto con i direttori creativi (fra cui Prada, Louboutin, Willy Chavarria, Luis de Javier, Palomo Spain, T.C., Isabel Marant) e insieme alla stylist Ramona Tabita oltre a accessori Swarovski, Cartier per i gioielli, e soprattutto un abito d'archivio Jean Paul Gaultier couture, parte dell'ultima collezione disegnata da Monsieur Gaultier, un vero pezzo di storia della moda. Mahmood ha pensato anche a un'asta microfono originale, customizzata da Lichene x Angostura, e abbinata ad un gioiello per microfono di Angostura.

Autore e cantante stimato nella scena italiana e internazionale, MAHMOOD conta oggi 34 dischi di platino e 8 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero e ha oltre 3,7 miliardi di stream totali all'attivo. Il 2024 è per lui un anno all'insegna dei live, infatti dopo aver intrapreso l'EUROPEAN TOUR - 17 date sold out nei club di 10 Paesi - e il SUMMER TOUR nei festival estivi italiani, sarà ora la volta di N.L.D.A. TOUR, un'imperdibile spettacolo pensato per l'occasione dei palasport.

Le nuove date

N.L.D.A. TOUR - PALASPORT
18 ottobre 2024 - Jesolo, Palazzo del Turismo - DATA ZERO

21 ottobre 2024 - Milano, Unipol Forum SOLD OUT

22 ottobre 2024 - Milano, Unipol Forum SOLD OUT

25 ottobre 2024 - Firenze, Nelson Mandela Forum

27 ottobre 2024 - Roma, Palazzo dello Sport SOLD OUT

31 ottobre 2024 - Napoli, Palapartenope SOLD OUT

Aggiunte poi:

17 maggio 2025 - Bologna, Unipol Arena NUOVA DATA

20 maggio 2025 - Roma, Palazzo dello Sport NUOVA DATA

21 maggio 2025 - Napoli, Palapartenope NUOVA DATA

24 maggio 2025 - Torino, Inalpi Arena NUOVA DATA

25 maggio 2025 - Milano, Unipol Forum NUOVA DATA

BIOGRAFIA

Alessandro Mahmoud, in arte Mahmood, è nato a Milano nel 1992 da madre italiana e padre egiziano.

4. IL PROFILO Ornella Vanoni: «Patrimonio di 118 milioni di euro? No, ho perso tutto: mi fregavano i soldi e li spendevo per solitudine»

5. LOVE STORY Eleonoire Casalegno, il nuovo fidanzato è un giornalista e si chiama Matteo: «All'inizio sms, poi è scoppiato l'amore. Prima ero con un narcisista patologico»

MoltoFood

PRIMI
Triangoli di lasagne, un primo super facile e originale!
di Margherita Catalani

PRIMI
Pasta alla pecorara: la versione "alla romana" del primo piatto dal sapore intenso
di Antonio La Cava

VEDI TUTTE LE RICETTE

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook Twitter

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

leggo.it
LEGGO

www.ecostampa.it

Oltre a essere un artista di fama internazionale, è anche un apprezzato autore: ha scritto canzoni per Elodie (Nero Bali, Andromeda), Michele Bravi (Presi Male), Marco Mengoni (Hola – I say) e molti altri, e ha firmato ritornelli per Fabri Fibra (Luna), Gué Pequeno (Doppio Whisky) e Marracash (Non sono Marra). Animato fin da piccolo da una grande passione per la musica pop, urban e R&B, studia canto, pianoforte e solfeggio. Nel 2016 partecipa per la prima volta al Festival di Sanremo nella sezione Giovani con il brano Dimentica, classificandosi quarto. Nel 2018 debutta con il suo primo EP ufficiale, Gioventù Bruciata, seguito dall'omonimo album (certificato disco di platino); nel dicembre del 2018 partecipa a Sanremo Giovani con la title track Gioventù Bruciata (certificata disco d'oro), aggiudicandosi il primo posto, che gli dà diritto a entrare in gara al Festival 2019 tra i big, e anche il premio della critica. Nel 2019 vince il Festival di Sanremo con il brano Soldi (certificato quadruplo disco di platino) il che lo rende il primo artista in assoluto a vincere sia nella categoria Giovani che in quella Big nello stesso anno. Diventata immediatamente una hit planetaria, con l'inclusione in oltre 1.400 playlist in tutto il mondo e in oltre 42 classifiche Spotify Top 50 Viral, nell'estate dello stesso anno Soldi infrange la soglia dei 500 milioni di streaming (di cui il 65% provenienti dall'estero), diventando la canzone italiana più ascoltata di sempre su Spotify e Apple Music; nel frattempo, il relativo video supera i 100 milioni di views su YouTube. A maggio 2019 Mahmood rappresenta l'Italia a Tel Aviv nell'ambito dell'Eurovision Song Contest, classificandosi al secondo posto e vincendo il premio Marcel Bezençon per la miglior composizione musicale. Nell'estate del 2019 domina le classifiche anche con la hit Calipso (certificata quadruplo disco di platino) insieme a Charlie Charles, Dardust, Sfera Ebbasta e Fabri Fibra. A fine agosto pubblica il brano Barrio (certificato doppio disco di platino) con il quale raggiunge 159 milioni di stream; mentre il relativo video ha totalizzato le 80 milioni di visualizzazioni su YouTube. Il suo tour estivo tocca alcuni tra i più rinomati festival nazionali e internazionali, tra cui il Mi Ami (Milano), il Festival dei Due Mondi di Spoleto e il Montreux Jazz Festival. Nel 2020 Mahmood torna a imporsi all'attenzione di pubblico e critica con il nuovo singolo Rapide (certificato doppio platino), una ballad molto lontana dai ritmi e dalle atmosfere a cui ci aveva abituato, che in pochi mesi conquista il disco di platino. Costretto dall'emergenza Coronavirus a rimandare al 2021 Dei, il suo tour europeo, approfitta dello stop forzato imposto dal lockdown per pubblicare nuova musica: prima Eternantena, un brano estemporaneo ispirato proprio dalla quarantena, e successivamente il singolo a sorpresa Moonlight popolare (certificato disco d'oro), con il featuring della nuova punta di diamante del rap italiano, Massimo Pericolo, e la produzione di Crookers, un'eccellenza mondiale della musica urban ed elettronica. Il 10 luglio dello stesso anno viene pubblicata la canzone Dorado (certificata doppio disco di platino) un featuring con Sfera Ebbasta e Feid che ha totalizzato 145 milioni di streams sulle piattaforme digitali; mentre il relativo video ha totalizzato 39 milioni di visualizzazioni su YouTube. L'11 giugno 2021 esce il nuovo album Ghettolimpo (disco di platino), contenente i singoli Inuyasha (disco di platino), Klan (disco d'oro), Rubini feat. Elisa (disco di platino) e Zero, brano che fa parte della colonna sonora dell'omonima serie

Venezia: Pass Trasporti Vaporetto e Venice CARD 72H

adv

Cerca il tuo immobile all'asta
Regione Qualsiasi
Provincia Tutte
Fascia di prezzo Tutti
Data gg-mm-aaaa
INVIA
Legalmente

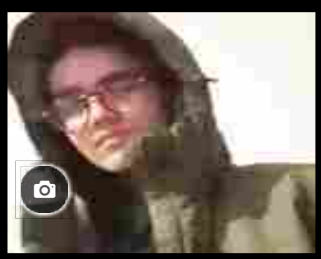
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

originale Netflix di cui ha curato anche un episodio come music supervisor. Mahmood a oggi conta 34 dischi di platino e 8 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero e ha oltre 3,7 miliardi di streaming totali all'attivo. Ha pubblicato con Mondadori il libro a fumetti Ghettolimpo - Sui Sentieri dell'Anima. A febbraio 2022 vince insieme a Blanco la 72ma edizione del Festival di Sanremo, con la canzone Brividi, otto dischi di platino (il primo arrivato in meno di due settimane). Il brano è stato il più ascoltato di sempre in un giorno su Spotify Italia con 3.384.192 stream nelle prime 24 ore di release, un record che si aggiunge al più alto debutto di sempre per una canzone italiana in posizione #5 nella classifica global della piattaforma. Dopo l'atteso tour che lo ha portato a esibirsi nelle più importanti città europee e club italiani, ha proseguito la tournée in estate nelle principali città e festival in Italia. Il 5 agosto 2022 si è esibito al Sunny Hill Festival di Pristina, in Kosovo, una delle più importanti rassegne musicali dei Balcani, fondata e diretta da Dua Lipa e suo padre Dukagjin. A ottobre 2022 è stato presentato alla Festa del Cinema di Roma MAHMOOD, il docufilm - prodotto da Red Carpet, Società del Gruppo ILBE, in collaborazione con Tulipani Management e Prime Video - che racconta la sua storia, e premiato ai Filming Italy Los Angeles 2023 nella categoria "Best Docu Film Award". Il 13 maggio 2023 è stato ospite nella serata finale dell'Eurovision Song Contest alla Liverpool Arena; si tratta della prima volta in cui un artista italiano viene invitato a esibirsi fuori concorso in un'edizione di Eurovision che si svolge all'estero. Mahmood ha prestato inoltre la propria voce - nel cast della versione italiana - all'iconico personaggio di Sebastian nella rivisitazione in chiave live-action del classico d'animazione Disney La Sirenetta, diretta da Rob Marshall e distribuita da The Walt Disney Company Italia, uscito il 24 maggio nelle sale italiane. Torna il 3 novembre con COCKTAIL D'AMORE (disco d'oro), il singolo che anticipa il nuovo album NEI LETTI DEGLI ALTRI (disco di platino), uscito il 16 febbraio 2024. L'artista ha partecipato in gara alla 74esima edizione del Festival di Sanremo con il brano TUTA GOLD (cinque dischi di platino e il brano più venduto in Italia nel primo semestre 2024) e ad aprile è stato protagonista dell'EUROPEAN TOUR, 17 date - quasi tutte sold out - nei principali club di 10 Paesi europei, con due tappe finali al Fabrique di Milano, entrambe sold out. A questo segue il SUMMER TOUR 2024 nei festival estivi italiani e in autunno gli appuntamenti nei palasport di Jesolo, Milano, Firenze, Roma, Napoli. Il 14 giugno esce "RA TA TA", il suo nuovo singolo, certificato disco di platino. Nel 2025 proseguirà il N.L.D.A. TOUR nei palasport con 5 nuove date.

Ultimo aggiornamento: Domenica 27 Ottobre 2024, 15:45

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DALLA HOME



COSTA VOLPINO
Sara Centelleghe uccisa con 11 forbiciate, Deep in carcere: «Aveva bevuto, non sa perché l'ha fatto». Chiesto il sostegno psicologico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

GRUPPO EDITORIALE L'Opinionista® giornale online

Musica

Alessandra Amoroso lancia 'Si mette male', scritto da Tananai, e celebra 15 anni di carriera nei palasport

Da **Redazione L'Opinionista** - 27 Ottobre 2024 20

ROMA – Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1° novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme ad Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine… "si mette male".

Alessandra Amoroso – Foto di Mattia Guolo

L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre – Eboli – Pala Sele, 3-4 dicembre – Bari – Pala Florio, 6 dicembre – Bologna – Unipol Arena, 7 dicembre – Padova – Kioene Arena, 9-10 dicembre – Milano – Unipol Forum, 12 dicembre – Firenze – Nelson Mandela Forum, 15 dicembre

Conosci questa canzone?

Canzoni Top Hit

Maneskin, Torna a casa: video, testo e significato
Musica 16 Ottobre 2018

"Se Ti Potessi Dire": il testo della nuova canzone di Vasco...
Musica 25 Ottobre 2019

"Sacrifice" pone i cuori in primo piano e coccola compiacendoci
Musica 23 Maggio 2019

"Ti dedico il silenzio" di Ultimo fa sognare [VIDEO]
Musica 29 Maggio 2019

Coldplay: le dieci canzoni più belle di sempre della band [VIDEO]
Musica 3 Gennaio 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

– Torino – Inalpi Arena, 18-19 dicembre – Roma – Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre – Napoli – Pala Partenope.

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE

'K/024' di Eugenio Renzetti, con la voce di Federico Sanguineti: un album dedicato a Kafka nel centenario della sua morte

A Valentina Lupi il 20° Premio Bianca d'Aponte per cantautrici

David Garrett, nuovi concerti in Italia nel 2025: le date

Negrita, on line il video di "Non esistono innocenti amico mio"

Simona Molinari pubblica una nuova versione di "Amore a prima vista"

Rai: "Playlist-Tutto ciò che è Musica" su Rai2 con Alfa, Clara e Aiello

GRUPPO EDITORIALE
L'Opinionista®
giornale online

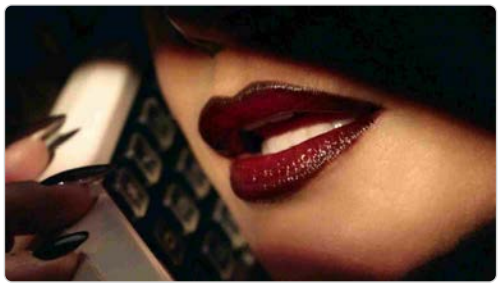
L'Opinionista ® © 2008 - 2024 Giornale Online Nazionale di Informazione ed Approfondimento
Testata giornalistica Reg. Trib. di Pescara n.08/08 dell'11/04/08 - Iscrizione al ROC n°17982 del 17/02/2009 - p.iva 01873660680
Pubblicità e servizi - Collaborazioni - Contatti - Redazione - Network - Partners - App - Notizie del giorno - Privacy policy - Cookie
SOCIAL: Facebook - Twitter - Instagram - Flipboard - LinkedIN - Pinterest - Youtube

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

mattinopadova.gelocal.it
il mattino di Padova

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai



Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

messaggeroveneto.gelocal.it
Messaggero Veneto

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). I commenti dei lettori Video del giorno

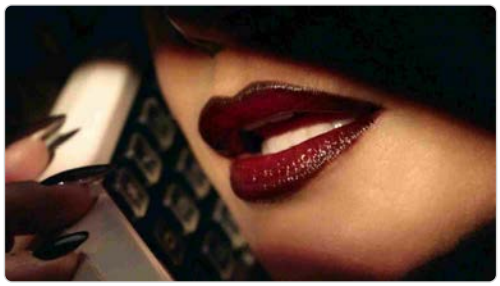
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

nuovavenezia.gelocal.it
la Nuova di Venezia e Mestre

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai



Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all´interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un´atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell´altro, alla fine"si mette male". L´artista, che quest´anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). Condividi Commenta con i lettori I commenti dei lettori Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Dopo i risultati delle prime tappe, aggiunte altre 5 date al Tour N.L.D.A.

Il successo del Tour 2024 di Mahmood: "E' come se mi ritrovassi dentro un tornado"

"Questo Tour lo sto vivendo in maniera differente rispetto ai precedenti, siamo attenti a tanti dettagli a tante cose, è più simile a un viaggio che a un concerto", ha detto l'artista milanese

27/10/2024 Tg2 - Carola Carulli

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. Tour, la prima tournée nei palasport di Mahmood, si sono aggiunte a grande richiesta 5 nuove date - prodotte da Friends & Partners - previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. Le prevendite sono disponibili dal 25 ottobre. Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it.

Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Tag musica NLDA Tour Italia Mahmood

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

domenica 27 Ottobre 2024

Alessandra Amoroso presenta "Si mette male", scritto e prodotto da Tananai
27 Ottobre 2024

Amici 24, classifica e allievi a rischio della quinta puntata (27 ottobre)
27 Ottobre 2024

Sanremo Giovani 2024, scheda e biografia di Mew
27 Ottobre 2024

Lady Gaga lancia "Disease", singolo che anticipa l'album in uscita nel 2025
27 Ottobre 2024

Myss Keta: "Vogliono essere me" è il titolo del nuovo singolo
27 Ottobre 2024

SUGGERITI

Amici 24, classifica e allievi a rischio della quinta puntata (27 ottobre)
27 Ottobre 2024

Alessandra Amoroso presenta "Si mette male", scritto e prodotto da Tananai

AUTORE **Alessandra Locatelli** | 7 minuti fa | Tempo di lettura: 2 minuti

Tempo di nuova musica per Alessandra Amoroso, che è tornata ad Amici per presentare in anteprima in suo nuovo singolo "Si mette male", fuori da venerdì 1° novembre

Dopo aver dominato l'estate in compagnia di BigMama con il singolo "Mezzo rotto", **Alessandra Amoroso** torna con un nuovo inedito intitolato **"Si mette male"**, disponibile in rotazione radiofonica per Sony Music Italy a partire da venerdì 1° novembre.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Lady Gaga lancia "Disease", singolo che anticipa l'album in uscita nel 2025

27 Ottobre 2024

Myss Keta: "Vogliono essere me" è il titolo del nuovo singolo

27 Ottobre 2024

Arisa, fuori il videoclip del singolo "Canta ancora"

27 Ottobre 2024

Tosca torna con "D'Altro Canto" all'Auditorium di Roma

27 Ottobre 2024

Luisa Corna, fuori il singolo "Il giorno giusto"

27 Ottobre 2024

Il brano, scritto e prodotto da **Tananai** e **Davide Simonetta**, insieme a **Alessandro Raina** ed **Enrico Wolfgang Cavion**, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare.

L'interpretazione di **Alessandra Amoroso**, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

Il brano è stato presentato in anteprima oggi, domenica 27 ottobre, durante il **quinto appuntamento pomeridiano della ventiquattresima edizione di Amici** (qui tutte le anticipazioni). La cantante ha fatto ritorno nel programma di Canale 5 che l'ha vita protagonista assoluta dell'ottava edizione, coronata il 25 marzo 2009 dalla vittoria del talent.

Da allora di acqua ne è passata sotto i ponti, al punto da diventare una delle interpreti più amate della scena italiana. Per **Alessandra Amoroso** sono quindici gli anni di carriera, con oltre 3 milioni di copie vendute, 54 dischi di platino e 9 dischi d'oro.

L'ugola salentina ha così riabbracciato Maria de Filippi e presentato in anteprima assoluta ad Amici il suo nuovo brano **"Si mette male"**, che segna un nuovo tassello nel suo percorso.

Il suo ultimo album, "Tutto accade", risale ormai al 2021. Da allora la cantante salentina ha pubblicato solo singoli, come **"Camera 209"** e **"Notti blu"** (poi inseriti nell'edizione streaming di "Tutto accade"), il brano sanremese **"Fino a qui"** e la già citata **"Mezzo rotto"** con BigMama.

In attesa di scoprire qualcosa in più su quello che sarà il suo ottavo album in studio, **Alessandra Amoroso** torna in airplay con **"Si mette male"**, mentre il suo nome continua a ripetersi insistentemente tra i rumors di Sanremo 2025.

Visualizza questo post su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

UN POST CONDIVISO DA ALESSANDRA AMOROSO (@AMOROSOOF)

Dal 1° dicembre, la cantante tornerà dal vivo nei palazzetti dello sport per un tour organizzato e prodotto da Friends & Partners.

- **1 dicembre – EBOLI – PALA SELE**
- **3 dicembre – BARI – PALA FLORIO**
- **4 dicembre – BARI – PALA FLORIO**
- **6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA**
- **7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA**
- **9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM**
- **10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM**
- **12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM**
- **15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA**
- **18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT**
- **19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT**
- **21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE**
- **22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE**

Bio Ultimi Post

ALESSANDRA AMOROSO

ARTICOLO PRECEDENTE

Amici 24, classifica e allievi a rischio della quinta puntata (27 ottobre)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

Artista celebra 15 anni carriera e torna con 13 date palasport

18:53 - 27/10/2024 Stampa

ANSA

(ANSA) - ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male". L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA).

ENHANCED BY Google

NOTIZIE DEL GIORNO

Archivio notizie

Link

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Alessandra Amoroso, il nuovo singolo è Si mette male, prodotto da Tananai

Di **Eduardo Giometti** - 27 Ottobre 2024

Alessandra Amoroso - foto di Ilaria Ieie

Alessandra Amoroso torna in radio con il nuovo singolo *Si mette male*, firmato da Tananai

Dopo il successo di *Mezzo rotto* feat. Bigmama**, Alessandra Amoroso torna in radio con il nuovo singolo *Si mette male*** (Epic / Sony Music), **firmato da**

ultimi articoli

i nostri canali social - clicca su like/follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Tananai, fuori ovunque venerdì 1 novembre e da ora in pre-save e pre-add. Il brano, scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che racconta di qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare.

L'interpretazione di Alessandra, leggera ma sensuale, si tiene sul filo del "detto non detto", dando vita ad un brano con un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

L'artista, che **quest'anno celebra 15 anni di carriera**, tornerà live dal 1° dicembre con ***Fino a qui in tour,*** 13 date nei palasport delle principali città italiane. I biglietti per le date sono disponibili in prevendita su Ticketone e punti vendita abituali.Per info: www.friendsandpartners.it. Queste le date:

1 dicembre – EBOLI – PALA SELE

3 dicembre – BARI – PALA FLORIO

4 dicembre – BARI – PALA FLORIO

6 dicembre – BOLOGNA – UNIPOL ARENA

7 dicembre – PADOVA – KIOENE ARENA

9 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

10 dicembre – MILANO – UNIPOL FORUM

12 dicembre – FIRENZE – NELSON MANDELA FORUM

15 dicembre – TORINO – INALPI ARENA

18 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

19 dicembre – ROMA – PALAZZO DELLO SPORT

21 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

22 dicembre – NAPOLI – PALA PARTENOPE

Condividi:

4,054 Fans MI PIACE
1,713 Follower SEGUI
75 Follower SEGUI
0 Iscritti ISCRIVITI

ultime di cinema

RoFF19, Save the Children presenta Fuori dai margini con Elodie, da...

Eduardo Giometti - 27 Ottobre 2024

Save the Children ha presentato all'interno della Festa del Cinema di Roma, il documentario Fuori dai margini, con la partecipazione di Elodie come madrina Save...

La nuit se traîne, recensione RoFF19: un esordio incisivo tra thriller...
27 Ottobre 2024

Polvo seràn, recensione RoFF19: fine vita e amore viscerale in un...
27 Ottobre 2024

ultime di serie tv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

tiscali.it
TISCALI
www.ecostampa.it

SPETTACOLI

BIALETTI GIOIA macchina caffè + 64 CAPS ~~93,99€~~ 64,90€

News

Alessandra Amoroso torna con 'Si mette male' scritto con Tananai

di ***Ansa*** 27-10-2024 - **18:53**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LOADING...

(ANSA) - ROMA, 27 OTT - Qualcosa che sta per succedere e che non vale la pena provare ad evitare. Racconta questo "Si mette male", il nuovo brano (firmato anche da Tananai) con cui Alessandra Amoroso torna in radio venerdì 1 novembre, dopo il successo di "Mezzo rotto" feat. Bigmama. Il brano (Epic/Sony Music), scritto e prodotto da Tananai e Simonetta, insieme a Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion, con i quali Alessandra Amoroso ha lavorato in studio per trasferire all'interno delle sonorità del brano anche il suo immaginario artistico e musicale, è un midtempo accattivante che sul filo del "detto non detto" dà vita a un'atmosfera perfetta per ballare tutta la notte e lasciarsi andare, perché tanto si sa che, anche se ci si prova, in un modo o nell'altro, alla fine…"si mette male".

L'artista, che quest'anno celebra 15 anni di carriera, tornerà live dal 1 dicembre con "Fino a qui in tour", 13 date nei palasport delle principali città italiane. Queste le date: 1 dicembre - Eboli - Pala Sele, 3-4 dicembre - Bari - Pala Florio, 6 dicembre - Bologna - Unipol Arena, 7 dicembre - Padova - Kioene Arena, 9-10 dicembre - Milano - Unipol Forum, 12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum, 15 dicembre - Torino - Inalpi Arena, 18-19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport, 21-22 dicembre - Napoli - Pala Partenope. (ANSA). .

di ***Ansa*** 27-10-2024 - **18:53**

I più recenti

"United Together", dai Balcani Bruxelles: musica dei giovani d

Morte di Liam Payne, raduno c fan in sua memoria a Roma

L'IA può essere strumento per film, 'ma non generativa'

Vinicio Capossela torna con ur disco 'natalizio'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

TUTTOJUVE.com
TESTATA GIORNALISTICA

www.ecostampa.it

NOTIZIE BIANCONERE 24h TUTTOJUVE.com
domenica 27 ottobre 2024 •

RBN Guarda RADIO BIANCONERA TV

ALTRE NOTIZIE

Sinner: "Juve o Toro? I bianconeri hanno potenziale superiore"

27.10.2024 18:30 di Redazione TuttoJuve Twitter: @Tuttojuve_com vedi letture

Il numero uno del tennis italiano e mondiale, Jannik Sinner, grande tifoso del Milan, ha parlato anche di calcio in un'intervista concessa a La Stampa. Le sue parole:

A Torino ha debuttato in Coppa Davis, raggiunto la finale l'anno scorso e fra due settimane alla Inalpi Arena la premieranno come n. 1 di fine anno. È la sua città del cuore?

«Torino è un posto molto, molto speciale per me. Ci sono successe tante cose. Tornarci dopo quello che ho ottenuto in questa stagione mi rende orgoglioso. È una bella città, poi i torinesi amano lo sport. C'è il calcio, il tennis...».

IL PUNTO di Alessandro Santarelli

IL SANTO DELLA DOMENICA - MOTTA METTE IL CARICO SU INTER E NAPOLI. MA LA JUVE NON SI DEVE NASCONDERE.

La speranza è che la tempesta perfetta si sia scatenata tutta in una sera. Una sera sbagliata, nella vetrina europea dove tanti fattori, dalla giovane età alle assenze, per proseguire con la forza dell'avversario, forse troppo sottovalutata, ha portato ad un...

ESCLUSIVE TJ di Mirko Di Natale

ESCLUSIVA TJ - RUBINHO SUL RINNOVO DI PERIN: "FA BENE A RESTARE NEL CLUB PIÙ IMPORTANTE D'ITALIA, PER ME CHIUDERÀ LA CARRIERA ALLA JUVE. INTER? GIOCHERÀ IN DIFESA E CONTROPIEDE"

La redazione di TuttoJuve.com ha contattato telefonicamente, in esclusiva, l'ex portiere bianconero tra il 2012 e il 2016, Ruben Fernando Moedim (meglio conosciuto come Rubinho), per parlare del prolungamento di contratto di Mattia Perin ufficializzato lo scorso...

PODCAST TJ

RAVEZZANI A RBN: "MOTTA NON MI PIACE QUANDO FA IL FENOMENO. YILDIZ NON È UN CRACK. SULL'INCHIESTA ULTRAS..."

Grande attesa in casa Juve per la sfida di domenica contro l'Inter a San Siro. I bianconeri devono risollevarsi dopo...

PUBBLICITÀ

Eventi live!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

TUTTOJUVE.com
TESTATA GIORNALISTICA

www.ecostampa.it

PROSSIMA PARTITA

30 ott 2024 20:45
Serie A Enilive 2024-2025
in onda su DAZN, SKY

Juventus vs **Parma**
[Precedenti]

A calcio ha giocato da piccolo: è vero che suo padre la allenava e la sostituiva perché dribblava troppo?
«Ero un centrocampista e volevo sempre andare in porta. Ma non me lo permettevano».

Da milanista, si sbilanci: vede meglio la Juventus o il Torino?
«La Juve ha un potenziale superiore. Ma nel calcio può cambiare tutto in un attimo».

Le piace l'atmosfera dello stadio?
«Sono stato a vedere la Champions a Monaco: la mentalità è diversa. In Italia lo sport lo vivi,con 70 mila persone che urlano. L'Italia è il paese delle emozioni»

Ascolta Radio Bianconera, l'unica che conta!

condividi tweet

Stampa la notizia
Accesso mobile

Altre notizie - Altre notizie

27.10.2024 18:30
Sinner: "Juve o Toro? I bianconeri hanno potenziale...

27.10.2024 18:15
MONTERO: "Molto dispiaciuti per il risultato, puniti al...

27.10.2024 18:00
Falci (Corsera): "La domanda di oggi...."

27.10.2024 17:47
MAROTTA a Sky: "Juventus una delle favorite per lo...

27.10.2024 17:45
MAROTTA a Dazn: "Questa partita non deciderà il destino...

27.10.2024 17:35
THIAGO MOTTA a Sky: "Dobbiamo giocare concentrati e con...

27.10.2024 17:26
THIAGO MOTTA a Dazn: "L'Inter sta bene, ma pronti a fare...

27.10.2024 17:20
WEAH a Sky: "Partita difficile, ma siamo pronti"

27.10.2024 17:10
WEAH a Dazn: "Oggi dobbiamo fare di più per battere...

27.10.2024 17:04
Inter-Juventus, formazioni ufficiali

Altre notizie

27.10.2024 18:45 - **Paganini: "La Juve è sicuramente su Lucca. Ma segue anche Maldini, Raspadori e occhio all'ipotesi Icardi"**
27.10.2024 18:39 - LIVE **TJ - INTER-JUVENTUS 3-2 - Zielinski trasforma il secondo rigore e l'Inter torna avanti, partita clamorosa a San Siro**
27.10.2024 18:30 - **Sinner: "Juve o Toro? I bianconeri hanno potenziale superiore"**
27.10.2024 18:15 - **MONTERO: "Molto dispiaciuti per il risultato, puniti al minimo errore. Dobbiamo migliorare"**
27.10.2024 18:00 - **Falci (Corsera): "La domanda di oggi...."**
27.10.2024 17:47 - **MAROTTA a Sky: "Juventus una delle favorite per lo Scudetto. Infortuni?**

SONDAGGIO

IL PALLONE DI TUTTOJUVE.COM - VOTA IL MIGLIORE IN CAMPO DI JUVENTUS-STOCCARDA

- PERIN
- SAVONA
- KALULU
- DANILO
- CABAL
- FAGIOLI
- CONCEIÇAO
- MCKENNIE
- THURAM
- YILDIZ
- VLAHOVIC
- CAMBIASO
- WEAH
- LOCATELLI
- ROUHI
- ADZIC

Juventus-Stoccarda 0-1

PIÙ LETTE: OGGI IERI

- LIVE TJ - INTER-JUVENTUS 3-2 - Zielinski trasforma il
- Scandaloso attacco di Zamorano su Gazzetta, ecco la replica
- LIVE TJ - Pinsoglio ha raggiunto i compagni in ritiro.
- LIVE TJ - TEAM ALTAMURA-JUVENTUS NEXT GEN 2-0, "sprofondo"
- Ecco dove vuole andare Osimhen
- Massimo Pavan: "Motta ha ragione, oggi la Juve non è da
- Zamorano a Gazzetta provoca: "Come faccio a non parlare
- Gazzetta - Allegri a Torino per il compleanno del figlio,
- Inter-Juventus, Varriale: "Non ancora decisiva ma Thiago
- Se lo United apre al prestito per Zirkzee la Juve c'è

iOS app Android app Windows app

SOTTOBOSCO

L'IMBOSCATA - MEDIA SMAGNETIZZATI DI FRONTE ALL'INTER. IL CASO LIONROCK, IL TENTATIVO DI INCASTRARE AGNELLI E LE "FILETTATE" DI CARTONE. DALLA COVISOC ALLA PROCURA DI MILANO: ERA TUTTO SCRITTO. ARTHUR, SCENARIO SCONCERTANTE

Andrea Bosco ha lavorato al "Guerin Sportivo", alla "Gazzetta dello Sport", al "Corriere d'Informazione", ai Periodici Rizzoli, al "Giornale", alla Rai e al Corriere della Sera.

CALCIOMERCATO

CECCARINI: "LA JUVENTUS, PER IL MERCATO DI GENNAIO, PUNTA AD UN DIFENSORE CENTRALE"

Niccolò Ceccarini, nel suo editoriale su TMW, è tornato a parlare di quello che potrebbe essere il mercato della Juventus a gennaio dove potremmo rivivere il derby con l'Inter per un giocatore in particolare. Ecco le sue dichiarazioni:...

JUVENTUS FEMMINILE

GIRELLI SU DOROTEA DEL PIERO: "BELLISSIMA FAVOLA. L'ASPETTERÒ IN PRIMA SQUADRA"

Cristiana Girelli, attaccante della Juventus Women, ha parlato ai microfoni di Sky Sport commentando l'arrivo nelle giovanili bianconere di Dorotea Del Piero. Ecco le sue parole: "Abbiamo incontrato questa ragazza a Vinovo, nonostante la sua giovane età ha...

QUI TUTTOSPORT

***QUI TUTTOSPORT* - XAVIER JACOBELLI: "PERCHÉ LA JUVE HA BISOGNO DI ESSERE RIFATTA DA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

VIVATORINO.IT

www.ecostampa.it

calmocobra il nuovo album di Tananai conquista le classifiche fimi/gfk nella settimana di debutto. S

«Calmocobra è un disco pop ben arrangiato, punteggiato da ritornelli sempre efficaci ma anche arricchito da declinazioni interessanti. Finestre che si affacciano su mondi musicali più ampi. Descrive le emozioni che è bello cercare di bloccare e imprimere su un disco» Vanity Fair «Con CalmoCobra Tananai prenota un posto nella shortlist dei dischi migliori del pop tricolore di questa annata. Scelte musicali spiazzanti, testi ricercati: nella corsa al ribasso cè chi dice no. Per fortuna» Rockol WPP_Citynews_300x250px 800x480_QZF LaFamigliaAddams_Vivaticket_800x480 800 x 480 zucche in festa zoom 800x480 800x480 zoom LeDune_Sq_000 Torino Sotterranea Vivatorino 800x480 BANNER 800x480 800 x 480 illusioni 800x480 peterpan 300x250 peter pan 300x250 zoom LaFamigliaAddams_Vivaticket_300x150 Torino Magica Vivatorino 300x250 300x250 BANNER 300x250 300 x 250 illusioni LeDune_Sq_000 WPP_Citynews_300x250px 300x250 zucche 300x250 zoom 800 x 480 illusioni «Calmocobra è un viaggio nella memoria di un giovane adulto, tra consapevolezza di non essere più una promessa del pop ma di essersi conquistato un posto in campionato». Rollingstone «Non cè nulla da fare, Tananai dà il meglio di sé nei pezzi che raccontano ladolescenza romantica e i sogni. Da un lato cè la sua consueta voglia di raccontare, con quel suo tipico fare sempre a metà strada tra ragazzo maturo e adolescente nostalgico. Dallaltro cè un disco suonato dallinizio alla fine che lui definisce pop, ma che al suo interno strizza locchio anche allelettronica e al rock». Billboard CALMOCOBRA IL NUOVO ALBUM DI TANANAI CONQUISTA LE CLASSIFICHE FIMI/GFK NELLA SETTIMANA DI DEBUTTO #1 CLASSIFICA ALBUM #1 CLASSIFICA CD, VINILI E MUSICASSETTE DA NOVEMBRE IN TOUR NEI PALASPORT QUI FOTO AD USO STAMPA Venerdì 25 ottobre 2024. CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, VELENO (disco di platino), STORIE BREVI con Annalisa (doppio disco di platino), RAGNI , CALMOCOBRA , secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dellanima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico RAVE, ECLISSI (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino BABY GODDAMN (quintuplo disco di platino), TANGO (sestuplo disco di platino), SESSO OCCASIONALE (triplo disco di platino), ABISSALE (triplo disco di platino) e i dischi doro PASTA ed ESAGERATA . Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA LIVE 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it Frecciarossa è Treno Ufficiale di CALMOCOBRA LIVE 2024 . CALMOCOBRA TRACKLIST FANGO BOOSTER RAGNI PUNK LOVE STORIA ANDRONE VANIGLIA GUARDA COSA HAI FATTO VELENO NESSUN CONFINE STORIE BREVI con ANNALISA MARGHERITA RADIOHEAD CALMOCOBRA LIVE 2024 Sabato 2 novembre JESOLO (VE) Palazzo del Turismo (data zero) Lunedì 4 novembre MILANO Unipol Forum Martedì 5 novembre MILANO Unipol Forum Venerdì 8 novembre FIRENZE Nelson Mandela Forum Sabato 9 novembre PADOVA Kioene Arena Martedì 12 novembre BARI Palaflorio Venerdì 15 novembre EBOLI (SA) Palasele Mercoledì

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

20 novembre ROMA Palazzo dello Sport Sabato 23 novembre LIVORNO Modigliani Forum Mercoledì 27 novembre BOLOGNA Unipol Arena Venerdì 29 novembre PESARO Vitrifrigo Arena Martedì 3 dicembre TORINO Inalpi Arena Segui Tananai su: YouTube @tananai5237 Instagram @tananaimusica TikTok @tananaimusica Twitter @Tananai5 Condividi: Facebook X

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Alessandra Amoroso: torna in radio con il nuovo singolo 'Si Mette Male'

Alessandra Amoroso: torna in radio con il nuovo singolo ´Si Mette Male´
Alessandra Amoroso: torna in radio con il nuovo singolo ´Si Mette Male´
Sebastiano Di Mauro
Alessandra Amoroso è pronta a fare il suo ritorno sulle scene musicali con il singolo "Si Mette Male", disponibile ovunque dal 1° novembre. Dopo aver fatto ballare tutta l´Italia quest´estate con il successo di "Mezzo Rotto" in collaborazione con Bigmama, la cantante salentina propone ora una nuova traccia coinvolgente e sofisticata, scritta e prodotta da Tananai, con il contributo di Simonetta, Alessandro Raina ed Enrico Wolfgang Cavion.
Il nuovo brano si presenta come un midtempo accattivante, in cui Alessandra, con la sua interpretazione leggera e sensuale, si muove sul filo del "detto non detto". Il pezzo racconta di una situazione che sta per evolvere inaspettatamente, offrendo un´atmosfera perfetta per lasciarsi andare e ballare. Alessandra, attraverso la sua voce, riesce a trasmettere una tensione emotiva sospesa, che invita l´ascoltatore a immergersi completamente nel ritmo e a non trattenersi, poiché "si mette male" in un modo o nell´altro.
"Si Mette Male" è disponibile per il pre-save e pre-add al link ufficiale di Epic/Sony Music (https://Epic.lnk.to/Simettemale), permettendo ai fan di Alessandra di essere tra i primi ad ascoltare il brano appena sarà disponibile sulle piattaforme digitali.
Non solo nuova musica, ma anche un tour attesissimo: Alessandra Amoroso tornerà a esibirsi dal vivo con "Fino a qui in tour" , una serie di 13 date che toccherà le principali città italiane a partire dal 1° dicembre. Il tour celebra i suoi 15 anni di carriera, durante i quali l´artista ha conquistato il pubblico italiano con la sua voce inconfondibile e la sua energia contagiosa.
Date del Tour "Fino a Qui in Tour"
1 dicembre - Eboli - Pala Sele
3 dicembre - Bari - Pala Florio
4 dicembre - Bari - Pala Florio
6 dicembre - Bologna - Unipol Arena
7 dicembre - Padova - Kioene Arena
9 dicembre - Milano - Unipol Forum
10 dicembre - Milano - Unipol Forum
12 dicembre - Firenze - Nelson Mandela Forum
15 dicembre - Torino - Inalpi Arena
18 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport
19 dicembre - Roma - Palazzo dello Sport
21 dicembre - Napoli - Pala Partenope
22 dicembre - Napoli - Pala Partenope
I biglietti per le date sono disponibili su Ticketone e presso i punti vendita autorizzati.
Sebastiano Di Mauro
Sebastiano Di Mauro nasce ad Acireale (CT) nel 1954 dove ha vissuto fino a circa 18 anni. Dopo si trasferisce, per brevi periodi, prima a Roma, poi a Piacenza e infine a Milano dove vive, ininterrottamente dal 1974. Ha lavorato per lunghi anni alle dipendenze dello Stato. Nel 2006, per strane coincidenze, decide di dedicarsi al giornalismo online occupandosi prima di una redazione a Como e successivamente a Milano e Genova, coordinando diverse redazioni nazionali. Attualmente ha l´incarico di caporedattore di questa testata e coordina anche le altre testate del Gruppo MWG e i vari collaboratori sul territorio nazionale.

Correlati
Musica Alessandra Amoroso , biglietti Alessandra Amoroso , BigMama , Epic/Sony Music , Fino a Qui in Tour , mezzo rotto , midtempo , musica italiana , nuovo singolo , Si Mette Male , Tananai , tour Alessandra Amoroso 2023 , tour dicembre 2023
Navigazione articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

IN ATTESA DEL TOUR NEI PALAZZETTI, ALESSANDRA AMOROSO TORNA CON IL NUOVO SINGOLO "SI METTE MALE"

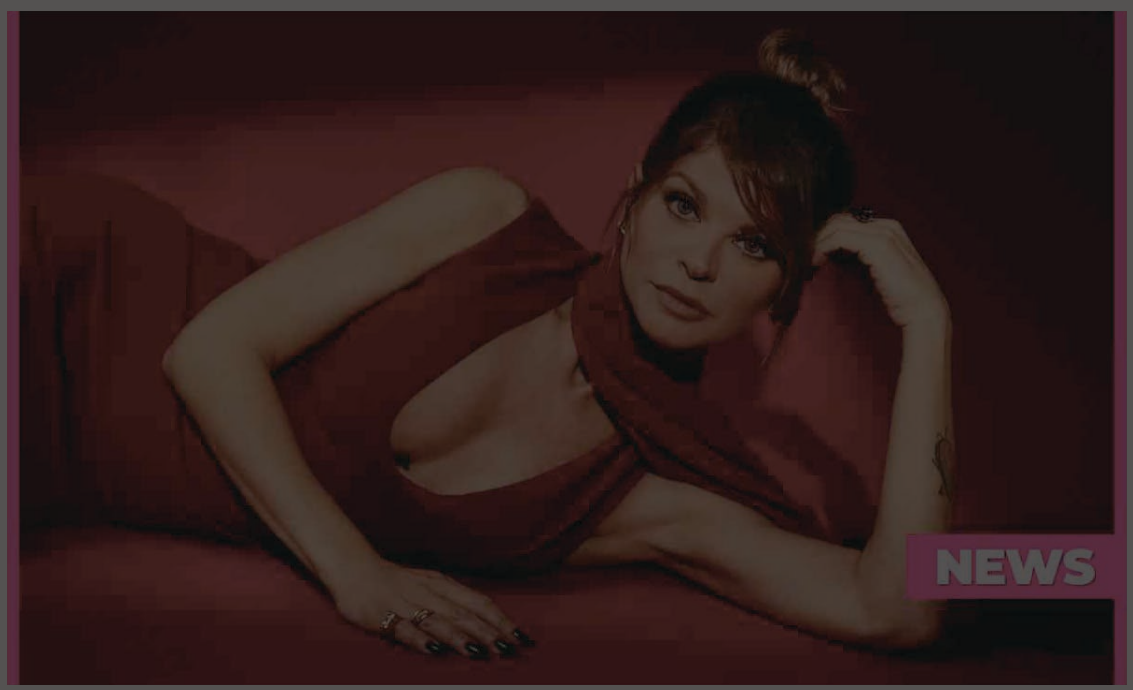
Il singolo arriva dopo un'estate ricca di soddisfazioni e in preparazione al tour che la vedrà protagonista nei palazzetti

26 Ottobre 2024

di
ADRIAN CAPORRELLA

News

CONDIVIDI SU:



Alessandra Amoroso, **Si mette male**: testo e significato del nuovo singolo

Durante la quinta puntata del Pomeridiano di **Amici 24**, **Alessandra Amoroso** è stata tra gli ospiti e ha presentato in anteprima il suo nuovo singolo in arrivo venerdì 1 novembre dal titolo **Si mette male** (**Sony Music Italy**).

Questo nuovo singolo arriva dopo un'estate ricca di impegni e soddisfazioni in coppia con **Big Mama** e la loro hit estiva Mezzo Rotto. Il brano è certificato disco di platino e ha attualmente oltre 31M di streams solo su **Spotify**.

ALL MUSIC ITALIA

ARTICOLI PIÙ LETTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Inoltre, **Mezzo Rotto** ha ottenuto successo anche in Polonia dove da oltre un mese è stabile nella Top100 dei singoli più venduti, raggiungendo anche la #1 su Shazam e la #5 nell'Airplay Radio.

Questo nuovo percorso artistico di **Alessandra Amoroso** è partito con la partecipazione all'ultimo **Festival di Sanremo** con il brano **Fino a qui**, classificandosi al nono posto.

ALESSANDRA AMOROSO, "SI METTE MALE": SIGNIFICATO DEL BRANO

Il significato di **Si mette male** sarà disponibile prossimamente.

ALESSANDRA AMOROSO, "SI METTE MALE": TESTO DEL BRANO

Il testo di **Si mette male** sarà disponibile a partire da venerdì 1 novembre.

ALESSANDRA AMOROSO, LE DATE DEL TOUR

In occasione della sua partecipazione al **Festival di Sanremo**, **Alessandra Amoroso** ha annunciato il tour "**Fino a Qui in Tour 2024**" con ben 15 date nei palasport delle principali città italiane per festeggiare i 15 anni di carriera. Organizzato e prodotto da **Friends & Partners**, ecco le date:

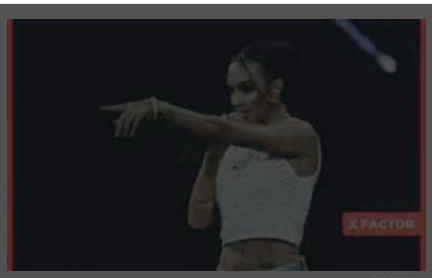
- 1 dicembre 2024 – EBOLI @ PALA SELE
- 3 dicembre 2024 – BARI @ PALA FLORIO
- 4 dicembre 2024 – BARI @ PALA FLORIO
- 6 dicembre 2024 – BOLOGNA @ UNIPOL ARENA
- 7 dicembre 2024 – PADOVA @ KIOENE ARENA
- 9 dicembre 2024 – MILANO @ UNIPOL FORUM
- 10 dicembre 2024 – MILANO @ UNIPOL FORUM
- 12 dicembre 2024 – FIRENZE @ NELSON MANDELA FORUM
- 15 dicembre 2024 – TORINO @ INALPI ARENA
- 18 dicembre 2024 – ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT
- 19 dicembre 2024 – ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT
- 21 dicembre 20
- 22 dicembre 2

I biglietti sono già
vendita autorizzat

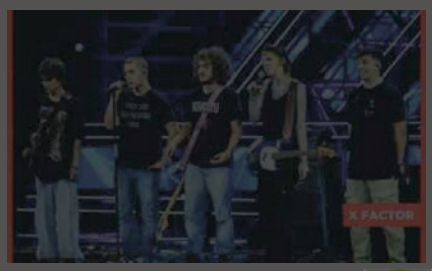
CLICCA SUL B

ABBIAMO A CUORE LA TUA PRIVACY

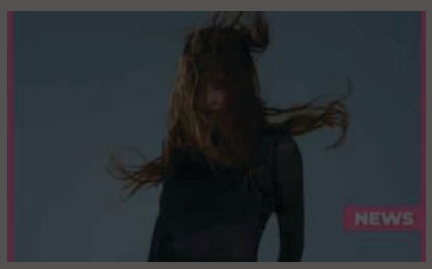
Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.



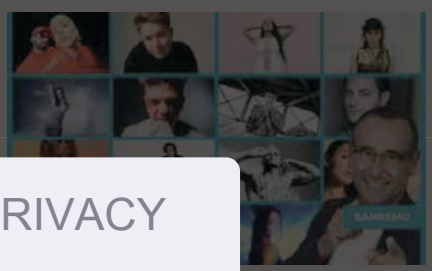
1 LAURA FETAHU: DA PORDENONE AL PALCO DI X FACTOR, LA STORIA DELLA GIOVANE RAPPER CHE HA INCANTATO I GIUDICI



2 PUNKCAKE AD X FACTOR 2024, LA STORIA DELLA BAND AVANGUARDIA DI QUESTA EDIZIONE



3 EUROVISION, ANNALISA VINCE L'OGAE SECOND CHANCE CONTEST CON "SINCERAMENTE"



4) 2025: 100 CONTI CHE GIÀ LE IDEE DA PORTARE IN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

STRANOTIZIE.IT

TOP 10 BESTSELLING CLICK HERE

Musica e Tendenze

MAHMOOD: cinque concerti imperdibili in primavera [Info & Biglietti]

stranotizie 26 Ottobre 2024

MAHMOOD, dopo il successo delle prime tappe del N.L.D.A. TOUR, annuncia cinque nuove date previste per la primavera 2025. Gli eventi si terranno il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino e si concluderanno il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano.

PIÙ POPOLARI

Ultimi Desideri di Eleonora Giorgi: Chi Si Occuperà del Suo Funerale?
20 Ottobre 2024

Opportunità di lavoro nel settore metalmeccanico – Contratto a tempo indeterminato
19 Ottobre 2024

Chi è Kristian Emanuele Nannetti? Una guida alla sua vita e carriera
25 Ottobre 2024

Crisafi e Toniato tra i nuovi Cavalieri di Gran Croce dell'Ordine al Merito
19 Ottobre 2024

Carica altri ›

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
26-10-2024
Pagina 24
Foglio 1

TORINO CRONACAQUI

www.ecostampa.it

DAL VIVO Il lungo tour nei palazzetti in programma all'Inalpi Arena il 24 maggio 2025

Mahmood torna in concerto sotto la Mole

È stato il protagonista assoluto del colpo di coda dell'estate torinese con l'ospitata al Todays Festival e, adesso, rieccolo. È Mahmood, ovviamente, il quale, dopo il successo nei palazzetti di N.l.d.a. Tou, ha annunciato proprio in queste ore, a grande richiesta, cinque nuove date - prodotte da Friends & Partners - previste per la primavera 2025. Date che riguardano anche l'Inalpi Arena di Torino scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025. Lo spettacolo è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport. Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni. I colori predominanti sulla scena sono il nero e il rosso, oltre al metallo, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento - che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l'atmosfera presa in prestito dall'opera giapponese Ghost in the Shell. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, simbologia legata alle sue origini: la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci - composte da 300 fari - e laser, con light design a cura di Douglas Green.

[S.TOT.]

Mahmood

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LIBERO | MAIL | NEWS | SPORT | VIDEO | COMMUNITY | IN CITTÀ | ALTRO
AIUTO | REGISTRATI | ENTRA

LIBERO 24x7
CERCA NOTIZIE
Griglia Timeline Grafo
Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni
Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

√ Mahmood ha annunciato nuove date nel suo tour nei palasport

Rockol | 44018 | 6 minuti fa

Spettacoli e Cultura - Dopo le prime date autunnali tornerà a esibirsi a maggio con altri cinque .... Bologna, Unipol Arena 20 maggio 2025 - Roma, Palazzo dello Sport 21 maggio 2025 - Napoli, Palapartenope 24 maggio 2025 - Torino, Inalpi Arena 25 ... ...

Leggi la notizia

Persone: mahmood mahmood tags concerti
Organizzazioni: unipol
Prodotti: sold out unipol arena
Luoghi: roma napoli
Tags: tour palasport

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

CITTA'
Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila
Altre città

FOTO

√ Mahmood ha annunciato nuove date nel suo tour nei palasport
Rockol - 6 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

italiaonline
il nostro network
LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO
Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]

Newsic | 19297 | 39 minuti fa

Spettacoli e Cultura - Gli show saranno il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di ... ...
Leggi la notizia

Persone: mahmood coppola
Organizzazioni: inalpi arena nuova data club europei
Prodotti: sold out unipol arena
Luoghi: roma milano
Tags: primavera concerti

ALTRE FONTI (2)

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Dopo il successo delle prime tappe di N. L. D. A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025. ...
Rolling Stone - 39 minuti fa

Persone: mahmood nelson mandela forum
Organizzazioni: roma palapartenope nuova data
Prodotti: recensione unipol arena
Luoghi: milano comune di napoli
Tags: tour successo

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU
Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

Conosci Libero Mail?
Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?
Scopri di più

CITTA'
Milano Palermo Perugia
Roma Firenze Cagliari
Napoli Genova Trento
Bologna Catanzaro Potenza
Venezia Ancona Campobasso
Torino Trieste Aosta
Bari L'Aquila
Altre città

FOTO

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti
Rolling Stone - 39 minuti fa

MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]
Newsic - 39 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7

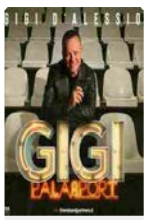
italiaonline
il nostro network

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

in Rome

Create Event Sign in Search All Events

ALL ENTERTAINMENT ART & THEATRE FOOD & DRINKS ADVENTURES BUSINESS FESTIVALS HALLOWEEN MORE



GIGI PALASPORT // Roma 12.11

I'm Interested Share

Find Tickets

Advertisement

About the event

GIGI PALASPORT // Roma 12.11

"GIGI PALASPORT"

DA NOVEMBRE IL NUOVO TOUR

NEI PALAZZI DELLO SPORT

Dopo gli 8 eventi speciali in Piazza del Plebiscito a giugno, il doppio spettacolo a Palermo a luglio e i 5 concerti alla Reggia di Caserta a settembre, la serie di eventi live del 2024 di Gigi continuerà a novembre e dicembre nei palazzetti di tutta Italia con "GIGI PALASPORT"!

12/11 ROMA – Palazzo dello Sport

13/11 ROMA – Palazzo dello Sport

22/11 BARI – Palaflorio

2/12 FIRENZE – Nelson Mandela Forum

6/12 PADOVA – Kioene Arena

7/12 TORINO – Inalpi Arena

11/12 MILANO – Mediolanum Forum di Assago

13/12 BOLOGNA – Unipol Arena

Tante magiche serate per ripercorrere insieme oltre trent'anni di carriera con le più amate ed emozionanti canzoni di Gigi!

Date & Time

Tue Nov 12 2024 at 10:00 pm
(GMT+02:00)
Add to Calendar

Location

Palazzo dello Sport (Roma), Autogrill, Piazzale dello Sport, 00144 Roma RM, Italia,Rome, Italy
View on Map

Spread the word

https://allevents.in/rome/200 Copy link

Host Details

Gigi D'Alessio

Follow

Contact

About The Host:

24.02.1967: il nuovo album dal 24 Febbraio. Contiene "La Prima Stella" il brano in gara al 67° Festival di Sanremo.

Website Link: http://www.gigidalessio.com

Are you the host?

Claim this Event • Promote this Event

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Nei live sarà accompagnato dalla sua storica band composta da Alfredo Golino (batteria), Roberto D'Aquino (basso), Pippo Seno (chitarre), Ciro Manna (chitarre), Checco D'Alessio (tastiere), Lorenzo Maffia (pianoforte e tastiere) e Max D'Ambra (tastiere e programmazione).

Info e biglietti disponibili su www.friendsandpartners.it.

RTL 102.5 è radio ufficiale di "GIGI PALASPORT"

You may also like the following events from Gigi D'Alessio:

- Next month, 24th November, 10:00 pm, GIGI PALASPORT // Bari 24.11 in Bari
- This December, 2nd December, 10:00 pm, GIGI PALASPORT // Firenze 2.12 in Florence
- This December, 6th December, 10:00 pm, GIGI PALASPORT // Padova 6.12 in Padova

Also check out other Sports events in Rome, Business events in Rome, Music events in Rome.

Tickets

Tickets for GIGI PALASPORT // Roma 12.11 can be booked here.

Find Tickets

Search By Related Topics In Rome

Forum +

Piano +

Share With Your Friends

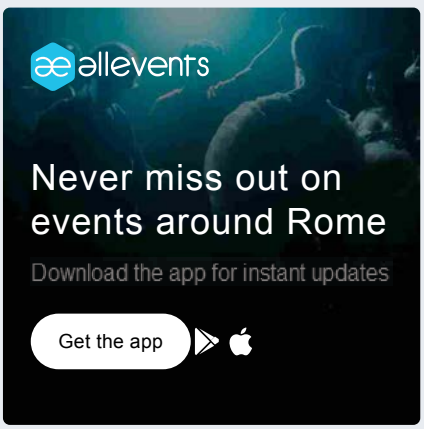
Nearby Hotels

Palazzo dello Sport (Roma), Autogrill, Piazzale dello Sport, 00144 Roma RM, Italia,Rome, Italy

Explore More In Rome

- Sports Events In Rome
- Day Of The Dead Events In Rome
- Halloween Events In Rome
- Christmas Events In Rome
- New Year Events In Rome

View all in Rome



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

askanews.it
askanews
www.ecostampa.it

SPETTACOLO

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera

OTT 25, 2024 Musica

info & imprese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

askanews.it
askanews
www.ecostampa.it

Milano, 25 ott. (askanews) – "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.

Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

(quintuplo disco di platino), “Tango” (sestuplo disco di platino), “Sesso occasionale” (triplo disco di platino), “Abissale” (triplo disco di platino) e i dischi d’oro “Pasta” ed “Esagerata”.

Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il “CALMOCOBRA Live 2024” a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all’Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all’Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l’Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CAMPANIAPRESS.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

BRUNORI SAS, LE NUOVE CANZONI E IL TOUR 2025

di Capital Web

Brunori Sas è stato **ospite** di Marco Biondi per il singolo "**La ghigliottina**" che precede il **nuovo album e il tour 2025 nei Palasport.**

DARIO BRUNORI

Tra i più apprezzati artisti della scena cantautorale contemporanea, **Dario Brunori (Brunori Sas)** brilla per la sua intensa poetica e l'inconfondibile ironia che traspare dai suoi brani ricchi di **autentici racconti sulla straordinaria quotidianità delle piccole cose.** Nel corso della sua carriera lunga oltre dieci anni, numerosi sono i successi discografici collezionati – è Disco di Platino il suo ultimo grande lavoro in studio, Cip! – e i tour in club, teatri e palasport che registrano un numero incredibile di sold out e raddoppi. Parallelamente al percorso cantautorale, negli anni Brunori mette la sua inconfondibile penna al servizio di colleghi e artisti, firmando al contempo le colonne sonore di iconiche pellicole del cinema italiano. **Il talento e l'estrema sensibilità con cui Dario Brunori narra in musica il mondo è attestato** anche dai numerosi premi che ad oggi gli sono stati riconosciuti, fra cui spiccano tre Targhe Tenco e la più recente Targa Faber.

LA GHIGLIOTTINA E IL SUO SIGNIFICATO

"**La Ghigliottina è un pezzo scritto e prodotto con Riccardo Sinigallia,** la nostra

WEBRADIO

Radio Capital Classic Rock

Radio Capital Music

Radio Capital Funky Town

Radio Capital Soft

Radio Capital W l'Italia

Radio Casa Bertallot

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

collaborazione va avanti da un paio d'anni e finalmente, penso all'inizio dell'anno, usciranno i frutti. Con l'album nuovo siamo nella fase di mix-master e quindi ci siamo, è pronto. Sono anche molto contento perché venivo da un periodo un po' scarico e con Riccardo ho ritrovato il desiderio di scrivere e l'entusiasmo di lavorare su un disco in un certo modo e quindi ne sono felice. La Ghigliottina è uscito fuori quasi all'inizio, dalla fusione di due pezzi, ed era giusto che uscisse come primo pezzo. Con Riccardo abbiamo cercato di non scivolare nella retorica, **trattare gli argomenti di attualità della canzone è difficilissimo** perché l'attualità, oggi, dura un giorno. Dovevamo cercare qualcosa che innanzitutto ci riguardasse e quei temi ci riguardano, sono quelli di cui si discute a tavola. Sono quei temi di cui non si parla mai tanto pubblicamente ma si cerca di tenerli per confrontarsi umanamente.

"La Ghigliottina" ha una serie di immagini che vanno dal politicamente corretto al rapporto uomo donna, dal patriarcato al rapporto campagna/città, sono tutte polarizzazioni. Alla fine parla di questo: delle contraddizioni, delle ipocrisie e anche dell'impossibilità oggi di dibattere, di discutere di alcuni temi, senza che si crei una sorta di cesura da ghigliottina, di polarizzazione fra due fazioni quasi a priori: o sei così, o sei cosà. Ognuno di noi è abitato da personaggi, dentro di me ci sono una serie di personaggi con cui devo fare i conti. Qualcuno mi piace, qualcun altro mi piace di meno ma ci devo fare i conti. Invece **oggi non puoi non essere netto e questa cosa è un gran dispiacere, penso sia un impoverimento del dibattito.**"

"**Poi i social hanno un riflesso anche nella realtà e amplificano quello di cui parlo ne La Ghigliottina.** Noi vediamo i social come a un'altra realtà, ma vedo le nuove generazioni che non la vedono una realtà a sé stante. E quindi **quel modo di pensare che sui social è estremizzato,** poi diventa un modo di pensare che ti ritrovi anche a tavola. Non è che a tavola le persone si comportino diversamente anzi, il social è come se autorizzasse una serie di cose che prima avevano una sorta di rispetto, cioè: ti parlo guardandoti negli occhi, so che non la pensi come me, però ti rispetto come essere umano. Può diventare anche un duello dialettico, ma invece oggi appena dici una mezza cosa già c'è una barriera, ti massacrano."

Brunori continua sulla **riflessione che il significato** che "La ghigliottina" porta: "penso che sia scattato un meccanismo quasi da *panopticon orwelliano*, si è creata un'idea per cui tutti sorvegliano tutti in questo modo. **Non c'è più la possibilità di esprimersi in libertà, anche dicendo una cazzata.** Mi ricordo che, quand'ero ragazzo, ero cosciente. Se avevo l'idea che stavo per dire una cazzata, sapevo che qualcuno mi avrebbe rintuzzato, ma con una sorta di lealtà, di rispetto. Leggevo degli scritti di Pasolini, che viene tirato sempre in ballo anche forse in maniera retorica, ma devo dire che è incredibile una sua **peculiarità nello scrivere:** c'è un rispetto per l'interlocutore che è assoluto, non si va mai al di sotto. Anche quando l'attacco è feroce, c'è sempre un grandissimo rispetto e un'eleganza anche fuori dal comune. Quella roba lì penso si stia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

perdendo completamente anzi, **i personaggi che sono rispettosi quasi passano da deboli.** Anche Calvino scriveva che gli anni '70 erano anni di estremismi, però *"lo scrittore ha il dovere di essere moderato per non cadere nella deriva estremistica",* che non vuol dire essere pavidi o vigliacchi, ma portare sul tavolo un altro tono. Oggi se non ti schieri sei un ignavo. Difatti proponevo ai miei nipoti, molto amanti del rapper, di fare dei dissing in cui dite "ok bro, capisco le tue ragioni e anche io ho sbagliato" (ride)… Sarebbe stato civile ma mi hanno subito bannato!"

IL CONCERTO PER LA PACE AD ASSAGO

Il 23 ottobre all'Unipol Forum di **Assago,** c'è stato il **Concerto per la Pace – Live contro le guerre** con **15 artisti italiani,** al quale ha partecipato anche **Brunori Sas**. Il ricavato dall'evento è stato devoluto a Emergency e Medici Senza Frontiere per la **risposta sanitaria all'emergenza nella striscia di Gaza.**

"Il concerto è andato molto bene. **Fiorella Mannoia** è sempre in prima linea, mi piace molto il suo modo di occuparsi di **questioni sociali e politiche** perché lo fa sempre senza retorica ed è molto pragmatica. Ti chiama e ti mette a tuo agio nel partecipare, non avverti mai quella patina fastidiosa di strumentalizzazione, riesce a dare un tono istituzionale e ci mette tutta la sua energia. Il concerto è stato bellissimo e ha avuto anche un buon incasso che è stato devoluto a **Emergency e Medici Senza Frontiere** che hanno anche fatto due interventi da pelle d'oca. Anche noi artisti spesso siamo un po' impegnati a guardarci allo specchio, ma quando fai queste cose e ci sei dentro e senti parlare le persone sul palco, vieni molto toccato. Ti tocca anche il fatto che il pubblico dimostri che lo spettacolo piaccia anche per delle motivazioni idealistiche. Ognuno di noi, ogni volta che ci sono questi eventi, ne esce migliorato."

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

IL TOUR DI BRUNORI SAS: TUTTE LE DATE E I BIGLIETTI:

Ecco tutte le date del Brunori Sas || Tour 2025:

- Venerdì 14 marzo 2025 || Vigevano (PV) @ PalaElachem
- Domenica 16 marzo 2025 || Firenze @ Nelson Mandela Forum
- Mercoledì 19 marzo 2025 || Roma @ Palazzo dello Sport
- Sabato 22 marzo 2025 || Torino @ Inalpi Arena
- Mercoledì 26 marzo 2025 || Napoli @ PalaPartenope
- Venerdì 28 marzo 2025 || Casalecchio di Reno (BO) @ Unipol Arena
- Domenica 30 marzo 2025 || Assago (MI) @ Unipol Forum

I **biglietti** sono già disponibili su tutte le piattaforme ufficiali e autorizzate alla vendita.
Non perdete l'occasione di venere questo straordinario artista suonare dal vivo!

LA VERITÀ

"**La verità" è per me una canzone fondamentale,** sia per quello che è stato quando l'ho scritta sia per quello che mi ha regalato in termini d'affetto da parte delle persone successivamente. Un pezzo importantissimo per me."

ASCOLTA L'INTERVISTA INTEGRALE:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ChivassOggi
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Ambiente e Natura
ViviChivasso
Pronto condominio
Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA

Sanità
A novembre ambulatori nelle piazze contro i tumori maschili, Icardi: "La prevenzione è la migliore cura" [VIDEO]

Cultura
Ecco il Social Festival Comunità Educative dal 26 al 28 ottobre per discutere di una didattica innovativa

Leggi tutte le notizie

| 25 ottobre 2024, 15:11

Mahmood torna a Torino nella primavera 2025: la nuova tappa del tour, il 24 maggio

Il concerto sarà all'Inalpi Arena

Mahmood torna a Torino nella primavera 2025

Dopo il successo ai TODAYS 2024, **Mahmood** torna a Torino con una nuova data del suo tour nei palasport nella primavera 2025. Il live sarà all'Inalpi Arena **il 24 maggio.**

Il cantante è stato recentemente nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester.

Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

Per info: www.ticketone.it; www.friendsandpartners.it

IN BREVE

mercoledì 30 ottobre

Patente a crediti a partire dal 1° ottobre 2024

sabato 26 ottobre

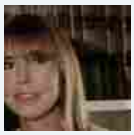
Welsh, Cracco e gli chef di Buonissima, le mostre di Diffusissima: ecco cosa fare a Torino fino a domenica 27 ottobre

venerdì 25 ottobre

Andrea Ragonesi, campione del mondo di biliardo, festeggiato in Comune a Volpiano

Alle Molinette neonato salvato dalla cecità grazie al primo intervento al mondo di chirurgia in 3D

Consumatori, Polliotto (Unc): "Attenti alla truffa del bait-and-switch"



La crisi colpisce i più fragili, a Torino cancellati 6600 posti di lavoro somministrato

Edilizia in Piemonte, tornano i segnali negativi: calo del fatturato e dell'occupazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Ecco cosa ci dicono le stelle per i prossimi giorni: l'Oroscopo di Corinne

giovedì 24 ottobre

Carnevale di Ivrea, presentata l'immagine ufficiale dell'edizione 2025

Prestrofresco, per ringraziare i clienti di 20 anni di fiducia, mette in palio una Fiat 600 1.2 Hybrid 100 CV

Copyright © 2017 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CITTADI.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

cittadinapoli.com
cittadinapoli

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CORRIEREDELLASARDEGNA.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
Attualità "CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
Ottobre 25, 2024
Grande successo per il secondo album in carriera
Milano, 25 ott. (askanews) - "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.
Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d´oro "Pasta" ed "Esagerata".
Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it
Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CORRIEREDIPALERMO.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CORRIERE FLEGREO

www.ecostampa.it

CORRIERE FLEGREO

Ven 25 Ottobre 2024

Bacoli: C'è l'ex come mandante nel tentato omicidio
16/10/2024

Pozzuoli, sabato di controlli straordinari delle forze dell'ordine
13/10/2024

Pianura, 16 denunce per furto di energia. Trovato panificio abusivo
13/10/2024

Esercitazioni rischio vulcanico, ampia partecipazione della cittadinanza
12/10/2024

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

21 25/10/2024

Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico"
10/10/2024
(Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CORRIERE FLEGREO

www.ecostampa.it

Grande successo per il secondo album in carriera
Milano, 25 ott. (askanews) – "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e

di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso...

Siu, a Bari più di mille urologi al congresso nazionale

19/10/2024

(Adnkronos) - Oltre mille urologi sono attesi a Bari per il congresso nazionale della Società italiana di urologia (Siu) evento di riferimento per...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

profondità di linguaggio.
Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d'oro "Pasta" ed "Esagerata".
Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all'Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all'Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l'Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Segui Corriere Flegreo su Google News

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CORRIERE FLEGREO
Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di

CRONACHEDELLACALABRIA.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CRONACHEDELMEZZOGIORNO.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) - "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d´oro "Pasta" ed "Esagerata". Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CRONACHEDIABRUZZOEMOLISE.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

(Adnkronos) - Accenture annuncia il lancio in Italia...
"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
Attualità "CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk
25 Ottobre 2024
Grande successo per il secondo album in carriera
Milano, 25 ott. (askanews) - "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.
Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d´oro "Pasta" ed "Esagerata".
Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it
Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

cronachedimilano.com
CRONACHE DIMILANO

www.ecostampa.it

CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

DELUXE | blog.it

www.ecostampa.it

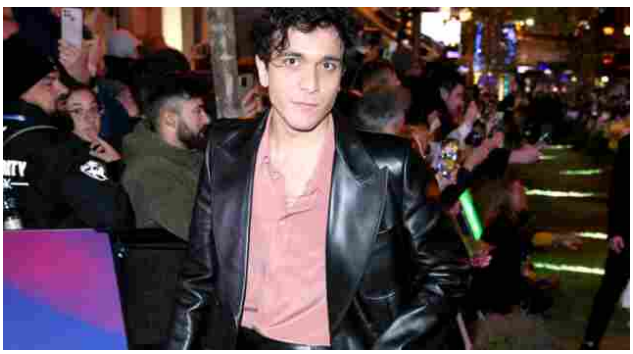
pink blog

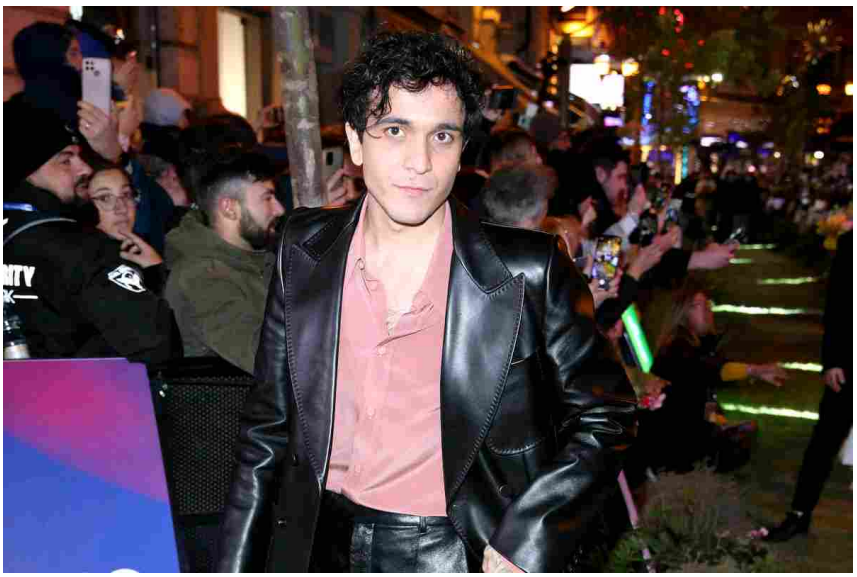
LEGGI ANCHE: Frasi per conquistare una ragazza: citazioni che arrivano dritte al cu...

LIFESTYLE

Tananai: la scaletta dei concerti del tour 2024

Sofia Ferrara - Ottobre 25, 2024





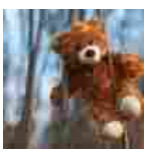
Vi presentiamo la scaletta concerti 2024 di Tananai: dalle tappe in programma alle canzoni che porterà in scena.

Soltanto qualche anno fa, al Festival di Sanremo 2022, **Tananai** si classificava all'ultimo posto (il 25esimo) con la canzone Sesso Occasionale. Nonostante l'insuccesso, l'artista è riuscito a conquistarsi un posto di rilievo nella scena musicale italiana e a breve partirà per il suo secondo tour del 2024. Vediamo le date e la scaletta delle canzoni che porterà in scena.

Tananai, le date del tour 2024

LEGGI ANCHE

LIFESTYLE
Frasi per conquistare una ragazza: citazioni che arrivano dritte al cuore



LIFESTYLE
Winnie the Pooh, la vera storia è tutt'altro che serena: il dramma di Christopher Robin

LIFESTYLE
New York, Giorgio Armani inaugura un palazzo extra lusso: appartamenti a 32mila euro al mq

LIFESTYLE
'Costa 300mila euro': ecco che auto possiede Ilary Blasi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

DELUXE | blog.it
www.ecostampa.it

Dopo la tournée estiva, Tananai è pronto per dare il via al suo ultimo **tour 2024**. Si chiama Calmocobra Tour e lo vedrà toccare alcune delle più importanti città italiane, da Nord a Sud. Durante i concerti, l'artista si esibirà con una scaletta studiata fin nei minimi dettagli, che conterrà i suoi più grandi successi. Si parte sabato 2 novembre dal Palazzo Del Turismo di Jesolo, per finire martedì 3 dicembre all'Inalpi Arena di Torino.

Di seguito, tutte le **date** del tour 2024 di Tananai:

- Sabato 02 Novembre 2024: Palazzo Del Turismo a Jesolo
- Lunedì 04 Novembre 2024: Unipol Forum a Milano
- Martedì 05 Novembre 2024: Unipol Forum a Milano
- Venerdì 08 Novembre 2024: Nelson Mandela Forum a Firenze
- Sabato 09 Novembre 2024: Kioene Arena a Padova
- Martedì 12 Novembre 2024: Palaflorio a Bari
- Venerdì 15 Novembre 2024: Palasele a Eboli (Sa)
- Mercoledì 20 Novembre 2024: Palazzo Dello Sport a Roma
- Sabato 23 Novembre 2024: Modigliani Forum a Livorno
- Mercoledì 27 Novembre 2024: Unipol Arena a Bologna
- Venerdì 29 Novembre 2024: Vitrifrigo Arena a Pesaro
- Martedì 03 Dicembre 2024: Inalpi Arena a Torino

La scaletta delle canzoni dei concerti 2024

Tananai porterà in scena nei concerti del tour 2024 i suoi più grandi successi. Ecco quale sarà la **scaletta**:

- Quelli come noi
- Nera Salsa di Soia
- Gli anni migliori
- Volersi male
- Esagerata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

- Piccola Gabber
- Tre quarti
- Campo minato
- Sognami
- Calcutta
- Maleducazione
- Sesso occasionale
- La dolce vita
- Rave, Eclissi
- Giugno
- Estate
- Dj Set + Pasta
- Baby Goddamn
- 10k scale
- Ichnusa
- Abissale
- Serie A
- Fottimi
- Tango

*Riproduzione riservata © 2024 - **PB***

feed

ultimo aggiornamento: 25-10-2024

Seguici sui social

Chi siamo Contattaci Termini e condizioni Privacy policy Cookie policy Gestione Consensi

Copyright Leonardo Digitale S.r.l.
Via G. Boglietti 2, 13900 Biella - PIVA: 02717480020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

dire.it
DiRE
www.ecostampa.it

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Mahmood annuncia nuove date nei palazzetti: a maggio altri 5 concerti

Lo show, intanto, continua in questi giorni con altre tre date

Pubblicato:25-10-2024 17:12
Ultimo aggiornamento:25-10-2024 17:13
Autore: Redazione

Getting your **Trinity Audio** player ready...

Ph. Walter Coppola

ROMA – Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. Tour, la prima tournée nei palasport di **Mahmood, il cantautore annuncia 5 nuove date – prodotte da Friends & Partners – previste per la primavera 2025.**

LEGGI ANCHE: Mahmood nei palazzetti: la scaletta dei concerti

Lo show farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum **di Milano**. Le prevendite saranno disponibili dalle 18 di oggi, venerdì 25

VIDEO | Gaza, l'OMS lancia l'allarme: "Persi i contatti con l'ospedale Kamal Adwan a nord della Striscia"

Dire Podcast: i provvedimenti più importanti della settimana alla Camera dei deputati

In Trentino la Val di Sole pronta a dire "no" a orsi e lupi: referendum in 13 comuni

Daniel Chapo confermato presidente del Mozambico dopo proteste e due omicidi, e l'oppositore lascia il paese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DIRE
www.ecostampa.it

ottobre.

Morta l'orsa Grizzly 399, la più anziana al mondo: è stata investita

Dopo l'anteprima a Jesolo e i suoi show a Milano, intanto, **il N.L.D.A. tour nei palazzetti di Mahmood** continua in questi giorni. Il cantautore approderà al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre, al Palazzo dello Sport di Roma il 27 ottobre e al Palapartenope di Napoli il 31 ottobre. Quest'ultimi due concerti sono sold out.

I CONCERTI

Il concerto è stato concepito come **un rave teatrale con diversi quadri estetici** a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show – che vede **Type-Ten** alla direzione creativa – **è diviso in tre parti**, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

L'avventura di Mahmood parte nello studio di un dentista dove, a causa dell'anestesia, si addormenta e inizia a sognare, immaginando di intraprendere un **viaggio**. La **prima parte** dello spettacolo è un volo verso l'ignoto, una pista di decollo, si parte verso qualcosa di sconosciuto, con brani che spaziano da "Tutti contro tutti" e "Paradiso", tratti dal nuovo album "Nei letti degli altri", a hit del passato come "Brividi" (8 dischi di platino). Qui l'artista ha scelto un custom look di Prada (che rimarrà sempre in apertura per tutta la tournée), dove l'eleganza di cappotto, camicia total black e cravatta rossa viene messa in

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DIRE
www.ecostampa.it

contrapposizione con i movimenti grezzi e non lineari in cui Mahmood si cimenta assieme ai ballerini; un contrasto voluto e un look in cui si sente a proprio agio e libero di muoversi.

La **seconda fase** del viaggio rappresenta il tragitto, la parte più onirica del live, con momenti quasi di preghiera (questo blocco si apre con la cover del brano "Sabri Ailel") e altri molto intimi, soprattutto quando Mahmood si esibisce solo **piano e voce** con "T'amo", "Il Nilo nel Naviglio" e "Stella cadente", su di un pianoforte con supporto in metallo che quasi richiama una navicella sospesa nel cielo. Qui gli abiti saranno sempre diversi nel corso del tour.

La **terza e ultima parte** dello show è **l'arrivo**, un arrivo sulle nuvole, questo il paesaggio rappresentato anche nei visuals – creati per l'occasione da **Tommaso Ottomano** -, il raggiungimento di un non-luogo, che in realtà è uno stato d'animo, l'oggi, il presente. Rappresenta **l'evoluzione del percorso artistico** di Mahmood, che mostra come è cambiato e come sia arrivato fino ad oggi, concludendo infatti in scaletta con i brani "Ra Ta Ta" (in cui si susseguono immagini scolpite dallo stile unico dell'artista, certificato disco di platino e con 140 milioni di stream) e "Tuta gold" (sperimentale, dallo stile baile funk e ritmo club, 5 dischi di platino e 370 milioni di stream globali). Qui l'abito, che rimarrà anch'esso fisso per tutte le prossime date, è un custom made di Willy Chavarria, un look sognante con un durag rosso talmente lungo che quasi si perde fra le nuvole sullo schermo, e che nasconde una **reference del passato**: un capo simile indossato nel videoclip di "Rapide" (2020, certificato doppio disco di platino).

I **colori predominanti** sulla scena sono il **nero** e il **rosso**, oltre al **metallo**, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento – che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l'atmosfera presa in prestito dall'opera giapponese Ghost in the Shell. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, **simbologia legata alle sue origini**: la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci – composte da 300 fari – e laser, con light design a cura di **Douglas Green**. Le coreografie sono a cura di **Carlos Diaz Gandia**.

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

Cookie Policy

Le tue preferenze relative alla privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

DONNA glamour

Delta Network

Totti e Noemi Bocchi insieme | Tananai: la | Chi è Claudio Calabi, il super | Giulia De Lellis torna a parlare

LIFESTYLE

Tananai: la scaletta dei concerti del tour 2024

Fabrizia Volponi - 25 Ottobre 2024 12:00

Vi presentiamo la scaletta concerti 2024 di Tananai: dalle tappe in programma alle canzoni che porterà in scena.

Soltanto qualche anno fa, al Festival di Sanremo 2022, **Tananai** si classificava all'ultimo posto (il 25esimo) con la canzone Sesso Occasionale. Nonostante l'insuccesso, l'artista è riuscito a conquistarsi un posto di rilievo nella scena musicale italiana e a breve partirà per il suo secondo tour del 2024. Vediamo le date e la scaletta delle canzoni che porterà in scena.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Tananai, le date del tour 2024

Seguici su

Dopo la tournée estiva, **Tananai** è pronto per dare il via al suo ultimo **tour 2024**. Si chiama Calmocobra Tour e lo vedrà toccare alcune delle più importanti città italiane, da Nord a Sud. Durante i concerti, l'artista si esibirà con una scaletta studiata fin nei minimi dettagli, che conterrà i suoi più grandi successi. Si parte sabato 2 novembre dal Palazzo Del Turismo di Jesolo, per finire martedì 3 dicembre all'Inalpi Arena di Torino.

Di seguito, tutte le **date** del **tour 2024 di Tananai**:

- Sabato 02 Novembre 2024: Palazzo Del Turismo a Jesolo
- Lunedì 04 Novembre 2024: Unipol Forum a Milano
- Martedì 05 Novembre 2024: Unipol Forum a Milano
- Venerdì 08 Novembre 2024: Nelson Mandela Forum a Firenze
- Sabato 09 Novembre 2024: Kioene Arena a Padova
- Martedì 12 Novembre 2024: Palaflorio a Bari
- Venerdì 15 Novembre 2024: Palasele a Eboli (Sa)
- Mercoledì 20 Novembre 2024: Palazzo Dello Sport a Roma
- Sabato 23 Novembre 2024: Modigliani Forum a Livorno
- Mercoledì 27 Novembre 2024: Unipol Arena a Bologna
- Venerdì 29 Novembre 2024: Vitrifrigo Arena a Pesaro
- Martedì 03 Dicembre 2024: Inalpi Arena a Torino

LEGGI ANCHE

LIFESTYLE
Frasi per conquistare una ragazza: citazioni che arrivano dritte al c...

LIFESTYLE
Olly: le frasi più belle tratte dalle sue canzoni

LIFESTYLE
Winnie the Pooh, la vera storia è tutt'altro che serena: il dramma di...

LIFESTYLE
New York, Giorgio Armani inaugura un palazzo extra lusso: appartament...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da Tananai (@tananaimusica)

La scaletta delle canzoni dei concerti 2024

Tananai porterà in scena nei concerti del tour 2024 i suoi più grandi successi. Ecco quale sarà la **scaletta**:

- Quelli come noi
- Nera Salsa di Soia
- Gli anni migliori
- Volersi male
- Esagerata
- Piccola Gabber
- Tre quarti
- Campo minato
- Sognami
- Calcutta
- Maleducazione
- Sesso occasionale
- La dolce vita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

- Rave, Eclissi
- Giugno
- Estate
- Dj Set + Pasta
- Baby Goddamn
- 10k scale
- Ichnusa
- Abissale
- Serie A
- Fottimi
- Tango

Seguici su Facebook | Iscriviti alla Newsletter

*Riproduzione riservata © 2024 - **DG***

DONNAGLAMOUR ULTIM' ORA

ultimo aggiornamento: 23 Ottobre 2024 16:28

Precedente

DONNA glamour

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

TANANAI, "CALMOCOBRA" CONQUISTA LA VETTA DELLA CLASSIFICA FIMI/GFK DEGLI ALBUM PIÙ VENDUTI

Autore - Fattitaliani
25 ottobre 2 minute read

"**CALMOCOBRA**" **conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto**!
Il nuovo album di **Tananai**, pubblicato **venerdì 18 ottobre 2024**, **debutta in #1 posizione** sia nella classifica degli **album più venduti** sia in quella di **CD, vinili e musicassette**, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia).

Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "**VELENO**" (disco di platino), "**STORIE BREVI**" con Annalisa (doppio disco di platino), "**RAGNI**", "**CALMOCOBRA**", secondo album in carriera per **Tananai**, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di **Tananai**, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.
Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un **Tananai** deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro.

VOTA LA COVER

©Vota la Cover, "L'appuntamento" di Ornella Vanoni. Quale preferisci?

PIÙ LETTI

Fattitaliani Fatti Televisivi
01 Caterina Corbi è Maria Signorelli nel 4° appuntamento con "Il segno delle donne"
21 novembre

Fattitaliani Fatti Musicali
02 TCBO: LE STAGIONI OPERA E SINFONICA 2025
22 ottobre

Fattitaliani Fatti Cinematografici
03 Festa del Cinema, 30 ragazzi del NEST sul tappeto rosso per NOTTEFONDA con il protagonista Di Leva e il regista Miale di Mauro
23 ottobre

Fattitaliani Fatti Musicali
04 "Broken me" è il nuovo singolo di Enri T

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Scritto e interpretato da **Tananai** stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "**CALMOCOBRA**" segue il successo del primo progetto discografico "**RAVE, ECLISSI**" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "**BABY GODDAMN**" (quintuplo disco di platino), "**TANGO**" (sestuplo disco di platino), "**SESSO OCCASIONALE**" (triplo disco di platino), "**ABISSALE**" (triplo disco di platino) e i dischi d'oro "**PASTA**" ed "**ESAGERATA**".
Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "**CALMOCOBRA LIVE 2024**" a partire da **novembre** con la **data zero** al **Palazzo del Turismo** di **Jesolo (VE) sabato 2** e proseguendo poi per un **doppio appuntamento** all'**Unipol Forum** di **Milano lunedì 4 e martedì 5**, al **Nelson Mandela Forum** di **Firenze venerdì 8**, al **Kioene Arena** di **Padova sabato 9** e al **Palaflorio** di **Bari martedì 12**. La nuova tournée del cantautore continuerà poi **venerdì 15** al **Palasele** di **Eboli (SA)**, al **Palazzo dello Sport** di **Roma mercoledì 20**, al **Modigliani Forum** di **Livorno sabato 23**, all'**Unipol Arena** di **Bologna mercoledì 27**, alla **Vitrifrigo Arena** di **Pesaro venerdì 29**, concludendosi a **Torino**, **martedì 3 dicembre** presso l'**Inalpi Arena**. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it
Frecciarossa è Treno Ufficiale di "**CALMOCOBRA LIVE 2024**".

"CALMOCOBRA" TRACKLIST

1. 1.
   FANGO
2. 2.
   BOOSTER
3. 3.
   RAGNI
4. 4.
   PUNK LOVE STORIA
5. 5.
   ANDRONE
6. 6.
   VANIGLIA
7. 7.
   GUARDA COSA HAI FATTO
8. 8.
   VELENO
9. 9.
   NESSUN CONFINE
10. 10.
    STORIE BREVI con ANNALISA
11. 11.
    MARGHERITA
12. 12.
    RADIOHEAD

CALMOCOBRA LIVE 2024
Sabato 2 novembre – **JESOLO** (VE) – Palazzo del Turismo (data zero)
Lunedì 4 novembre – **MILANO** – Unipol Forum
Martedì 5 novembre – **MILANO** – Unipol Forum
Venerdì 8 novembre – **FIRENZE** – Nelson Mandela Forum
Sabato 9 novembre – **PADOVA** – Kioene Arena
Martedì 12 novembre – **BARI** – Palaflorio
Venerdì 15 novembre – **EBOLI** (SA) – Palasele
Mercoledì 20 novembre – **ROMA** – Palazzo dello Sport
Sabato 23 novembre – **LIVORNO** – Modigliani Forum
Mercoledì 27 novembre – **BOLOGNA** – Unipol Arena
Venerdì 29 novembre – **PESARO** – Vitrifrigo Arena
Martedì 3 dicembre – **TORINO** – Inalpi Arena

Segui Tananai su:
YouTube @tananai5237
Instagram @tananaimusica
TikTok @tananaimusica
Twitter @Tananai5

21 novembre

Fattitaliani Fatti Culturali
05 Premio Atri e targa Luciano Rispoli nella splendida città ducale abruzzese
21 ottobre

Fattitaliani Fatti Culturali
06 L'Eredità delle Donne Tutti pazzi per il calendario OFF: più di 400 eventi in contemporanea in tutta Italia
24 ottobre

Fattitaliani Fatti Gustosi
07 Toledo, nuova pizzeria napoletana a Londra: "se il cibo è buono non esiste barriera culturale". L'intervista di Fattitaliani
19 ottobre

Fattitaliani Fatti Artistici
08 Villa Borghese, riapre al pubblico la Loggia dei Vini con il progetto d'arte LAVINIA
19 ottobre

Fattitaliani Fatti Musicali
09 ROSEMARY'S ECSTASY, "Raven". Un viaggio oscuro tra perdita e angoscia, ispirato al classico di Edgar Allan Poe
19 ottobre

Fattitaliani Fatti Artistici
010 Museo Napoleonico, la mostra "Gianluca Esposito. Carolina e Ferdinando. E non sempre seguendo il dopo al prima" fino al 12 gennaio 2025
20 ottobre

› OPERA

HÉROÏNE

Opéra Nancy, Héroïne: Hindemith, Bartók, Honegger fra trasgressione e spiritualità. La recensione di Fattitaliani

Ottobre 13, 2024

LA RONDINE

Puccini, a Metz in scena "La Rondine": un trionfo di delicatezza musicale. La recensione

Ottobre 06, 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

gazzettadigenova.it
Gazzetta di Genova

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Cosa fare a Torino a novembre 2024? Tennis, mostre e concerti

Se stai programmando una visita a Torino, il mese di novembre 2024 potrebbe essere ideale: sono tanti gli eventi nella città della Mole.

Commenti: 0

Bruce The Deus, CC BY-SA 4.0 / Wikimedia commons

Matteo Squillante
25 Ottobre 2024, 20:05

Torino è una città che merita di essere visitata durante tutto l'anno. Nonostante ciò, ci sono alcuni mesi in cui il capoluogo offre tantissimi eventi interessanti e cose da fare. Dai numerosi concerti, nelle grandi strutture della città o nei club, passando per le numerose fiere. Le **cose da fare a Torino a novembre 2024** sono davvero tante: non ti resta che segnare sul calendario le date più interessanti.

1. Quali concerti ci sono a Torino a novembre 2024?
2. Artissima 2024: Fiera Internazionale di Arte Contemporanea

I più letti

La casa prefabbricata di Amazon per 18.919 euro che puoi configurare a tuo gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

3. NITTO ATP Finals: Tennis di Alto Livello
4. Le mostre a Torino a novembre 2024
5. Cosa fare a Torino gratis a novembre 2024?
6. Com'è il tempo a Torino a novembre?
7. Vivere a Torino

Quali concerti ci sono a Torino a novembre 2024?

Novembre è un mese ricco di musica e spettacolo a Torino. In particolare, il 5 novembre al Teatro Colosseo si inizia con il concerto di **Steve Hackett**, storico chitarrista dei Genesis. Nella stessa location ci sarà, il 9 Novembre, Edoardo Bennato in concerto e il 13 toccherà a Malika Ayane.

L'11, invece, è previsto il concerto di **Ligabue in Teatro Regio**. Tra gli altri eventi da non perdere c'è il concerto di Diodato il 14 novembre e, nella stessa giornata, suonerà a Hisoshima Mon Amour **Frankie Hi-NRG**. Il 17 e il 18 novembre doppia data di Piero Pelù. Imperdibile anche Samuele Bersani, Niccolò Fabi, Fiorella Mannoia nella seconda metà del mese. Chiude, il 30 novembre, **Laura Pausini a Inalpi Arena.**

Foto Ramella&Giannese - Fondazione Teatro Regio di Torino, CC BY-SA 3.0 / Wikimedia commons

Artissima 2024: Fiera Internazionale di Arte Contemporanea

Artissima 2024 attira appassionati d'arte da tutto il mondo, presentando opere contemporanee di **artisti emergenti e ben conosciuti**. La location sarà quella di Lingotto Fiere, mentre le date da segnare saranno 1-3 novembre.

Previste quattro sezioni distinte, per un totale di **189 gallerie**

Sapevi perché i Quartieri Spagnoli di Napoli si chiamano così?

Francesca Pascale, dove vive: la sua villa da sogno in Toscana

Quali popoli hanno abitato la Sardegna? Uno ti sorprenderà

Lorenzo Musetti: dove vive il celebre e talentuoso tennista italiano

L'Opinione

L'impatto dell'aumento dell'inflazione sugli NPL immobiliari

L'impatto dell'inflazione sulle aste immobiliari

idealista
Il modo migliore di trovare casa
Vendita Affitto Condividi
Nuove costruzio
Case
Case vacanza
Stanze
Uffici
Locali o capann
Agrigento
Alessandria
Ancona
Aosta
Arezzo
Ascoli Piceno
Inserisci annuncio
Cerca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

espositrici e tantissimi progetti monografici. Il tema sarà The Era of Daydreaming e la fiera sarà così divisa:

- Main Section
- New Entries
- Monologue/Dialogue
- Art Spaces and Edtions

NITTO ATP Finals: Tennis di Alto Livello

Le NITTO ATP Finals rappresentano uno degli eventi sportivi più importanti del **tennis mondiale**, con i migliori giocatori che si sfidano nella Inalpi Arena dal 10 al 17 novembre. Tra i campioni già qualificati per le finali ci saranno Sinner, Alcaraz, Zverev e Medvedev, più quattro altri giocatori che si qualificheranno nelle prossime settimane.

Questa è la penultima finale che si giocherà a Torino: la città della mole, infatti, **si è aggiudicata il torneo dal 2021 al 2025.** Previsto anche uno show d'apertura con grandi ospiti come Blanco, Madame e Marco Mengoni. A presentare sarà Alessandro Cattelan.

David Jones, CC BY 2.0 / Flickr

Le mostre a Torino a novembre 2024

Nel novembre 2024, Torino diventa una vetrina eccezionale per l'arte e la cultura, ospitando diverse mostre imperdibili. Una delle esposizioni più belle è sicuramente quella dedicata ad **Ayrton Senna**, che esplora la vita e la carriera del leggendario pilota di Formula 1 attraverso fotografie, cimeli personali e installazioni multimediali. Questa mostra si potrà vedere fino al 3 Novembre al Museo dell'Automobile.

Parallelamente, la mostra **Movie Icons** presenta una collezione di oggetti di scena, costumi e memorabilia cinematografica che hanno

Ranking: Case con camino in vendita

Case vacanze: 5 luoghi da paura da visitare ad Halloween

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

definito l'era d'oro di Hollywood. Gli appassionati di cinema avranno l'opportunità di avvicinarsi ai miti del grande schermo, ovviamente nel bellissimo contesto della Mole Antonelliana.

Cosa fare a Torino gratis a novembre 2024?

Torino in novembre offre molteplici attività gratuite che permettono di scoprire la città in modo economico. Si può iniziare, come di consuetudine, dall'appuntamento con la Domenica al Museo che, quest'anno, cadrà in concomitanza con il ponte di Ognissanti.

Un'altra attività gratuita è l'esplorazione delle mostre temporanee presso il **Palazzo Madama** o altre gallerie comunali che spesso offrono ingresso libero in determinati giorni del mese.

Vale la pena partecipare anche a molti eventi nel primo weekend del mese: il programma di mostre e performance è veramente vasto, come ad esempio per la manifestazione **Diffusissima**. A inizio novembre, poi, si monteranno anche le bellissime Luci d'Artista in vista del periodo natalizio.

Unsplash

Com'è il tempo a Torino a novembre?

A novembre, Torino accoglie l'autunno con un clima che inizia a essere abbastanza fresco. Le temperature medie si aggirano **tra i 6°C e i 12°C**, è frequente la presenza di giornate nuvolose, con occasionali piogge. Nonostante ciò, non mancano le giornate di sole, quando potrai godere di una passeggiata in centro o nei parchi della città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Zairon, CC BY-SA 4.0 / Wikimedia commons

Vivere a Torino

Torino è una città ricca di **storia, cultura e arte**. Qui troverai un eccellente sistema di trasporto pubblico che rende facile spostarsi da una parte all'altra, e la presenza di numerosi parchi e aree verdi offre spazi per il relax e il tempo libero. Torino è anche famosa per la sua scena culinaria, con caffè storici e ristoranti che offrono piatti tipici piemontesi e internazionali.

Vivere a Torino offre quindi diverse **opportunità personali e professionali**, senza parlare della grande offerta per il tempo libero. Non ti resta, dunque, che cercare il quartiere adatto a te e dare uno sguardo agli ultimi annunci per case in vendita o in affitto su idealista:

- Case in vendita a Torino
- Case in affitto a Torino
- Case vacanza a Torino

Vedi i commenti (0) / Commento

Etichette

Torino

Ricevi le ultime notizie

La tua email

Newsletter giornaliera Newsletter settimanale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILCORRIEREDIBOLOGNA.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILCORRIEREDIFIRENZE.IT

www.ecostampa.it

CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILDECODER.COM

www.ecostampa.it

a maggio altri 5 concerti

a maggio altri 5 concerti
25 Ottobre 2024
Lo show, intanto, continua in questi giorni con altre tre date
Pubblicato:25-10-2024 17:12Ultimo aggiornamento:25-10-2024 17:13
Ph. Walter Coppola
ROMA - Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. Tour, la prima tournée nei palasport di Mahmood, il cantautore annuncia 5 nuove date - prodotte da Friends & Partners - previste per la primavera 2025.
LEGGI ANCHE: Mahmood nei palazzetti: la scaletta dei concerti
Lo show farà tappa il 17 maggio all´Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all´Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all´Unipol Forum di Milano. Le prevendite saranno disponibili dalle 18 di oggi, venerdì 25 ottobre.
Dopo l´anteprima a Jesolo e i suoi show a Milano, intanto, il N.L.D.A. tour nei palazzetti di Mahmood continua in questi giorni. Il cantautore approderà al Mandela Forum di Firenze il 25 ottobre, al Palazzo dello Sport di Roma il 27 ottobre e al Palapartenope di Napoli il 31 ottobre. Quest´ultimi due concerti sono sold out.
I CONCERTI
Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l´evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.
Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.
L´avventura di Mahmood parte nello studio di un dentista dove, a causa dell´anestesia, si addormenta e inizia a sognare, immaginando di intraprendere un viaggio. La prima parte dello spettacolo è un volo verso l´ignoto, una pista di decollo, si parte verso qualcosa di sconosciuto, con brani che spaziano da "Tutti contro tutti" e "Paradiso", tratti dal nuovo album "Nei letti degli altri", a hit del passato come "Brividi" (8 dischi di platino). Qui l´artista ha scelto un custom look di Prada (che rimarrà sempre in apertura per tutta la tournée), dove l´eleganza di cappotto, camicia total black e cravatta rossa viene messa in contrapposizione con i movimenti grezzi e non lineari in cui Mahmood si cimenta assieme ai ballerini; un contrasto voluto e un look in cui si sente a proprio agio e libero di muoversi.
La seconda fase del viaggio rappresenta il tragitto, la parte più onirica del live, con momenti quasi di preghiera (questo blocco si apre con la cover del brano "Sabri Ailel") e altri molto intimi, soprattutto quando Mahmood si esibisce solo piano e voce con "T´amo", "Il Nilo nel Naviglio" e "Stella cadente", su di un pianoforte con supporto in metallo che quasi richiama una navicella sospesa nel cielo. Qui gli abiti saranno sempre diversi nel corso del tour.
La terza e ultima parte dello show è l´arrivo, un arrivo sulle nuvole, questo il paesaggio rappresentato anche nei visuals - creati per l´occasione da Tommaso Ottomano -, il raggiungimento di un non-luogo, che in realtà è uno stato d´animo, l´oggi, il presente. Rappresenta l´evoluzione del percorso artistico di Mahmood, che mostra come è cambiato e come sia arrivato fino ad oggi, concludendo infatti in scaletta con i brani "Ra Ta Ta" (in cui si susseguono immagini scolpite dallo stile unico dell´artista, certificato disco di platino e con 140 milioni di stream) e "Tuta gold" (sperimentale, dallo stile baile funk e ritmo club, 5 dischi di platino e 370 milioni di stream globali). Qui l´abito, che rimarrà anch´esso fisso per tutte le prossime date, è un custom made di Willy Chavarria, un look sognante con un durag rosso talmente lungo che quasi si perde fra le nuvole sullo schermo, e che nasconde una reference del passato: un capo simile indossato nel videoclip di "Rapide" (2020, certificato doppio disco di platino).I colori predominanti sulla scena sono il nero e il rosso, oltre al metallo, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento - che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l´atmosfera presa in prestito dall´opera giapponese Ghost in the Shell. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, simbologia legata alle sue origini: la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci - composte da 300 fari - e laser, con light design a cura di Douglas Green. Le coreografie sono a cura di Carlos Diaz Gandia.
Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

ILDECODER.COM

www.ecostampa.it

´indirizzo www.dire.it
Navigazione articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

ildenaro.it 25 Ottobre 2024

6

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Milano, 25 ott. (askanews) – “CALMOCOBRA” conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, “Veleno” (disco di platino), “Storie brevi” con Annalisa (doppio disco di platino), “Ragni”, “CALMOCOBRA”, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell’anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.

Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, “CALMOCOBRA” segue il successo del primo progetto discografico “Rave, Eclissi” (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino “Baby goddamN” (quintuplo disco di platino), “Tango” (sestuplo disco di platino), “Sesso occasionale” (triplo disco di platino), “Abissale” (triplo disco di platino) e i dischi d’oro “Pasta” ed “Esagerata”.

Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il “CALMOCOBRA Live 2024” a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all’Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

di Livorno sabato 23, all'Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l'Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Articolo precedente

Banche, Gentiloni: aggregazioni tra europee vanno in direzione giusta

Prossimo articolo

Commerzbank, Orlopp: no a UniCredit perché Unione bancaria incompleta

Articoli correlati Di più dello stesso autore

Askanews
Salvini: non sfilacciamoci, se restiamo uniti governiamo 30 anni

Askanews
Commerzbank, Orlopp: no a UniCredit perché Unione bancaria incompleta

Askanews
Banche, Gentiloni: aggregazioni tra europee vanno in direzione giusta

Ricevi notizie ogni giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILGIORNALEDITORINO.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) - "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d´oro "Pasta" ed "Esagerata". Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it Check out other tags:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Nicola Savino imita Brunori Sas, lo sketch con il cantante: "E' ...

Brunori Sas parla con Brunori Sas. Non è il multiverso, ma un classico siparietto di Deejay Chiama Italia quando il cantautore è ospite di Radio DEEJAY nel programma in onda ogni mattina feriale dalle 10 alle 12: Nicola Savino imita la voce e l´accento calabrese dell´artista, che si presta al gioco. È solo l´inizio dell´intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY, dove il cantante parla del suo ultimo singolo La ghigliottina, del grande successo di Per due che come noi e del suo progetto futuro, oltre a spendere qualche parola sulla figlia Fiammetta. Clicca il video qui sotto per vedere la prima parte dell´intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY, con l´imitazione di Nicola Savino. Brunori Sas: "Dentro di me c´è sempre un personaggio, che io chiamo Mimmo"Brunori Sas: "Ogni tanto vado a leggere i commenti sotto ´Per due che come noi´" A Deejay Chiama Italia Linus e Nicola Savino osservano che Per due che come noi è ormai diventata a tutti gli effetti una canzone da matrimonio, molto utilizzata dalle coppie nel giorno in cui si promettono amore eterno. Lo stesso Brunori Sas scherza: Se sono io uno degli ospiti, la mettono in una zona tra il secondo secondo e più avanti, lì mi chiamano sul palco a cantarla. Quando c´è il ballo, dopo il ballo col papà, poi c´è il ballo degli sposi. Ormai me la sto giocando con Lauretta mia. Insieme probabilmente a La verità, pubblicata nel 2017, Per due che come noi è forse il brano più famoso di Brunori Sas, al punto che l´artista ammette: Ogni tanto mi vado a leggere i commenti sotto Per due che come noi ed è una meraviglia. Leggo i commenti e sono tutte lettere d´amore. Per due che come noi di Brunori Sas, il testo Ma perché il brano colpisce tanto? Vediamo intanto il testo di Per due che come noi di Brunori Sas: Vuoi fare l´amore o vuoi solo godere? La linea è sottile la posso intuire Dal modo in cui mi mordi il labbro superiore Dalla tua bocca che stringe e non mi lascia scappare E chi se ne frega se è sesso o se è amore Conosco la tua pelle tu conosci il mio odore Che poi chi l´ha detto che è peggio un culo di un cuore E che serve una canzone per parlare d´amore Ma non confondere L´amore e l´innamoramento Che oramai non è più tempo E senza perdere Il senso dell´orientamento Quando fuori tira vento Per due che come noi non si son persi mai E che se guardi indietro non ci crederai Perché ci vuole passione Vuoi fare un bambino o lo faccio io? Se ti fa piacere so farlo da Dio Oppure vorresti che fossi tuo padre Per stringerti al petto e cantarti le fiabe E chi se ne frega di Jung o di Freud Non siamo dei santi, dai, sbagliamo anche noi E a volte è anche bello Trattarsi un po´ male Dormire di schiena Per poi farsi abbracciare Ma non confondere L´amore e l´innamoramento Che oramai non è più tempo E senza perdere Il senso dell´orientamento Quando fuori tira vento Per due che come noi non si son persi mai E che se guardi indietro non ci crederai Perché ci vuole passione Dopo vent´anni a dirsi ancora di sì E stai tranquilla sono sempre qui A stringerti la mano Ti amo Andiamo Per due che come noi di Brunori Sas, il significato Il significato di Per due che come noi di Brunori Sas è abbastanza chiaro: si tratta di una romantica canzone d´amore in cui si descrivono le diverse fasi del rapporto. La linea sottile tra il fare l´amore e solo godere si assottiglia sempre di più, fino a non chiedersi se sia solo sesso o amore, fino a che Conosco la tua pelle, tu conosci il mio odore. Nel brano si chiarisce anche che amore, il sentimento più profondo e duraturo, e innamoramento, la scintilla iniziale, non vanno confusi. Il testo invita quindi a non perdersi mai, anche quando le cose vanno male, quando fuori tira il vento. La seconda strofa vive quella fase della relazione sospesa tra la volontà di fare una famiglia e il desiderio di tornare bambini, espressa nelle domande Vuoi fare un bambino o lo faccio io? e Oppure vorresti che fossi tuo padre/Per stringerti al petto e cantarti le fiabe. A Radio DEEJAY, Brunori Sas svela anche un retroscena sulla canzone: Non volevo pubblicarla, mi vergognavo di essere così spudorato come nel primo verso, Vuoi fare l´amore o vuoi solo godere?. E poi il pezzo in realtà finiva al primo ritornello. Molto spesso per me una canzone potrebbe già finire al primo ritornello, perché ho già detto tutto. Poi invece mi sforzo di scrivere. Un´ultima chicca: Per due che come noi è una citazione a Lucio Battisti, che in E penso a te canta È troppo la grande la città/Per due che come noi/Non sperano però si stanno cercando. In una vecchia intervista a Radio DEEJAY, Brunori Sas aveva dichiarato: All´inizio avevamo pensato che il titolo dovesse essere Per due come noi, però a tutti veniva Per due che come noi, di Battisti. Poi ho detto: Mettiamolo, perché deve essere chiara fino in fondo la citazione. Da lì, quindi, il titolo Per due che come noi. Clicca il video qui sotto per vedere la seconda parte dell´intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY, dove si parla anche della canzone. Brunori Sas parla della figlia Fiammetta: "Ho fatto una canzone per lei" In qualche passaggio dell´intervista Brunori Sas parla anche della figlia Fiammetta, nata nel 2021 dalla compagna Simona Marrazzo, che collabora nei lavori discografici dell´artista. Parlando con Nicola Savino, Brunori Sas ammette che nel nuovo album in lavorazione (di cui non si conosce ancora la data d´uscita) ci sarà

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

una canzone dedicata a lei: Già in quest´album ho dovuto fare una canzone per lei. Mi ero ripromesso di aspettare i 18 anni per la canzone, per vedere come si comporta. Ma questa canzone deve ancora uscire, lo farà con il nuovo album. Clicca il video qui sotto per ascoltare la terza e ultima parte dell´intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY. Brunori Sas parla del suo nuovo pezzo "La ghigliottina" Durante l´intervista a Radio DEEJAY Brunori Sas parla anche de La ghigliottina, il suo nuovo singolo, scherzando sulla sua composizione: Il pezzo nasce anche proprio dalla mia natura che ha qualcosa di antico. C´è sempre dentro di me un personaggio, che io chiamo Mimmo, che guarda la contemporaneità. Questo Mimmo è molto duro, soprattutto con me stesso. Ogni cosa che faccio per lui è frivola, non va bene. È un superio, ma chiamarlo Mimmo è più bello. Ultimamente però lo sento meno, quella cosa lì di avere qualcuno che ti critica dentro di te può essere frustrante, limitante. Brunori Sas, il tour 2025 Con o senza Mimmo, Brunori Sas sta preparando il suo tour 2025, che comprende sette date nei palazzetti, tutte concentrate nel mese di marzo. Ovviamente, i fan sperano che entro quelle date esca nuova musica, magari proprio il nuovo album. Queste le date del tour 2025 di Brunori Sas: Venerdì 14 marzo 2025 || Vigevano (PV) @ PalaElachem Domenica 16 marzo 2025 || Firenze @ Nelson Mandela Forum Mercoledì 19 marzo 2025 || Roma @ Palazzo dello Sport Sabato 22 marzo 2025 || Torino @ Inalpi Arena Mercoledì 26 marzo 2025 || Napoli @ PalaPartenope Venerdì 28 marzo 2025 || Casalecchio di Reno (BO) @ Unipol Arena Domenica 30 marzo 2025 || Assago (MI) @ Unipol Forum

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

iWebRadio
emozioni senza confini !

HOME PALINSESTO PODCAST EVENTI STAFF CONTATTI

ULTIME NOTIZIE David Garrett: torna live i...

MUSICA Home › Musica › Jovanotti: annuncia 4 nuove date live per il "PalaJova! 2025"

JOVANOTTI: ANNUNCIA 4 NUOVE DATE LIVE PER IL "PALAJOVA! 2025"

BY IWEBRADIO / 25 OTTOBRE 2024 / 1 / 0

SHARE:

IWEBRADIO

DISCO TOP DELLA SETTIMANA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

IWEBRADIO.FM

www.ecostampa.it

Annunciati 4 nuovi appuntamenti per "Palajova", il nuovo show di Lorenzo Jovanotti che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo.

Lo spettacolo sarà all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi.

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad Axell, artista senegalese dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records. Tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Date tour "PalaJova! 2025" (in aggiornamento):

- Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
- Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
- Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025
- Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
- Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
- Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025
- Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
- Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
- Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025
- Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
- Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
- Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025
- Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
- Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025
- Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
- Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
- Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025.

I biglietti sono disponibili in prevendita sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster** dal 23 ottobre.

Jovanotti è lo pseudonimo di Lorenzo Cherubini cantautore, rapper e disc jockey italiano.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Diventato famoso alla fine degli anni ottanta, lanciato da Claudio Cecchetto si discosta ben presto dalla commistione di hip hop dei primi successi. Avvicinandosi gradualmente al modello della world music.

All'evoluzione musicale corrisponde un mutare dei testi dei suoi brani. Che nel corso degli anni, tendono a toccare temi sempre più personali, più tipici dello stile cantautorale italiano. Riuscendo a unire hip-hop, funky e cantautorato in uno stile tutto suo.

Fonte: Ufficio Stampa (Goigest)

TAGS GOIGEST JOVANOTTI

Previous Article

Music Awards: il 12 e 13 settembre ...

0 SHARES

0 + 0 0

iWebRadio

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR

MUSICA

Radio Italia Live – Il Concerto: il sindaco di Milano annuncia la nuova edizione il 16 giugno a Piazza Duomo

4 MARZO 2018 / BY IWEBRADIO

MUSICA

Ultimo: 1 nuova data per "Ultimo Stadi 2024 La Favola Continua..."

30 LUGLIO 2023 / BY IWEBRADIO

MUSICA

Achille Lauro: dal 19 giugno in radio su tutti gli store digitali il nuovo singolo "BAM BAM TWIST"

17 GIUGNO 2020 / BY IWEBRADIO

MUSICA

MUSICA

MUSICA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

KULTMAGAZINE.IT

www.ecostampa.it

MAHMOOD annuncia nuove date del suo tour NLDA

A GRANDE RICHIESTA DOPO IL SUCCESSO DEI CONCERTI NEI PALASPORT SI AGGIUNGONO NUOVE DATE AL Nei Letti degli Altri TOUR Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di MAHMOOD, si annunciano oggi a grande richiesta 5 nuove date prodotte da Friends & Partners previste per la primavera 2025. L´imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all´Unipol Arena di Bologna , il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma , il 21 maggio al Palapartenope di Napoli , il 24 maggio all´Inalpi Arena di Torino , per poi concludere il 25 maggio all´Unipol Forum di Milano . Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00. Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it. Nel frattempo la prima parte del tour partito venerdì 18 ottobre da Jesolo (VE) e che già ha conquistato il pubblico con il doppio sold out a Milan o prosegue con le tappe di questa sera, 25 ottobre, al Nelson Mandela Forum di Firenze , domenica 27 ottobre al Palazzo dello Sport di Roma sold out) e giovedì 31 ottobre al Palapartenope di Napoli sold out Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it MAHMOOD è stato recentemente nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester. Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l´evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport Lo show che vede Type-Ten alla direzione creativa è diviso in tre parti in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni. L´avventura di Mahmood parte nello studio di un dentista dove, a causa dell´anestesia, si addormenta e inizia a sognare, immaginando di intraprendere un viaggio . La prima parte dello spettacolo è un volo verso l´ignoto, una pista di decollo, si parte verso qualcosa di sconosciuto, con brani che spaziano da TUTTI CONTRO TUTTI e PARADISO, tratti dal nuovo album NEI LETTI DEGLI ALTRI, a hit del passato come BRIVIDI (8 dischi di platino). Qui l´artista ha scelto un custom look di Prada (che rimarrà sempre in apertura per tutta la tournée), dove l´eleganza di cappotto, camicia total black e cravatta rossa viene messa in contrapposizione con i movimenti grezzi e non lineari in cui Mahmood si cimenta assieme ai ballerini; un contrasto voluto e un look in cui si sente a proprio agio e libero di muoversi. La seconda fase del viaggio rappresenta il tragitto, la parte più onirica del live, con momenti quasi di preghiera (questo blocco si apre con la cover del brano Sabri Ailel) e altri molto intimi, soprattutto quando Mahmood si esibisce solo piano e voce con T´AMO, IL NILO NEL NAVIGLIO e STELLA CADENTE, su di un pianoforte con supporto in metallo che quasi richiama una navicella sospesa nel cielo. Qui gli abiti saranno sempre diversi nel corso del tour: la partenza e l´arrivo sono punti in comune di qualsiasi viaggio, è il percorso che si fa per arrivare alla meta che si rivela sempre diverso, così come ogni data del tour vedrà luoghi, persone e atmosfere diverse, per questo motivo l´artista in questa parte dello spettacolo ha deciso di giocare di più con i look, sorprendendo gli spettatori dando ogni volta un racconto inedito, ma sempre coerente con il senso estetico e il racconto del live. La terza e ultima parte dello show è l´arrivo , un arrivo sulle nuvole, questo il paesaggio rappresentato anche nei visuals creati per l´occasione da Tommaso Ottomano -, il raggiungimento di un non-luogo, che in realtà è uno stato d´animo, l´oggi, il presente. Rappresenta l´evoluzione del percorso artistico di Mahmood, che mostra come è cambiato e come sia arrivato fino ad oggi, concludendo infatti in scaletta con i brani RA TA TA (in cui si susseguono immagini scolpite dallo stile unico dell´artista, certificato disco di platino e con 140 milioni di stream) e TUTA GOLD (sperimentale, dallo stile baile funk e ritmo club, 5 dischi di platino e 370 milioni di stream globali). Qui l´abito, che rimarrà anch´esso fisso per tutte le prossime date, è un custom made di Willy Chavarria, un look sognante con un durag rosso talmente lungo che quasi si perde fra le nuvole sullo schermo, e che nasconde una reference del passato : un capo simile indossato nel videoclip di RAPIDE (2020, certificato doppio disco di platino). I colori predominanti sulla scena sono il nero e il rosso , oltre al metallo , materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l´atmosfera presa in prestito dall´opera giapponese Ghost in the Shell . A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, simbologia legata alle sue origini : la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci composte da 300 fari e laser, con light design a cura di Douglas Green Lo spettacolo, come un´onda, culla e trascina il pubblico dritto al cuore delle sue hit,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

alternando momenti intimi e delicati a blocchi adrenalinici, accompagnato da un corpo di ballo , con le coreografie a cura di Carlos Diaz Gandia Per questa prima parte del tour, gli outfit sono creati per enfatizzare il quadro, la ricerca nell´alta moda è legata a un´esigenza di spettacolo ed è per questo motivo che ci saranno 8 diverse scelte di outfit custom made grazie a proficue collaborazioni che ha avuto con i direttori creativi (fra cui Prada, Louboutin, Willy Chavarria, Luis de Javier, Palomo Spain, T.C., Isabel Marant) e insieme alla stylist Ramona Tabita oltre a accessori Swarovski, Cartier per i gioielli, e soprattutto un abito d´archivio Jean Paul Gaultier couture, parte dell´ultima collezione disegnata da Monsieur Gaultier, un vero pezzo di storia della moda. Mahmood ha pensato anche a un´asta microfono originale, customizzata da Lichene x Angostura, e abbinata ad un gioiello per microfono di Angostura. Autore e cantante stimato nella scena italiana e internazionale, MAHMOOD conta oggi 34 dischi di platino e 8 dischi d´oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d´oro all´estero e ha oltre 3,7 miliardi di stream totali all´attivo. Il 2024 è per lui un anno all´insegna dei live , infatti dopo aver intrapreso l´ EUROPEAN TOUR 17 date sold out nei club di 10 Paesi e il SUMMER TOUR nei festival estivi italiani, sarà ora la volta di N.L.D.A. TOUR, un´imperdibile spettacolo pensato per l´occasione dei palasport Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it Share:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

LACITTADIROMA.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Libero Quotidiano.it

www.ecostampa.it

Condividi:

Esplora:

jannik sinner

joao fonseca

tennis

HOME / SPORT

Jannik Sinner, la domanda con cui ha cambiato la vita a Joao Fonseca: "Stai andando all'università?"

Roberto Tortora 25 ottobre 2024

È partito ufficialmente il conto alla rovescia verso le Atp Finals 2024, si riaccenderanno i riflettori all'Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre. Qualche giorno prima, il 7

A FARWEST

Asce, accette, machete: allarme per le armi bianche, l'inchiesta di "FarWest" spaventa l'Italia

SCINTILLE

"No comment, voi di PiazzaPulita... infami!", "Coscienza pulita": duro scontro Corsini-Formigli | Video

DIVISE NEL MIRINO

"Sciacquati la bocca prima di parlare dei nostri poliziotti": Donzelli spiana Serracchiani | Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Libero Quotidiano.it

www.ecostampa.it

novembre, fari puntati invece su piazza **Carlo Alberto** e piazza Carignano. Qui i migliori otto tennisti al mondo sfileranno sul blue carpet partendo dalla Biblioteca Nazionale, passando per il museo del Risorgimento fino al teatro Carignano. Qui saliranno sul palco, dove per mezz'ora saranno intervistati dai giornalisti, ma anche dagli appassionati. L'anno scorso vinse **Novak Djokovic**, ma **Jannik Sinner** arrivò in finale e cominciò la sua scalata che lo avrebbe portato a vincere prima la Coppa Davis e poi gli 8 titoli del 2024.

Non dimenticherà le Finals 2023 **Joao Fonseca**, giovane e talentuoso tennista brasiliano, già paragonato al nostro campione italiano e conosciuto proprio nell'edizione dell'anno scorso. Intervistato dal sito dell'Atp, Fonseca ha raccontato l'incontro con il suo idolo: "La prima volta che ci siamo incontrati è stato alle Finals dell'anno scorso, quando ero lo sparring e ci siamo allenati i primi due giorni. **È un ragazzo molto gentile**". E, a sorpresa, Sinner diede al brasiliano un consiglio importante, perché Fonseca si trovava di fronte ad un bivio, doveva scegliere cioè se provare a sfondare nel tennis da professionista oppure concentrarsi sul suo percorso universitario: "Fin dall'inizio ho cercato di proseguire all'Università. Ero impegnato con gli studi e Sinner mi disse 'stai andando all'università? Sei troppo buono per questo, insisti tra i pro'. In pratica, è stato proprio Sinner ha motivarlo per continuare ad insistere nel circuito ed oggi il 18enne occupa la posizione numero 154 del ranking Atp.

"Ho capito chi non è mio amico". Sinner si confessa: il retroscena (doloroso)

Sempre Fonseca rivela: "È stata una cosa carina. Pensavo che questo tizio **mi stesse prendendo in giro e scherzasse**. Quella è stata la prima volta che mi ero allenato con lui ed era davvero gentile, così come i suoi allenatori. Quello che mi piace molto guardare e in cui mi rivedo davvero è Sinner. Mi piace molto il suo gioco aggressivo, è la stessa tipologia del mio. Mentalmente è più calmo ed è timido, mi piace il modo in cui compete anche se come me non è troppo espressivo".

L'IMPRENDITRICE DIGITALE

Un'altra bomba su Chiara Ferragni: ecco con chi hanno beccato Silvio Campara | Guarda

In evidenza

Libero Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

GRUPPO EDITORIALE L'Opinionista® giornale online

Musica

"Free Love", il nuovo album dei Negramaro dal 22 novembre con tanti ospiti

Da **Redazione L'Opinionista** - 25 Ottobre 2024 9

LECCE – "Free love" è il nono album in studio dei Negramaro e sarà disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L'album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale.
Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e Negramaro.

Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera originale "NARCISO" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il

Conosci questa canzone?

Canzoni Top Hit

Maneskin, Torna a casa: video, testo e significato
Musica 16 Ottobre 2018

"Se Ti Potessi Dire": il testo della nuova canzone di Vasco...
Musica 25 Ottobre 2019

"Sacrifice" pone i cuori in primo piano e coccola compiacendoci
Musica 23 Maggio 2019

"Ti dedico il silenzio" di Ultimo fa sognare [VIDEO]
Musica 29 Maggio 2019

Coldplay: le dieci canzoni più belle di sempre della band [VIDEO]
Musica 3 Gennaio 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'Opinionista
www.ecostampa.it

nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.
Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

TRACKLIST "Free Love"

1.Free love (ft. Kaleo)
2.Marziani
3.Ricominciamo tutto
4.Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra)
5.Diamanti (con Elisa & Jovanotti)
6.Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi)
7.Luna Piena
8.Lente (ft. Aiello)
9.Berlino Est
10.Solo se sbagli (ft.Tiziano Ferro)
11.Esci sole!
12.Io direi di sì (ft. Malika Ayane)

Intanto il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

Le date:

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo

3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum

7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena

10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena

12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum

14 ottobre 2025 Eboli, Palasele

17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio

23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina

29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

L'Opinionista

www.ecostampa.it

Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.

I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent'anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un'amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell'università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all'Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

INSTORE TOUR "Free Love"

sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO
Mondadori Duomo, piazza del Duomo

martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA
Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263

venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI)
CC Vulcano Buono, via Boscofangone

sabato 30 novembre ore 17.00 BELPASSO (CATANIA)
CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23

domenica 1 dicembre ore 17.00 RIZZICONI (REGGIO CALABRIA)
CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111

martedì 3 dicembre ore 17.30 MOLFETTA (BARI)
CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti

mercoledì 4 dicembre ore 17.30 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA)
CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2

giovedì 5 dicembre ore 17.30 VENEZIA
CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20

lunedì 9 dicembre ore 17.30 CORCIANO (PERUGIA)
CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE

Usa 2024, Springsteen: "Trump corre per diventare un tiranno"

"Americas", il nuovo album di Letizia Onorati con Paolo Di Sabatino Trio

"The Great Impersonator", l'album di Halsey: la tracklist

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Laura Pausini lancia l'iniziativa Il Mio Palco, Il Tuo Palco' per i giovani

Laura Pausini, sempre attenta verso i giovani artisti, inaugura l´iniziativa Il Mio Palco: Il Tuo Palco in occasione del World Tour Winter 2024. L´artista ha, infatti, selezionato personalmente otto talenti emergenti italiani per esibirsi come opening act nei concerti italiani della sua decima tournée mondiale, al via il 4 novembre all´O2 Shepherd´s Bush Empire di Londra. Laura ha scelto gli artisti attraverso una ricerca online, premiando talento e autenticità. So che oggi ci sono molti modi per far conoscere la propria voce ma dare spazio alla musica secondo me non è mai abbastanza! commenta Laura Pausini Mi piace scoprire i talenti del nostro stivale, li cerco spesso sul web e rimango colpita dalla loro arte. Per questo ho deciso di accendere una luce facendo aprire loro i miei concerti italiani. Il mio palco: il tuo palco, LIGHTS ON YOU! Se accetteranno il mio invito, li vedremo in tour!. La prima selezione include Ste (Stephani Ojemba), che aprirà il concerto del 13 novembre a Eboli, e Leonardo Lamacchia, che si esibirà il 15 e 16 novembre a Bari. I restanti sei artisti verranno annunciati settimanalmente attraverso i social della Pausini, creando attesa tra i fan e gli artisti stessi. Il Mio Palco: Il Tuo Palco rappresenta per tanti giovani un´opportunità unica per esibirsi nei principali palazzetti italiani, vivendo l´esperienza di un grande show internazionale accanto all´artista femminile italiana più performante a livello mondiale. LEGGI ANCHE: -- Primavera Sound 2025: una line-up innovativa e inclusiva, gli artisti Le date del tour invernale di Laura Pausini Di seguito le date delLaura Pausini World Tour Winter 2024: 4 (SOLD OUT) e 5 Novembre 2024 Londra@ O2 Shepherd´s Bush Empire 13 Novembre 2024 Eboli@ Palasele 15 e 16 Novembre 2024 Bari@ Palaflorio 18 (SOLD OUT) e 19 Novembre 2024 Roma@ Palazzo Dello Sport 21 Novembre 2024 Livorno@ Modigliani Forum 23 Novembre 2024 Pesaro@ Vitrifrigo Arena 27 e 28 Novembre 2024 Milano@ Forum SOLD OUT 30 Novembre 2024 Torino@ Inalpi Arena SOLD OUT 3 Dicembre 2024 Marsiglia(Drancia) @ Le Dome 5 Dicembre 2024 Malaga(Spagna) @ Palacio Deportes Martin Carpena SOLD OUT 7 Dicembre 2024 Pamplona(Spagna) @ Navarra Arena 9 Dicembre 2024 Ginevra(Svizzera) @ Arena Genf 11 Dicembre 2024 Basilea(Svizzera) @ St Jakobs Halle 12 Dicembre 2024 Monaco(Germania) @ Olympiahalle 16 Dicembre 2024 Sofia(Bulgaria) @ Arena Armeec 18 Dicembre 2024 Belgrado(Serbia) @ Stark Arena 20 Dicembre 2024 Lubiana(Slovenia) @ Arena Stozice 28 e 29 Dicembre 2024 Messina@ Palarescifina SOLD OUT 31 Dicembre 2024 Messina@ Palarescifina (HAPPYNEW YEAR) Info biglietti:www.friendsandpartners.it/ Info presale fanclub:www.laura4u.com/ IlLaura Pausini World Tour Winter 2024 èorganizzato e prodotto da Friends&Partners. Immagini da Ufficio Stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]

ON: 25 OTTOBRE 2024 IN: LIVE, NEWS BY: NEWSIC_REDAZIONE COMMENTS CLOSED

SHARE ON TWITTER | SHARE ON FACEBOOK

MAHMOOD, dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, annuncia 5 nuove date previste per la primavera 2025.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Gli show saranno il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano.

Nel frattempo la prima parte del tour – partito venerdì 18 ottobre da Jesolo (VE) e che già ha conquistato il pubblico con il **doppio sold out a Milano** – prosegue con le tappe di questa sera, 25 ottobre, al Nelson Mandela Forum di Firenze, domenica 27 ottobre al Palazzo dello Sport di Roma (sold out) e giovedì 31 ottobre al Palapartenope di Napoli (sold out).

Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show – che vede Type-Ten alla direzione creativa – è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

IL TOUR

25 ottobre 2024 – Firenze, Nelson Mandela Forum
27 ottobre 2024 – Roma, Palazzo dello Sport
31 ottobre 2024 – Napoli, Palapartenope

17 maggio 2025 – Bologna, Unipol Arena NUOVA DATA
20 maggio 2025 – Roma, Palazzo dello Sport NUOVA DATA
21 maggio 2025 – Napoli, Palapartenope NUOVA DATA
24 maggio 2025 – Torino, Inalpi Arena NUOVA DATA
25 maggio 2025 – Milano, Unipol Forum NUOVA DATA

CLICCA PER ACQUISTARE I BIGLIETTI SU TICKETONE

Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00.

WEB & SOCIAL

Instagram
TikTok
Twitter
Facebook

ph: MAHMOOD-IMG_3265_credits-Walter-Coppola-2024-

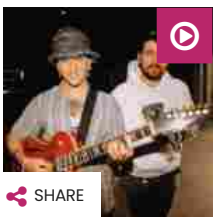
CONCERTI 2025 | LIVE | MAHMOOD | TOUR 2025

RELATED POSTS

AMICI 23 – Marisol, Dustin, Petit, Holden, Mida e Sarah sono i finalisti

ON: 13 MAGGIO 2024

SHARE



Video e Testo: VENERUS feat. Frah Quintale – "Appartamento"

ON: 12 MAGGIO 2021

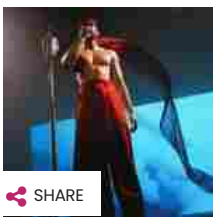
SHARE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

ADV

LATEST NEWS



MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]

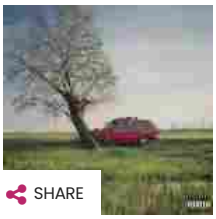
ON: 25 OTTOBRE 2024

SHARE

LADY GAGA Il nuovo singolo "Disease" [Ascolta il brano]

ON: 25 OTTOBRE 2024

SHARE



Recensione: OLLY – "Tutta vita" [Traccia per traccia]

ON: 25 OTTOBRE 2024

SHARE

U2 "Happiness" quando nella band c'era ancora fuoco! [Ascolta il brano]

ON: 25 OTTOBRE 2024

SHARE

Recensione: LA RAPPRESENTANTE DI LISTA – "Giorni felici"

ON: 25 OTTOBRE 2024

SHARE

FOLLOW US

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

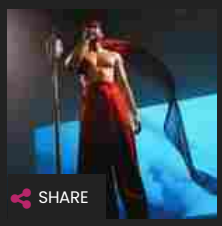
FOLLOW LIKE FOLLOW SUBSCRIBE

RICERCA

Enter search here ... SEARCH

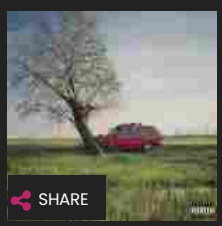
COS'E'? Newsic è un sito dedicato al mondo della musica che abbraccia tutti i generi e tutte le preferenze. Artisti da classifica, nomi emergenti, tendenze del momento e successi del passato: noi non facciamo differenze, tutto quello che è di qualità lo troverete nelle nostre pagine. **CHI SIAMO?** Siamo una redazione attenta a dove si sta muovendo la musica oggi. Crediamo nell'informazione e nell'arrivare prima di tutti a darvi gli stimoli giusti per essere sempre aggiornati su quanto succede in Italia e nel resto del mondo. Ma prima di tutto siamo degli ascoltatori appassionati. Tutto quello di cui vi parliamo ? stato 'testato' da noi. **PERCHE'**? Perché siamo in prima linea. Perché siamo pronti e preparati. Perché non vi raccontiamo storie. Perché crediamo nel rapporto di fiducia con i nostri visitatori.

RECENT POSTS



MAHMOOD: cinque nuovi concerti in primavera [Info & Biglietti]
ON: 25 OTTOBRE 2024

LADY GAGA Il nuovo singolo "Disease" [Ascolta il brano]
ON: 25 OTTOBRE 2024



Recensione: OLLY – "Tutta vita" [Traccia per traccia]
ON: 25 OTTOBRE 2024

NETWORK

newsic.it
hestetika
rumore

CONTATTI: redazione@newsic.it | CREDITS – COOKIE POLICY | LEGAL NOTES PRIVACY | PUBBLICITA'

COPYRIGHT 2018 DJ'S GANG S.R.L. – P. IVA 03448750152

NEWS RECENSIONI ARTISTI CHART PLAYLIST LIVE #SANREMO HI-TECH ART SOCIAL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

NOTIZIARIOFLEGREO.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

NOTIZIEDI.IT

www.ecostampa.it

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Cerca qui

Sezioni Recensioni Pietre Miliari News Concerti Archivio Speciali Classifiche Forum ondacinema

Mahmood: scaletta del concerto a Roma e nuove date del tour nei palasport

di Redazione di OndaRock 25-10-2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Domenica 27 ottobre, Mahmood sarà al Palazzo dello Sport di Roma per la penultima tappa del N.L.D.A. TOUR, la sua prima *tournée* nei palasport. La tranche autunnale si chiuderà poi il 31 ottobre a Napoli, Palapartenope.
Dal vivo, l'artista milanese propone i brani dell'ultimo album dell'artista di Gratosoglio, "Nei letti degli altri", certificato platino e con più di 630 milioni di stream. Non mancheranno "Tuta Gold" (il singolo più venduto nel 1° semestre del 2024), con il suo stile baile funk e il ritmo club, e il nuovo singolo "RA TA TA" uscito lo scorso giugno, più i successi con cui ha trionfato a Sanremo, "Soldi" e "Brividi".
Ecco la probabile scaletta del concerto, sulla base delle setlist eseguite finora nel N.L.D.A. Tour.

- IntroBakugo
- Klan
- Tutti Contro Tutti
- Nei Letti Degli Altri
- Paradiso
- Inuyasha
- Brividi
- Sabri Ailel
- Ghettolimpo
- Neve
- Medley 1: Dorado Proibito Talata
- Personale
- Overdose
- T'amo
- Il Nilo Nel Naviglio
- Stella Cadente
- Nel Tuo Mare
- Cocktail D'amore
- Rapide
- Sempre (Feat. Angele)
- Medley 2: Barrio Kobra

Mahmood su OndaRock

Vai alla scheda artista →

RECENSIONI

Mahmood
NEI LETTI DEGLI ALTRI

Mahmood
Ghettolimpo

Mahmood
Gioventù bruciata

NEWS

22-03-2024

Mahmood: nuove date per il tour estivo. Guarda il video di "Sempre/Jamais" insieme alla cantante belga Angèle

19-02-2024

Mahmood, "Tuta gold" Disco d'oro e nuova data. Ecco il riepilogo di tutti i concerti del tour

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

- Ratata
- Soldi
- Tuta Gold

Oggi intanto sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025.
Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18.
Qui l'elenco completo delle prossime date del tour, tra quelle precedentemente annunciate e quelle comunicate oggi:

27 ottobre 2024 – Roma, Palazzo dello Sport
31 ottobre 2024 – Napoli, Palapartenope

17 maggio 2025 – Bologna, Unipol Arena NUOVA DATA
20 maggio 2025 – Roma, Palazzo dello Sport NUOVA DATA
21 maggio 2025 – Napoli, Palapartenope NUOVA DATA
24 maggio 2025 – Torino, Inalpi Arena NUOVA DATA
25 maggio 2025 – Milano, Unipol Forum NUOVA DATA

Condividi su

13-02-2024
Sanremo 2024, il verdetto di radio e Spotify ribalta quello dell'Ariston. Ecco le classifiche

Vedi tutte →

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

ONDAZZURRA.COM

www.ecostampa.it

CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

NLDA TOUR 2025 25 ott 2024

Mahmood nei palasport anche nel 2025: le nuove date

Mahmood, attualmente in tour, ci ha preso gusto e tornerà a esibirsi nei palazzetti anche il prossimo anno

Scheda artista MAHMOOD NLDA TOUR 2025 PALASPORT FORUM DI ASSAGO MAHMOOD LIV

L'accoppiata vincente **Mahmood - palazzetti** continuerà anche nel **2025**. L'artista, attualmente impegnato con il **primo tour nei palasport** in carriera, ha annunciato **cinque nuove date** in programma a **maggio**: Unipol Arena di **Bologna** (17 maggio), Palazzo dello Sport di **Roma** (20 maggio), Palapartenope di **Napoli** (21 maggio), Inalpi Arena di **Torino** (24 maggio) e Unipol Forum di **Assago** (25 maggio).

Visualizza questo post su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Un post condiviso da Mahmood (@mahmood)

Le nuove date del "**NLDA Tour 2025**" si chiuderanno proprio al **Forum di Assago**, dove qualche giorno fa **Mahmood** è stato protagonista di una **doppietta completamente sold out**. In questi giorni chiuderà le date del **2024** con i live al Nelson Mandela di **Firenze** (25 ottobre), al Palazzo dello Sport di **Roma** (27 ottobre) e al Palapartenope di **Napoli** (31 ottobre).

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da Mahmood (@mahmood)

Ecco tutti i prossimi concerti di **Mahmood** nei **palasport**:

25 ottobre 2024 - FIRENZE · NELSON MANDELA FORUM
27 ottobre 2024 - ROMA · PALAZZO DELLO SPORT (sold out)
31 ottobre 2024 - NAPOLI · PALAPARTENOPE (sold out)
17 maggio 2025 - BOLOGNA, UNIPOL ARENA
20 maggio 2025 - ROMA, PALAZZO DELLO SPORT
21 maggio 2025 - NAPOLI, PALAPARTENOPE
24 maggio 2025 - TORINO, INALPI ARENA
25 maggio 2025 - MILANO, UNIPOL FORUM

di Daniele Verderio

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

RADIONAPOLICENTRO.IT

www.ecostampa.it

CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

RADIOSTUDIO90ITALIA.IT

www.ecostampa.it

“CALMOCOBRA” DI TANANAI CONQUISTA VETTA DELLA CLASSIFICA FIMI/GFK

Grande successo per il secondo album in carriera

Milano, 25 ott. (askanews) – “CALMOCOBRA” conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.

Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d'oro "Pasta" ed "Esagerata".

Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all'Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all'Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l'Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

ON AIR:

SALVINI: NON SFILACCIAMOCI, SE RESTIAMO UNITI GOVERNIAMO 30 ANNI
25 OTTOBRE 2024

COMMERZBANK, ORLOPP: NO A UNICREDIT PERCHÉ UNIONE BANCARIA INCOMPLETA
25 OTTOBRE 2024

"CALMOCOBRA" DI TANANAI CONQUISTA VETTA DELLA CLASSIFICA FIMI/GFK
25 OTTOBRE 2024

MILANO, IL POLLO DI GIANNASI ACQUISITO DALLA CATENA DI IPERMERCATI FINIPER
25 OTTOBRE 2024

BANCHE, GENTILONI: AGGREGAZIONI TRA EUROPEE VANNO IN DIREZIONE GIUSTA
25 OTTOBRE 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

venerdì 25 Ottobre 2024

Tananai, "CalmoCobra" conquista la vetta della classifica FIMI
25 Ottobre 2024

Storie di Musica: Battiato e l'Eurovision
25 Ottobre 2024

Matteo Romano: "Fina nostalgia? Il giusto mix tra ieri, oggi e domani" – INTERVISTA
25 Ottobre 2024

Sanremo Giovani 2024, scheda e biografia di Tancredi
25 Ottobre 2024

Laura Pausini condivide il palco del suo tour con Ste e Leonardo Lamacchia
25 Ottobre 2024

SUGGERITI

Laura Pausini condivide il palco del suo tour con Ste e Leonardo Lamacchia
25 Ottobre 2024

Olly: guida all'ascolto

Tananai, "CalmoCobra" conquista la vetta della classifica FIMI

AUTORE: Redazione RM | 2 secondi fa | Tempo di lettura: 2 minuti

Tananai debutta in vetta alla classifica settimanale degli album più venduti con "CalmoCobra", il suo secondo progetto discografico rilasciato lo scorso 18 ottobre

Oggi, venerdì 25 ottobre, **Tananai** ha conquista la vetta della classifica FIMI nella settimana di debutto del suo album **"CalmoCobra"** (qui la nostra recensione). Il disco ha esordito alla numero uno, posizione ricoperta sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records / Capitol Records Italy.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

di "Tutta vita", istruzioni per l'uso

25 Ottobre 2024

Tale e Quale Show 2024, anticipazioni e imitazioni della sesta puntata

25 Ottobre 2024

Filippo Graziani presenta il tour "Ottanta. Buon compleanno Ivan"

25 Ottobre 2024

È giunta mezzanotte, i singoli in uscita venerdì 25 ottobre: da

24 Ottobre 2024

"Rimani qui" è il nuovo singolo di Andrea Bocelli con Elisa

24 Ottobre 2024

Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", questo secondo lavoro di **Tananai** non ha deluso le aspettative. Si tratta di un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.

Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro.

Scritto e interpretato da **Tananai** stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, **"CalmoCobra"** segue il successo del primo progetto discografico "Rave, eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby Goodman" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d'oro "Pasta" ed "Esagerata".

Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il **"CalmoCobra Live 2024"** a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all'Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arenadi Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all'Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l'Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Bio | Ultimi Post

TANANAI

ARTICOLO PRECEDENTE

Storie di Musica: Battiato e l'Eurovision

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

rockol.it

www.ecostampa.it

NOTIZIE - 25/10/2024

Mahmood ha annunciato nuove date nel suo tour nei palasport

Dopo le prime date autunnali tornerà a esibirsi a maggio con altri cinque concerti

Advertisement

Advertisement

TANANAI
SCOPRI DI PIÙ

Di ***Redazione***

Alle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood, si aggiungono 5 nuove date in calendario nella primavera 2025.

Dopo Jesolo e i due live milanesi sold out (**Leggi qui recensione**) il tour prosegue questa sera a Firenze, poi il 27 ottobre raggiungerà Roma (sold out) e il 31 ottobre Napoli (sold out)

Advertisement

Playlists

I "Diamanti" di Antonello Venditti: la playlist

George Michael e i 40 anni di "Careless whisper": la playlist

Tananai e il nuovo album "CalmoCobra": la playlist del cantautore

Lady Gaga sa fare tutto e sa farlo bene: la playlist

29 settembre: la playlist dedicata a Lucio Battisti

David Gilmour: la playlist per prepararsi ai concerti di Roma

Così Cesare Cremonini è diventato un classico: la playlist

tutti gli articoli

Advertisement

Dopo questi primi cinque appuntamenti N.L.D.A. TOUR, tornerà in primavera con le seguenti tappe

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

17 maggio 2025 - Bologna, Unipol Arena
20 maggio 2025 - Roma, Palazzo dello Sport
21 maggio 2025 - Napoli, Palapartenope
24 maggio 2025 - Torino, Inalpi Arena
25 maggio 2025 - Milano, Unipol Forum

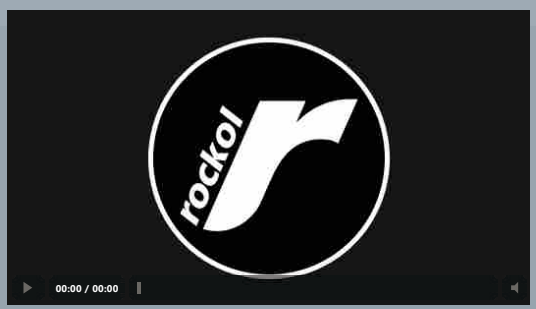
Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00. Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it.

In contemporanea alle sue esibizioni live **Mahmood** è stato **nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024** che si terranno il prossimo 10 novembre a **Manchester.**

SCHEDA ARTISTA: MAHMOOD

TAGS CONCERTI MAHMOOD

Advertisement



La fotografia dell'articolo è pubblicata non integralmente. Link all'immagine originale
© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l.

© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l. Policy uso immagini

Rock Online Italia è una testata registrata presso il Tribunale di Milano: Aut. n° 33 del 22 gennaio 1996
© 2024, tutti i diritti riservati - Rockol.com s.r.l. - P.IVA: 12954150152

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

BALLAVAMO NELLA ZONA NORD

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Arrivano altri 5 concerti previsti per la primavera 2025. Tutte le info

DI ROLLING STONE IT

25 OTTOBRE 2024 14:59

Mahmood
Foto: Giulia Bersani

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025.
Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano.
Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Qui l'elenco completo delle date del tour, tra quelle precedentemente annunciate e quelle comunicate oggi:

18 ottobre 2024 – Jesolo, Palazzo del Turismo – DATA ZERO
21 ottobre 2024 – Milano, Unipol Forum
22 ottobre 2024 – Milano, Unipol Forum
25 ottobre 2024 – Firenze, Nelson Mandela Forum
27 ottobre 2024 – Roma, Palazzo dello Sport
31 ottobre 2024 – Napoli, Palapartenope

17 maggio 2025 – Bologna, Unipol Arena NUOVA DATA
20 maggio 2025 – Roma, Palazzo dello Sport NUOVA DATA
21 maggio 2025 – Napoli, Palapartenope NUOVA DATA
24 maggio 2025 – Torino, Inalpi Arena NUOVA DATA
25 maggio 2025 – Milano, Unipol Forum NUOVA DATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Altre notizie su: **Mahmood**

Iscriviti alla newsletter

Entra nel mondo della musica, della cultura e dell'intrattenimento

La tua email

ISCRIVITI

proseguendo con l'iscrizione dichiaro di aver letto e accettato le norme sul trattamento dei dati personali e autorizzo l'invio della newsletter di RS

'Trifole', Langhe, cambiamento climatico: come sta il tartufo bianco, oggi?

Mito, rito, tradizione: è il cibo a essere sempre stato la nostra vera religione

Benvenuti al World Culinary Council, dove si decide che cosa (non) mangeremo

TRENDING

1 X Factor 2024, le pagelle del primo Live: 'Niente panico', ci sono Ghali e Giorgia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Mahmood, il tour nei palasport continua nel 2025 con nuove date

Di **Eduardo Giometti** - 25 Ottobre 2024

Mahmood live - ph. Walter Coppola

Il tour nei palasport di **Mahmood**, in corso in Italia, continua nel 2025 con nuove date, i biglietti

Dopo il successo delle prime tappe di ***N.L.D.A. Tour***, la prima tournée nei palasport di **Mahmood**, si annunciano oggi a grande richiesta **5 nuove date** – prodotte da

ultimi articoli

i nostri canali social - clicca su like/follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Friends & Partners – previste per la primavera 2025. L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00. Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it.

Nel frattempo la prima parte del tour – partito venerdì 18 ottobre da Jesolo (VE) e che già ha conquistato il pubblico con il doppio sold out a Milano – prosegue con le tappe di questa sera, 25 ottobre, al Nelson Mandela Forum di Firenze, domenica 27 ottobre al Palazzo dello Sport di Roma (sold out) e giovedì 31 ottobre al Palapartenope di Napoli (sold out). Info e biglietti: www.ticketone.it e www.friendsandpartners.it. Mahmood è stato recentemente nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester.

Il concerto è stato concepito come un **rave teatrale** con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show – che vede Type-Ten alla direzione creativa – è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

Condividi:

Mahmood Nei letti degli altri tour

Articolo precedente
Benji & Fede, fuori oggi il nuovo album del duo Rewind

Articolo successivo
Matteo Romano pubblica l'EP d'esordio Finta nostalgia

Eduardo Giometti

Laureato in discipline dello spettacolo e della comunicazione di Pisa con una tesi dal titolo: Talent show: musica a servizio dello spettacolo. Appassionato di musica, soprattutto italiana,e di concerti.

4,054 Fans MI PIACE
1,713 Follower SEGUI
75 Follower SEGUI
0 Iscritti ISCRIVITI

ultime di cinema

Il Conte di Montecristo, recensione RoFF19: il classico di Dumas rivive...

Daniele Luciani - 25 Ottobre 2024

Dalla Festa del Cinema di Roma la nostra recensione de Il Conte di Montecristo, adattamento in otto puntate del classico di Alexandre Dumas diretto...

Mani nude, Alessandro Gassmann e Francesco Gheghi nel trailer del film...
25 Ottobre 2024

Adorazione, il trailer della serie Netflix con il brano inedito di...
25 Ottobre 2024

ultime di serie tv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

MUSICA CONCERTI DA VEDERE

Mahmood, si aggiungono cinque nuove date live in primavera

di **Chiara Rita Persico** - 25 Ottobre 2024 0

© Walter Coppola

Dopo il successo delle prime tappe di ***"N.L.D.A. Tour"***, la prima tournée nei palasport di **Mahmood**, si annunciano oggi a grande richiesta **5 nuove date, prodotte da Friends & Partners, previste per la primavera 2025.**

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di **Bologna**, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di **Roma**, il 21 maggio al Palapartenope di **Napoli**, il 24 maggio all'Inalpi Arena di **Torino**, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di **Milano**.

Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre, alle 18

Info e biglietti: TicketOne e Friends & Partners

Nel frattempo, la prima parte del tour, partito venerdì 18 ottobre da **Jesolo (VE)** e che già ha conquistato il pubblico con il doppio sold out a **Milano**, prosegue con le tappe di questa sera, 25 ottobre, al Nelson Mandela Forum di **Firenze**, domenica 27 ottobre al Palazzo dello Sport di **Roma** (sold out) e giovedì 31 ottobre al Palapartenope di **Napoli** (sold out).

Mahmood è stato recentemente nominato per la categoria "Best Italian Act" agli **MTV EMA 2024** che si terranno

SPETTAKOLO! SOCIAL

24,545 Fan LIKE
1,676 Followers SEGUI
3,130 Followers SEGUI
2,720 Iscritti ISCRIVITI

Venerdì 25 ottobre

di Marco Paglietti

Parthenope

di Marco Bacci

Simona Molinari, da venerdì una nuova versione di "Amore a prima vista"

MUSICA di Chiara Rita Persico - 22 Ottobre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

il prossimo 10 novembre a Manchester.

Un concerto per quadri in tre parti

Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport.

Lo show, che vede **Type-Ten** alla direzione creativa, è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

Prima parte

L'avventura di Mahmood parte nello studio di un dentista dove, a causa dell'anestesia, si addormenta e inizia a sognare, immaginando di intraprendere un viaggio. La prima parte dello spettacolo è un volo verso l'ignoto, una pista di decollo, si parte verso qualcosa di sconosciuto, con brani che spaziano da ***Tutti Contro Tutti*** e **Paradiso**, tratti dal nuovo album ***Nei Letti Degli Altri***, a hit del passato come ***Brividi*** (8 dischi di platino).

Qui l'artista ha scelto un custom look di Prada (che rimarrà sempre in apertura per tutta la tournée), dove l'eleganza di cappotto, camicia total black e cravatta rossa è in contrapposizione con i movimenti grezzi e non lineari in cui Mahmood si cimenta assieme ai ballerini; un contrasto voluto e un look in cui si sente a proprio agio e libero di muoversi.

Seconda parte

La seconda fase del viaggio rappresenta il tragitto, la parte più onirica del live, con momenti quasi di preghiera (questo blocco si apre con la cover del brano ***Sabri Ailel***) e altri molto intimi, soprattutto quando Mahmood si esibisce solo piano e voce con ***T'Amo***, ***Il Nilo nel Naviglio*** e ***Stella Cadente***, su di un pianoforte con supporto in metallo che quasi richiama una navicella sospesa nel cielo.

Qui gli abiti saranno sempre diversi nel corso del tour: la partenza e l'arrivo sono punti in comune di qualsiasi viaggio, è il percorso che si fa per arrivare alla meta che si rivela sempre diverso, così come ogni data del tour vedrà luoghi, persone e atmosfere diverse, per questo motivo l'artista in questa parte dello spettacolo ha deciso di giocare di più con i look, sorprendendo gli spettatori dando ogni volta un racconto inedito, ma sempre coerente con il senso estetico e il racconto del live.

Terza parte

La terza e ultima parte dello show è l'arrivo, un arrivo sulle nuvole, questo il paesaggio rappresentato anche nei visuals, creati per l'occasione da **Tommaso Ottomano**, il raggiungimento di un non-luogo, che in realtà è uno stato d'animo, l'oggi, il presente. Rappresenta l'evoluzione del percorso artistico di Mahmood, che mostra come è cambiato e come sia arrivato fino ad oggi, concludendo infatti in scaletta con i brani ***Ra Ta Ta*** (in cui si susseguono immagini scolpite dallo stile unico dell'artista, certificato disco di platino e con 140 milioni di stream) e ***Tuta Gold*** (sperimentale, dallo stile baile funk e ritmo club, 5 dischi di platino e 370 milioni di stream globali).

Qui l'abito, che rimarrà anch'esso fisso per tutte le prossime date, è un custom made di **Willy Chavarria**, un look sognante con un durag rosso talmente lungo che quasi si perde fra le nuvole sullo schermo, e che nasconde una reference del passato: un capo simile indossato nel videoclip di ***Rapide*** (2020, certificato doppio disco di platino).

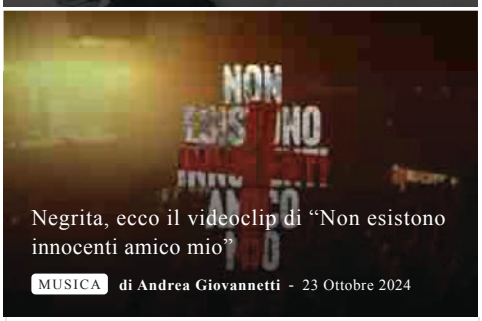
I colori

Wham!, dal 13 dicembre l'EP celebrativo di "Last Christmas"

MUSICA **di Chiara Rita Persico** - 24 Ottobre 2024

L'intramontabile Montgomery Clift, il primo "ribelle" di Hollywood

CINEMA **di Pierfranco Bianchetti** - 22 Ottobre 2024



Negrita, ecco il videoclip di "Non esistono innocenti amico mio"

MUSICA **di Andrea Giovannetti** - 23 Ottobre 2024

BLOGAUTORE

RIGO BASS MACHINE
Il risveglio di Pippo DelBono: storie di vita e teatro
di Antonio "Rigo" Righetti

PENSIERI & PAROLE
Il tributo di Campodenno a Massimo Riva
di Massimo Poggini

FONDALE
Now and Then, metafisica della canzone.
di gianCarlo Onorato

GIÒ ON THE ROCK
Rolling Stones: "Hackney Diamonds" è la chiusura del cerchio magico
di Giò Alajmo

UNA VITA TRA POP & ROCK
Pronto? Sono Bob Dylan
di Massimo Bonelli

PER LE STRADE DI NEW YORK
Last day in LA. The Hollywood Sign
di Mattia Luconi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

I colori predominanti sulla scena sono il nero e il rosso, oltre al metallo, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento, che si presenta nel momento più intimo dello show, a richiamare l'atmosfera presa in prestito dall'opera giapponese ***"Ghost in the Shell"***. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, simbologia legata alle sue origini: la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci, composte da 300 fari, e laser, con light design a cura di **Douglas Green**.

Coreografie e look

Lo spettacolo, come un'onda, culla e trascina il pubblico dritto al cuore delle sue hit, alternando momenti intimi e delicati a blocchi adrenalinici, accompagnato da un corpo di ballo, con le coreografie a cura di **Carlos Diaz Gandia**.

Per questa prima parte del tour, gli outfit sono creati per enfatizzare il quadro, la ricerca nell'alta moda è legata a un'esigenza di spettacolo ed è per questo motivo che ci saranno 8 diverse scelte di outfit custom made grazie a proficue collaborazioni che ha avuto con i direttori creativi (fra cui **Prada, Louboutin, Willy Chavarria, Luis de Javier, Palomo Spain, T.C., Isabel Marant**) e insieme alla stylist **Ramona Tabita**.

Importanti anche gli accessori: **Swarovski, Cartier per i gioielli, e soprattutto un abito d'archivio Jean Paul Gaultier couture**, parte dell'ultima collezione disegnata da Monsieur Gaultier, un vero pezzo di storia della moda. Mahmood ha pensato anche a un'asta microfono originale, customizzata da **Lichene x Angostura**, e abbinata a un gioiello per microfono di Angostura.

Autore e cantante stimato nella scena italiana e internazionale, **Mahmood conta oggi 34 dischi di platino e 8 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero e ha oltre 3,7 miliardi di stream totali all'attivo**. Il 2024 è per lui un anno all'insegna dei live, infatti dopo aver intrapreso l'***"European Tour"***, **17 date sold out nei club di 10 Paesi**, e il ***"Summer Tour"*** nei festival estivi italiani, sarà ora la volta di *"N.L.D.A. Tour"*, un imperdibile spettacolo pensato per l'occasione dei palasport.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Biglietti concerti Mahmood N.L.D.A. TOUR – PALASPORT 2025: città e date

Mahmood in concerto in Italia nel 2025: città e date

25/10/2024 - Eleonora Redazione

Mahmood concerti 2025 – Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la **prima tournée nei palasport di Mahmood**, si annunciano nuove date nel 2025. Biglietti disponibili su **Ticketone**.

L'imperdibile show che ha fatto emozionare già migliaia di persone nelle prime date farà tappa il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna, il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, il 21 maggio al Palapartenope di Napoli, il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, per poi concludere il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano.

Mahmood è stato recentemente **nominato per la categoria Best Italian Act** agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

INDICE

1 Mahmood Tour 2025
2 Biglietti Mahmood
- Prezzi

Mahmood Tour 2025

17 maggio Bologna, Unipol Arena
20 maggio Roma, Palazzo dello Sport
21 maggio Napoli, Palapartenope
24 maggio Torino, Inalpi Arena
25 maggio Milano, Unipol Forum

Biglietti Mahmood

Per acquistare i biglietti online del concerto non devi far altro che cliccare sul sito di Ticketone presente nel riquadro grigio di seguito:

MAHMOOD CONCERTI 2025
BIGLIETTI DISPONIBILI SU
WWW.TICKETONE.IT

Prezzi

Biglietti a partire da 43,70€ + commissioni. Il costo dei biglietti varia in base alla data e al settore scelto.

Ai concerti con i pullman di Eventi in Bus

Visita il sito di **www.eventinbus.com** e verifica se il tuo concerto preferito è raggiungibile con i Pullman del nostro partner Eventi in Bus! Ricordati di inserire il codice **TEAM-W** (scrivilo maiuscolo) nel campo BUONO SCONTO **che trovi in fase di prenotazione**, per ottenere **la più alta percentuale di sconto**!

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

tiscali.it
TISCALI
www.ecostampa.it

SPETTACOLI

BIALETTI GIOIA macchina caffè + 64 CAPS ~~93,99€~~ 64,90€

News

"CALMOCOBRA" di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

di ***Askanews*** 25-10-2024 - **17:39**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LOADING...

Milano, 25 ott. (askanews) - "CALMOCOBRA" conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, "Veleno" (disco di platino), "Storie brevi" con Annalisa (doppio disco di platino), "Ragni", "CALMOCOBRA", secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell'anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio.

Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, "CALMOCOBRA" segue il successo del primo progetto discografico "Rave, Eclissi" (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino "Baby goddamN" (quintuplo disco di platino), "Tango" (sestuplo disco di platino), "Sesso occasionale" (triplo disco di platino), "Abissale" (triplo disco di platino) e i dischi d'oro "Pasta" ed "Esagerata".Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei

I più recenti

Roma Fashion White sfila a Sa
Paolo Entro le Mura

Dopo la separazione Benji e F
sono tornati più uniti che mai

Storia e gioco, il prof: 'a scuol
meccanismi innaturali'

Benji & Fede, 'noi come gli Oa
nome dell'amicizia'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

palasport delle principali città italiane con il "CALMOCOBRA Live 2024" a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all'Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all'Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l'Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it.

di ***Askanews*** 25-10-2024 - **17:39**

Commenti

Leggi la Netiquette

Le Rubriche

Andrea Giordano

Docente universitario, dopo 8 anni a
Ied Como, oggi insegna Cinematog

Emanuele Bigi

È cresciuto con la passione per il cir
che non lo ha mai mollato. È autore

Cinzia Marongiu

Direttrice responsabile di Milleunad
di Tiscali Spettacoli, Cultura...

Maria Elena Pistuddi

Nata a Roma nel 1970, si è laureata
Scienze Politiche nel 1994. Dopo...

Laura Rio

Giornalista professionista, si occupa
spettacoli e televisione. Per anni...

Camilla Soru

Cagliaritana, studi classici, giornalist
pubblicista, ha intrapreso la carriera

Cristiano Sanna Martini

In passato ha scritto per L'Unione S
Il Sole 24 Ore, Cineforum, Rocksta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Quotidiano
25-10-2024
Pagina 14
Foglio 1

TORINO CRONACAQUI

www.ecostampa.it

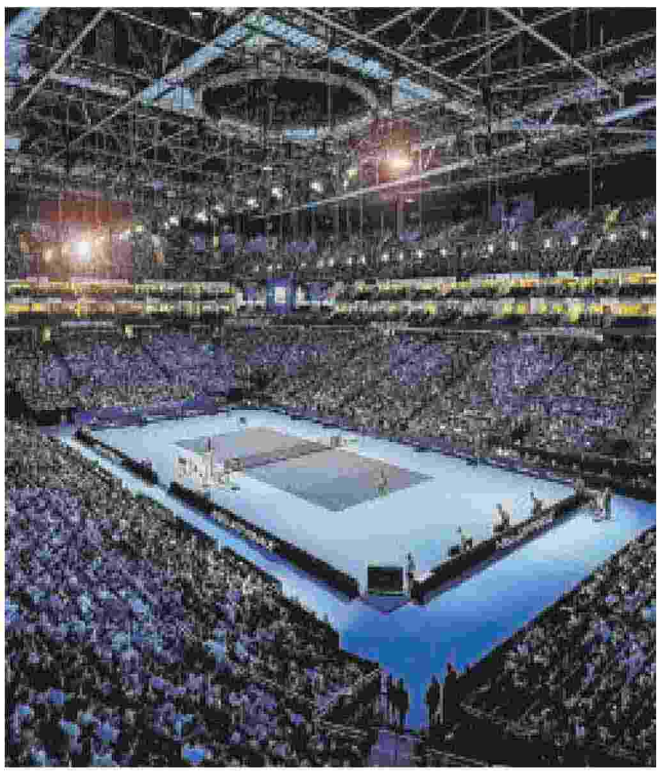
GLI APPUNTAMENTI Al fan village di piazza d'Armi spazio anche per gli altri sport con la racchetta

Padel, videomapping e un concerto È conto alla rovescia per le Atp Finals

Conto alla rovescia per l'inizio delle Atp Finals, in programma all'Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre prossimo. Un mega evento che non vedrà impegnati solo gli otto migliori giocatori al mondo e le migliori otto coppie di doppio. L'attesa, infatti, è anche per gli eventi collaterali chiamati a illuminare la città dal prossimo 5 novembre. Tifosi e appassionati saranno sempre più al centro della settimana torinese dedicata al grande tennis mondiale. La capienza del Fan Village sarà aumentata del 30%, dai 4mila ospiti del 2023 agli oltre 5.200 del 2024. In questa edizione (all'interno del fan village) saranno presenti tutti gli sport della racchetta grazie a campi di pickleball, a un campo di beach tennis e a un campo da padel. Ci sarà un biglietto da 10 euro e verranno accolte fino a 1000 persone. Nel piazzale esterno, invece, spazio a campi outdoor. L'integrazione tra l'Arena e il Fan Village sarà anche fisica perché una delle più grandi novità progettuali delle Nitto Atp Finals 2024 è la pensilina di collegamento, coperta e riscaldata, che garantirà continuità tra i padiglioni dell'intrattenimento e il campo.

Proprio il fan village avrà il compito di rendere unica l'esperienza (tra i grandi campioni e il singolo utente). «Quindi l'obiettivo di quest'anno - spiega Giovanni Di Natale di Fitp -, è migliorare le performance in termini di food and beverage, servizi e intrattenimento per l'utente». Ma non solo. Non sarà coinvolta nell'evento solo l'area di piazzale Grande Torino e di piazza d'Armi. «Abbiamo cercato di valorizzare Torino arricchendo il palinsesto con eventi collaterali - spiegano dalla federazione -. Con appuntamenti come "tennis in città" e tre giorni di videomapping in piazza Carlo Alberto dal 7 al 9 novembre, che troveranno lustro sulla facciata della biblioteca Nazionale». Tra gli altri appuntamenti in programma il 5 novembre le due vetrine di Rinascente (tra gli sponsor) promuoveranno l'evento. Mentre l'8 novembre spazio al grande show con Blanco, Madame e Mengoni. E Cattelan. Un vero concerto con oltre 20 brani cantati dagli artisti. Il programma definitivo verrà presentato martedì 29 ottobre a Palazzo Madama, nel Salone delle Feste.

[PH.VER.]



Quasi tutto pronto per le Atp Finals

LA VITA DELLA CITTÀ
"Luci d'Artista" illumina Torino Iren: «Opere a basso consumo»
Padel, videomapping e un concerto È conto alla rovescia per le Atp Finals

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Ok

DAL VIVO

Mahmood torna a Torino: a maggio il concerto all'Inalpi Arena

Il cantautore tornerà sotto la Mole per una delle nuove cinque tappe del suo tour

SIMONA TOTINO
Email:
simona.totino@cronacaqui.it
25 OTTOBRE 2024 - 16:18

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Mahmood

Play Pause Resume Stop

E' stato il protagonista assoluto del colpo d coda dell'estate torinese con l'ospitata al Todays Festival e, adesso, rieccolo. E' Mahmood, ovviamente, il quale, dopo il successo nei palazzetti di **N.L.D.A. TOUR, ha annunciato proprio in queste ore, a grande richiesta, cinque nuove date - prodotte da Friends & Partners - previste per la primavera 2025.**

Date che riguardano anche **l'Inalpi Arena di Torino scelta da Mahmood per il concerto del 24 maggio 2025**.

Il concerto è stato concepito come un ***rave teatrale*** con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l'evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e **trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport**.

Lo show - che vede **Type-Ten** alla direzione creativa - **è diviso in tre parti**, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni.

I **colori predominanti** sulla scena sono il **nero** e il **rosso**, oltre al **metallo**, materiale usato per le colonne elettrichem e il piano in movimento - che si presenta nel momento più intimo dello show -, a richiamare l'atmosfera presa in prestito dall'opera giapponese *Ghost in the Shell*. A questo vanno ad aggiungersi i richiami alla Piramide, **simbologia legata alle sue origini**: la scala al centro della scena è piramidale, così come le luci -

I più letti

IL CASO
Lavorava al pronto soccorso ma aveva solo la terza media: ora la finta dottoressa va a processo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

composte da 300 fari - e laser, con light design a cura di **Douglas Green**.
Lo spettacolo, come un'onda, culla e trascina il pubblico dritto al cuore delle sue hit, alternando momenti intimi e delicati a blocchi adrenalinici, accompagnato da un **corpo di ballo**, con le coreografie a cura di **Carlos Diaz Gandia**.
Questa prima parte del tour, gli outfit sono creati per enfatizzare il quadro, la ricerca nell'alta moda è legata a un'esigenza di spettacolo ed è per questo motivo che ci saranno 8 diverse scelte di outfit custom made grazie a proficue collaborazioni che ha avuto con i direttori creativi (fra cui **Prada, Louboutin, Willy Chavarria, Luis de Javier, Palomo Spain, T.C., Isabel Marant**) e insieme alla stylist **Ramona Tabita** oltre a accessori Swarovski, Cartier per i gioielli, e soprattutto un abito d'archivio Jean Paul Gaultier couture, parte dell'ultima collezione disegnata da Monsieur Gaultier, un vero pezzo di storia della moda. Mahmood ha pensato anche a un'asta microfono originale, customizzata da Lichene x Angostura, e abbinata ad un gioiello per microfono di Angostura.
Autore e cantante stimato nella scena italiana e internazionale, **Mahmood** conta oggi **34 dischi di platino e 8 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero** e ha oltre **3,7 miliardi di stream totali** all'attivo. **Il 2024 è per lui un anno all'insegna dei live**, infatti dopo aver intrapreso l'**European Tour** - 17 date sold out nei club di 10 Paesi - e il **Summer Tour** nei festival estivi italiani, **sarà ora la volta di N.L.D.A. TOUR, un'imperdibile spettacolo pensato per l'occasione dei palasport**.

TAG
Mahmood , Todays Festival , N.L.D.A. TOUR , Inalpi Arena , rave teatrale , Type-Ten , Ghost in the Shell , Douglas Green , Carlos Diaz Gandia , Jean Paul Gaultier

Commenti scrivi/Scopri i commenti
Condividi le tue opinioni su Torino Cronaca - Notizie da Torino e Piemonte
T
Caratteri rimanenti: 400
Invia

Resta aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter
Ricevi gratuitamente, ogni giorno, le notizie più fresche direttamente via email!

ECONOMIA & PERSONAGGI
Addio al "papà" dei Tic Tac: salvò la Ferrero dal fallimento

La vignetta del giorno - 18 ottobre 2024

TORINO SOCIAL
Giulia Salemi e il suo "Rocky" in piazza Castello: un weekend di amore e teatro a Torino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

TorinOggi.it dal 2008

www.ecostampa.it

Mahmood torna a Torino nella primvera 2025: la nuova tappa del tour, il 24 maggio

Condividi Facebook X Print WhatsApp Email Il concerto sarà all´Inalpi Arena Dopo il successo ai TODAYS 2024, Mahmood torna a Torino con una nuova data del suo tour nei palasport nella primavera 2025. Il live sarà all´Inalpi Arena il 24 maggio. Il cantante è stato recentemente nominato per la categoria Best Italian Act agli MTV EMA 2024 che si terranno il prossimo 10 novembre a Manchester. Il concerto è stato concepito come un rave teatrale con diversi quadri estetici a volte sognanti a volte più underground, a sottolineare i molteplici mondi di Mahmood e le sue esperienze, facendo vedere l´evoluzione e la crescita grazie a tutte le esperienze vissute e trasportando il sapore dei club europei nella dimensione amplificata dei palasport. Lo show - che vede Type-Ten alla direzione creativa - è diviso in tre parti, in cui ogni dettaglio supporta e valorizza il racconto in modo coerente. A livello stilistico la scelta dei visual, delle coreografie, delle luci e degli abiti indossati per ciascuno di questi momenti si amalgama alla storia e ne enfatizza ancora di più le sensazioni. Per info: www.ticketone.it; www.friendsandpartners.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ALESSANDRO BASCIANO E LA PICCOLA CELINE IN GIRO PER MILANO

DAMIANO DAVID CONTINUA IL SUO PERCORSO DA SOLISTA E SVELA UN NUOVO SINGOLO

HARRY E WILLIAM, IL GESTO DI RE CARLO NON POTEVA PASSARE INOSSERVATO "DURANTE UN LITIGIO..."

SGOMBERO VELE A SCAMPIA, GLI ABITANTI SFRATTATI: "VOGLIAMO USCIRE MA VOGLIAMO UNA CASA"

SU KVARA CONTE E' PASSATO DAL DEVE RESTARE AL PUÒ ANDARE SE L'ACCORDO NON LO SODDISFA

TRAGED ITALIAN(MALORE S(PALLAVOLI

Musica

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Tutte le notizie su: Mahmood

25 Ottobre 2024, 14:59, 14:59

171 Views

Mahmood, annunciate nuove date nei palazzetti

Dopo il successo delle prime tappe di N.L.D.A. TOUR, la prima tournée nei palasport di Mahmood (qui la nostra recensione), oggi sono state annunciate 5 nuove date previste per la primavera 2025.Si parte il 17 maggio all'Unipol Arena di Bologna per poi continuare il 20 maggio al Palazzo dello Sport di Roma, segue il 21 maggio il Palapartenope di Napoli, poi il 24 maggio all'Inalpi Arena di Torino, e si chiude il 25 maggio all'Unipol Forum di Milano. Le prevendite saranno disponibili da oggi, venerdì 25 ottobre alle ore 18:00.Qui l'elenco completo delle date del tour, tra quelle precedentemente annunciate e quelle comunicate oggi:18 ottobre 2024 – Jesolo, Palazzo del Turismo – DATA ZERO21 ottobre 2024 – Milano, Unipol Forum22 ottobre 2024 – Milano, Unipol Forum25...

TRISTEMONDO.IT TROVA PER TE NOTIZIE IN RETE OGNI 15 MINUTI

SCORRI LE NOTIZIE DI...

Seleziona una categoria

PERSONAGGI IN TENDENZA

Giuseppe Conte Anna Pettinelli Antonella Clerici Alfonso Signorini Elly Schlein Fedez Matteo Renzi Pier Silvio Berlusconi Mara Venier Amadeus Sergio Mattarella Alessandra Celentano Taylor Swift Papa Francesco Beatrice Luzzi Fabrizio Corona Matteo Salvini Francesco Totti Vladimir Luxuria Chiara Ferragni Diletta Leotta Silvia Toffanin Simona Ventura Elodie Ilary Blasi Maria De Filippi Selvaggia Lucarelli Silvio Berlusconi Donald Trump Belen Rodriguez Sonia Bruganelli Fiorello Angelina Mango Giorgia Meloni Barbara D'Urso Michelle Hunziker Stefano De Martino Paolo Bonolis Carlo Conti Lorella Cuccarini Kate Middleton Rudy Zerbi Milly Carlucci Morgan Raimondo Todaro

Tutti i personaggi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

VENEZIA24.COM

www.ecostampa.it

CALMOCOBRA di Tananai conquista vetta della classifica FIMI/gfk

Grande successo per il secondo album in carriera Milano, 25 ott. (askanews) CALMOCOBRA conquista la vetta della classifica FIMI/gfk nella settimana di debutto! Il nuovo album di Tananai, pubblicato venerdì 18 ottobre 2024, debutta in #1 posizione sia nella classifica degli album più venduti sia in quella di CD, vinili e musicassette, confermando il successo di pubblico e critica fin dalla sua uscita su tutte le piattaforme e in formato fisico per Eclectic Records/Capitol Records Italy (Universal Music Italia). Come avevano ben fatto intendere le tracce che lo hanno preceduto, Veleno (disco di platino), Storie brevi con Annalisa (doppio disco di platino), Ragni, CALMOCOBRA, secondo album in carriera per Tananai, è un disco che farà a lungo parlare di sé anche grazie ai brani inediti in esso contenuti, che portano alla luce un nuovo aspetto dell´anima di Tananai, più maturo, consapevole e capace di mixare con scioltezza divertimento musicale e profondità di linguaggio. Nelle 12 canzoni che lo compongono, di cui 9 inedite, il cui centro sono i rapporti umani e le emozioni che ne scaturiscono, si nota un Tananai deciso ad assaporare e ricordare ogni più piccolo momento e dettaglio della vita, senza inseguire per forza a tutta velocità un traguardo che, di fatto, non esiste ma è solo una costruzione sociale, decisa da qualcun altro. Scritto e interpretato da Tananai stesso, che ne ha curato la produzione con il contributo di Davide Simonetta, Michelangelo e Okgiorgio, con la direzione artistica di Stefano Clessi, CALMOCOBRA segue il successo del primo progetto discografico Rave, Eclissi (triplo disco di platino e in top10 nella classifica Fimi degli album più venduti del 2023), contenente le multiplatino Baby goddamN (quintuplo disco di platino), Tango (sestuplo disco di platino), Sesso occasionale (triplo disco di platino), Abissale (triplo disco di platino) e i dischi d´oro Pasta ed Esagerata. Tananai porterà tutta la sua nuova musica live in tutta Italia sui palchi dei palasport delle principali città italiane con il CALMOCOBRA Live 2024 a partire da novembre con la data zero al Palazzo del Turismo di Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi per un doppio appuntamento all´Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, al Nelson Mandela Forum di Firenze venerdì 8, al Kioene Arena di Padova sabato 9 e al Palaflorio di Bari martedì 12. La nuova tournée del cantautore continuerà poi venerdì 15 al Palasele di Eboli (SA), al Palazzo dello Sport di Roma mercoledì 20, al Modigliani Forum di Livorno sabato 23, all´Unipol Arena di Bologna mercoledì 27, alla Vitrifrigo Arena di Pesaro venerdì 29, concludendosi a Torino, martedì 3 dicembre presso l´Inalpi Arena. Per maggiori informazioni e biglietti: https://www.magellanoconcerti.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

"IL MIO PALCO: IL TUO PALCO": LAURA PAUSINI INVITA I NUOVI TALENTI ITALIANI AD APRIRE LE DATE DEL SUO TOUR

L'annuncio arriverà agli artisti in un modo mai visto prima: a sorpresa, attraverso i social.

24 Ottobre 2024

di
ALVISE SALERNO

News

CONDIVIDI SU:

"*Lights on you!*" Con queste parole, accompagnate da un post apparso su Instagram giovedì 24 ottobre, **Laura Pausini** annuncia una grande iniziativa: dare spazio a giovani talenti del pop italiano, che apriranno i concerti del suo tour nei palasport, annunciando loro la notizia in modo del tutto sorprendente.

Laura Pausini dimostra ancora una volta il suo impegno e la sua generosità scegliendo di condividere il suo palco con artisti emergenti attraverso l'iniziativa "***IL MIO PALCO: IL TUO PALCO***".

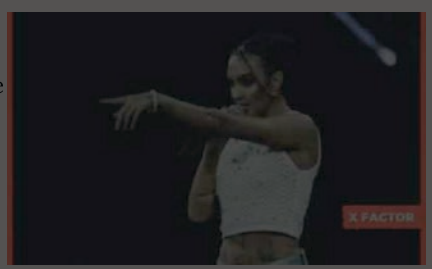
A pochi giorni dal debutto del WORLD TOUR WINTER 2024, ultima leg della sua decima tournée mondiale che prenderà il via lunedì 4 novembre all'O2 Shepherd's Bush Empire di Londra, **Laura Pausini** sceglie di regalare a otto giovani promesse della musica italiana l'opportunità di esibirsi come opening dei suoi concerti in Italia.

Un gesto concreto da parte di Laura, che evidenzia la sua attenzione verso l'evoluzione del panorama musicale e il suo desiderio di creare una sinergia tra generazioni diverse di artisti. La scelta è avvenuta attraverso una ricerca online da parte della stessa **Laura**, che ha selezionato personalmente gli artisti, premiando talento e autenticità.

Non è la prima volta che la regina del pop dà spazio sul suo palco ad altri artisti; lo ha fatto in passato sia con nomi già affermati, ma non ancora "big", come **Irama** e **Michele Bravi**, sia con autori delle sue canzoni, come **Virginio** ed **Edwyn Roberts**, tutti nomi che sono stati opening act in alcuni dei suoi passati tour.

ALL MUSIC ITALIA

ARTICOLI PIÙ LETTI



LAURA FETAHU: DA PORDENONE AL PALCO DI X FACTOR, LA STORIA DELLA GIOVANE RAPPER CHE HA INCANTATO I GIUDICI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questa volta, però, l'intento di **Laura Pausini** è chiaro e, soprattutto, ancora più lodevole: dare una vetrina a artisti emergenti, in un momento in cui gli spazi e l'attenzione verso le nuove leve del pop scarseggiano.

> "*So che oggi ci sono molti modi per far conoscere la propria voce, ma dare spazio alla musica secondo me non è mai abbastanza! Mi piace scoprire i talenti del nostro Paese, li cerco spesso sul web e rimango colpita dalla loro arte. Per questo ho deciso di accendere una luce facendo aprire loro i miei concerti italiani.*"

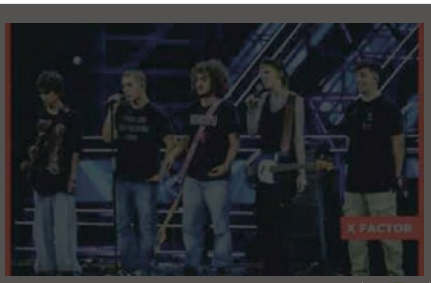
A partire da oggi, con i primi due nomi, **Laura** svelerà chi aprirà le date dei suoi live nei palasport italiani. Ogni settimana verranno svelati due nuovi artisti che, cosa mai accaduta prima, non sanno di essere stati scelti e dovranno accettare l'invito della cantante…

> "*Da oggi alle 16.00 e poi da qui ogni settimana, farò i miei inviti tramite le storie IG taggando gli artisti che ho scelto.*
> *Sarà una sorpresa per tutti, anche per loro!*
>
> *Il mio palco: il tuo palco*
> *LIGHTS ON YOU!*
> *Se accetteranno il mio invito, li vedrete in tour!*"

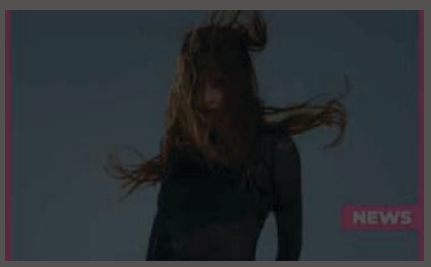
LAURA PAUSINI IL TOUR E GLI OPENING ACT

A partire da novembre, **Laura Pausini** tornerà ad esibirsi nei palazzetti italiani ed europei. Queste le date in calendario del tour organizzato e prodotto da ***Friends & Partners*** che andr
Messina.

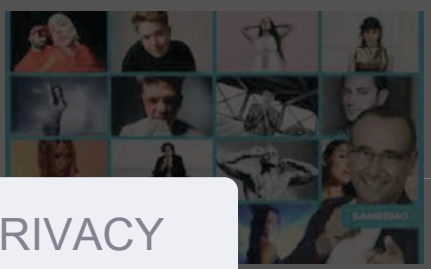
- 4 NOVEMBRE
- 5 NOVEMBRE
- 13 NOVEMBRE
- 15 NOVEMBRE
- 16 NOVEMBRE



PUNKCAKE AD X FACTOR 2024, LA STORIA DELLA BAND AVANGUARDIA DI QUESTA EDIZIONE 2



EUROVISION, ANNALISA VINCE L'OGAE SECOND CHANCE CONTEST CON "SINCERAMENTE" 3



) 2025: 100 CONTI CHE GIÀ LE IDEE DA PORTARE IN 4

ABBIAMO A CUORE LA TUA PRIVACY

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo a informazioni su un dispositivo. Cookie, identificatori del dispositivo o analoghi identificatori online (ad es. identificatori basati sull'accesso, identificatori assegnati casualmente, identificatori basati sulla rete) insieme ad altre informazioni (ad es. tipo di browser e informazioni sul browser, lingua, dimensioni dello schermo, tecnologie supportate, ecc.) possono essere archiviati sul o letti dal dispositivo dell'utente per riconoscerlo ogni volta che l'utente si connette a un'app o a un sito web, per una o più finalità qui presentate.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Con il tuo consenso, i tuoi dati possono essere utilizzati per quanto segue: Pubblicità e contenuti personalizzati, misurazione delle prestazioni dei contenuti e degli annunci, ricerche sul pubblico, sviluppo di servizi; Dati di geolocalizzazione precisi e identificazione attraverso la scansione del dispositivo.

I tuoi dati personali verranno trattati e le informazioni dal tuo dispositivo (cookie, identificatori univoci e altri dati del dispositivo) possono essere memorizzate, consultate e condivise con 179 partner, o utilizzate specificamente da questo sito o questa app. Alcuni fornitori potrebbero trattare i tuoi dati personali sulla base dell'interesse legittimo, al quale puoi opporti gestendo le tue opzioni qui sotto. Puoi revocare il tuo consenso in qualsiasi momento facendo clic sul link delle impostazioni sulla privacy situato in fondo alla pagina.

Informativa sulla Privacy

Gestisci le opzioni

Accetta e chiudi

Powered by clickio

- 18 NOVEMBRE
- 19 NOVEMBRE
- 21 NOVEMBRE
- 23 NOVEMBRE
- 27 NOVEMBRE
- 28 NOVEMBRE
- 30 NOVEMBRE
- 3 DICEMBRE 2
- 5 DICEMBRE 2
- 7 DICEMBRE 2
- 9 DICEMBRE 2
- 11 DICEMBRE 2024 – BASILEA (SVIZZERA) @ ST JAKOBS HALLE
- 12 DICEMBRE 2024 – MONACO (GERMANIA) @ OLYMPIAHALLE
- 16 DICEMBRE 2024 – SOFIA (BULGARIA) @ ARENA ARMEEC
- 18 DICEMBRE 2024 – BELGRADO (SERBIA) @ STARK ARENA
- 20 DICEMBRE 2024 – LUBIANA (SLOVENIA) @ ARENA STOZICE
- 28 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA
- 29 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA
- 31 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA (HAPPY NEW YEAR)

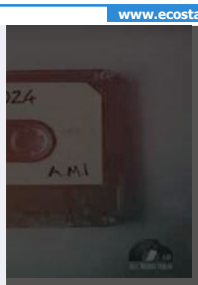
CLICCA SUL BANNER PER ACQUISTARE I BIGLIETTI

ticketone

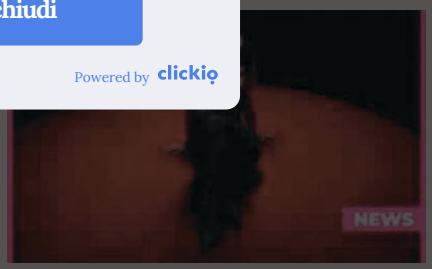
LAURA PAUSINI OPENING ACT TOUR 2024

E gli Opening? Molto probabilmente **Laura Pausini**, meticolosa e curiosa come sempre, nelle scorse settimane avrà cercato e individuato giovani artisti di talento da chiamare per le aperture del suo tour ed ora è pronta a svelarlo, non solo al proprio pubblico, ma agli artisti stessi.

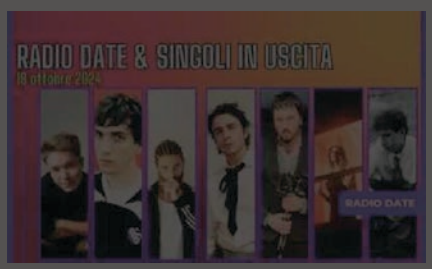
Quel che è certo che è rarissimo che un artista di livello internazionale dia così tanta attenzione ai giovani artisti ancora in cerca della propria strada nel mondo della



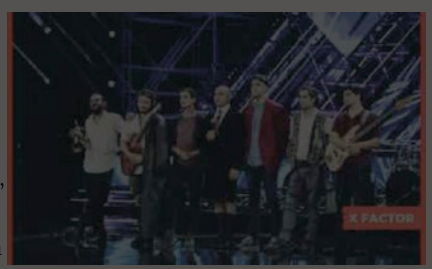
M ITALIANI IN ICOLO IN AMENTO)



GIORGIA CI INVITA ALLA LEGGEREZZA E A LASCIARCI ANDARE NEL NUOVO SINGOLO "NIENTE DI MALE"



NEW MUSIC FRIDAY: RADIO DATE & NUOVI SINGOLI 18 OTTOBRE. FRED DE PALMA FT ROSE VILLAIN, 'NIENTE DI MALE' PER GIORGIA, 'HO PAURA DI TUTTO' PER I SANTI FRANCESI



DIMENSIONE BRAMA, CHI È LA BAND CHE HA FATTO ARRABBIARE MANUEL AGNELLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

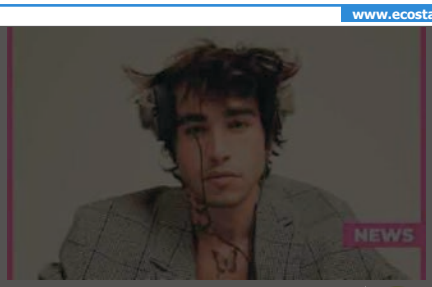
095047

musica.

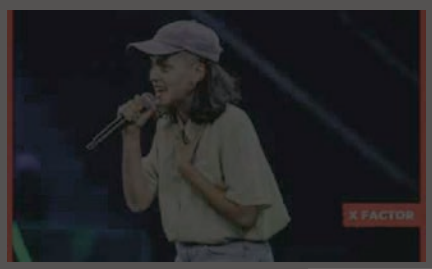
Questa è una grande occasione per questi ragazzi che potranno confrontarsi direttamente con un pubblico nuovo, una platea enorme, all'interno di grandi location.

In un mondo sempre più segnato dall'individualismo, **Laura Pausini** arriva ancora una volta a dettare l'agenda del futuro, dimostrando la sua visione innovativa e il suo spirito di condivisione.

- 13 NOVEMBRE 2024 – EBOLI opening act **STE**
- 15 NOVEMBRE 2024 – BARI opening act **LEONARDO LAMACCHIA**
- 16 NOVEMBRE 2024 – BARI opening act **LEONARDO LAMACCHIA**
- 18 NOVEMBRE 2024 – ROMA ?
- 19 NOVEMBRE 2024 – ROMA ?
- 21 NOVEMBRE 2024 – LIVORNO ?
- 23 NOVEMBRE 2024 – PESARO ?
- 27 NOVEMBRE 2024 – MILANO ?
- 28 NOVEMBRE 2024 – MILANO ?
- 30 NOVEMBRE 2024 – TORINO ?
- 28 DICEMBRE 2024 – MESSINA ?
- 29 DICEMBRE 2024 – MESSINA ?



CON IL NUOVO SINGOLO "QUANTO SEI BELLA", RIKI TORNA SULLE SCENE IN UNA VESTE NUOVA E PIÙ MATURA 9



FRANCESCA SIANO, IN ARTE FRANCAMENTE: LA CANTAUTRICE CHE HA CONQUISTATO X FACTOR CON UN INEDITO PAZZESCO 10

NEWSLETTER

Indirizzo e-mail ISCRIVITI

CONDIVIDI ARTICOLO

SEGUI A.M.I.

CERCA SU A.M.I.

Il tuo artista preferito CERCA

ALL MUSIC ITALIA
Il Sito della Musica Italiana

NEWSLETTER:

Inserisci il tuo indirizzo e-mail ISCRIVITI

SEGUICI SU:

Chi siamo | Album 2023 in uscita | Contatti | Cookie | Cookie Settings

All Music Italia ideato e fondato da Massimiliano Longo
web developer: zano.xyz

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ChivassOggi
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Ambiente e Natura
ViviChivasso
Pronto condominio
Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA

1 ANNO FA
Economia e lavoro
Il mattone piemontese sorride, ma cerca muratori (anche non esperti) e chiede più tempo per il Superbonus

1 ANNO FA
Politica
Lo sprint di Valle per la Regione: abbonamento a 99 euro per muoversi in tutto il Piemonte con i mezzi pubblici

1 ANNO FA
Politica
Casa, sanità e abbonamento unico per bus e treni. Valle sfida Cirio (e Gribaudo): "Sono pronto" [VIDEO]

Leggi tutte le notizie

| 24 ottobre 2024, 16:14

Atp Finals 2024, iniziato il conto alla rovescia: le novità del Fan Village e tutto quello che c'è da sapere

I migliori otto tennisti del mondo si sfideranno all'Inalpi Arena dal 10 al 17 novembre: il campione uscente Djokovic a forte rischio di esclusione

Iniziato il conto alla rovescia per le Atp Finals, il Fan Village sempre più centrale

E' partito ufficialmente il conto alla rovescia verso le **Atp Finals 2024**, in programma all'Inalpi **Arena di Torino dal 10 al 17 novembre**. Sempre più al centro dell'esperienza sarà il **Fan Village**, che vedrà aumentata la capienza del 30%, passando da 4mila ospiti del 2023 a **5.200 ospiti nel 2024.**

Biglietto "ground"

L'accesso resta riservato ai possessori dei biglietti delle partite, ma ne sarà venduto anche uno "ground" per poter entrare nel Village: sono previsti mille ticket a sessione, al costo di 10 euro. *"Le Atp Finals* - hanno spiegato questa mattina in Commissione i rappresentanti della Federazione Italiana Tennis e Padel - *sono già sold out, ma così vogliamo consentire ad altre persone di entrare".*

La novità del maxi schermo

Gli incontri saranno proiettati su un maxi schermo di 60 mq all'interno della "food court", che ospiterà anche esibizioni live. Ma non sarà la l'unica novità. La Fitp punta ad aumentare l'immersività: la facciata della struttura sarà quindi ricoperta da led. Prevista poi una pensilina coperta di collegamento tra l'Inalpi Arena ed il Fan Village.

Verrà ampliata l'area merchandising (+ 50%), passando dai 1.800 mq a 2.700 mq, con l'introduzione di nuovi spazi di vendita dedicati ai brand della

IN BREVE

mercoledì 30 ottobre

Patente a crediti a partire dal 1° ottobre 2024

sabato 26 ottobre

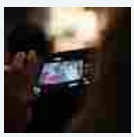
Welsh, Cracco e gli chef di Buonissima, le mostre di Diffusissima: ecco cosa fare a Torino fino a domenica 27 ottobre

giovedì 24 ottobre

Più energia, più valore: partnership tra eVISO e Banca di Cherasco sotto il segno di valori comuni (Video)

Nasce Buongiorno Economia, il primo servizio di rassegna stampa verticale ragionato

mercoledì 23 ottobre

Dati personali, mondo del lavoro e impatto sui mercati: la rivoluzione dell'intelligenza artificiale e della realtà virtuale - Foto


La Polonia sceglie la neve di Limone Piemonte: con il volo Cuneo-Katowice attesi duemila nuovi turisti (Video)

Chivasso, tutto pronto per le celebrazioni dell'Unità nazionale: si comincia a Castelrosso e Boschetto

martedì 22 ottobre

Ritardi e treni cancellati in Piemonte, la Regione alza la voce con Trenitalia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

racchetta. A curare l'allestimento EA7 Emporio Armani. Tra Fan Village ed Inalpi Arena troveranno spazio i campi per tutte le discipline sportive legate al tennis: **padel, beach tennis e pickleball.**

Verrà poi incrementata la superficie dedicata alla ristorazione (+25%), con l'introduzione di un secondo ristorante alla carta da 100 posti. Il taglio del nastro ufficiale del Fan Village sarà il 9 novembre. Ma come annunciato le Atp Finals 2024 promettono di ampliarsi a tutta Torino. Il 5 novembre verranno svelate le due vetrine della Rinascente dedicate al tennis, con shopping night con serata glamour.

Il 7 novembre il blue carpet di fronte al Carignano

Il 7 novembre fari puntati su piazza Carlo Alberto e piazza Carignano. Qui i migliori otto tennisti al mondo sfileranno sul blue carpet partendo dalla Biblioteca Nazionale, passando per il museo del Risorgimento fino al teatro Carignano. Qui saliranno sul palco, dove per mezz'ora saranno intervistati dai giornalisti, ma anche dagli appassionati.

Previsti poi tre giorni di videomapping in piazza Carlo Alberto dal 7 al 9 novembre, sulla facciata della biblioteca Nazionale. L'8 novembre ci sarà il grande show di apertura con Blanco, Madame, Mengoni e Cattelan. Un vero concerto con oltre 20 brani cantati dagli artisti.

Tutti pazzi per Sinner

L'attesa degli sportivi torinesi e di quelli italiani in generale **Jannik Sinner**, il numero uno del mondo, reduce da una stagione sensazionale in cui ha vinto due titoli dello Slam (a gennaio in Australia e **a settembre a New Yorl lo US Open**), è salito fino alla vetta della classifica e adesso sogna una chiusura in grande stile.

Dodici mesi fa il suo sogno fu infranto sul più bello da Nole Djokovic, che in finale si impose nettamente in due set, vendicando la sconfitta subita nel girone della prima fase, ma stavolta forse solo Carlos Alcaraz pare in grado di stoppare il fuoriclasse azzurro, che sogna di diventare il primo italiano a conquistare il titolo di 'maestro' del tennis, ricordando la vecchia dizione di Masters per il grande evento di fine anno.

Djokovic a rischio esclusione

Un evento che potrebbe avere un assente illustre, proprio il campione in carica. Djokovic, infatti, ha annunciato di non prendere parte la settimana prossima al torneo di Parigi Bercy: considerato che subito dopo perderà i punti conquistati lo scorso anno vincendo a Torino, il serbo rischia di restare clamorosamente escluso dai magnifici otto.

Forse Nole all'ultimo ci ripenserà e scenderà in campo in Francia la prossima settimana, altrimenti **Rublev, Fritz** e **Ruud**, che oggi lo seguono in classifica, ma che ancora gareggiano e possono aumentare il loro bottino di punti, rischiano di lasciarlo a casa. E Torino perderebbe così un annunciato protagonista prima ancora che le Finals prendano il via.

Cinzia Gatti e Massimo De Marzi

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Ritardi e treni cancellati in Piemonte, la Regione alza la voce con Trenitalia

Aggressione al pronto soccorso di Ivrea, Riboldi: "Ferma condanna e tolleranza zero"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Copyright © 2017 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Corriere dello Sport.it

www.ecostampa.it

Ljubicic e la sorprendente previsione su Sinner: "Atp Finals? Non deve temere Alcaraz ma un altro...

L´ex tennista e coach croato ha espresso alcune considerazioni sulle possibilità di successo a Torino del numero uno al mondo Sale l´attesa per il ritorno in campo di Jannik Sinner , che sta preparando l´assalto ad un grande finale di stagione. Dopo il titolo conquistato al Six Kings Slam , il numero uno al mondo si è preso una settimana di riposo rinunciando all´ Atp 500 di Vienna per ricaricare le pile in vista del Masters 1000 di Parigi-Bercy , torneo in programma nella capitale francese dal 28 ottobre al 3 novembre. Dopo di che sarà tempo di Nitto Atp Finals , che si disputeranno sul cemento indoor dell´Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre prima dell´appuntamento che chiuderà il 2024 tennistico: le Final Eight di Coppa Davis Ljubicic: "Sinner attento a..." Proprio sulle Finals è intervenuto l´ex tennista croato e già coach di Roger Federer, Ivan Ljubicic , oggi opinionista per Sky Sport. " Sinner è strafavorito alle Finals di Torino, anche perché Alcaraz ancora deve convincermi a livello indoor - ha detto -. Il suo livello è altissimo all´aperto, ma quando gioca indoor soffre. A Torino ha sofferto molto lo scorso anno, soprattutto dal punto di vista mentale. Vediamo se le cose cambieranno. Se vogliamo cercare uno che si avvicini più a Jannik io direi Alexander Zverev. Ma Jannik, senza dubbio, è il grande favorito © RIPRODUZIONE RISERVATA Loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Nicola Savino imita Brunori Sas, lo sketch con il cantante: “È contagioso”

A Deejay Chiama Italia, l'artista parla del nuovo singolo "La ghigliottina" e del successo di "Per due che come noi"

DI DAVIDE TERRANEO / 24 OTTOBRE 2024

Brunori Sas parla con **Brunori Sas**. Non è il multiverso, ma un classico siparietto di *Deejay Chiama Italia* quando il cantautore è ospite di **Radio DEEJAY** nel programma in onda ogni mattina feriale dalle 10 alle 12: **Nicola Savino** imita la voce e l’accento calabrese dell’artista, che si presta al gioco.

È solo l’inizio dell’**intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY**, dove il cantante parla del suo ultimo singolo ***La ghigliottina***, del grande successo di *Per due che come noi* e del suo progetto futuro, oltre a spendere qualche parola sulla **figlia Fiammetta**.

Clicca il **video** qui sotto per vedere la prima parte

Gli ospiti di Deejay Chiama Italia

Tananai, il nuovo album 'Calmocobra' è un consiglio a sé stesso: "Non capivo più chi ero"

leggi l'articolo

Anche quando nessuno ci crede, Gianluca Gazzoli: "Nel mio libro racconto la rivincita degli underdog come me"

leggi l'articolo

Amadeus: "Al primo Sanremo ho

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

avuto consigli da Pippo Baudo. Per l'ultimo ho ascoltato 1500 brani"

leggi l'articolo

dell'**intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY**, con l'imitazione di **Nicola Savino**.

Brunori Sas: "Dentro di me c'è sempre un personaggio, che io chiamo Mimmo"

Brunori Sas: "Ogni tanto vado a leggere i commenti sotto 'Per due che come noi'"

A *Deejay Chiama Italia* **Linus** e **Nicola Savino** osservano che *Per due che come noi* è ormai diventata a tutti gli effetti una "canzone da matrimonio", molto utilizzata dalle coppie nel giorno in cui si promettono amore eterno. Lo stesso **Brunori Sas** scherza:

> Se sono io uno degli ospiti, la mettono in una zona tra il secondo secondo e più avanti, lì mi chiamano sul palco a cantarla. Quando c'è il ballo, dopo il ballo col papà, poi c'è il ballo degli sposi. Ormai me la sto giocando con "Lauretta mia".

Insieme probabilmente a *La verità*, pubblicata nel 2017, *Per due che come noi* è forse il brano più famoso di **Brunori Sas**, al punto che l'artista ammette:

> Ogni tanto mi vado a leggere i commenti sotto "Per due che come noi" ed è una meraviglia. Leggo i commenti e sono tutte lettere d'amore.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Per due che come noi di Brunori Sas, il testo

Ma perché il brano colpisce tanto? Vediamo intanto il **testo di *Per due che come noi* di Brunori Sas**:

Vuoi fare l'amore o vuoi solo godere?
La linea è sottile la posso intuire
Dal modo in cui mi mordi il labbro superiore
Dalla tua bocca che stringe e non mi lascia scappare
E chi se ne frega se è sesso o se è amore
Conosco la tua pelle tu conosci il mio odore
Che poi chi l'ha detto che è peggio un culo di un cuore
E che serve una canzone per parlare d'amore

Ma non confondere
L'amore e l'innamoramento
Che oramai non è più tempo
E senza perdere
Il senso dell'orientamento
Quando fuori tira vento
Per due che come noi non si son persi mai
E che se guardi indietro non ci crederai
Perché ci vuole passione

Vuoi fare un bambino o lo faccio io?
Se ti fa piacere so farlo da Dio
Oppure vorresti che fossi tuo padre
Per stringerti al petto e cantarti le fiabe
E chi se ne frega di Jung o di Freud
Non siamo dei santi, dai, sbagliamo anche noi
E a volte è anche bello
Trattarsi un po' male
Dormire di schiena
Per poi farsi abbracciare

Ma non confondere
L'amore e l'innamoramento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Che oramai non è più tempo
E senza perdere
Il senso dell'orientamento
Quando fuori tira vento
Per due che come noi non si son persi mai
E che se guardi indietro non ci crederai
Perché ci vuole passione
Dopo vent'anni a dirsi ancora di sì
E stai tranquilla sono sempre qui
A stringerti la mano
Ti amo
Andiamo

Per due che come noi di Brunori Sas, il significato

Il **significato di *Per due che come noi* di Brunori Sas** è abbastanza chiaro: si tratta di una romantica canzone d'amore in cui si descrivono le diverse fasi del rapporto. La linea sottile tra il fare l'amore e solo godere si assottiglia sempre di più, fino a non chiedersi se sia solo sesso o amore, fino a che "Conosco la tua pelle, tu conosci il mio odore".

Nel brano si chiarisce anche che amore, il sentimento più profondo e duraturo, e innamoramento, la scintilla iniziale, non vanno confusi. Il **testo** invita quindi a non perdersi mai, anche quando le cose vanno male, "quando fuori tira il vento".

La seconda strofa vive quella fase della relazione sospesa tra la volontà di fare una famiglia e il desiderio di tornare bambini, espressa nelle domande "Vuoi fare un bambino o lo faccio io?" e "Oppure vorresti che fossi tuo padre/Per stringerti al petto e cantarti le fiabe".

A **Radio DEEJAY**, **Brunori Sas** svela anche un retroscena sulla canzone:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

> Non volevo pubblicarlo, mi vergognavo di essere così spudorato come nel primo verso, "Vuoi fare l'amore o vuoi solo godere?". E poi il pezzo in realtà finiva al primo ritornello. Molto spesso per me una canzone potrebbe già finire al primo ritornello, perché ho già detto tutto. Poi invece mi sforzo di scrivere.

Un'ultima chicca: *Per due che come noi* è una citazione a **Lucio Battisti**, che in *E penso a te* canta "È troppo la grande la città/Per due che come noi/Non sperano però si stanno cercando". In una vecchia intervista a **Radio DEEJAY**, **Brunori Sas** aveva dichiarato:

> All'inizio avevamo pensato che il titolo dovesse essere "Per due come noi", però a tutti veniva "Per due che come noi", di Battisti. Poi ho detto: "Mettiamolo, perché deve essere chiara fino in fondo la citazione".

Da lì, quindi, il titolo ***Per due che come noi***. Clicca il **video** qui sotto per vedere la seconda parte dell'**intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY**, dove si parla anche della canzone.

Brunori Sas parla della figlia Fiammetta: "Ho fatto una canzone per lei"

In qualche passaggio dell'**intervista Brunori Sas** parla anche della **figlia Fiammetta**, nata nel 2021 dalla compagna **Simona Marrazzo**, che collabora nei lavori discografici dell'artista.

Parlando con **Nicola Savino**, **Brunori Sas** ammette che nel **nuovo album** in lavorazione (di cui non si conosce ancora la data d'uscita) ci sarà una canzone dedicata a lei:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

> Già in quest'album ho dovuto fare una canzone per lei. Mi ero ripromesso di aspettare i 18 anni per la canzone, per vedere come si comporta. Ma questa canzone deve ancora uscire, lo farà con il nuovo album.

Clicca il **video** qui sotto per ascoltare la terza e ultima parte dell'**intervista di Brunori Sas a Radio DEEJAY**.

Brunori Sas parla del suo nuovo pezzo "La ghigliottina"

Durante l'**intervista a Radio DEEJAY Brunori Sas** parla anche de ***La ghigliottina***, il suo nuovo singolo, scherzando sulla sua composizione:

> Il pezzo nasce anche proprio dalla mia natura che ha qualcosa di antico. C'è sempre dentro di me un personaggio, che io chiamo Mimmo, che guarda la contemporaneità. Questo Mimmo è molto duro, soprattutto con me stesso. Ogni cosa che faccio per lui è frivola, non va bene. È un superio, ma chiamarlo Mimmo è più bello. Ultimamente però lo sento meno, quella cosa lì di avere qualcuno che ti critica dentro di te può essere frustrante, limitante.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Brunori Sas, il tour 2025

Con o senza Mimmo, **Brunori Sas** sta preparando il suo **tour 2025**, che comprende sette date nei palazzetti, tutte concentrate nel mese di marzo. Ovviamente, i fan sperano che entro quelle date esca nuova musica, magari proprio il nuovo album.

Queste le date del **tour 2025 di Brunori Sas**:

Venerdì 14 marzo 2025 || Vigevano (PV) @ PalaElachem
Domenica 16 marzo 2025 || Firenze @ Nelson Mandela Forum
Mercoledì 19 marzo 2025 || Roma @ Palazzo dello Sport
Sabato 22 marzo 2025 || Torino @ Inalpi Arena
Mercoledì 26 marzo 2025 || Napoli @ PalaPartenope
Venerdì 28 marzo 2025 || Casalecchio di Reno (BO) @ Unipol Arena
Domenica 30 marzo 2025 || Assago (MI) @ Unipol Forum

Radio | Brunori Sas | Deejay Chiama Italia | Linus | Nicola Savino

SE TI E' PIACIUTO GUARDA ANCHE

Aurora Ruffino e il suo romanzo sull'elaborazione del lutto: "Ho perso mia mamma quando avevo 5 anni"

Tananai, il nuovo album 'Calmocobra' è un consiglio a sé stesso: "Non capivo più chi ero"

Anche quando nessuno ci crede, Gianluca Gazzoli: "Nel mio libro racconto la rivincita degli underdog come me"

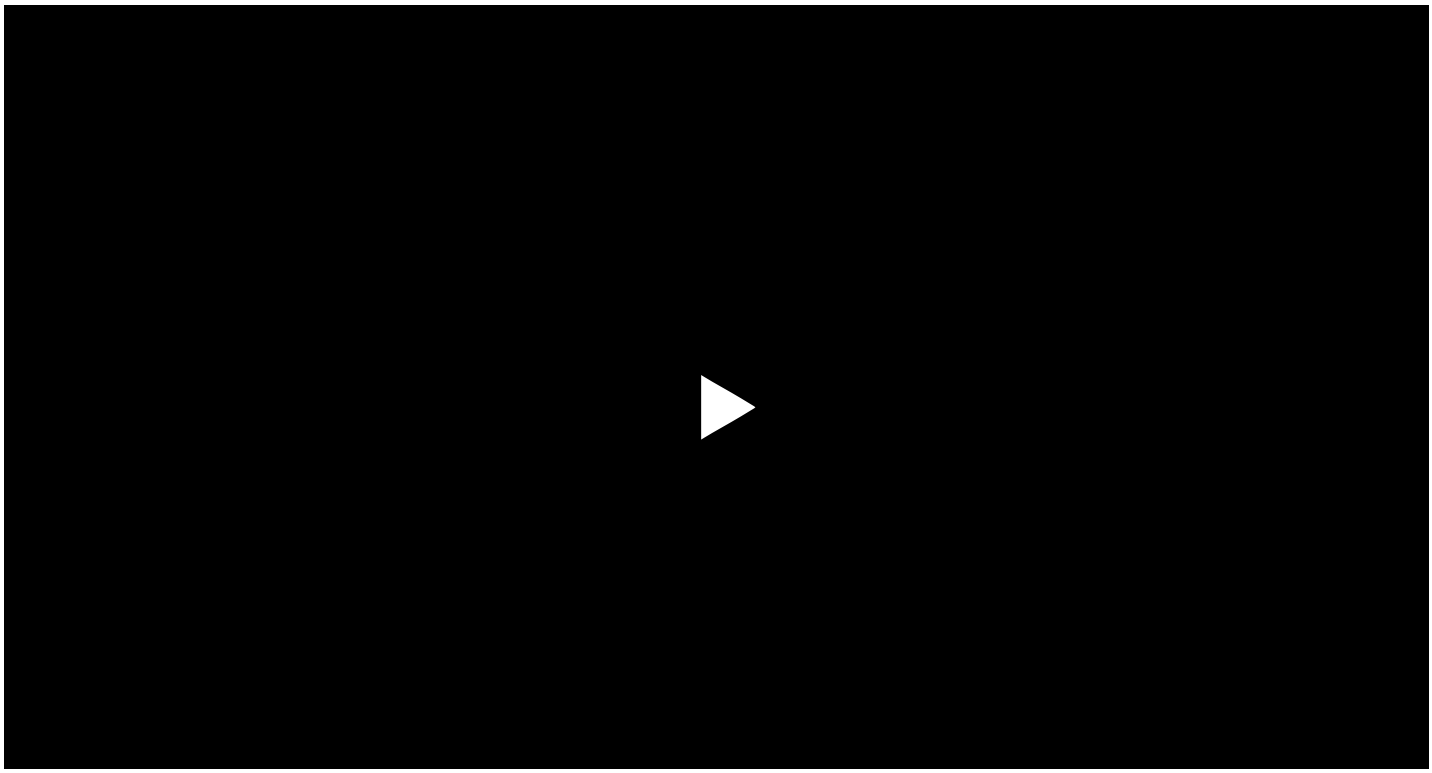
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questo sito contribuisce alla audience di Il Messaggero.it

Laura Pausini lancia l'iniziativa 'Il Mio Palco, Il Tuo Palco' per i giovani

Ste e Leonardo Lamacchia sono i primi giovani talenti invitati da Laura Pausini ad aprire i suoi prossimi show nei palasport.

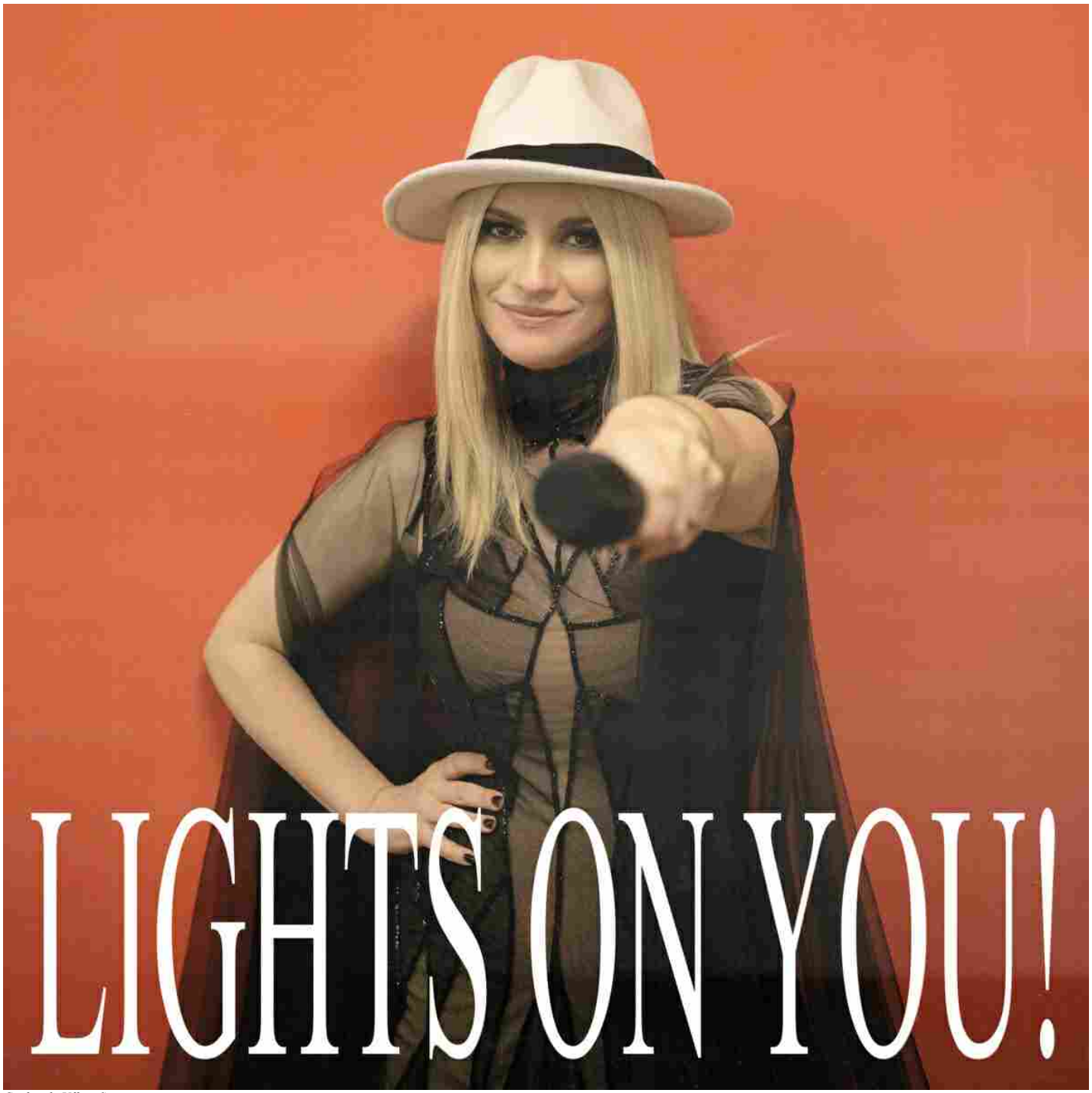


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Laura Pausini, sempre attenta verso i giovani artisti, inaugura l'iniziativa ***Il Mio Palco: Il Tuo Palco*** in occasione del *World Tour Winter 2024*. L'artista ha, infatti, selezionato personalmente **otto talenti emergenti italiani per esibirsi come opening act** nei concerti italiani della sua decima tournée mondiale, al via il 4 novembre all'O2 Shepherd's Bush Empire di Londra.

Laura ha scelto gli artisti attraverso una ricerca online, premiando **talento e autenticità**. "So che oggi ci sono molti modi per far conoscere la propria voce ma dare spazio alla musica secondo me non è mai abbastanza! – commenta Laura Pausini – Mi piace scoprire i talenti del nostro stivale, li cerco spesso sul web e rimango colpita dalla loro arte. Per questo ho deciso di accendere una luce facendo aprire loro i miei concerti italiani. Il mio palco: il tuo palco, *LIGHTS ON YOU!* Se accetteranno il mio invito, li vedremo in tour!".



Grafica da Ufficio Stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

La prima selezione include **Ste** (Stephani Ojemba), che aprirà il concerto del 13 novembre a Eboli, e **Leonardo Lamacchia**, che si esibirà il 15 e 16 novembre a Bari. I restanti sei artisti verranno annunciati settimanalmente attraverso i social della Pausini, creando attesa tra i fan e gli artisti stessi.

Il Mio Palco: Il Tuo Palco rappresenta per tanti giovani un'opportunità unica per esibirsi nei principali palazzetti italiani, vivendo l'esperienza di un grande show internazionale accanto all'artista femminile italiana più performante a livello mondiale.

LEGGI ANCHE: — Primavera Sound 2025: una line-up innovativa e inclusiva, gli artisti

Le date del tour invernale di Laura Pausini

Di seguito le date del ***Laura Pausini World Tour Winter 2024***:

- 4 (SOLD OUT) e 5 Novembre 2024 – **Londra** @ O2 Shepherd's Bush Empire
- 13 Novembre 2024 – **Eboli** @ Palasele
- 15 e 16 Novembre 2024 – **Bari** @ Palaflorio
- 18 (SOLD OUT) e 19 Novembre 2024 – **Roma** @ Palazzo Dello Sport
- 21 Novembre 2024 – **Livorno** @ Modigliani Forum
- 23 Novembre 2024 – **Pesaro** @ Vitrifrigo Arena
- 27 e 28 Novembre 2024 – **Milano** @ Forum SOLD OUT
- 30 Novembre 2024 – **Torino** @ Inalpi Arena SOLD OUT
- 3 Dicembre 2024 – **Marsiglia** (Drancia) @ Le Dome
- 5 Dicembre 2024 – **Malaga** (Spagna) @ Palacio Deportes Martin Carpena SOLD OUT
- 7 Dicembre 2024 – **Pamplona** (Spagna) @ Navarra Arena
- 9 Dicembre 2024 – **Ginevra** (Svizzera) @ Arena Genf
- 11 Dicembre 2024 – **Basilea** (Svizzera) @ St Jakobs Halle
- 12 Dicembre 2024 – **Monaco** (Germania) @ Olympiahalle
- 16 Dicembre 2024 – **Sofia** (Bulgaria) @ Arena Armeec
- 18 Dicembre 2024 – **Belgrado** (Serbia) @ Stark Arena
- 20 Dicembre 2024 – **Lubiana** (Slovenia) @ Arena Stozice
- 28 e 29 Dicembre 2024 – **Messina** @ Palarescifina SOLD OUT
- 31 Dicembre 2024 – **Messina** @ Palarescifina (HAPPYNEW YEAR)

Info biglietti: www.friendsandpartners.it / Info presale fanclub: www.laura4u.com / Il ***Laura Pausini World Tour Winter 2024*** è organizzato e prodotto da Friends&Partners.

Immagini da Ufficio Stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Potrebbe Interessarti

iNazionale
Quotidiano d'informazione nazionale online

EVENTI E TURISMO | 24 ottobre 2024, 16:14

Atp Finals 2024, iniziato il conto alla rovescia: le novità del Fan Village e tutto quello che c'è da sapere

I migliori otto tennisti del mondo si sfideranno all'Inalpi Arena dal 10 al 17 novembre: il campione uscente Djokovic a forte rischio di esclusione

E' partito ufficialmente il conto alla rovescia verso le **Atp Finals 2024**, in programma all'**Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre**. Sempre più al centro dell'esperienza sarà il **Fan Village**, che vedrà aumentata la capienza del 30%, passando da 4mila ospiti del 2023 a **5.200 ospiti nel 2024.**

Biglietto "ground"

L'accesso resta riservato ai possessori dei biglietti delle partite, ma ne sarà venduto anche uno "ground" per poter entrare nel Village: sono previsti mille ticket a sessione, al costo di 10 euro. *"Le Atp Finals* - hanno spiegato questa mattina in Commissione i rappresentanti della Federazione Italiana Tennis e Padel - *sono già sold out, ma così vogliamo consentire ad altre persone di entrare".*

La novità del maxi schermo

Gli incontri saranno proiettati su un maxi schermo di 60 mq all'interno della "food court", che ospiterà anche esibizioni live. Ma non sarà la l'unica novità. La Fitp punta ad aumentare l'immersività: la facciata della struttura sarà quindi ricoperta da led. Prevista poi una pensilina coperta di collegamento tra l'Inalpi Arena ed il Fan Village.

Verrà ampliata l'area merchandising (+ 50%), passando dai 1.800 mq a 2.700 mq, con l'introduzione di nuovi spazi di vendita dedicati ai brand della racchetta. A curare l'allestimento EA7 Emporio Armani. Tra Fan Village ed Inalpi Arena troveranno spazio i campi per tutte le discipline sportive legate al tennis: **padel, beach tennis e pickleball.**

Verrà poi incrementata la superficie dedicata alla ristorazione (+25%), con l'introduzione di un secondo ristorante alla carta da 100 posti. Il taglio del nastro ufficiale del Fan Village sarà il 9 novembre. Ma come annunciato le Atp Finals 2024 promettono di ampliarsi a tutta Torino. Il 5

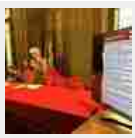
IN BREVE

giovedì 24 ottobre

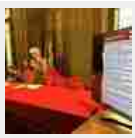
Nizza, fine settimana all'insegna delle Journées impériales

Diciotto nuove date nei teatri per Umberto Tozzi con 'L'ultima notte rosa the final tour'

Alba ricorda l'alluvione tra mostre fotografiche, spettacoli, convegni e iniziative per le scuole [FOTO]



Alba ricorda l'alluvione tra mostre fotografiche, spettacoli, convegni e iniziative per le scuole [FOTO]



FOCE, tutti gli appuntamenti della settimana tra musica e ballo

A Genova l'unica data italiana del tour di Pat Metheny 'MoonDial/Dream box'

A Torino si accendono le Luci d'Artista: nuove opere in piazza Vittorio e giardini Sambuy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

novembre verranno svelate le due vetrine della Rinascente dedicate al tennis, con shopping night con serata glamour.

Il 7 novembre il blue carpet di fronte al Carignano

Il 7 novembre fari puntati su piazza Carlo Alberto e piazza Carignano. Qui i migliori otto tennisti al mondo sfileranno sul blue carpet partendo dalla Biblioteca Nazionale, passando per il museo del Risorgimento fino al teatro Carignano. Qui saliranno sul palco, dove per mezz'ora saranno intervistati dai giornalisti, ma anche dagli appassionati.

Previsti poi tre giorni di videomapping in piazza Carlo Alberto dal 7 al 9 novembre, sulla facciata della biblioteca Nazionale. L'8 novembre ci sarà il grande show di apertura con Blanco, Madame, Mengoni e Cattelan. Un vero concerto con oltre 20 brani cantati dagli artisti.

Tutti pazzi per Sinner

L'attesa degli sportivi torinesi e di quelli italiani in generale **Jannik Sinner**, il numero uno del mondo, reduce da una stagione sensazionale in cui ha vinto due titoli dello Slam (a gennaio in Australia e **a settembre a New Yorl lo US Open**), è salito fino alla vetta della classifica e adesso sogna una chiusura in grande stile.

Dodici mesi fa il suo sogno fu infranto sul più bello da Nole Djokovic, che in finale si impose nettamente in due set, vendicando la sconfitta subita nel girone della prima fase, ma stavolta forse solo Carlos Alcaraz pare in grado di stoppare il fuoriclasse azzurro, che sogna di diventare il primo italiano a conquistare il titolo di 'maestro' del tennis, ricordando la vecchia dizione di Masters per il grande evento di fine anno.

Djokovic a rischio esclusione

Un evento che potrebbe avere un assente illustre, proprio il campione in carica. Djokovic, infatti, ha annunciato di non prendere parte la settimana prossima al torneo di Parigi Bercy: considerato che subito dopo perderà i punti conquistati lo scorso anno vincendo a Torino, il serbo rischia di restare clamorosamente escluso dai magnifici otto.

Forse Nole all'ultimo ci ripenserà e scenderà in campo in Francia la prossima settimana, altrimenti **Rublev, Fritz** e **Ruud**, che oggi lo seguono in classifica, ma che ancora gareggiano e possono aumentare il loro bottino di punti, rischiano di lasciarlo a casa. E Torino perderebbe così un annunciato protagonista prima ancora che le Finals prendano il via.

Cinzia Gatti e Massimo De Marzi

Commenti

Accedi con Facebook

Lugano ospita il Festival Internazionale delle Marionette

mercoledì 23 ottobre

Il 42° Torino Film Festival sarà inaugurato dal regista Ron Howard con 'Eden'

L'Oktoberfest sbarca venerdì al porto di Nizza

Leggi le ultime di: Eventi e Turismo

Copyright © 2013 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

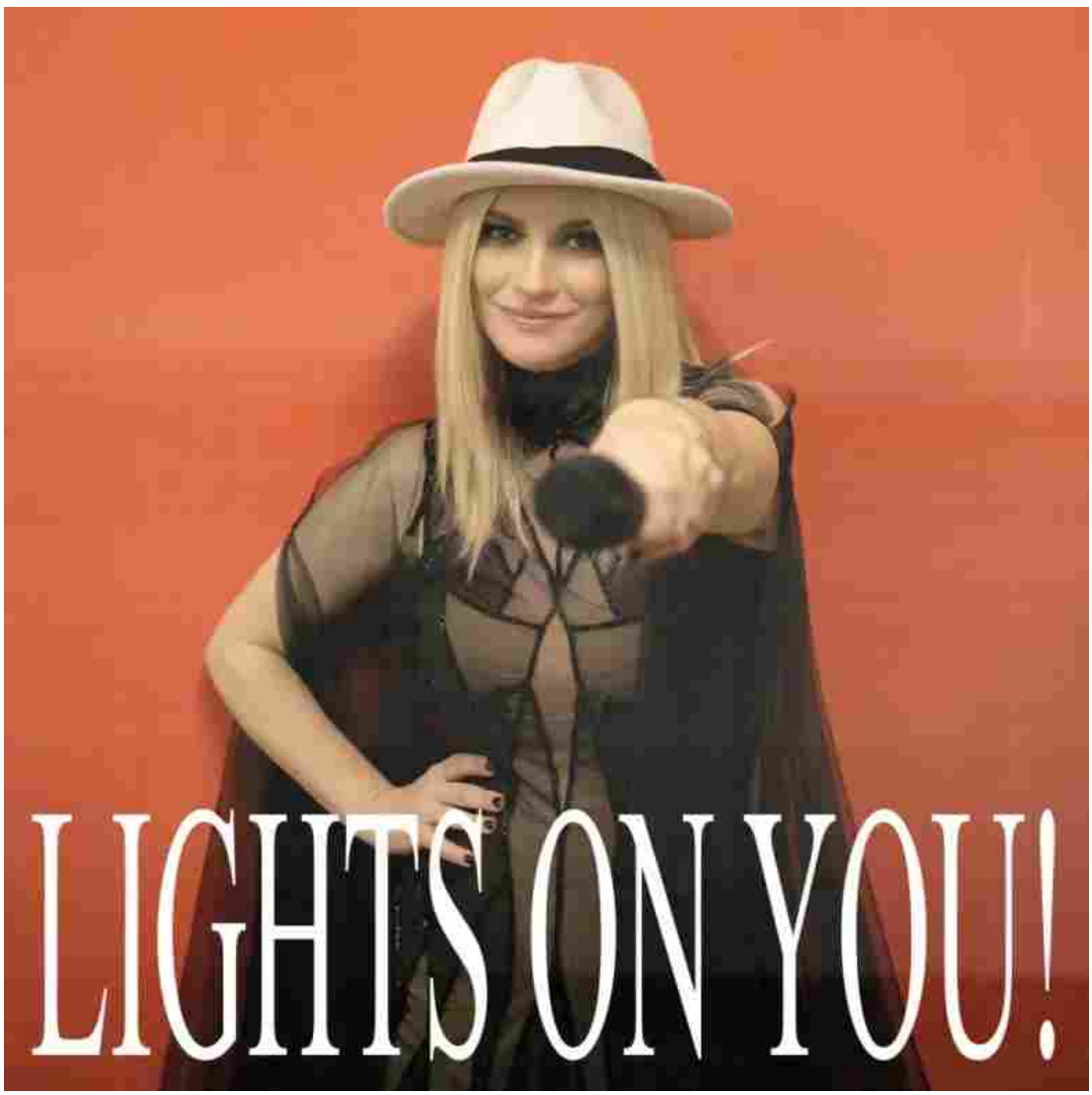
095047

www.ecostampa.it

LAURA PAUSINI lancia "IL MIO PALCO: IL TUO PALCO" per condividere il suo palco con artisti emergenti

ON: 24 OTTOBRE 2024 IN: LIVE, NEWS BY: NEWSIC_REDAZIONE COMMENTS CLOSED

SHARE ON TWITTER SHARE ON FACEBOOK



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Newsic.it

www.ecostampa.it

Laura Pausini, a pochi giorni dal debutto del suo WORLD TOUR WINTER 2024, lancia l'iniziativa "IL MIO PALCO: IL TUO PALCO" per condividere il suo palco con artisti emergenti.

L'idea di Laura è quella di regalare a otto giovani promesse della musica italiana l'opportunità di esibirsi come opening dei suoi concerti in Italia.

Un desiderio di creare una sinergia tra generazioni diverse di artisti. La scelta è avvenuta attraverso una ricerca online da parte della stessa Laura, che ha selezionato personalmente gli artisti, premiando talento e autenticità.

"So che oggi ci sono molti modi per far conoscere la propria voce ma dare spazio alla musica secondo me non è mai abbastanza! – commenta Laura Pausini.

Mi piace scoprire i talenti del nostro stivale, li cerco spesso sul web e rimango colpita dalla loro arte.

Per questo ho deciso di accendere una luce facendo aprire loro i miei concerti italiani.

Da oggi alle 16 e poi da qui ogni settimana, farò i miei inviti tramite le storie IG taggando gli artisti che ho scelto.

Sarà una sorpresa per tutti, anche per loro!

Il mio palco: il tuo palco

LIGHTS ON YOU!

Se accetteranno il mio invito, li vedremo in tour! "

I PRIMI ARTISTI

L'iniziativa parte oggi con le comunicazioni dei primi due artisti: si tratta di **Ste,** all'anagrafe **Stephani Ojemba** che, con il sound contemporaneo dove convivono soul e atmosfere partenopee, aprirà il concerto del 13 novembre al Palasele di Eboli, e di **Leonardo Lamacchia** che, dopo la pubblicazione del suo ultimo singolo "Non sarà per sempre", si esibirà davanti al pubblico del Palaflorio di Bari per le date previste il 15 e 16 novembre.

Nelle prossime settimane sarà la volta di altri sei artisti che verranno man mano svelati sempre tramite i canali social ufficiali di Laura, creando grande attesa tra i fan e i giovani artisti emergenti, fino a completare il calendario degli opening di tutte le città del tour italiano.

Per coloro che accetteranno l'invito sarà l'inizio di un sogno che li porterà direttamente sul palcoscenico dei più grandi palazzetti italiani, un'opportunità senza prezzo per farsi conoscere e anche assaporare l'atmosfera, la produzione e il calore del pubblico di un grande show di livello internazionale. Uno show che Laura Pausini sta portando nel suo paese e all'estero dal 2023, e registrando nell'ultimo anno un incremento di oltre il 25% dei paganti, risultato che batte i record precedenti e la conferma artista femminile più performante del nostro paese a livello mondiale.

IL TOUR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

4 NOVEMBRE 2024 – LONDRA @ O2 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE
5 NOVEMBRE 2024 – LONDRA @ O2 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE
13 NOVEMBRE 2024 – EBOLI @ PALASELE
15 NOVEMBRE 2024 – BARI @ PALAFLORIO
16 NOVEMBRE 2024 – BARI @ PALAFLORIO (NUOVA DATA)
18 NOVEMBRE 2024 – ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT
19 NOVEMBRE 2024 – ROMA @ PALAZZO DELLO SPORT (NUOVA DATA)
21 NOVEMBRE 2024 – LIVORNO @ MODIGLIANI FORUM
23 NOVEMBRE 2024 – PESARO @ VITRIFRIGO ARENA
27 NOVEMBRE 2024 – MILANO @ UNIPOL FORUM
28 NOVEMBRE 2024 – MILANO @ UNIPOL FORUM
30 NOVEMBRE 2024 – TORINO @ INALPI ARENA
3 DICEMBRE 2024 – MARSIGLIA (FRANCIA) @ LE DOME
5 DICEMBRE 2024 – MALAGA (SPAGNA) @ PALACIO DEPORTES MARTIN CARPENA
7 DICEMBRE 2024 – PAMPLONA (SPAGNA) @ NAVARRA ARENA
9 DICEMBRE 2024 – GINEVRA (SVIZZERA) @ ARENA GENF
11 DICEMBRE 2024 – BASILEA (SVIZZERA) @ ST JAKOBS HALLE
12 DICEMBRE 2024 – MONACO (GERMANIA) @ OLYMPIAHALLE
16 DICEMBRE 2024 – SOFIA (BULGARIA) @ ARENA ARMEEC
18 DICEMBRE 2024 – BELGRADO (SERBIA) @ STARK ARENA
20 DICEMBRE 2024 – LUBIANA (SLOVENIA) @ ARENA STOZICE
28 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA
29 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA
31 DICEMBRE 2024 – MESSINA @ PALARESCIFINA (HAPPY NEW YEAR)

INFO & BIGLIETTI

Clicca per acquistare i biglietti su Ticketmaster

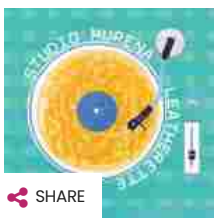
Clicca per acquistare i biglietti su TicketOne

WEB & SOCIAL

https://www.laurapausini.com
https://www.facebook.com/LauraPausini/
https://www.instagram.com/laurapausini/

LAURA PAUSINI | TOUR 2024

RELATED POSTS



SHARE

Futura Rumore a Passatelli in Bronson 11: il programma del Festival

ON: 16 DICEMBRE 2021

SHARE

RECORD STORE DAY 2024 tutti gli eventi in Italia

ON: 11 APRILE 2024

ADV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

LIGHTS ON YOU 24 ott 2024

Laura Pausini sceglie chi aprirà i suoi concerti italiani con un progetto speciale

La cantante svelerà gli artisti emergenti che ha invitato sui propri social: scopri chi sono i primi due!

Scheda artista LAURA PAUSINI NUOVO PROGETTO LIGHTS ON YOU ARTISTI EMERGENTI SORPRES

"**Lights on you**" è il nome del progetto che **Laura Pausini** ha dedicato ai **cantanti emergenti italiani** scelti per **aprire le sue date nel nostro Paese**. Infatti, la cantante ha deciso di **dare spazio a questi giovani talenti** per far **conoscere la loro voce e la loro musica**.

"*Mi piace scoprire i talenti del nostro stivale, li cerco spesso sul web e rimango colpita dalla loro arte*" ha spiegato Laura nella descrizione del suo ultimo post su Instagram. Per questo motivo, ha deciso di **accendere per loro una luce in più**, facendo aprire loro i suoi concerti italiani.

Gli **inviti verranno mandati tramite social**: per alcuni giorni, **a partire da oggi** (24 ottobre), la cantante **posterà nelle storie Instagram** le **reazioni dei cantanti**, che hanno ricevuto da Laura un **video-messaggio** totalmente a **sorpresa**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da Laura Pausini Official (@laurapausini)

I primi due artisti invitati da **Laura Pausini** sono **Oj Ste**, cantautrice napoletana di origine nigeriane, per la data di **Eboli**, e **Leonardo Lamacchia**, cantautore pugliese che ha scritto per grandi artisti italiani come **Emma** ed **Ermal Meta**, per il doppio appuntamento di **Bari**.

Per scoprire i **prossimi fortunati** che apriranno gli appuntamenti italiani di Laura Pausini, l'**appuntamento è ogni giorno alle ore 16.00** sulle storie **Instagram della cantante**.

Nel frattempo, **quasi tutte le date del tour invernale della cantante sono andate sold out**: per quanto riguarda gli **appuntamenti italiani**, rimangono **pochi biglietti disponibili** per i live di **Eboli**, **Bari**, **Pesaro** e per l'**ultima data di Messina**.

In **Europa**, invece, le date di **Londra** e **Malaga** hanno registrato il **tutto esaurito** e rimangono le **ultime disponibilità per tutti gli altri appuntamenti**. Ecco il **calendario completo**:

04/11/2024 - LONDRA (UK) – O2 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE – **Sold out**

05/11/2024 - LONDRA (UK) – O2 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE – **Sold out**

13/11/2024 - EBOLI (SA) – PALA SELE – Ultimi biglietti

15/11/2024 - BARI – PALA FLORIO – Ultimi biglietti

16/11/2024 - BARI – PALA FLORIO – Ultimi biglietti

18/11/2024 - ROMA – PALAZZO DELLO SPORT – **Sold out**

19/11/2024 - ROMA – PALAZZO DELLO SPORT – **Sold out**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

21/11/2024 - LIVORNO – MODIGLIANI FORUM – **Sold out**

23/11/2024 - PESARO – VITRIFRIGO ARENA - Ultimi biglietti

27/11/2024 - MILANO – FORUM DI ASSAGO - **Sold out**

28/11/2024 - MILANO – FORUM DI ASSAGO - **Sold out**

30/11/2024 - TORINO – INALPI ARENA - **Sold out**

03/12/2024 - MARSEILLE – LE DOME - Ultimi biglietti

05/12/2024 - MALAGA - PALACIO DEPORTES MARTIN CARPEN - **Sold out**

07/12/2024 - PAMPLONA – NAVARRA ARENA - Ultimi biglietti

09/12/2024 - GENEVE – ARENA GENF - Ultimi biglietti

11/12/2024 - BASEL – ST JAKOBS HALLE - Ultimi biglietti

12/12/2024 - MUNICH – OLYMPIAHALLE - Ultimi biglietti

16/12/2024 - SOFIA – ARENA ARMEEC - Ultimi biglietti

18/12/2024 - BELGRADE – BELGRADE ARENA - Ultimi biglietti

20/12/2024 - LJUBLJANA – ARENA STOZICE - Ultimi biglietti

28/12/2024 - MESSINA – PALA RESCIFINA - **Sold out**

29/12/2024 - MESSINA – PALA RESCIFINA - **Sold out**

31/12/2024 - MESSINA – PALA RESCIFINA - Ultimi biglietti

di Cristina Camporese

© Riproduzione riservata

© 2024 RADIO ITALIA S.p.A. P.IVA 06832230152 | Tutti i diritti riservati. Per le opere dell'ingegno contenute nel sito sono stati assolti gli obblighi derivanti dalla normativa dei diritti d'autore e dei diritti connessi.

Capitale Sociale € 580.000,00 interamente versato. Iscr. Reg. Imprese Milano - C.F. e n° iscrizione 06832230152. Iscritta al R.E.A. di Milano al n° 1125258. Testata giornalistica Registrata n°2863 - 3 Aprile 1987.

Sede Amministrativa: Viale Europa 49, 20093 Cologno Monzese (Mi) |Tel. +39 02 254441 | Fax +39 02 25444220

Sede Legale: Via Savona 97, 20144 Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TOI 095047

Baby Gang, al via il The End of the World European Tour, i biglietti

Di **Eduardo Giometti** - 24 Ottobre 2024

Baby Gang - foto lancio La fine del mondo tour

Parte domani con la data zero a L'Aquila il ***The End of the World European Tour*** di **Baby Gang**

Baby Gang è tornato sotto i riflettori per la sua musica con l'album ***L'Angelo del Male***, entrato al #1 della classifica ufficiale Fimi/Gfk e certificato Oro, alimentando

ultimi articoli

i nostri canali social - clicca su like/follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

sempre più la voglia dei fan di vederlo live e vivere finalmente in prima persona l'intensità dei suoi brani che hanno raggiunto i 2 miliardi di streaming su Spotify.

Imperdibile anteprima del tour nei club europei ***The End of the World European Tour*** sarà quella di domani, **venerdì 25 ottobre**, **al Circo Momo de L'Aquila**, il primo vero concerto della carriera di Baby Gang, finalmente libero di dedicarsi alla sua musica e ai suoi fan, **portavoce dei giovani italiani di seconda generazione**, cresciuti sulla strada ma con l'idea di costruire un futuro migliore in cui ci siano rispetto e parità. Seguiranno nove live nei più importanti **club europei**, dal Bataclan di Parigi, all'Astra di Berlino. A grande richiesta, il suo tour percorrerà infatti tutta Europa: Baby Gang è stato certificato nel 2023 il rapper italiano più ascoltato all'estero su Spotify.

A dicembre Baby Gang torna in Italia con **La Fine del Mondo Tour con 3 date nei palasport italiani**. **Il protagonista della scena urban è pronto a portare finalmente sul palco** la sua energia, la sua capacità unica di connettersi con il pubblico e i suoi testi taglienti che hanno guadagnato il plauso internazionale.

Il calendario completo

25 ottobre al Circo Momo de **L'Aquila** (DATA ZERO)

28 ottobre al Razzmatazz di **Barcellona**

29 ottobre a La Riviera di **Madrid**

31 ottobre allo X-TRA di **Zurigo**

4 novembre al Cirque Royal di **Bruxelles**

5 novembre al Bataclan di **Parigi**

6 novembre al Rockhal Club di **Lussemburgo**

7 novembre al Theater am Tanzbrunnen di **Colonia** (nuova location, più grande rispetto a quella inizialmente prevista)

8 novembre all'Arenavägen 75 di **Stoccolma**

10 novembre all'Astra di **Berlino**

12 dicembre al Palaprometeo di **Ancona** (inizialmente prevista il 27 aprile 2024)

14 dicembre all'Unipol Forum di **Assago, Milano** (inizialmente prevista il 6 maggio 2024)

21 dicembre all'Inalpi Arena di **Torino** (inizialmente prevista il 30 aprile 2024)

4,054 Fans MI PIACE
1,713 Follower SEGUI
75 Follower SEGUI
0 Iscritti ISCRIVITI

ultime di cinema

Anora, recensione RoFF19: la feroce anti Pretty Woman di Sean Baker...

Daniele Luciani - 23 Ottobre 2024

Dalla Festa del Cinema di Roma la nostra recensione di Anora, la Palma d'Oro di Cannes diretta da Sean Baker con una straordinaria Mikey...

Greedy People, recensione RoFF19: una satira acida sull'avidità che non esplode,...
23 Ottobre 2024

Avetrana, il Tribunale blocca la messa in onda della serie sul...
23 Ottobre 2024

ultime di serie tv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Sono aperte le prevendite. Per The End Of The World European Tour: https://bit.ly/babygangeuropeantour. Per La fine del mondo Tour: www.tridentmusic.it/eventi-trident-music/baby-gang-live/. I biglietti dei concerti nei palasport italiani, inizialmente previsti in primavera, rimangono validi per le nuove date a dicembre.

Condividi:

Baby Gang The End of the World European Tour

Articolo precedente
Sanremo Giovani 2025, i 24 artisti che si esibiranno su Rai2

Articolo successivo
Tale e Quale Show 2024, le assegnazioni della sesta puntata

Eduardo Giometti

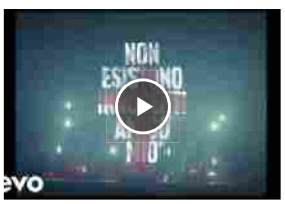
Laureato in discipline dello spettacolo e della comunicazione di Pisa con una tesi dal titolo: Talent show: musica a servizio dello spettacolo. Appassionato di musica, soprattutto italiana,e di concerti.

articoli correlati altro dall'autore

Ghemon torna al rap con il singolo POV

Tale e Quale Show 2024, le assegnazioni della sesta puntata

Sanremo Giovani 2025, i 24 artisti che si esibiranno su Rai2



Negrita, fuori il video del singolo Non esistono

Nitro, il nuovo singolo del rapper è Per un paio di dollari

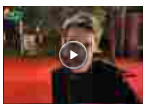
Myss Keta torna sulla scena con il singolo Vogliono essere

Avetrana, il Tribunale blocca la messa in onda della serie sul...

Raffaella Mazzei - 23 Ottobre 2024

Avetrana - Qui non è Hollywood: bloccata la messa in onda della serie sul delitto di Sarah Scazzi, il cui debutto su Disney+ era...

Mike, video intervista a Daniela Zuccoli e Leonardo Bongiorno: «Ho pianto...
22 Ottobre 2024



Mike, video intervista a Elia Nuzzolo: «Dopo Bongiorno e Max Pezzali...
22 Ottobre 2024

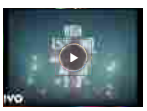
ultime di musica

Ghemon torna al rap con il singolo POV

Eduardo Giometti - 24 Ottobre 2024

Reduce dal successo dello spettacolo Una cosetta così, Ghemon pubblica il nuovo singolo POV 100% hip hop, 0% giri di parole: ecco POV (OTR Live...

Sanremo Giovani 2025, i 24 artisti che si esibiranno su Rai2
24 Ottobre 2024



Negrita, fuori il video del singolo Non esistono innocenti amico mio
23 Ottobre 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Nessun risultato. Prova con un altro termine.
Appunti
Notizie

TOPIC

- Appunti

  Materie
  - Letteratura Italiana
  - Letteratura Latina
  - Storia
  - Filosofia
  - Matematica
  - Geometria
  - Temi e Saggi
  - Tesine

  Opere
  - La Divina Commedia
  - I Promessi Sposi
  - Eneide
  - Catilinarie
  - De Legibus
  - De Bello Gallico
  - Bellum Iugurthinum
  - Versioni Latino

  Autori
  - Leopardi
  - Verga
  - Pirandello
  - Ungaretti
  - Petrarca
  - Boccaccio
  - Shakespeare
  - Omero

- Orientamento

  Scolastico
  - Superiori: quale scuola scegliere?
  - Liceo: quale scegliere?
  - Diplomi più richiesti
  - Come diventare
  - Orientamento Scolastico

  Post Diploma
  - Classifica Università
  - Lauree più richieste
  - Guida ITS Academy
  - Studiare all'estero
  - Come diventare
  - Orientamento Universitario

  Professionale
  - Professioni più richieste
  - Come diventare
  - Orientamento Professionale

- Trova Corsi

  Enti Formativi
  - Università Statali
  - Università Private
  - Università Telematiche
  - SSML
  - Istituti AFAM
  - Accademie di Belle Arti

UNIVERSITÀ ONLINE

- Università Telematiche

  Unimarconi
  e-Campus
  San Raffaele
  Mercatorum
  Unipegaso
  Unitelma Sapienza
  Uninettuno
  IUL
  Unifortunato
  Leonardo Da Vinci
  Unicusano
  Tutte le Università Telematiche

- Corsi di Laurea Online

  Agraria Online
  Archeologia Online
  Architettura, Moda e Design Online
  Beni Culturali Online
  Criminologia Online
  Digital Marketing Online
  Economia Online
  Filologia Online
  Filosofia Online
  Giurisprudenza Online
  Ingegneria Online
  Ingegneria Informatica Online
  Lettere Online
  Lingue Online
  Pedagogia Online
  Psicologia Online
  Scienze Biologiche Online
  Scienze dei Trasporti Online
  Scienze del Turismo Online
  Scienze dell'Amministrazione Online
  Scienze della Comunicazione Online
  Scienze della Formazione Online
  Scienze della Nutrizione Online
  Scienze Motorie Online
  Scienze Politiche Online
  Sociologia Online
  Tutti i Corsi di Laurea Online

- Master Online

  Master Online in Beni Culturali
  Master Online in Criminologia
  Master Online in Data Science
  Master Online in Design
  Master Online in Digital Marketing
  Master Online in Economia
  Master Online in Giurisprudenza
  Master Online in Infermieristica
  Master Online in Informatica
  Master Online in Ingegneria
  Master Online in Nutrizione
  Master Online in Prof. Sanitarie

ABOUT

- Chi siamo
- Pubblicità
- Collabora con noi
- Note legali
- Privacy policy
- Cookie policy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

- Conservatori di Musica
- Istituti di Formazione
- Tutti gli Enti Formativi

Aree di Studio

- Psicologia
- Economia
- Giurisprudenza
- Lingue
- Moda e Design
- Medicina
- Professioni Sanitarie
- Scienze Motorie
- Tutte le Aree di Studio

Formazione Docenti

- 30 CFU insegnamento
- 60 CFU insegnamento
- Corsi per Personale ATA
- Graduatorie GPS
- Messa a Disposizione
- Certificazioni Linguistiche
- Master Completamento Classi Concorso
- Tutta la Formazione Docenti

- Guide e Consigli

Scuola

- Metodo di studio
- Maturità
- Esame Terza Media
- Invalsi
- Tutte le Guide

Università

- Test d'Ingresso
- Università
- Università Online
- Tutte le Guide

Lavoro e Tempo Libero

- Lifestyle
- TV, Serie e Film
- Patente
- Tutte le Guide

Master Online in Psicologia
Master Online in Project Mgmt
Master Online Pubblica Amm.
Master Online in Risorse Umane
Master Online in Scienze Motorie
Master Online in Scienze Politiche
Tutti i Master Online

- Guide Utili

Costi Università Online
Migliore università telematica
Riconoscimento CFU
Trasferimento Università
Laurea per dipendenti pubblici
Università per lavoratori
Università senza test d'ingresso
Lauree più richieste
Corsi di Formazione Online

- Classi di Laurea

Classe di Laurea L-01
Classe di Laurea L-04
Classe di Laurea L-10
Classe di Laurea L-12
Classe di Laurea L-14
Classe di Laurea L-16
Classe di Laurea L-18
Classe di Laurea L-19
Classe di Laurea L-26
Classe di Laurea L-28
Classe di Laurea LM-14
Classe di Laurea LM-37
Classe di Laurea LM-39
Classe di Laurea LM-51
Classe di Laurea LM-56
Classe di Laurea LM-61
Classe di Laurea LM-63
Classe di Laurea LM-67
Classe di Laurea LM-68
Classe di Laurea LM-77

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

- Notizie

Classe di Laurea LM-85
Tutte le Classi di Laurea

Notizie
- News Scuola e Università
- News Lifestyle
- News Lavoro

StudentVille

HOME NEWS STUDENTVILLE

- Unimarconi
- e-Campus
- San Raffaele
- Mercatorum
- Unipegaso
- Unitelma Sapienza
- Uninettuno
- IUL
- Unifortunato
- Leonardo Da Vinci
- Unicusano
- Tutte le Università Telematiche

Corsi di Laurea Online
- Agraria Online
- Archeologia Online
- Architettura, Moda e Design Online
- Beni Culturali Online
- Criminologia Online
- Digital Marketing Online
- Economia Online
- Filologia Online
- Filosofia Online
- Giurisprudenza Online
- Ingegneria Online
- Ingegneria Informatica Online
- Lettere Online
- Lingue Online
- Pedagogia Online
- Psicologia Online
- Scienze Biologiche Online
- Scienze dei Trasporti Online
- Scienze del Turismo Online
- Scienze dell'Amministrazione Online
- Scienze dell'Informazione e Informatica Online
- Scienze della Formazione Online
- Scienze della Nutrizione Online
- Scienze Motorie Online

Concerti Venditti 2025: date, biglietti e scaletta

Concerto Antonello Venditti: di seguito tutte le info utili sulla scaletta, i biglietti e le date.

Noemi Costanzo

Pubblicato il 24 ott 2024

Antonello Venditi incanta l'Italia con il suo tour

Antonello Venditti, uno dei più amati cantautori italiani, celebra i **40 anni del suo album iconico "Cuore"** con un tour speciale. Il grande progetto live intitolato "Notte prima degli esami 1984-2024 40th Anniversary" si arricchisce con nuove date e palchi.

Le date

Il tour di Antonello Venditti è iniziato a luglio e il cantautore italiano ha varcato numerosi palchi italiani durante tutta l'estate. Tuttavia, **sono previste ancora alcune date durante l'inverno.**

- venerdì 6 dicembre a Firenze – Nelson Mandela Forum;
- mercoledì 11 dicembre a Bologna – Unipol Arena;
- venerdì 13 dicembre ad Assago (MI) – Unipol Forum;
- martedì 17 dicembre a Torino – Inalpi Arena;
- venerdì 20 e domenica 22 dicembre a Roma – Palazzo dello Sport.

I biglietti

I biglietti sono disponibili sulle **piattaforme ufficiali online;** si consiglia di evitare il secondary ticketing. Se i biglietti per la data sono esauriti, potete cercare opzioni nella sezione di vendita da fan a fan sulle stesse piattaforme.

La scaletta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

I concerti del **Notte prima degli esami 1984-2024 tour** durano poco più di due ore. Queste è la **scaletta delle canzoni nel probabile ordine in cui verranno eseguite:**

- Bomba o non bomba
- Sotto il segno dei pesci
- Sara
- Giulia
- Lacrime di pioggia
- Peppino
- Giulio Cesare
- Cuore
- Notte prima degli esami
- Mai nessun video mai
- Qui
- Non è la cocaina
- Ci vorrebbe un amico
- L'ottimista
- Piero e Cinzia
- Stella
- Di una parola
- Che fantastica storia è la vita
- Dalla pelle al cuore
- Unica
- Amici mai
- Alta marea
- Benvenuti in paradiso
- In questo mondo di ladri
- Ricordati di me
- Bio, Roma capoccia

Scienze Politiche Online
Sociologia Online
Tutti i Corsi di Laurea Online
Master Online in Beni Culturali
Master Online in Criminologia
Master Online in Data Science
Master Online in Design
Master Online in Digital Marketing
Master Online in Economia
Master Online in Giurisprudenza
Master Online in Infermieristica
Master Online in Informatica
Master Online in Ingegneria
Master Online in Nutrizione
Master Online in Prof. Sanitarie
Master Online in Psicologia
Master Online in Project Mgmt
Master Online Pubblica Amm.
Master Online in Risorse Umane
Master Online in Scienze Motorie
Master Online in Scienze Politiche
Tutti i Master Online
Utili
Costi Università Online
Migliore università telematica
Riconoscimento CFU
Trasferimento Università
Laurea per dipendenti pubblici
Università per lavoratori
Università senza test d'ingresso
Lauree più richieste
Corsi di Formazione Online
Classe di Laurea L-01
Classe di Laurea L-04
Classe di Laurea L-10
Classe di Laurea L-12
Classe di Laurea L-14
Classe di Laurea L-16
Classe di Laurea L-18
Classe di Laurea L-19
Classe di Laurea L-26
Classe di Laurea L-28
Classe di Laurea LM-14
Classe di Laurea LM-37

Ti potrebbe interessare

News Scuola

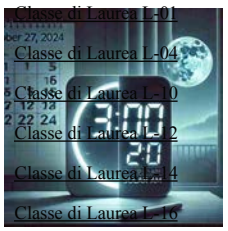
Come uscire dall'Hikikomori: la storia di un ragazzo romano

News Scuola

Tagli alla scuola: nella nuova legge di bilancio oltre 5 mila docenti a rischio

News Lavoro

Corsi da 30 CFU Università Link per l'insegnamento: il bando ufficiale 2024/2025



News Lifestyle

Ora solare 2024: quando cambia, come spostare le lancette e perché

Link copiato negli appunti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

sky | Esplora Sky Tg24, Sky Sport, Sky Video

Spettacolo X FACTOR HANNO UCCISO L'UOMO RAGNO MODA STORIES SKY TG24 LA RUBRICA FLASH

MUSICA | News Festival Sanremo

MUSICA

Jovanotti, annunciati nuovi concerti del tour 2025: quattro date all'Arena di Verona

24 ott 2024 - 10:34

Matteo Rossini

©IPA/Fotogramma

Lorenzo Jovanotti ha raccontato: "Insieme al lavoro in studio porto avanti la progettazione del tour con una bella squadra di collaboratori e posso dirvi anche che avrò con me una grande band, perché ho voglia di divertirmi e di farvi divertire ed emozionare con musica 'suonata' bene e dal vivo"

Lorenzo Jovanotti ha annunciato quattro nuovi appuntamenti con il tour 2025. Il 4 marzo l'artista (**FOTO**) darà il via alla tournée dal palco della Vitrifrigo Arena di Pesaro per poi toccare Milano, Bologna, Torino e molte altre città.

Lorenzo Jovanotti, quattro serate all'Arena di Verona

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Il **15, 16, 18** e **19 maggio** Lorenzo Jovanotti porterà il tour nella splendida cornice dell'Arena di Verona, i biglietti delle quattro date sono già in vendita. Come per tutte le altre tappe della tournée, l'opening act sarà **Axell**.

Questo il calendario del **Palajova! 2025**:

- **Pesaro**, Vitrifrigo Arena | 4-5-7 marzo
- **Milano**, Unipol Forum | 11-12-14-15-17-18 marzo
- **Zurigo**, Hallenstadion | 20 marzo
- **Firenze**, Nelson Mandela Forum | 22-23-25-26-28-29 marzo
- **Bologna**, Unipol Arena | 3-5-6 aprile
- **Torino**, Inalpi Arena | 9-10-12-13 aprile
- **Roma**, Palazzo dello Sport | 22-23-25-26-28-29
- **Milano**, Unipol Forum | 5-6 maggio
- **Verona**, Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio

Jovanotti a Cortona, il ritorno a sorpresa dopo l'incidente

Il cantautore ha parlato della progettazione del tour in un lungo post condiviso sul suo profilo Instagram: "A marzo si parte in tour ,gente! Io semplicemente non vedo l'ora. Ci si vede nei Palajova. Ogni tanto mi guardo un video di qualche nostro live passato e il desiderio si intensifica. Intanto stanno venendo alla luce anche canzoni nuove (anche se faremo tutto il repertorio di pezzoni ai quali vogliamo bene)".

Lorenzo Jovanotti ha aggiunto: "Per le canzoni nuove non ho ancora un piano di uscita, diciamo che per ora cambio idea tutti i giorni, l'unica cosa certa è che quando le ascolto mi suonano proprio fantastiche. Insieme al lavoro in studio porto avanti la progettazione del tour con una bella squadra di collaboratori e posso dirvi anche che avrò con me una grande band, perché ho voglia di divertirmi e di farvi divertire ed emozionare con musica 'suonata' bene e dal vivo".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Jovanotti un anno dopo l'incidente: "Tornerò più forte di prima"

Nei giorni scorsi Lorenzo Jovanotti ha raccontato di essersi chiuso in studio di registrazione insieme all'amico e collega **Gianni Morandi**: "È sempre una gioia passare un po' di tempo con il mio bro Gianni Morandi soprattutto quando il tempo è anche ritmo e melodia e parole e musica. Una giornata in studio insieme vola in un attimo e lascia una canzone nel cuore e pure nell'hard disk".

FOTOGALLERY

©Ansa

CONTINUA GALLERY

%s Foto rimanenti

SPETTACOLO

Auguri Jovanotti, il ragazzo fortunato compie 57 anni. FOTO

Lorenzo Cherubini è nato il 27 settembre 1966. Amatissimo dal pubblico di ogni età, ha alle spalle una carriera unica, iniziata come dj e proseguita tra dischi e concerti, tra cui il rivoluzionario Jova Beach Party. LA FOTOGALLERY
Il ragazzo fortunato compie 57 anni. Per Lorenzo "Jovanotti" Cherubini, però, gli anni sembrano non passare mai
Nato a Roma il 27 settembre del 1966 da Mario Cherubini e Viola Cardinali, Lorenzo è il terzo di quattro fratelli: Umberto (morto in un incidente aereo nel 2007), Bernardo e Anna
La carriera artistica di Lorenzo inizia negli anni Ottanta quando si esibisce tra Cortona e Roma come Dj. Nel 1987 pubblica per Full Time Records i due singoli *Walking* e *Reggae 87*

VAI ALLA FOTOGALLERY

→

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Ok

L'EVENTO

Conto alla rovescia per le Atp Finals: dal fan village ai concerti, ecco le novità del 2024

In piazza d'Armi spazio anche agli altri sport con la racchetta. E al concerto di Madame, Mengoni e Blanco

PHILIPPE VERSIENTI
Email:
philippe.versienti@cronacaqui.it
24 OTTOBRE 2024 - 13:30

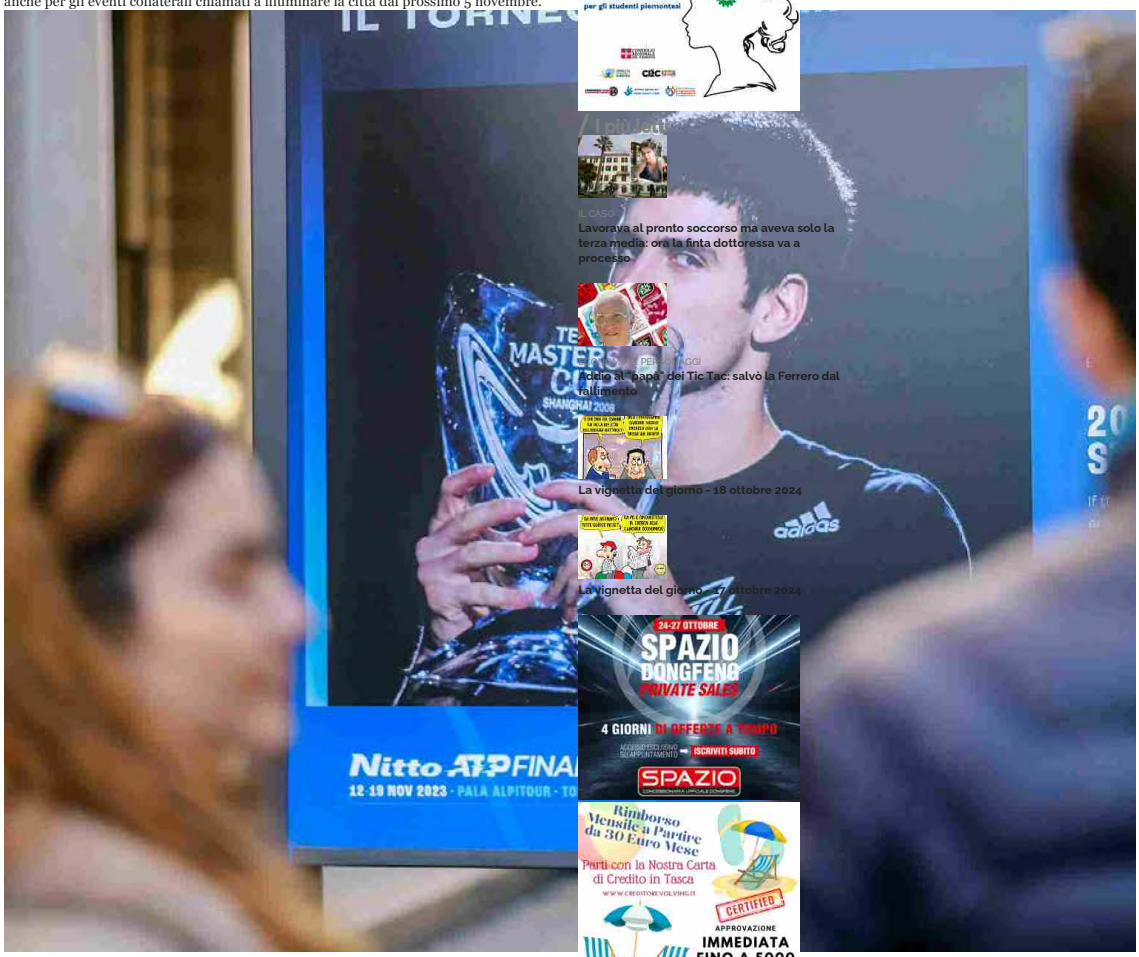
Atp Finals al Pala Alpitour

Play | Pause | Resume | Stop

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Conto alla rovescia per l'inizio delle **Atp Finals**, in programma all'Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre prossimo. Un mega evento che non vedrà impegnati solo gli otto migliori giocatori al mondo e le migliori otto coppie di doppio. L'attesa, infatti, è anche per gli eventi collaterali chiamati a illuminare la città dal prossimo 5 novembre.



Entusiasmo per le Atp (foto d'archivio)

Spazio per i tifosi

Tifosi e appassionati saranno sempre più al centro della settimana torinese dedicata al grande tennis mondiale. La capienza del Fan Village sarà aumentata del 30%, dai 4mila ospiti del 2023 agli oltre 5.200 del 2024. In questa edizione (all'interno del fan village) saranno presenti tutti gli sport della racchetta grazie a campi di **pickleball**, a un campo di beach tennis e a un campo da padel. Ci sarà un biglietto da 10 euro e verranno accolte fino a 1000 persone. Nel piazzale esterno, invece, spazio a campi outdoor. L'integrazione tra l'Arena e il **Fan Village** sarà anche fisica perché una delle più grandi novità progettuali delle Nitto Atp Finals 2024 è la pensilina di collegamento, coperta e riscaldata, che garantirà continuità tra i padiglioni dell'intrattenimento e il campo.

Più servizi

Proprio il fan village avrà il compito di rendere unica l'esperienza (tra i grandi campioni e il singolo utente). "Quindi l'obiettivo di quest'anno - spiega Giovanni Di Natale di Fitp -, è migliorare le performance in termini di food and beverage, servizi e intrattenimento per l'utente". Ma non solo. Non sarà coinvolta nell'evento solo l'area di piazzale Grande Torino e di piazza d'Armi. "Abbiamo cercato di valorizzare Torino arricchendo il palinsesto con eventi collaterali - spiegano dalla federazione -. Con appuntamenti come "tennis in città" e tre giorni di **videomapping** in piazza Carlo Alberto dal 7 al 9 novembre, che troveranno lustro sulla facciata della biblioteca Nazionale.

Tra gli altri appuntamenti in programma il 5 novembre le due vetrine di **Rinascente** (tra gli sponsor) promuoveranno l'evento. Mentre l'8 novembre spazio al grande show con Blanco, Madame e Mengoni. E Cattelan. Un vero concerto con oltre 20 brani cantati dagli artisti.

Il programma definitivo verrà presentato **martedì 29 ottobre** alle 13 a Palazzo Madama, nel Salone delle Feste.

Il Consiglio per la scuola
I nuovi bandi di concorso per gli studenti piemontesi

I più letti

IL CASO
Lavorava al pronto soccorso ma aveva solo la terza media: ora la finta dottoressa va a processo

PERSONAGGI
Addio al "papà" dei Tic Tac: salvò la Ferrero dal fallimento

La vignetta del giorno - 18 ottobre 2024

La vignetta del giorno - 17 ottobre 2024

24-27 OTTOBRE
SPAZIO DONGFENG
PRIVATE SALES
4 GIORNI DI OFFERTE A TEMPO
ISCRIVITI SUBITO
SPAZIO

Rimborso Mensile a Partire da 30 Euro Mese
Parti con la Nostra Carta di Credito in Tasca
WWW.CREDITOREVOLVING.IT
CERTIFIED
APPROVAZIONE
IMMEDIATA
FINO A 5000 EURO

In primo piano

Conto alla rovescia per le Atp Finals: dal fan village ai concerti, ecco le novità del 2024

Tragedia sfiorata a Torino: minaccia di lanciarsi dal cavalcavia-VIDEO

Alla scoperta del Monastero delle Carmelitane Scalze di Moncalieri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Fotogallery
Videogallery
Stadio Aperto
Backstage
Immortali
Il Punto di Beppe Gandolfo
Nuove Note
L'oroscopo di Corinne
Ambiente e Natura
Motori
Dalla padella alla brace
E poe...sia!
Conversazioni
I corsivi di Virginia
Fiera Nazionale del Peperone
Cultura Energetica
La finanza in parole semplici
Uno scatto, una storia
Ristoblog Acqua Hydra
Pronto condominio
Orgoglio Torinese
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA

Politica
Casa, sanità e abbonamento unico per bus e treni. Valle sfida Cirio (e Gribaudo): "Sono pronto" [VIDEO]

EVENTI | 24 ottobre 2024, 16:14

Atp Finals 2024, iniziato il conto alla rovescia: le novità del Fan Village e tutto quello che c'è da sapere

I migliori otto tennisti del mondo si sfideranno all'Inalpi Arena dal 10 al 17 novembre: il campione uscente Djokovic a forte rischio di esclusione

Iniziato il conto alla rovescia per le Atp Finals, il Fan Village sempre più centrale

E' partito ufficialmente il conto alla rovescia verso le **Atp Finals 2024**, in programma all'Inalpi **Arena di Torino dal 10 al 17 novembre**. Sempre più al centro dell'esperienza sarà il **Fan Village**, che vedrà aumentata la capienza del 30%, passando da 4mila ospiti del 2023 a **5.200 ospiti nel 2024.**

Biglietto "ground"

L'accesso resta riservato ai possessori dei biglietti delle partite, ma ne sarà venduto anche uno "ground" per poter entrare nel Village: sono previsti mille ticket a sessione, al costo di 10 euro. *"Le Atp Finals* - hanno spiegato questa mattina in Commissione i rappresentanti della Federazione Italiana Tennis e Padel - *sono già sold out, ma così vogliamo consentire ad altre persone di entrare"*.

La novità del maxi schermo

Gli incontri saranno proiettati su un maxi schermo di 60 mq all'interno della "food court", che ospiterà anche esibizioni live. Ma non sarà la l'unica novità. La Fitp punta ad aumentare l'immersività: la facciata della struttura sarà quindi ricoperta da led. Prevista poi una pensilina coperta di collegamento tra l'Inalpi Arena ed il Fan Village.

IN BREVE

sabato 26 ottobre

Welsh, Cracco e gli chef di Buonissima, le mostre di Diffusissima: ecco cosa fare a Torino fino a domenica 27 ottobre

giovedì 24 ottobre

Atp Finals 2024, iniziato il conto alla rovescia: le novità del Fan Village e tutto quello che c'è da sapere

Sabato a Torino la manifestazione "Fermiamo le guerre, il tempo della Pace è ora"

"Calici e Forchette", arriva in Regione l'evento enogastronomico e culturale di Mondovì [FOTO E VIDEO]

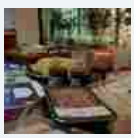
A Torino si accendono le Luci d'Artista: nuove opere in piazza Vittorio e giardini Sambuy [FOTO]

Al via la Contemporary Cello Week 2024: dalle rap battle con i violoncelli ai mini concerti a Porta Nuova, ecco cosa non perdere

A Bibiana le maschere dei carri si radunano al cospetto del Conte Kiwilè e dei suoi fedeli Kiwilin

mercoledì 23 ottobre

Moncalieri ancora sinonimo di buona tavola: Pro Loco Days conclude il mese di Gusto Festival



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Eventi
Il teatro sfonda le porte del carcere e apre "Finestre" sulla città: coinvolti nel progetto oltre 50 detenuti

Economia e lavoro
Il mattone piemontese sorride, ma cerca muratori (anche non esperti) e chiede più tempo per il Superbonus

Leggi tutte le notizie

Verrà ampliata l'area merchandising (+ 50%), passando dai 1.800 mq a 2.700 mq, con l'introduzione di nuovi spazi di vendita dedicati ai brand della racchetta. A curare l'allestimento EA7 Emporio Armani. Tra Fan Village ed Inalpi Arena troveranno spazio i campi per tutte le discipline sportive legate al tennis: **padel, beach tennis e pickleball.**

Verrà poi incrementata la superficie dedicata alla ristorazione (+25%), con l'introduzione di un secondo ristorante alla carta da 100 posti. Il taglio del nastro ufficiale del Fan Village sarà il 9 novembre. Ma come annunciato le Atp Finals 2024 promettono di ampliarsi a tutta Torino. Il 5 novembre verranno svelate le due vetrine della Rinascente dedicate al tennis, con shopping night con serata glamour.

Il 7 novembre il blue carpet di fronte al Carignano

Il 7 novembre fari puntati su piazza Carlo Alberto e piazza Carignano. Qui i migliori otto tennisti al mondo sfileranno sul blue carpet partendo dalla Biblioteca Nazionale, passando per il museo del Risorgimento fino al teatro Carignano. Qui saliranno sul palco, dove per mezz'ora saranno intervistati dai giornalisti, ma anche dagli appassionati.

Previsti poi tre giorni di videomapping in piazza Carlo Alberto dal 7 al 9 novembre, sulla facciata della biblioteca Nazionale. L'8 novembre ci sarà il grande show di apertura con Blanco, Madame, Mengoni e Cattelan. Un vero concerto con oltre 20 brani cantati dagli artisti.

Tutti pazzi per Sinner

L'attesa degli sportivi torinesi e di quelli italiani in generale **Jannik Sinner**, il numero uno del mondo, reduce da una stagione sensazionale in cui ha vinto due titoli dello Slam (a gennaio in Australia e **a settembre a New York lo US Open**), è salito fino alla vetta della classifica e adesso sogna una chiusura in grande stile.

Dodici mesi fa il suo sogno fu infranto sul più bello da Nole Djokovic, che in finale si impose nettamente in due set, vendicando la sconfitta subita nel girone della prima fase, ma stavolta forse solo Carlos Alcaraz pare in grado di stoppare il fuoriclasse azzurro, che sogna di diventare il primo italiano a conquistare il titolo di 'maestro' del tennis, ricordando la vecchia dizione di Masters per il grande evento di fine anno.

Djokovic a rischio esclusione

Un evento che potrebbe avere un assente illustre, proprio il campione in carica. Djokovic, infatti, ha annunciato di non prendere parte la settimana prossima al torneo di Parigi Bercy: considerato che subito dopo perderà i punti conquistati lo scorso anno vincendo a Torino, il serbo rischia di restare clamorosamente escluso dai magnifici otto.

Forse Nole all'ultimo ci ripenserà e scenderà in campo in Francia la prossima settimana, altrimenti **Rublev, Fritz** e **Ruud**, che oggi lo seguono in classifica, ma che ancora gareggiano e possono aumentare il loro bottino di punti, rischiano di lasciarlo a casa. E Torino perderebbe così un annunciato protagonista prima ancora che le Finals prendano il via.

Cinzia Gatti e Massimo De Marzi

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare
Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

'M.M. Nome in codice Unico': sabato la presentazione del libro alla presenza del generale Mori

Ippodromo di Vinovo, conto alla rovescia per una edizione da record del Gran Premio Orsi Mangelli

Leggi le ultime di: Eventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Copyright © 2013 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - Credits | Privacy e cookie policy | Preferenze privacy

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Corriere dello Sport.it

www.ecostampa.it

Djokovic, Finals a Torino a rischio: Sinner e altri tre sicuri, ecco la situazione

Un altro nome si è aggiunto ai qualificati nelle ultime ore: ecco chi può ancora sognare l´accesso al torneo che chiuderà la stagione 2 min Si restringe sempre più il campo dei candidati per partecipare alle Atp Finals. Nelle ultime ore, anche Daniil Medvedev ha strappato il pass per il torneo che andrà in scena a Torino, aggiungendosi ai già qualificati Jannik Sinner, Carlos Alcaraz e Alexander Zverev . Il 50% dei posti disponibili (quattro su otto) è quindi già occupato. La vera notizia, però, è che a Torino potrebbe non arrivare Novak Djokovic . Dopo il forfait al Masters 1000 di Parigi Bercy , la possibilità di non vedere il serbo all´Inalpi Arena è diventata sempre più concreta, ma tanto dipenderà anche dai suoi avversari in classifica. Ecco quindi i possibili scenari nella Race. Race to Turin: la situazione Al momento il quinto posto nella Race è occupato da Taylor Fritz a 4.290 punti, che a Bercy dovrebbe assicurarsi il suo posto alle Finals. Appena dietro c´è Novak Djokovic a 3.910 , il quale però non difenderà il titolo del 2023 a Parigi . Non è però segreto che gli obiettivi del serbo, almeno a detta sua, siano cambiati: " Non inseguo le Atp Finals, non inseguo la classifica - ha detto di recente -. Per quanto mi riguarda, ho chiuso con quei tornei per la mia carriera . Le mie priorità principali sono giocare per la mia nazionale e gli Slam" . Dietro a Djokovic ecco Casper Ruud a 3.845 punti e Andrey Rublev a 3.670. Al momento sono loro due i primi indiziati al sorpasso su Djokovic, che rimarrebbe però dentro gli otto per Torino. Subito dietro, però, sono pronti a sgomitare Alex de Minaur a 3.405 punti e Tommy Paul a 3.135 . Entrambi sono iscritti a Parigi, dove un buon torneo potrebbe garantire almeno a uno dei due la prima, storica partecipazione alle Finals. Tennis "Sinner troppo forte": la stampa estera celebra il trionfo su Djokovic a Shanghai © RIPRODUZIONE RISERVATA Loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Il Cittadino Oggi
Corriere Nazionale

Nazionale, Spettacoli

Gabry Ponte a San Siro: in vendita i biglietti per giugno 2025

23 OTTOBRE 2024 by CORNAZ

0

Gabry Ponte a San Siro per la prima volta: sono in vendita i biglietti per giugno 2025. L'evento sarà una grande festa all'insegna del divertimento

Per la prima volta, lo Stadio di San Siro **vibrerà sulle note di uno dei deejay e producer italiani più acclamati a livello globale**, regalando un'esperienza indimenticabile ai suoi fan per un evento unico nel suo genere. **Gabry Ponte** è pronto a dare il via all'estate con un'**esplosione di energia e ritmo**, portando sul palco tutte le sue **hit che hanno segnato la storia della musica dance**. Una serata unica, dove musica, emozioni e ricordi si fonderanno per far ballare Milano tutta la notte. **L'evento sarà una grande festa all'insegna del divertimento, in cui verranno celebrati quei successi che hanno fatto scatenare intere generazioni.**

L'evento si terrà **sabato 28 giugno 2025** ed è sponsorizzato da Rtl 102.5. I biglietti sono disponibili da oggi su

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Ticketone, Ticketmaster, Vivaticket e punti vendita abituali. Per info: www.livenation.it.

LA CARRIERA DI GABRY PONTE E I SUOI SUCCESSI

Gabry Ponte inizia la sua carriera ufficialmente nel 1998 quando produce "Blue (da ba dee)", il singolo di debutto con gli Eiffel 65, che scala le classifiche mondiali e vende oltre 8 milioni di copie. Al singolo segue il primo album "Europop" che vende altri 4 milioni di copie. Nel 2000 l'artista vince gli European Music Awards come "Miglior Artista Italiano nel mondo".

Nel frattempo, comincia la sua carriera solista e i suoi primi singoli e remix compaiono da subito nelle classifiche europee. Nel 2014 entra nella classifica dei Top 100 DJ al numero 61. Nell'estate 2019 co-produce il successo europeo **"Monster" (oltre 340 milioni di stream su Spotify) insieme al giovane produttore austriaco LUM!X.**

Con oltre 602 milioni di stream solo su Spotify e oltre 200 milioni di visualizzazioni su Youtube, la hit "Thunder" con LUM!X e Prezioso scala le classifiche italiane e internazionali. Non solo, Thunder appare nella famosa Billboard TOP200 del 2021, un prestigioso traguardo che Gabry Ponte aveva già raggiunto nel gennaio 2000 con Blue (Da Ba Dee) insieme al suo gruppo Eiffel65.

Il brano conquista 1 disco di diamante in Francia, 2 platino in Italia ed è platino in Svezia (x3), Norvegia (x3), Paesi Bassi, Polonia (x2), Austria, Danimarca, Svizzera (x2), Finlandia e Canada. Thunder è stato premiato come miglior brano nella categoria online ai Siae Music Awards 2023.

A giugno 2022 esce il singolo di Gabry Ponte con LUM!X feat. Daddy DJ "We Could Be Together", certificato oro in Italia, Olanda, Belgio e Francia, e nell'agosto dello stesso anno "I'm Good (Blue)" di David Guetta guadagna una nomination ai Grammy, facendo sì che "Blue" diventi la prima canzone della storia a ricevere due nomination ai Grammy come Best Dance/Electronic Recording.

Con oltre 4 milioni di utenti complessivi sulle piattaforme social/digital, Gabry appare nella prestigiosa classifica "Climax" che certifica i DJ più seguiti al mondo. Nell'edizione 2024 della classifica Climax Gabry è salito dal #51 del 2023 al #42 (https://climaxplay.net/top-100-djs-2024). Nel 2024 Gabry Ponte entra nella classifica ufficiale Top 101 Producers, per i DJ producer più ascoltati al mondo, redatta da 1001 Tracklist, alla posizione #56.

Nel 2024 escono i singoli "**Mockingbird**" con Tiesto, Dimitri Vegas & Like Mike, "**Save Me**" con Steve Aoki e Kel e "**Born To Love Ya**" con Sean Paul e Natti Natasha.

Dal punto di vista live, nel biennio 2023/2024 Gabry Ponte si è esibito oltre 150 volte in 13 Paesi facendo ballare oltre 1.500.000 persone. Negli ultimi due anni è stato protagonista di un tour con importanti date in Italia e all'estero (tra cui: Unreal Festival – Riga, SAGA Festival – Bucharest, Ushaia, Ibiza, Parookaville2023 – Weeze, Tomorrowland 2023 – Boom e Cavo Paradiso – Mykonos). **Nel 2024, Gabry Ponte ha celebrato 25 anni di carriera con un tour epico che ha infiammato le più grandi arene italiane** (Unipol Forum Milano, Unipol Arena Bologna, Inalpi Arena Torino, Rock in Roma 2024) **facendo registrare sold-out ovunque grazie ad uno spettacolo mozzafiato. È reduce dall'esibizione del 13 ottobre al Tomorrowland Brasil che lo ha visto**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

protagonista accanto ai grandi nomi del panorama dance internazionale.

TAGS: CONCERTI, GABRY PONTE, MUSICA

Related News

Contatti

Privacy Policy

VERSIONE PDF

Nuova veste, nuovo percorso, nuovi traguardi.

FOLLOW US ON

Copyright ©2016 - 2020, Editrice Grafic Coop. Tutti i diritti riservati. Hosting WordPress by managedserver.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Tananai, il nuovo album 'Calmocobra' è un consiglio a sé stesso: "Non capivo più chi ero"

L'intervista a Deejay Chiama Italia dell'artista lanciato dalle partecipazioni a Sanremo con 'Sesso occasionale' e 'Tango': "Dopo il primo Festival a me è cambiata la vita. Facevo fatica a giostrarmi tra la mia vita privata e la mia vita lavorativa, era tutto un miscuglio"

DI DAVIDE TERRANEO / 23 OTTOBRE 2024

Gli ospiti di Deejay Chiama Italia

Anche quando nessuno ci crede, Gianluca Gazzoli: "Nel mio libro racconto la rivincita degli underdog come me"

leggi l'articolo

Amadeus: "Al primo Sanremo ho

Insieme ad **Annalisa**, è stato uno dei re dell'estate con la sua ***Storie brevi***, che, confessa a **Radio DEEJAY**, avrebbe voluto intitolare ***Ecomostri***, prendendo spunto dal verso "Mi fai saltare in aria come gli ecomostri". Adesso **Tananai** pubblica il suo terzo album in studio (il primo, *To discover and forget*, accreditato come Not for us), il nuovo capitolo di una carriera già piena di grandi successi e soddisfazioni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

avuto consigli da Pippo Baudo. Per l'ultimo ho ascoltato 1500 brani"

leggi l'articolo

Linus si fa autografare da Gustav Thöni il suo ritratto disegnato da piccolo: "Ci sono voluti 50 anni"

leggi l'articolo

Dopo l'ottima accoglienza di ***Rave, eclissi*** il **nuovo album** si chiama ***Calmocobra*** e, oltre a *Storie brevi*, contiene altri singoli già di successo come ***Veleno*** e ***Ragni***, quest'ultima attualmente in alta rotazione su **Radio DEEJAY**.

In occasione dell'uscita di ***Calmocobra*** **Tananai** è ospite di *Deejay Chiama Italia*, il programma condotto da **Linus** e **Nicola Savino** in onda ogni mattina feriale dalle 10 alle 12.

Clicca il video qui sotto per vedere la prima parte dell'**intervista di Tananai a Radio DEEJAY**.

Tananai: "Dopo il primo Sanremo mi è cambiata la vita dal giorno al notte"

Tananai sul nuovo album 'Calmocobra': "Viene dal monito che mi dava il mio manager"

Nell'**intervista a Radio DEEJAY Tananai** parte dal **titolo del nuovo album *Calmocobra***, che racchiude un consiglio da dare a sé stesso:

> A me piace anche un po' la provocazione che il titolo può sembrare un ossimoro, ma in realtà il cobra è un animale sereno, tranquillo, se non gli vai a rompere le scatole. Viene un po' dal monito che mi dava il mio manager quando, dopo l'inizio, dal giorno alla notte, dopo il primo Sanremo a me è cambiata la vita. Facevo fatica a giostrarmi tra la mia vita privata e la mia vita lavorativa, era tutto un miscuglio. Non capivo più chi ero. A volte quindi facevo boutade fuori luogo e magari gonfiavo un po' il petto, che non è un atteggiamento mio di solito. Allora in quel momento il mio manager, che mi conosce bene, diceva: "We, calmo cobra eh".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Il successo improvviso non è stato semplice da gestire per **Tananai**:

> Diciamo che è stata una cosa di quel periodo lì, di tenere i piedi per terra e ricordare chi sei. In pratica ho vissuto dieci anni in due anni. Quindi niente, è una cosa che mi voglio portare sempre dietro, quando mi sento un attimo barcollare mi ripeto "Calmo, cobra".

L'ispirazione del **nuovo album** quindi è venuta soprattutto osservando il mondo esterno, più che la propria vita:

> Sono molto attento a quello che mi circonda perché penso che le cose interessanti siano al di fuori della mia vita e della mia testa. Penso che ovunque per strada, parlando con una persona o guardando un film si possa imparare di più. Cerco molto di più di guardare che di fare, ultimamente, e questo disco è così.

Booster di Tananai, il significato: "Ci sono bei ricordi"

Tra le canzoni del **nuovo album di Tananai**, **Linus** e **Nicola Savino** parlano di ***Booster***. Il **significato della canzone** forse non è subito chiaro: il brano parla di una storia d'amore passata con una ragazza francese, tanto che il conteggio "un due tre" è proprio in francese.

A *Deejay Chiama Italia* **Tananai** conferma che la canzone nasce da un'esperienza personale e che è lui il ragazzino sul booster di cui parla nella canzone. Sul **significato di *Booster*** il cantante specifica:

> "Non lo sai perché tu non parli italiano" è inteso come dire "Non ti rendevi conto che ti stavo dicendo che ti amavo", e quando te l'ho detto su un booster non te ne

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

> sei accorta perché andavamo veloce.

Il **significato di *Booster*** quindi è una sorta di un ricordo di adolescenza un po' rivisitato e romanzato per la canzone:

> Eravamo piccolini, io manco avevo il booster, quello me l'aveva prestato un mio amico, che il mio lo avevo rotto. Nel disco ci sono bei ricordi d'infanzia, di cose dette e non dette.

Booster di Tananai, il testo

Ecco quindi il **testo di *Booster* di Tananai**, una delle canzoni contenute nel **nuovo album *Calmocobra***:

C'era una volta un muro con su scritto "ti amo"
Ma non lo sai, perché tu non parli italiano
Fumavo troppo, era per te che ho iniziato
Quando hai detto: "Non sei più la mia roba"
Un horror, poi resto da lei
E farà male, ma tu non ci sei
È quasi un anno che se ci lasciamo
Poi ci rimettiamo a ridere

E dopo hai le guance rosse
La solita cosa che poi mi fotte

Se vuoi farmi male, fammi male stanotte
Dammi un bacio strano, prima piano, poi forte
So che quel francese ti ha guardata tre volte
Un, deux, trois, cosa cazzo ne sa di noi?
Non sa che mi hai detto: "Ti amo" su un Booster
Una sigaretta, poi nessuna, poi tutte
E poi fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa sempre un po' male
L'ultimo sguardo, litigata, bacio in bocca da dare

Che ce lo siamo dati contro tutte le porte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Chissà che ti prende, che ti prende a volte

C'era una volta un muro con su scritto "scappiamo"
Ma non lo fai, perché l'hanno riverniciato
Pensavo troppo, ma pensavo sbagliato
Quando ho detto: "Porta via la mia roba"
Mi sveglio di nuovo da lei e mi fa male

Se vuoi farmi male, fammi male stanotte
Dammi un bacio strano, prima piano e poi forte
So che quel francese ti ha guardata tre volte
Un, deux, trois, cosa cazzo ne sa di noi?
Non sa che mi hai detto: "Ti amo" su un Booster
Una sigaretta, poi nessuna, poi tutte
E poi fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa sempre un po' male
L'ultimo sguardo, litigata, bacio in bocca da dare

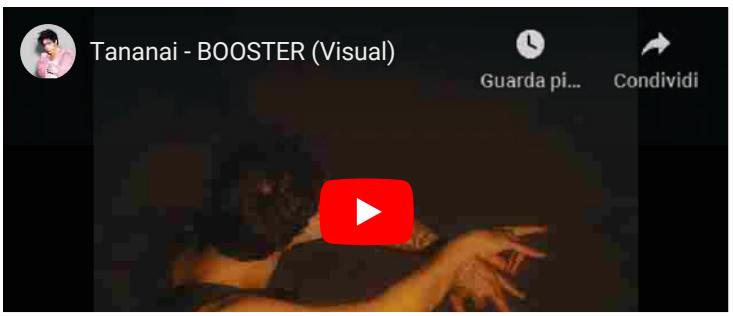
Che ce lo siamo dati contro tutte le porte
Chissà che ti prende, che ti prende a volte

Se bruciano gli occhi è la felicità
Io li voglio rossi una vita intera
Se bruciano gli occhi è la felicità
Io li voglio rossi una vita intera
Se bruciano gli occhi è la felicità
Io li voglio rossi una vita intera
Se bruciano gli occhi è la felicità
Io li voglio rossi una vita intera

Un, deux, trois, cosa cazzo ne sa di noi?
Non sa che mi hai detto: "Ti amo" su un Booster
Una sigaretta, poi nessuna, poi tutte
E poi fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa-fa sempre un po' male
L'ultimo sguardo, litigata, bacio in bocca da dare

Che ce lo siamo dati contro tutte le porte
Chissà che ti prende, che ti prende a volte.

Clicca il **video** qui sotto per vedere ***Booster* di Tananai**.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Tananai sui concerti nel 2024: "Questo disco è pensato per i concerti"

Dopo l'uscita dell'**album *Calmocobra* Tananai** prepara il **tour 2024**, con dodici date nei palazzetti più importanti d'Italia. L'artista spiega a *Deejay Chiama Italia*:

> Ho già fatto il Forum l'anno scorso, il giorno del mio compleanno. Faccio il 4 e il 5 novembre al Forum, poi andiamo in molti posti. Questo disco è molto improntato sull'idea di farlo live. È stata una cosa bella fare un disco sapendo di farlo live, è la prima volta. L'ho fatto molto in previsione di quello che sarà il concerto, un concerto molto suonato.

Tananai, che a **Party Like a Deejay 2024** si è esibito sia di sabato con le sue canzoni sia di domenica come dj, spiega a **Linus** e **Nicola Savino** di saper suonare diversi strumenti. Nonostante questo, ne porterà solo due nei suoi live:

> In studio ho confidenza con tutto, sul palco con la chitarra e il piano.

Clicca il video qui sotto per vedere la seconda parte dell'**intervista di Tananai a Radio DEEJAY**.

Tananai nel tour 2024, tutte le date

Queste invece sono tutte le **date del tour 2024 di Tananai**:

Sabato 2 novembre 2024 – **JESOLO** (VE) – Palazzo del Turismo
Lunedì 4 novembre 2024 – **MILANO** – Forum
Martedì 5 novembre 2024 – **MILANO** – Forum

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Venerdì 8 novembre 2024 – **FIRENZE** – Nelson Mandela Forum
Sabato 9 novembre 2024 – **PADOVA** – Kioene Arena
Martedì 12 novembre 2024 – **BARI** – Palaflorio
Venerdì 15 novembre 2024 – **EBOLI** (SA) – Palasele
Mercoledì 20 novembre 2024 – **ROMA** – Palazzo dello Sport
Sabato 23 novembre 2024 – **LIVORNO** – Modigliani Forum
Mercoledì 27 novembre 2024 – **BOLOGNA** – Unipol Arena
Venerdì 29 novembre 2024 – **PESARO** – Vitrifrigo Arena
Martedì 3 dicembre 2024 – **TORINO** – Inalpi Arena

Radio | Tananai | Deejay Chiama Italia | Linus | Nicola Savino

SE TI E' PIACIUTO GUARDA ANCHE

Anche quando nessuno ci crede, Gianluca Gazzoli: "Nel mio libro racconto la rivincita degli underdog come me"

Radio Deejay e OnePodcast a Lucca Comics 2024: tutte le dirette e gli appuntamenti

Amadeus: "Al primo Sanremo ho avuto consigli da Pippo Baudo. Per l'ultimo ho ascoltato 1500 brani"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.
Copyright © 1999-2024 Elemedia S.p.A.

CONTATTACI:
Contatti
Note Legali
Regolamenti

SEGUICI SU:
Instagram
Facebook
YouTube

fanpage.it

www.ecostampa.it

Tananai: Racconto di quando non potevamo entrare nei locali. Vincere Sanremo? Non era una priorita'

Tananai è ritornato negli scorsi giorni con CalmoCobra, il suo nuovo album che corona 2 anni d´ascesa del cantante, dalle due partecipazioni sanremesi a hit come Storie Brevi con Annalisa. Qui l´intervista a Tananai. CalmoCobra , il nuovo disco di Tananai, dopo il grande successo di Rave, Eclissi e la doppia partecipazione sanremese con Sesso Occasionale e Tango , ha un particolare equilibrio. Un album che ha avuto la necessità di respirare e di non inseguire l´incredibile successo avuto dal cantante negli ultimi 24 mesi , di non farsi attanagliare dalle logiche discografiche per cui " il secondo album è sempre quello più difficile nella carriera di un artista ". Un aspetto che proprio Tananai ha raccontato nell´intervista concessa nei giorni precedenti all´uscita dell´album, quando ha sottolineato: " È un album che mi sono imposto di fare senza lo stress di scadenze e senza aver annunciato per forza un tour, dopo la fine del primo. Sull´onda dell´entusiasmo avevo bisogno proprio di fare questo album in completa tranquillità. Dopo due anni folli che ho vissuto, avevo bisogno di capire innanzitutto se davvero avevo ancora l´urgenza di fare musica Come nasce il titolo del nuovo album di Tananai CalmoCobra Anche il titolo del progetto sembra intendere la ricerca di un equilibrio, dopo un passo indietro che gli ha permesso di riscoprire alcune parti di sé, un monito arrivato dal suo manager: " Quando mi sono affacciato e ho messo il primo piede in questo mondo pazzerello, mi diceva calmo cobra. Quando stai perdendo la testa, piedi per terra e ricordati chi sei ". Poi il ricordo adolescenziale in uno degli episodi più intimi del progetto, come Radiohead: " Racconto me stesso sulla rampa dello skate park di Cologno Monzese, di noi che non riuscivamo a entrare nei locali perché eravamo lazzaretti di periferia ". Per la prima volta, Tananai ha anche deciso di lasciare spazio, in due brani, alla produzione di Michelangelo e OkGiorgio : il primo nel celebre (e unico feat dell´album) Storie Brevi con Annalisa, mentre il secondo ha chiuso l´album con le melodie di Radiohead Il tributo a Tiziano Ferro in Punk Love Storia Si è soffermato anche sulla sua partecipazione al prossimo Festival di Sanremo, in cui ammette di non aver ancora pensato all´appuntamento, ma soprattutto sottolinea come il risultato finale non sia la sua priorità: " Vincere non è mai stata la mia priorità, mi interessava se la canzone riuscisse a stupire il pubblico o meno ". A stupire nell´album invece ci sono anche episodi come Punk Love Storia , tra i brani spoilerati nelle scorse ore nella metropolitana di Milano dal cantautore , in cui c´è anche un tributo a Tiziano Ferro, un richiamo alla sua Non me la so spiegare L´ho chiamato, forse ancora prima di aver finito la canzone. Era uscito quel passaggio e stava troppo bene, quindi ho deciso di fare di tutto per tenerla. Ti capita alcune volte che cantando, ti escano robe di altri: 9 volte su 10 significa che devi andare nella direzione opposta. Invece, c´è una volta su 10 c´è bisogno di tenerla perché meglio di quella non avresti saputo fare, come questa volta con Tiziano Tananai e la canzone che avrebbe voluto scrivere: "Rossetto e Caffè di Sal Da Vinci" E sul futuro, Tananai glissa su ogni progetto esterno in cui non venga coinvolta la musica perché " non voglio togliere altro tempo alla musica perché mi fa stare bene ", e incalzato sul brano di un collega che avrebbe voluto scrivere, risponde in maniera diretta Rossetto e Caffè di Sal Da Vinci . C´è invece qualcosa, legata alla musica, che è ritornata prepotentemente nella sua quotidianità: l´elettronica . E alla domanda se lo avremmo più rivisto nei panni del dj (come in passato sotto il nome di Not for us), risponde: " La musica elettronica che comunque è parte della mia vita e ti dico la verità,vado tuttora molto spesso a ballare. Mi sto interessando molto della musica elettronica in generale. Ho riscoperto quella passione lì e mai dire mai. Per ora mi godo quello che ho, nei palazzetti ci sarà tanta gente lì e quindi riesco ancora a cantargli addosso A post shared by Tananai (@tananaimusica) Le date del tour invernale di Tananai Sabato 2 novembre 2024 JESOLO (VE) Palazzo del Turismo (data zero) Lunedì 4 novembre 2024 MILANO Unipol Forum Martedì 5 novembre 2024 MILANO Unipol Forum Venerdì 8 novembre 2024 FIRENZE Nelson Mandela Forum Sabato 9 novembre 2024 PADOVA Kioene Arena Martedì 12 novembre 2024 BARI Palaflorio Venerdì 15 novembre 2024 EBOLI (SA) Palasele Mercoledì 20 novembre 2024 ROMA Palazzo dello Sport Sabato 23 novembre 2024 LIVORNO Modigliani Forum Mercoledì 27 novembre 2024 BOLOGNA Unipol Arena Venerdì 29 novembre 2024 PESARO Vitrifrigo Arena Martedì 3 dicembre 2024 TORINO Inalpi Arena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Pickleball, Road to Torino: ecco i qualificati al Master

Da domenica 10 novembre, per tutta la settimana, sugli splendidi campi allestiti alla Inalpi Arena durante le Nitto Atp Finals si giocheranno i match del Master finale del primo circuito nazionale del pickleball Ci siamo! Il primo circuito nazionale del pickleball è arrivato alla resa dei conti. Dopo le tre prove che hanno coinvolto migliaia di praticanti in ogni weekend in cui si è giocato tra giugno e settembre, e dopo che si sono conclusi i Master regionali disputatisi a metà ottobre, possiamo finalmente conoscere i nomi di chi si contenderà l´ambito titolo sugli splendidi campi allestiti alla Inalpi Arena durante le Nitto Atp Finals Infatti, se il primo approccio con questa nuova disciplina è immediato e semplice (anche rispetto al padel), è chiaro che per riuscire a primeggiare su tanti avversari provenienti da tutte la regione servivano doti non comuni. Il circuito, a cui hanno potuto partecipare tutti i tesserati FITP dagli Under 14 in su, in possesso di tessera agonistica o non agonistica di tennis, padel o beach tennis, senza alcun limite di classifica o storico di ranking, dopo cinque mesi di gare ha così selezionato solo i migliori di ogni regione che dovranno misurarsi con gli altri top player al Master nazionale, in programma a Torino dal 10 al 17 novembre. Che il pickleball stia avendo un grande appeal sugli appassionati della racchetta (ma non solo) non è un segreto. E l´appuntamento nel capoluogo piemontese, sarà anche l´occasione per tanti fans di conoscere tutti i segreti di questa disciplina e di vedere all´opera le migliori racchette italiane Di seguito il pdf con il CALENDARIO delle gare e quello con i nomi dei QUALIFICATI che prenderanno parte al Master Nazionale: A questo LINK , è invece possibile consultare informazioni, classifiche e regolamento. Invia Più recenti Più vecchi Most popular Più recenti Più recenti Più vecchi Most popular Non ci sono commenti Il pickleball sbarca al Palepolis di Napoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 10
Foglio 1

il Resto del Carlino

Tiratura: 80.501
Diffusione: 57.969

www.ecostampa.it

La V nera recupera

Il confronto con Tortona spostato al 6 novembre

BOLOGNA

Mercoledì 6 novembre alle 20 si svolgerà il recupero della gara tra Virtus Bologna e Tortona. La partita doveva disputarsi domenica scorsa, ma le alluvioni che hanno colpito il territorio della città metropolitana di Bologna hanno costretto l'amministrazione comunale di Casalecchio a disporre la chiusura degli impianti sportivi per ragioni di sicurezza.

Nel caso della V nera questo impegno si va a posizionare tra altre due gare casalinghe, quella di domenica 3 novembre con Treviso che arriverà all'Unipol Arena, e quella di venerdì 8 novembre quando per l'ottavo turno di Eurolega toccherà al Maccabi Tel Aviv far visita alla formazione allenata da Luca Banchi.

Nel frattempo la LegaBasket ha avviato le prime promozioni per la final eight 2025, in programma dal 12 al 16 febbraio all'Inalpi Arena di Torino. A partire da un prezzo scontato di 15 euro sarà possibile assistere alle gare delle otto squadre partecipanti nelle giornate di mercoledì e giovedì.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

La Gazzetta dello Spettacolo

Negramaro. Foto di Giordano Mattar

Negramaro: il nuovo album è "Free Love"

Uscito il nuovo album della band salentina Negramaro, un viaggio musicale per un messaggio di libertà e uguaglianza.

I Negramaro tornano a farci sognare con "Free Love", il loro **nono album in studio**. Un disco che, come suggerisce il titolo, celebra l'amore in tutte le sue forme, senza pregiudizi né discriminazioni.

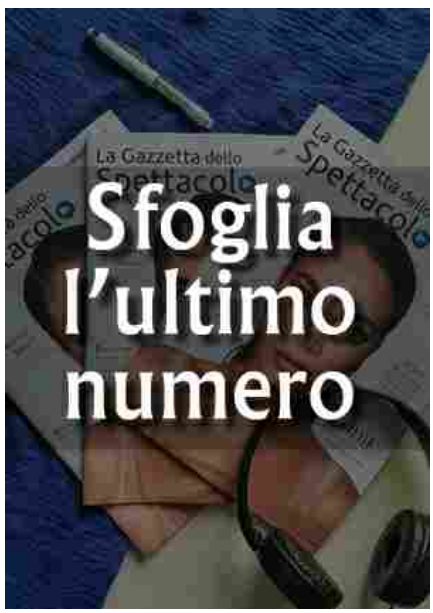
Registrato nei leggendari Hansa Studios di Berlino, lo stesso luogo che ha accolto artisti del calibro di David Bowie e U2, "Free Love" è un progetto ambizioso, ricco di sonorità e collaborazioni prestigiose. Dodici tracce che vedono la partecipazione di artisti del panorama musicale italiano e internazionale, tra cui Elisa, Jovanotti, Fabri Fibra, Tiziano Ferro e molti altri.

Un concept artistico forte quello dei Negramaro

La copertina dell'album, che raffigura l'opera "NARCISO" di Jago, rappresenta al meglio il concept del disco: un'immagine potente che simboleggia la dualità dell'essere umano e la ricerca dell'amore in tutte le sue sfaccettature. Un'opera d'arte che si fonde perfettamente con la musica, creando un'esperienza sensoriale unica.

Un messaggio universale

"Free Love" è un invito a celebrare la diversità e a costruire un mondo più inclusivo. Un messaggio che risuona



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

forte in un'epoca in cui temi come l'amore, l'uguaglianza e la libertà sono più che mai attuali.

Il successo continua

Il nuovo album dei Negramaro è già un successo. Singoli come "Diamanti" e "Luna Piena" hanno scalato le classifiche radiofoniche, mentre il brano presentato a Sanremo 2024, "Ricominciamo tutto", ha conquistato il pubblico e la critica.

Un tour imperdibile

Per celebrare l'uscita di "Free Love", i Negramaro hanno annunciato un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane a partire dal settembre 2025. Un'occasione unica per ascoltare dal vivo le nuove canzoni e rivivere i grandi successi della band salentina.

Queste le date:

- 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo
- 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
- 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
- 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena
- 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
- 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele
- 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio
- 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina
- 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

In conclusione

"Free Love" è un album che va oltre la semplice musica. È un manifesto di libertà, un invito all'amore incondizionato e un inno alla diversità. Un disco che ci ricorda che l'amore è un diritto di tutti e che ognuno di noi ha il diritto di essere se stesso.

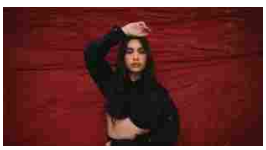
CONDIVIDI Facebook Twitter LinkedIn Pinterest

Argomenti ALBUM CONCERTI

ARTICOLI CORRELATI

Raf festeggia 40 anni di Self Control
23 Ottobre 2024

PalaJova: le date del tour di Jovanotti
23 Ottobre 2024


Alessia Cara torna con un nuovo album
23 Ottobre 2024

Umberto Tozzi allunga il suo addio
23 Ottobre 2024

Alanis Morissette in tour mondiale con tappa italiana
22 Ottobre 2024

Lenny Kravitz, le date italiane
18 Ottobre 2024

PIÙ COMMENTATI

Valerio Scanu: a Sanremo firmato da Fabrizio Moro
17 Dicembre 2015 308

Giuseppe Zeno, è lui Il Paradiso delle Signore
27 Gennaio 2016 121

Adesso (Ti voglio bene), il singolo di Emma
7 Novembre 2015 72

Francesco Arca ed Emma Marrone insieme per il videoclip Io di te non ho paura
27 Gennaio 2016 61

Delirio di fans a Firenze per l'evento dei Braccialetti Rossi
29 Maggio 2015 37

Emma Marrone ed i suoi Occhi profondi
19 Giugno 2015 35

Panariello sotto l'albero, arriva Emma
23 Dicembre 2015 32

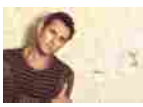
Pasquale Di Nuzzo: la mia favola con Tini
11 Maggio 2016 28

Dolcenera e i suoi 100 Mila Watt
8 Aprile 2016 25

Marco Mengoni, soldout per #MengoniLive2016
22 Aprile 2016 23

Emma da record: "Occhi profondi" arriva a 4 milioni di visualizzazioni
20 Luglio 2015 22

Emma Marrone: Io canto questo amore perché ci credo!
23 Ottobre 2015 21


Attilio Fontana: è Formaggio il nuovo album
30 Novembre 2014 20

Terence Hill ritornerà nei panni della Forestale?
24 Febbraio 2016 19

Francesca Provetti: il Talento per la Moda e per l'Arte
13 Maggio 2015 19

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

NEGRAMARO FREE LOVE

23 Ottobre 2024 0

Per la prima volta dal vivo le nuove canzoni

NEGRAMARO PALASPORT 2025 In tour dal prossimo settembre in tutte le principali città italiane

"Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

vinile da venerdì **22 novembre**, **in pre order a questo link SugarMusic.lnk.to/FREELOVE**.

Dodici tracce, otto collaborazioni: **Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo** sono gli ospiti presenti nel disco. L'album è stato registrato a Berlino negli storici **Hansa Studios**, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale.

Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con **Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta)** e negramaro.

Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'**opera originale "NARCISO" di Jago**, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.

Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

Le date:

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo

3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum

7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena

10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena

12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum

14 ottobre 2025 Eboli, Palasele

17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio

23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.

I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore).

Con vent'anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un'amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell'università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all'Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

INSTORE TOUR "Free Love"

sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO
Mondadori Duomo, piazza del Duomo

martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA
Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263

venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI)
CC Vulcano Buono, via Boscofangone

sabato 30 novembre ore 17.00 BELPASSO (CATANIA)
CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23

domenica 1 dicembre ore 17.00 RIZZICONI (REGGIO CALABRIA)
CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111

martedì 3 dicembre ore 17.30 MOLFETTA (BARI)
CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti

mercoledì 4 dicembre ore 17.30 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA)
CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2

giovedì 5 dicembre ore 17.30 VENEZIA
CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20
lunedì 9 dicembre ore 17.30 CORCIANO (PERUGIA)
CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8

negramaro

Share

Previous article

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ad

EVENTI

Jovanotti fa poker di concerti all'Arena di Verona: annunciate quattro date del "Palajova 2025"

I biglietti saranno disponibili a partire da mercoledì 23 ottobre 2024 su Ticketmaster, Ticketone e nei punti vendita autorizzati

Verona Pubblicato: 23 Ottobre 2024 12:06

Annunciati quattro nuovi appuntamenti a **Verona** con **Palajova**: poker di concerti per **Jovanotti** il prossimo maggio 2025.

Jovanotti fa poker di concerti all'Arena di Verona

Lorenzo Jovanotti ha svelato quattro nuovi appuntamenti per il suo attesissimo **tour Palajova!**

Lo spettacolo approderà **all'Arena di Verona** nelle date del 15, 16, 18 e 19 maggio 2025, aggiungendosi al già ricco calendario di concerti del tour che prenderà il via il 4 marzo a Pesaro.

Ad
Ad
Ad

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da lorenzojova (@lorenzojova)

I biglietti saranno disponibili a partire da mercoledì 23 ottobre 2024, alle 14, su **Ticketmaster**, **Ticketone** e nei punti vendita autorizzati.

L'apertura di tutti i Palajova sarà affidata ad Axell, artista senegalese - dal 2021 nel paniere dell'etichetta discografica Sto Records - tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Visualizza questo post su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Un post condiviso da lorenzojova (@lorenzojova)

Tutte le date del tour

- Pesaro Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
- Pesaro Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
- Milano Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT
- Milano Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
- Zurigo Hallenstadion | 20 marzo 2025
- Firenze Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT
- Firenze Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
- Bologna Unipol Arena | 3 aprile 2025
- Bologna Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT
- Bologna Unipol Arena | 6 aprile 2025
- Torino Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
- Torino Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT
- Torino Inalpi Arena | 13 aprile 2025
- Roma Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT
- Roma Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
- Milano Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
- **Verona Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!**

COMMENTI

E tu cosa ne pensi?

Lascia il tuo pensiero

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Annunciati oggi **quattro nuovi appuntamenti** con ***Palajova***, il nuovo show di **Lorenzo Jovanotti** che debuttera a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sara all'**Arena di Verona** il**15, 16, 18 e 19 maggio prossimi**.

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster**, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledı 23 ottobre.

Programmi del giorno

MER 10:00-12:00
Simona Vantaggiato

MER 12:00-14:00
Valeria Mauloni

MER 14:00-15:00
Marta & Carlotta

MER 15:00-16:00
Giulia Fabrizzi

MER 16:00-18:00
Jacopo Vitelli

MER 18:00-20:00
Lorenzo Lubrano

GIO 10:00-12:00
Simona Vantaggiato

GIO 12:00-14:00
Marta Mastrovito

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'**opening act** di tutti i ***Palajova*** e affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

PALAJOVA! 2025

CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Ufficio Stampa Goigest

jovanotti

← In maggio e aprile 2025: 18 NUOVE DATE per "L'ULTIMA NOTTE ROSA – THE FINAL TOUR" di UMBERTO TOZZI in altrettanti teatri italiani!

You May Also Like

GIO 16:00-18:00

Matteo Storti

GIO 18:00-20:00

Mario De Angelis

Search

Cerca ...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

RADIOGOLD.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Sfera Ebbasta: aggiunte nuove date al tour 2025

Sfera Ebbasta: aggiunte nuove date al tour 2025
Redazione Mercoledì, 23 Ottobre 2024 - 06:00
Condividi
A sei mesi dalla partenza, il tour 2025 di Sfera Ebbasta registra due nuovi sold out e aggiunge due nuove date. Padova (sold out il 1° marzo) e Firenze (sold out il 6 marzo) raddoppiano, aprendo rispettivamente una seconda data il 2 marzo 2025 alla Fiera di Padova, e il 7 marzo 2025 al Nelson Mandela Forum. I nuovi live vanno a sommarsi al già ricco calendario primaverile: dopo Padova e Firenze, il 12 marzo il tour toccherà Roma Palazzo dello Sport (sold out), il 22 marzo Casalecchio di Reno (BO) Unipol Arena, il 29 marzo Torino Inalpi Arena; e Milano per il poker di concerti all´Unipol Forum: il 4 (sold out), 5 (sold out), 7 e 8 aprile. Attesissimi anche gli appuntamenti estivi: il 7 giugno Sfera si esibirà per la prima volta allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e il 19 luglio grande ritorno a Roma, nel cartellone di Rock In Roma. Dopo aver riempito due San Siro e conquistato il Red Valley Festival, il Trap King da 217 Dischi di Platino e 33 Dischi d´Oro, primo artista italiano in epoca FIMI ad aver collezionato e superato quota 200 Platini, si prepara ad un nuovo anno all´insegna dei grandi live: l´occasione perfetta per ascoltare dal vivo il meglio del suo repertorio e i brani del suo ultimo album Quattro volte Disco di Platino " X2VR" .
Sfera Ebbasta Tour 2025
Sabato 1° marzo 2025 Padova Fiera di Padova - SOLD OUT
Domenica 2 marzo 2025 Padova Fiera di Padova - NUOVA DATA
Giovedì 6 marzo 2025 Firenze Nelson Mandela Forum - SOLD OUT
Venerdì 7 marzo 2025 Firenze Nelson Mandela Forum - NUOVA DATA
Mercoledì 12 marzo 2025 Roma Palazzo dello Sport - SOLD OUT
Sabato 22 marzo 2025 Casalecchio di Reno (BO) Unipol Arena
Sabato 29 marzo 2025 Torino Inalpi Arena
Venerdì 4 aprile 2025 Assago (MI) Unipol Forum - SOLD OUT
Sabato 5 aprile 2025 Assago (MI) Unipol Forum - SOLD OUT
Lunedì 7 aprile 2025 Assago (MI) Unipol Forum
Martedì 8 aprile 2025 Assago (MI)Unipol Forum
Sabato 7 giugno 2025 Napoli Stadio Diego Armando Maradona
Sabato 19 luglio 2025 Roma Rock In Roma
Condividi
Newsletter Radio Gold Alessandria
Inserisci il tuo indirizzo email per ricevere le ultime news di Radio Gold Alessandria direttamente nella tua casella di posta elettronica.
Iscriviti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

mercoledì 23 Ottobre 2024

Jovanotti, svelate quattro nuove date all'Arena di Verona

AUTORE **Redazione RM** | 2 ore fa | Tempo di lettura: Less than 1 minuti

Jovanotti aggiunge quattro nuove date all'Arena di Verona, in programma il 15-16 e 18-19 maggio 2025 per il suo tour "Palajova"

Jovanotti annuncia quattro nuove date all'**Arena di Verona**: il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025 per il tour del suo nuovo show "PalaJova"! I biglietti saranno disponibili a partire da mercoledì 23 ottobre, dalle ore 14.00 su Ticketmaster, Ticketone e nei punti vendita autorizzati.

L'**opening act** di tutte le date in calendario è affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione. Il tour è prodotto da Trident Concerts.

883, venticinque anni di "Grazie mille"
23 Ottobre 2024

Jovanotti, svelate quattro nuove date all'Arena di Verona
23 Ottobre 2024

"Per la pace – Live contro tutte le guerre": gli artisti in scaletta questa sera al Forum
23 Ottobre 2024

"Io Canto Generation 2024", ospiti e anticipazioni della terza puntata (23 ottobre)
23 Ottobre 2024

Diego Conti, disponibile il nuovo disco "Fili d'oro"
23 Ottobre 2024

SUGGERITI

"Per la pace – Live contro tutte le guerre": gli artisti in scaletta questa sera al Forum
23 Ottobre 2024

"Io Canto Generation

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

2024", ospiti e anticipazioni della terza puntata (23 ottobre)

23 Ottobre 2024

Diego Conti, disponibile il nuovo disco "Fili d'oro"

23 Ottobre 2024

Negramaro: annunciato il nuovo album "Free love", la tracklist e le collaborazioni

22 Ottobre 2024

Willie Peyote e Ditonellapiaga collaborano nel singolo "Chissà"

22 Ottobre 2024

Vasco Brondi, in arrivo l'inedito "Ascoltare gli alberi"

22 Ottobre 2024

Di seguito il calendario aggiornato delle date.

Jovanotti, aggiunte quattro nuove date all'Arena di Verona

- **Pesaro** @ Vitrifrigo Arena | 4-5-7 marzo 2025
- **Milano** @ Unipol Forum | 11-12-14-15-17-18 marzo 2025
- **Zurigo** @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
- **Firenze** @ Nelson Mandela Forum | 22-23-25-26-28-29 marzo 2025
- **Bologna** @ Unipol Arena | 3-5-6 aprile 2025
- **Torino** @ Inalpi Arena | 9-10-12-13 aprile 2025
- **Roma** @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26- 28-29 aprile 2025
- **Milano** @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
- **Verona** @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE

Bio | Ultimi Post

JOVANOTTI

ARTICOLO PRECEDENTE

"Per la pace – Live contro tutte le guerre": gli artisti in scaletta questa sera al Forum

ARTICOLO SUCCESSIVO

883, venticinque anni di "Grazie mille"

© 2024 Recensiamomusica.com - All Rights Reserved - Recensiamo Musica è una testata giornalistica edita da AGF Editore SRL (P. IVA IT17327861005) Iscrizione n. 118/2024 del Registro Stampa del Tribunale di Roma in data 12/09/2024. Direttore responsabile: Nicola Donvito

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Jovanotti, il tour del 2025 si conclude con quattro date all'Arena di Verona

Di **Eduardo Giometti** - 23 Ottobre 2024

Jovanotti - PalaJova 2025

Annunciati **quattro nuovi appuntamenti** all'Arena di Verona per il ***Palajova***, il nuovo show di **Lorenzo Jovanotti**

Annunciati **quattro nuovi appuntamenti** con ***Palajova***, il nuovo show di **Lorenzo Jovanotti** che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sarà all'**Arena**

ultimi articoli

i nostri canali social - clicca su like/follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi. I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster**, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'**opening act** di tutti i ***Palajova*** è affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione. Il tour è prodotto da **Trident Concerts**. La radio ufficiale del tour è **Radio Italia**. **Urban Vision** è media partner del tour. Il tour viaggia con **Frecciarossa**, **il treno ufficiale del Palajova**.

PalaJova! 2025 – Il calendario aggiornato

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Condividi:

Jovanotti PalaJova! 2025

4,054 Fans MI PIACE
1,713 Follower SEGUI
75 Follower SEGUI
0 Iscritti ISCRIVITI

ultime di cinema

Napoli – New York, il trailer ufficiale del nuovo film di...

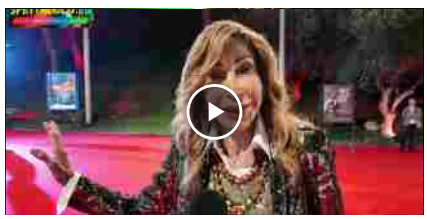
Raffaella Mazzei - 23 Ottobre 2024

Napoli - New York, il trailer ufficiale del nuovo film di Gabriele Salvatores con Pierfrancesco Favino, Dea Lanzaro, Antonio Guerra e Antonio Catania in arrivo...

Dostoevskij, il trailer ufficiale della serie dei Fratelli D'Innocenzo in arrivo...
22 Ottobre 2024

Andrea Bocelli, conferenza RoFF19: «Dal pianobar a duettare con Pavarotti, mi...
22 Ottobre 2024

ultime di serie tv



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 25
Foglio 1

TORINO CRONACAQUI

www.ecostampa.it

LA BOMBA Il tour 2025 nei teatri ripartirà il 1° aprile proprio dall'Auditorium del Lingotto

Tozzi altro che addio: pronto un nuovo live

A poco più di una settimana dal concerto evento dell'Inalpi Arena, quello con cui, il 12 ottobre scorso, Umberto Tozzi avrebbe dovuto dire addio alle scene, ecco arrivare una notizia bomba. Visto il successo dell'"Ultima Notte Rosa The Final Tour", infatti, il cantante torinese ripartirà a spasso per l'Italia con 18 tappe nei teatri che lo vedranno impegnato da aprile a marzo. Si inizierà da 1° aprile 2025 dall'Auditorium del Lingotto di Torino, città d'origine di Umberto Tozzi, per poi proseguire il 4 aprile a Como al Teatro Sociale, il 5 aprile a Brescia al Teatro DisPlay, il 9 aprile a Cremona al Teatro Ponchielli, il 12 aprile Treviglio (Bg) al PalaFacchetti, il 14 aprile a Milano al Teatro Arcimboldi, il 16 aprile a Bologna al Teatro EuropAuditorium, il 17 aprile a Padova al Gran Teatro Geox, il 26 aprile ad Ancona al Teatro delle Muse, il 28 aprile a Firenze al Teatro Verdi, il 29 aprile a Montecatini Terme (Pt) al Nuovo Teatro Verdi, il 2 maggio a Roma al Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone, il 13 maggio Sanremo (Im) al Teatro Ariston, il 16 maggio a Bari al Teatro Team, il 17 maggio a Lecce al Teatro Politeama Greco, il 19 maggio a Catania al Teatro Metropolitan, il 20 maggio a Palermo al Teatro Golden e infine il 23 maggio a Napoli al Teatro Augusteo. Cantautore e musicista carismatico e creativo, Umberto Tozzi grazie alle sue hit senza tempo è diventato un'icona della musica italiana e ha attraversato e appassionato intere generazioni, riempendo con i suoi concerti i più importanti spazi del mondo dedicati alla musica con il suo pubblico fedele e trasversale. Oltre ottanta milioni i dischi venduti, 2.000 i concerti.

[S.TOT.]

Il mitico Umberto Tozzi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 29
Foglio 1

TUTTOSPORT

Tiratura: 57.686
Diffusione: 25.189

www.ecostampa.it

Il nuovo campionato 3vs3 è iniziato con le qualificazioni aperte a tutti

FIP e Lega Basket unite Ecco la "Italian League"

La fase finale si svolgerà dal vivo a Torino durante la Final Eight di febbraio Nell'ultima settimana via anche al FIP eBasket Tour nelle versioni 1vs1 e 5vs5

Silvia Campanella

Una grande novità si sta facendo largo sotto le plance... virtuali. La sempre più strutturata sinergia tra mondo del basket e universo esports, infatti, ha generato la nascita dell'Italian eBasket League, il primo campionato di 3vs3 - giocato sulla piattaforma NBA2K25 - organizzato dalla FIP a braccetto con la Lega Basket di Serie A e le sue sedici società. La prima fase (32 squadre iscritte per un totale di 128 player) verrà disputata online, quindi - in occasione della Final Eight Frecciarossa di Coppa Italia di Torino - ci si sposterà in presenza. E tutte le gare verranno trasmesse in diretta su Italbasket Official, il canale Twitch della FIP, e sul sito LBA.

«Questo accordo con la Lega è un motivo di orgoglio che conferma la storica disponibilità della nostra pallacanestro a innovare e cercare nuove modalità di coinvolgimento dei più giovani – le parole di Giovanni Petrucci, presidente Fip –. Siamo stati tra i primi, nel 2020, ad attivarci nel campo degli esports: allora ci guardavano con scetticismo, poi c'è stata una forte affermazione in tutto il mondo e la decisione del Cio di organizzare gli Olympic Esports Games il prossimo anno». A fargli eco è Umberto Gandini, presidente della Lega Basket: «Questa iniziativa ha un grande valore perché è frutto della collaborazione con la Fip e perché conferma il nostro impegno a realizzare attività in grado di accrescere la popolarità del nostro sport presso la sua fan base, attraendo al contempo nuovi appassionati».

L'Italian eBasket League prevede una prima fase di qualificazione a libera iscrizione, che è iniziata questa settimana e che si concluderà il 10 novembre, quindi una successiva regular season in sette tappe (2-5-9-12 dicembre e 13-16-20 gennaio), in cui le migliori sedici squadre delle qualificazioni saranno abbinate ognuna ad una squadra di serie A. La Fase Finale, infine, sarà disputata all'Inalpi Arena di Torino, durante la Frecciarossa Final Eight: tutte le sedici squadre daranno vita alla Coppa Italia 3v3, mentre le prime otto squadre della regular season si contenderanno lo scudetto, partendo dai quarti di finale, e il prize money in palio.

FIP EBASKET TOUR

Ma l'ultima settimana ha fatto da cornice anche alle prime sfide del Fip eBasket Tour, appuntamento che si snoderà lungo quattro tappe della stagione regolare e, a seguire, con i playoff (dal 13 al 19 gennaio) e con le Grand Finals (in presenza a febbraio 2025).

Nel torneo 1v1 si sono dati battaglia venti player, tra i quali ha prevalso "ArtoTRVP" in finale su "TalktoDanto", mentre nel tabellone di 5v5, tra le sei squadre partecipanti, i TwentyStars eSports hanno prevalso nell'ultimo atto contro Basket Fasano eSports.

La eNazionale intanto si prepara alla seconda fase del torneo eFIBA

EBASKET AZZURRO

E poi, naturalmente, c'è il lungo viaggio della eNazionale di basket, ai nastri di partenza della terza edizione dell'eFIBA, torneo organizzato dalla Federazione Internazionale su NBA 2K25 che conta 63 partecipanti suddivise per area geografica. Tommaso Riovanto, Giulio Maria Nardelli, Lorenzo Solinas, Leonardo Mancini, Filippo Speziali, Andrea Falasca e Ilyass Kamal sono i player scelti per rappresentare i colori dell'Italia e sono già stati impegnati nella fase delle pre-qualificazioni.

Inseriti nel Girone A dell'Europa, i ragazzi del team leader Andrea Pecile si sono piazzati alle spalle della sola Francia, precedendo dunque Gran Bretagna, Grecia, Kosovo, Svezia e Svizzera, e hanno staccato uno dei sei pass in palio per la seconda fase, dedicata alla finale per la zona Europa: appuntamento per il 29 ottobre contro l'Ungheria. «Ci siamo presentati a questa Season 3 dell'eFIBA con grande entusiasmo – il commento dell'ex azzurro "sul campo" Pecile –. L'augurio che ci facciamo è quello di metterci alla prova per capire se siamo riusciti a crescere rispetto agli step precedenti, con la consapevolezza che tutte le altre eNazionali hanno lavorato per farlo. Abbiamo analizzato gli errori e le situazioni che lo scorso anno non ci hanno permesso di superare la seconda fase, speriamo di riuscire a crescere nel corso della manifestazione e, questa volta, andare fino in fondo».

Obiettivo, innanzitutto, accedere alla seconda fase, in programma dal 29 ottobre al 1° novembre. Per poi, da lì, chissà, spiccare il volo verso traguardi ancora più prestigiosi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 30
Foglio 1

TUTTOSPORT

Tiratura: 57.686
Diffusione: 25.189

www.ecostampa.it

A CUNEO

Agassi e Graf Un dialogo dagli studenti

Non soltanto Torino capitale del tennis mondiale con la terza edizione all'Inalpi Arena delle Nitto Atp Finals. Anche il Piemonte sarà campo centrale delle racchette mondiali grazie a una serie di eventi. Andre Agassi e Steffi Graf, che ricordiamo è anche sua moglie, saranno a Cuneo giovedì 7 novembre 2024 per un incontro con migliaia di studenti delle scuole superiori della provincia Granda organizzato dalla Fondazione CRC nell'ambito del ciclo di incontri "Dialoghi sul talento". L'appuntamento al Palazzetto dello Sport è promosso dalla Fondazione CRC e realizzato in collaborazione con "I Tennis Foundation", "Children for Tomorrow Foundation", "Andre Agassi Foundation for Education", e con il supporto di Collisioni. La partecipazione sarà aperta gratuitamente al pubblico con iscrizioni dal sito www.fondazionecrc.it a partire da oggi a mezzogiorno. L'appuntamento ha l'obiettivo di ispirare, attraverso l'incontro con personalità di caratura internazionale, le giovani generazioni della provincia di Cuneo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tutto il superstaff per Sinner 12.000

Thiem, la storia finisce con Darderi

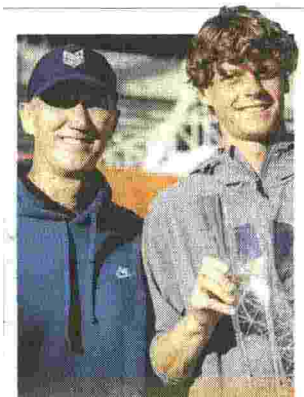
095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 1+30
Foglio 1 / 2

TUTTOSPORT

Tiratura: 57.686
Diffusione: 25.189

www.ecostampa.it



OBIETTIVO 12 MILA PUNTI PURE CAHILL A MONTECARLO

Team Sinner di nuovo al completo nel gran finale

30

Jannik Sinner, 23 anni, ha raggiunto Mats Wilander per le settimane al n. 1 del mondo (20). Il suo regno può essere lunghissimo GETTY

Scansiona il QR Code e accedi ai contenuti di tuttosport.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
23-10-2024
Pagina 1+30
Foglio 2 / 2

TUTTOSPORT

www.ecostampa.it

Anche Cahill arriva per il fine stagione

Tutto il superstaff per Sinner 12.000

Jannik a Montecarlo prepara la volata Parigi-Torino-Coppa Davis Può migliorare il suo record di punti

Giovanni Pelazzo

Giorni di preparazione cruciali per l'ultimo mese della miglior stagione di sempre vissuto dall'Italia del tennis. Giorni in cui Jasmine Paolini sta cercando di recuperare dal problema al piede sinistro che le ha impedito di giocare a Ningbo, suo ultimo appuntamento prima delle Wta Finals di Riad (2-9 novembre). L'azzurra, unica tennista impegnata in Arabia sia in singolare sia in doppio (con Sara Errani), sarà ancora una volta costretta agli straordinari. Giorni di riposo e allenamento a Torino anche per Simone Bolelli e Andrea Vavassori - il piemontese era ieri a Rivoli per alcuni test fisici - che insieme con Jannik Sinner saranno grandi protagonisti alla Inalpi Arena torinese.

Giorni cruciali, questi, anche per il n. 1 del ranking, in vista sì delle ATP Finals, ma anche di Parigi prima e Malaga dopo. Manca un mese alla conclusione di un 2024 con emozioni straordinarie in campo e quanto mai altalenanti per Sinner, non certo per via dei risultati. Ma è proprio in campo che il giocatore più forte del mondo ha dato più volte prova della sua natura più profonda: quella di un campione vero, con una mentalità d'acciaio e una realtà solidissima alle spalle. I primi 40 giorni con Panichi e Badio sono andati alla perfezione: tanto lavoro specifico (soprattutto per l'anca), ma anche abbracci, sorrisi e foto insieme. Una finale a Pechino, un titolo a Shanghai e una vittoria multimilionaria a Riad, battendo (ancora) Medvedev, Djokovic e finalmente Alcaraz. Un team che è tornato al completo, visto che a Montecarlo è arrivato anche Darren Cahill, assente per la trasferta asiatica e pronto ad accompagnare Jannik fino a fine anno.

Si (ri)parte da Bercy, dove l'anno scorso Sinner fu costretto a ritirarsi per via della discutibile scelta degli organizzatori di farlo giocare in pieno pomeriggio – dopo che la sera prima aveva concluso il suo match quasi alle 3 di notte. Il prossimo lunedì Jannik perderà i 500 punti conquistati a Vienna, ma sul piatto a Parigi ce ne sono 910 (scartando i 90 punti del 2023). Dovesse vincere anche in Francia Sinner sfonderebbe quota 12000 in classifica. Poi c'è Torino, la ciliegina potenzialmente più gustosa su una torta già di per sé ricchissima. All'altoatesino manca solo un successo nel suo Paese per potersi regalare la lode in una stagione già da 10 pieno.

La concorrenza, però, sarà agguerrita: oltre a Jannik giocheranno sicuramente le Finals anche Alcaraz, Zverev e Medvedev, alla sesta partecipazione consecutiva al torneo dei maestri. È bene tenere a mente che, almeno per quanto riguarda la fase a gironi, l'azzurro affronterà sicuramente soltanto uno dei tre di cui sopra. I due gruppi del torneo dei Maestri, infatti, vengono composti seguendo un semplice criterio: da una parte il n. 1 e dall'altra il n. 2, poi uno tra il n. 3 e il n. 4, uno tra il n. 5 e il n. 6 e uno tra il n. 7 e il n. 8. I primi due del girone si incrociano in semifinale: il primo del gruppo 1 contro il secondo del gruppo 2 e viceversa. Tradotto: a oggi, Sinner e Alcaraz sarebbero sicuramente nei due gironi opposti, così come Zverev e Medvedev. Il tedesco, però, ha ancora chance di salire al n. 2 della race prima di Torino, il che cambierebbe e non poco le carte in tavola: Jannik potrebbe paradossalmente anche trovarsi in un girone con Alcaraz e Djokovic, dove uno dei tre resterebbe sicuramente fuori.

Il prossimo a dover prenotare una camera ai piedi della Mole dovrebbe essere Taylor Fritz, stabile al quinto posto nella classifica che tiene conto soltanto dei risultati ottenuti nel 2024. Il punto di domanda più grande riguarda proprio Nole: nonostante il forfait da Bercy, non è improbabile vedere anche lui all'Inalpi Arena, a meno che non decida di fermarsi. Gli inseguitori (Ruud, Rublev e soprattutto De Minaur, Paul e Dimitrov) arrancano e, a quel punto, il serbo potrebbe puntare a un altro record clamoroso: diventare il campione più anziano delle Atp Finals da... Djokovic nel 2023.

Finale a Pechino e due trionfi per il n. 1 dall'arrivo di Panichi e Badio

Medvedev è il 4° qualificato alle Atp Finals. Fritz c'è quasi. Dubbi Djoker

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

/ TENNIS

Volata Sinner: il programma dei prossimi tornei e il possibile record

Anche Cahill arriva per il fine stagione: tutto il superstaff di Jannik per concludere al meglio un'annata strepitosa

1
Volata Sinner: il programma dei prossimi tornei e il possibile record
2
Sinner, Parigi per sfondare quota 12mila in classifica

2 MIN

Giovanni Pelazzo **23.10.2024** 10:17

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Ubitennis

Aa

HOMEUBICONTESTULTIMEATPWTASLAM SCANAGATTARUBRICHE INTERVISTACIRCOLIVIDEO

Rassegna stampa

Rassegna Stampa – Il saluto al tennis di Dominic Thiem

La rassegna stampa di mercoledì 23 ottobre 2024: Thiem, la storia finisce con Darderi (Bertellino). Darderi un signore, Musetti vola (Capodaglio)

ByAlessia Gentile Published 23/10/2024
Last updated: 23/10/2024 9:28

Share

12 Min Read

Thiem, la storia finisce con Darderi (Roberto Bertellino, Tuttosport)
Il primo derby tra i Lorenzo e Lorenzo, andato in scena sul campo numero 2 dell`impianto che ospita l`Erste Bank Open di Vienna (ATP 500), è stato una sorta di assolo per Musetti. Il carrarino e Sonego si sono spesso allenati insieme e hanno giocato fianco a fianco in doppio, sia in Davis Cup sia alle Olimpiadi di Tokyo, compiendo l`impresa nel primo caso e sfiorandola nel secondo. Mai però si erano trovati dalle parti opposte della rete e come sempre anche le implicazioni psicologiche di un confronto per sua natura atipico possono aver fatto la differenza. Musetti è stato sportivamente spietato, offrendo una prestazione perfetta sia al servizio sia in risposta. Con un break, che lo ha portato sul 3-1, ha di fatto incanalato il primo set verso la conclusione favorevole, esaltata dalle percentuali di prime palle e dai solo quattro punti concessi al torinese quando è andato in battuta. La seconda frazione è stata ancora più monocorde. Musetti ha centrato due break e proposto soluzioni di ogni genere mettendo in campo l`enorme potenziale di cui dispone. […] Musetti è volato negli ottavi dove troverà domani l`esperto Gael Monfils, anch`egli a segno nel derby di Francia contro Halys. Ottavi a Vienna anche per Luciano Darderi che ha interrotto una serie negativa di 7 sconfitte al primo turno e posto la parola fine alla carriera di Dominic Thiem, 31 anni e 17 titoli all`attivo di cui uno Slam (US Open 2020). L'italo-argentino ha lottato e ha resistito contro una bella versione dell`austriaco sostenuto a gran voce dal pubblico di casa. Conquistato il set iniziale al tie-break, nel secondo Darderi è salito e Thiem ha abbassato la guardia. Standing ovation al termine per l`ex n. 3 Atp cui Darderi ha giustamente lasciato la scena: «*Grazie per tutto il sostegno che mi avete dato in tanti anni di carriera. Mi spiace aver potuto giocare poco in Austria nelle ultime stagioni a causa delle mie condizioni fisiche. E` stata una grande avventura*». In serata tornerà in campo Matteo Berrettini, a caccia dei quarti. Sulla sua strada l`americano Tiafoe.
Darderi un signore, Musetti vola (Giorgio Capodaglio, Corriere dello Sport)
Mentre Sinner prepara l'ultimo Masters 1000 della stagione, in programma sul veloce indoor di Parigi Bercy dal 28 ottobre al 3 novembre (al quale non prenderà parte Djokovic, che mette così a rischio la qualificazione alle Atp Finals), sono tre gli italiani scesi in campo a Vienna. Nell`Atp 500 austriaco, del quale proprio il numero 1 al mondo ha deciso di non difendere il titolo per motivi di programmazione, è andata in scena la sfida tutta italiana tra Lorenzo Musetti e Lorenzo Sonego. Una partita dominata dal carrarino, che si è imposto nettamente 6-3 6-2 grazie a una grande prova sia al servizio (81% di prime)

Ultimi articoli

Ubicontest: Berrettini per un posto ai quarti. Gioca e vinci prestigiosi biglietti
ATP

ATP Basilea: Tsitsipas riemerge dall'abisso ed elimina Cerundolo, Rune supera Jarry
ATP

Dominic Thiem: L'addio silenzioso di un campione tormentato
Interviste

ATP Vienna: Nishikori ci prova, ma Draper col servizio è letale
ATP

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

che in risposta. Poco da fare per il torinese, che ha perso il servizio ben tre volte. Musetti tornerà in campo domani contro il francese Gael Monfils […]. A Vienna, l`attenzione si è poi concentrata sull`ultima partita in carriera di uno dei tennisti più belli e sfortunati degli ultimi anni, Dominic Thiem. L'austriaco è stato sconfitto da un ottimo Luciano Darderi 7-6(6) 6-2. Primo set equilibrato, nel quale l`idolo di casa mostra alcuni dei colpi che l`hanno portato a essere numero 3 al mondo; l`italiano subisce un break in apertura, recupera fino al 4-4 per poi imporsi al tie break del primo set dopo essere stato sotto 3-0. A quel punto, come prevedibile, Thiem cala fisicamente e il match va secondo copione. A fine partita Darderi saluta l`avversario e gli rende onore lasciandogli giustamente la scena finale. Tanta commozione per il pubblico austriaco giunto in massa a omaggiare un campione che, oltre a vincere uno US Open, ha giocato tre finali Slam (due Roland Garros e un Australian Open) e conquistato 17 titoli Atp. L'ultimo proprio il suo apice, la vittoria su Zverev nel 2020 a New York,
prima dei tanti problemi fisici e mentali che ne hanno causato la flessione. Mentre Thiem simbolicamente appende la sua racchetta al chiodo, non è però tempo di rimpianti, ma di celebrare un tennista capace di vincere sedici volte contro Federer, Djokovic e Nadal. […]

Team Sinner di nuovo al completo nel gran finale (Giovanni Pelazzo, Tuttosport)

Giorni di preparazione cruciali per l`ultimo mese della miglior stagione di sempre vissuto dall`Italia del tennis. Giorni in cui Jasmine Paolini sta cercando di recuperare dal problema al piede sinistro che le ha impedito di giocare a Ningbo, suo ultimo appuntamento prima delle Wta Finals di Riad (2-9 novembre). L'azzurra, unica tennista impegnata in Arabia sia in singolare sia in doppio (con Sara Errani), sarà ancora una volta costretta agli straordinari. Giorni di riposo e allenamento a Torino anche per Simone Bolelli e Andrea Vavassori, che insieme con Jannik Sinner saranno grandi protagonisti alla Inalpi Arena torinese. Giorni cruciali, questi, anche per il n. 1 del ranking, in vista sì delle ATP Finals, ma anche di Parigi prima e Malaga dopo. Manca un mese alla conclusione di un 2024 con emozioni straordinarie in campo e quanto mai altalenanti per Sinner; non certo per via dei risultati Ma è proprio in campo che il giocatore più forte del mondo ha dato più volte prova della sua natura più profonda: quella di un campione vero, con una mentalità d`acciaio e una realtà solidissima alle spalle. I primi 40 giorni con Panichi e Badio sono andati alla perfezione: tanto lavoro specifico (soprattutto per l`anca), ma anche abbracci, sorrisi e foto insieme. Una finale a Pechino, un titolo a Shanghai e una vittoria multimilionaria a Riad, battendo (ancora) Medvedev, Djokovic e finalmente Alcaraz. Un team che è tornato al completo, visto che a Montecarlo è arrivato anche Darren Cahill, assente per la trasferta asiatica e pronto ad accompagnare Jannik fino a fine anno. Si (ri)parte da Bercy, dove l`anno scorso Sinner fu costretto a ritirarsi per via della discutibile scelta degli organizzatori di farlo giocare in pieno pomeriggio, dopo che la sera prima aveva concluso il suo match quasi alle 3 di notte. […] Dovesse vincere anche in Francia Sinner sfonderebbe quota 12000 in classifica Poi c`è Torino, la ciliegina potenzialmente più gustosa su una torta già di per sé ricchissima. All`altoatesino manca solo un successo nel suo Paese per potersi regalare la lode in una stagione già da 10 pieno. La concorrenza, però, sarà agguerrita: oltre a Jannik giocheranno sicuramente le Finals anche Alcaraz, Zverev e Medvedev, alla sesta partecipazione consecutiva al torneo dei maestri. […]

Braccio di ferro (Federica Cocchi, La Gazzetta dello Sport)

Lo dicono tutti: basta sentire il suono della palla di Jannik Sinner rotondo, secco, per capire che i suoi colpi da fondo, dritto e rovescio, sono di un altro livello. Se ne accorge chi ha un orecchio tennistico, se ne accorgono i rivali che spesso si trovano a rispondere a traccianti che tornano indietro a velocità doppia. Il numero 1 al mondo, secondo le statistiche Atp è il giocatore con il più alto rendimento a livello sia di dritto sia di rovescio: colpi veloci, puliti, potenti e spesso vincenti. Insomma, Jannik domina dalla linea di fondo e più si allungano gli scambi, più picchia duro senza mai perdere solidità. Lo aveva sottolineato anche Boris Becker parlando della qualità dei colpi da fondo di Jannik: «La velocità fa la differenza – diceva commentando la somiglianza tra l`ex allievo Djokovic e il nostro numero 1 -. È rapido e potente, ma soprattutto è continuo, e questo lo rende quasi inattaccabile da fondo». Sinner è al primo posto sia nella qualità del dritto (8.8 secondo le statistiche di Atp e Tennis Insight) che in quella del rovescio (8.48). La velocità del dritto del numero uno del mondo ha una media di 123 km/orari, circa 8 chilometri all`ora più veloce della media del circuito e la palla passa due centimetri sopra la rete in meno rispetto alla media del tour. Banalmente, abbassando la traiettoria del colpo si aumenta la velocità di spinta della palla, e in questo Sinner è naturalmente portato vista la rapidità quasi irreale col quale colpisce, dal timing eccezionale. La stessa cosa vale per il rovescio, dove Jannik ha una velocità media molto alta, 117 km orari, anche in questo caso 7 km/h oltre la media dei rivali. Sinner riesce a mandare la palla ben cinque centimetri più in basso, quando passa sulla rete, rispetto agli altri giocatori. […] Dato il suo dominio da fondo campo, non c`è da meravigliarsi che Sinner sia in testa alla classifica pure in un`altra categoria chiave: la conversione. Quando è in posizione offensiva, il due volte campione slam vince il 73% dei punti. Insomma, il distacco siderale di Jannik rispetto agli inseguitori in classifica è facilmente motivato. Quando viene spinto oltre la linea di fondo, l`altoatesino riesce a ribaltare il punto con molta efficacia, soprattutto di rovescio, trovando angoli incredibili oppure sfruttando la sua capacità di generare potenza con i colpi. Per quanto riguarda la risposta, anche lì Jannik è indiscutibilmente il numero 1, con un tasso di conversione del punto molto alto: quando riesce a rimandare la palla dall`altra parte dopo il servizio dell`avversario, molto spesso poi conquista il punto. Come nessun altro. Darren Cahill, il coach australiano che segue Jannik insieme a Simone Vagnozzi, dopo il secondo Slam ha riconosciuto al tecnico Italiano il suo grande lavoro: «*Penso che Simone abbia fatto tantissimo negli ultimi due anni soffermandosi con attenzione sugli errori di gioco di Jannik, correggendoli e facendolo evolvere*». E il lavoro non è finito visto che, ultimamente, sotto la lente del tecnico italiano è tornato anche il servizio, ancora più efficace grazie a qualche modifica del movimento. […]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

GIOCA E VINCI I BIGLIETTI PER IL GRANDE TENNIS
UBICONTEST
Concorso a premi 'Ubicontest' | 1-31 ottobre 2024 | Iscriviti all'app e partecipa al gioco | Valore totale montepremi €2487,99

Tabelloni ATP / WTA - RASSEGNA STAMPA FREE

TAGGED: rassegna stampa

Leave a comment

Collabora con noi
Pubblicità
Newsletter
Cookie policy
Privacy Policy
Servizi Vincenti
Il Grande Slam
TENNIS VIRTUAL TOUR

Iscriviti a WARNING

La nostra newsletter, divertente, arriva ogni venerdì ed è scritta con tanta competenza ed ironia.

Privacy Policy

Inserisci l'email per iscriverti e ricevere l'email di benvenuto.

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

Stay Connected

Facebook
Like

Twitter
Follow

Instagram
Follow

Youtube
Subscribe

Tiktok
Follow

LinkedIn
Follow

Twitch
Follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

askanews.it
askanews
www.ecostampa.it

CRONACA PUGLIA

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri

OTT 22, 2024 Musica

info & imprese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

askanews.it
askanews
www.ecostampa.it

Milano, 22 ott. (askanews) – "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L'album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.

Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.

I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent'anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un'amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell'università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all'Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CAMPANIAPRESS.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

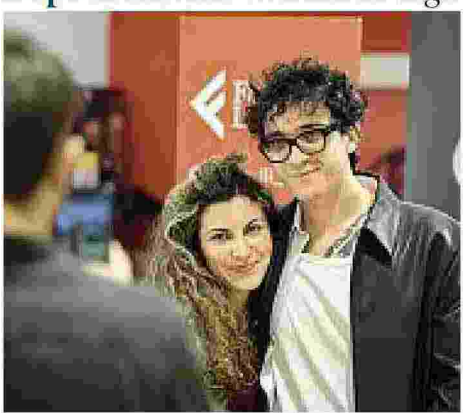
095047

CORRIERE TORINO

Diffusione: 7.129

www.ecostampa.it

Dopo la soffiata Il cantante nega



Firmacopie Il cantante con una fan alla Feltrinelli

Tananai a Torino, il firmacopie poi il no: «Niente Capodanno»

di **Mattia Aimola**

Un lunghissimo pomeriggio torinese, poi una risposta tanto breve quanto chiara: «No, a Capodanno non vengo». La frase potrebbe continuare con, ci vediamo comunque qui al concerto del 3 dicembre, ma lo sportello del minivan passato in piazza Cln per raccogliere Tananai si chiude e lo scambio di battute finisce lì. Quindi dopo l'anticipazione del nome del cantante arriva la smentita del diretto interessato. a pagina 5

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Quotidiano
22-10-2024
Pagina 1+5
Foglio 2 / 2

CORRIERE TORINO

www.ecostampa.it

Il Capodanno ha una certezza Tananai: «Io non ci sarò»

A Torino per un firmacopie, il cantautore chiude la porta: sarà qui solo il 3 dicembre

Un lunghissimo pomeriggio torinese, poi una risposta tanto breve quanto chiara: «No, a Capodanno non vengo». La frase potrebbe continuare con, ci vediamo comunque qui per il concerto del 3 dicembre, ma lo sportello del minivan passato in piazza Cln per raccogliere Tananai si chiude e lo scambio di battute finisce lì. Quindi dopo l'anticipazione del nome del cantante e le polemiche successive alla prima smentita degli agenti, arriva anche la smentita bis del diretto interessato.

Tananai non canterà a Torino a fine anno. E se prima qualcuno aveva pensato potesse essere una dichiarazione di facciata, magari proprio a difesa del concerto (a pagamento, mentre a Capodanno lo spettacolo sarà gratuito per i diecimila che riusciranno ad accreditarsi) in programma al PalaInalpi il 3 dicembre prossimo, ora non ci sono dubbi.

La giornata di Alberto Cotta Ramusino – così all'anagrafe è stato registrato 29 anni fa il cantautore milanese – è stata un bagno di folla nel pieno centro della città, nella libreria Feltrinelli, dove lo aspettavano centinaia di fan diligentemente in coda anche per diverse ore pur di poter toccare da vicino il loro idolo, l'uomo che dà voce e corpo alle loro emozioni.

C'è chi si è messo in fila fin dalla tarda mattinata, chi è arrivato di corsa all'uscita da scuola o dal lavoro, anche chi ha portato bigliettini e persino un tiramisù «per ringraziarti di tirarci su ogni giorno». È il popolo di Tananai che ha accolto, alla Feltrinelli di Torino, il cantante per il firma copie del nuovo album, CalmoCobra, uscito venerdì scorso. Alcune centinaia di giovani e giovanissimi, chi in gruppo, chi con la mamma, hanno atteso ore di poter incontrare l'autore di successi come Tango, Abissale e di nuove hit come Veleno, Storie brevi e Ragni. Prima la coda sotto i portici, poi nei corridoi della libreria, dove il sottofondo delle canzoni del nuovo disco, di tanto in tanto, faceva scattare i cori dei fan, che non gli hanno fatto mancare il loro affetto e anche un «sei bellissimo».

Lui, ha avuto una parola per tutti (anche per qualche cagnolino), un sorriso, mentre firmava i cd e i vinili con l'immancabile foto di rito. Tra chi è in fila, nel piano interrato della libreria, c'è ancora chi spera di vedere il cantante sul palco di Piazza Castello il 31 dicembre, per festeggiare l'arrivo del nuovo anno.

«Magari, – commentano un gruppo di ragazzine con il disco del loro beniamino in mano – così risolveremo anche il problema sul cosa fare l'ultimo dell'anno». E se non fosse gratis? Fa lo stesso: «Lui è un patatino - spiegano altri - scrive dei testi profondi, andrei ad ascoltarlo anche a pagamento a fine anno, senza dubbio». E, invece, citando uno degli ultimi successi del cantante milanese, sono state tutte «Storie brevi». Proprio una settimana fa si erano rincorse le voci sulla presenza dell'artista per il noto concertone organizzato da Reverse (fresca dell'insuccesso al Todays di questa estate») in Piazza Castello.

Martedì, la smentita ufficiale: «La sua partecipazione non è mai stata prevista – si leggeva nella nota diffusa da Words for you, l'agenzia che cura la sua comunicazione – e quindi non può essere confermata. La sua unica performance a Torino, per altro prevista da mesi, è quella del 3 dicembre all'Inalpi Arena».

La pietra tombale, infine, ce l'ha messa l'artista ieri.

Mattia Aimola

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giornata speciale in piazza Cln a Torino dove dalle 17 sin dopo le 19 si è presentato Tananai per firmare le copie del suo ultimo disco CalmoCobra, uscito venerdì scorso. I suoi fan, a centinaia, si sono radunati sotto i portici nei pressi della libreria e poi in ordine e con sorrisi larghissimi hanno avvicinato il cantautore milanese (foto di Alberto Gandolfo LaPresse)

La vicenda

● Il Comune ha stanziato quasi un milione di euro per la festa dell'ultimo dell'anno in piazza Castello, alla gara hanno partecipato diverse società ma ha vinto Reverse (che l'estate scorsa ha realizzato Todays): secondo i rumors nel suo documento era citato il cantante milanese, che però non verrà

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

CORRIEREDELLASARDEGNA.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Corriere dello Sport.it

www.ecostampa.it

Sinner, gli avversari alle Atp Finals di Torino: chi e' ancora in corsa e chi non ci sara'

L´azzurro, come altri due tennisti, è giù qualificato per l´appuntamento in programma dal 10 al 17 novembre: la situazione nell´Atp Race 1 min ROMA - Dopo il trionfo nel Six Kings Slam a Riyad, Jannik Sinner fa rotta sul Masters 1000 di Bercy in attesa del grande finale di stagione, con le Finals di Coppa Davis a Malaga che seguiranno le Nitto Atp Finals di Torino , appuntamento quest´ultimo per il quale l´azzurro numero uno del mondo ha il biglietto già in tasca come altri due tennisti. Atp Finals, Sinner ci sarà: chi affronterà a Torino Oltre a Sinner infatti anche lo spagnolo Carlos Alcaraz e il tedesco Alexander Zverev sono già aritmeticamente qualificati per l´evento in programma dal 10 al 17 novembre all´Inalpi Arena di Torino , dove si affronteranno i primi otto della Race Atp. A un passo dalla qualificazione c´è poi i l russo Daniil Medvedev (a soli 10 punti dal pass) e molto vicini sono lo statunitense Taylor Fritz e il serbo Novak Djokovic. Due verosibilmente le piazze ancora contendibili, per il momento in mano a Casper Ruud e Andrey Rublev, rispettivamente settimo e ottavo , che sono di scena a Basilea dove puntano ad avvicinare la qualificazione per Torino. Il norvegese ha 225 punti di vantaggio sul russo, che a sua volta ha un cuscinetto di 265 punti sull´australiano Alex de Minaur , ora nono nella Race. Sinner Six Kings Slam, è Sinner il re d´Arabia: sul palco spunta un ospite a sorpresa © RIPRODUZIONE RISERVATA Loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

I negramaro escono col nuovo album "Free love"
Attualità I negramaro escono col nuovo album "Free love"
I negramaro escono col nuovo album "Free love"
Ottobre 22, 2024
Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri
Milano, 22 ott. (askanews) - "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.
Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".
Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.
I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.
Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CORRIERE DI PALERMO

martedì, 22 Ottobre , 24

Israele, pioggia di bombe sul Libano: attacco record non è finito

(Adnkronos) - Israele ha martellato il...

Ucraina, Russia avanza in Donbass ma sta per scattare la 'trappola' della pioggia

(Adnkronos) - La Russia avanza nel...

Sciopero 5 ottobre bus, tram e metro: orario, fasce garantite e città coinvolte

(Adnkronos) - Trasporto pubblico a rischio...

Ballando on the Road, Matteo Addino entra nella giuria: chi è

(Adnkronos) - Matteo Addino entra nella...

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Attualità › I negramaro escono col nuovo album "Free love"

TAGS I negramaro escono col nuovo album "Free love"

22/10/2024

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri
Milano, 22 ott. (askanews) – "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L'album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.
Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".
Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.
I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent'anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un'amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell'università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all'Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Potrebbe interessarti

Al San Domenico Golf sfida tra le stelle del Legends Tour
22/10/2024

Psa, a breve subcommissario con delega depopolamento cinghiali
22/10/2024

Tumore al seno, docuserie "Distances" alla Festa del Cinema di Roma
22/10/2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Topolino celebra Giacomo

Gaza, il ministro israelianio

Razzismo, il Consiglio

Articoli Popolari

CRONACHEDELLACALABRIA.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Dall´Italia e dal Mondo I negramaro escono col nuovo album "Free love"
I negramaro escono col nuovo album "Free love"
Ottobre 22, 2024
Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri
Milano, 22 ott. (askanews) - "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.
Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".
Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.
I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.
Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

(Adnkronos) - Accenture annuncia il lancio in Italia...
I negramaro escono col nuovo album "Free love"
Attualità I negramaro escono col nuovo album "Free love"
I negramaro escono col nuovo album "Free love"
22 Ottobre 2024
Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri
Milano, 22 ott. (askanews) - "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.
Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".
Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.
I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.
Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

CRONACHEDIBARI.COM

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

cronachedimilano.com
CRONACHE DIMILANO

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

dire.it
DiRE
www.ecostampa.it

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Home » Spettacolo » Da Tiziano Ferro a Elisa: tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro

Da Tiziano Ferro a Elisa: tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro

Esce il 22 novembre "Free love", nono album della band

Pubblicato:22-10-2024 15:11
Ultimo aggiornamento:22-10-2024 15:15
Autore: Redazione

Getting your **Trinity Audio** player ready...

ph. Giordano Mattar

ROMA – **"Free love"** è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì **22 novembre**. Dodici tracce, otto collaborazioni: **Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo** sono gli ospiti presenti nel disco.

Ebna presenta alla Camera di Commercio di Roma il Bilancio Sociale

X Factor, la Finale il 5 dicembre a Napoli. Ecco come partecipare all'evento gratuito

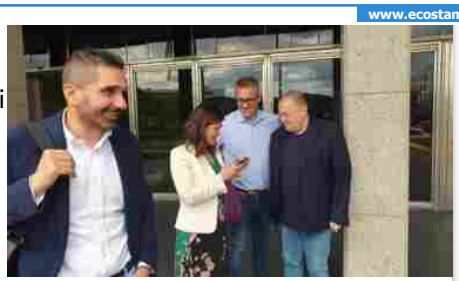
Minori, Protocollo Napoli lancia la campagna per l'abolizione della Pas nei tribunali

VIDEO | Anziani seguiti e rapinati fuori dai supermercati, fermata banda di rumeni a Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DiRE
www.ecostampa.it

L'album è stato registrato a Berlino negli storici **Hansa Studios**, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con **Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta)** e negramaro.



In Sardegna il "campo largo" perde il primo pezzo: il Psi lascia la coalizione

La tracklist "Free Love"

1.Free love (ft. Kaleo)
2.Marziani
3.Ricominciamo tutto
4.Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra)
5.Diamanti (con Elisa & Jovanotti)
6.Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi)
7.Luna Piena
8.Lente (ft. Aiello)
9.Berlino Est
10.Solo se sbagli (ft.Tiziano Ferro)
11.Esci sole!
12.Io direi di sì (ft. Malika Ayane)

Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'**opera originale "Narciso" di Jago**, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.

Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DIRE
www.ecostampa.it

Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

I NERGRAMARO IN TOUR

Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. **Negramaro Palasport 2025**, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

Le date:

- 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo
- 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
- 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
- 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena
- 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
- 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele
- 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio
- 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina
- 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.

Instore Tour "Free Love"

Ecco il calendario dell'instore tour:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DIRE
www.ecostampa.it

- sabato 23 novembre ore 17.00 Milano – Mondadori Duomo, piazza del Duomo
- martedì 26 novembre ore 17.30 Roma – Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263
- venerdì 29 novembre ore 17.30 Nola (Napoli) – CC Vulcano Buono, via Boscofangone
- sabato 30 novembre ore 17.00 Belpasso (Catania) – CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23
- domenica 1 dicembre ore 17.00 Rizziconi (Reggio Calabria) – CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111
- martedì 3 dicembre ore 17.30 Molfetta (Bari) – CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti
- mercoledì 4 dicembre ore 17.30 Casalecchio di Reno (Bologna) -CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2
- giovedì 5 dicembre ore 17.30 Venezia – CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20
- lunedì 9 dicembre ore 17.30 Corciano (Perugia) – CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

Cookie Policy

Le tue preferenze relative alla privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

dire.it
DiRE
www.ecostampa.it

DiRE
AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

Gabry Ponte a San Siro per la prima volta: in vendita i biglietti per giugno 2025

L'evento sarà una grande festa all'insegna del divertimento, in cui verranno celebrati quei successi che hanno fatto scatenare intere generazioni

Pubblicato:22-10-2024 12:52
Ultimo aggiornamento:22-10-2024 12:52
Autore: Redazione

Getting your **Trinity Audio** player ready...

ROMA – Per la prima volta, lo Stadio di San Siro **vibrerà sulle note di uno dei deejay e producer italiani più acclamati a livello globale**, regalando un'esperienza indimenticabile ai suoi fan per un evento unico nel suo genere. **Gabry Ponte** è pronto a dare il via all'estate con un'**esplosione di energia e ritmo**, portando sul palco tutte le sue **hit che hanno segnato la storia della musica dance**. Una serata unica, dove musica, emozioni e ricordi si fonderanno per far ballare Milano tutta la notte. **L'evento sarà una grande festa all'insegna del divertimento, in cui verranno celebrati quei successi che hanno fatto scatenare intere generazioni.**

Bomboloni e biscotti a scuola, il pasticcere Asta a Bologna era un idolo per i bambini

IA, il British Council: "Non sostituirà gli insegnanti"

A Gaza "è in corso un massacro, corpi per strada". E nel Nord negato ancora l'accesso a operatori Onu

VIDEO | La X Mas e i fasci littori: l'anello dei fedelissimi del generale Vannacci

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

L'evento si terrà **sabato 28 giugno 2025** ed è sponsorizzato da Rtl 102.5. I biglietti sono disponibili da oggi su Ticketone, Ticketmaster, Vivaticket e punti vendita abituali. Per info: www.livenation.it.

Ilaria Salis: "L'Ungheria chiederà la revoca della mia immunità, il Parlamento difenda lo stato di diritto"

LA CARRIERA DI GABRY PONTE E I SUOI SUCCESSI

Gabry Ponte inizia la sua carriera ufficialmente nel 1998 quando produce "Blue (da ba dee)", il singolo di debutto con gli Eiffel 65, che scala le classifiche mondiali e vende oltre 8 milioni di copie. Al singolo segue il primo album "Europop" che vende altri 4 milioni di copie. Nel 2000 l'artista vince gli European Music Awards come "Miglior Artista Italiano nel mondo".

Nel frattempo, comincia la sua carriera solista e i suoi primi singoli e remix compaiono da subito nelle classifiche europee. Nel 2014 entra nella classifica dei Top 100 DJ al numero 61. Nell'estate 2019 co-produce il successo europeo **"Monster" (oltre 340 milioni di stream su Spotify) insieme al giovane produttore austriaco LUM!X.**

Con oltre 602 milioni di stream solo su Spotify e oltre 200 milioni di visualizzazioni su Youtube, la hit "Thunder" con LUM!X e Prezioso scala le classifiche italiane e internazionali. Non solo, Thunder appare nella famosa Billboard TOP200 del 2021, un prestigioso traguardo che Gabry Ponte aveva già raggiunto nel gennaio 2000 con Blue (Da Ba Dee) insieme al suo gruppo Eiffel65.

Il brano conquista 1 disco di diamante in Francia, 2 platino in Italia ed è platino in Svezia (x3), Norvegia (x3), Paesi Bassi, Polonia (x2), Austria, Danimarca, Svizzera (x2), Finlandia e Canada. Thunder è stato premiato come miglior brano nella categoria online ai Siae Music Awards 2023.

A giugno 2022 esce il singolo di Gabry Ponte con LUM!X feat. Daddy DJ "We Could Be Together", certificato oro in Italia, Olanda, Belgio e Francia, e nell'agosto dello stesso anno "I'm Good (Blue)" di David Guetta guadagna una nomination ai Grammy, facendo sì che "Blue" diventi la prima canzone della storia a ricevere due nomination ai Grammy come Best Dance/Electronic Recording.

Con oltre 4 milioni di utenti complessivi sulle piattaforme social/digital, Gabry appare nella prestigiosa classifica "Climax" che certifica i DJ più seguiti al mondo. Nell'edizione 2024 della classifica Climax Gabry è salito dal #51 del 2023 al #42 (https://climaxplay.net/top-100-djs-2024). Nel 2024 Gabry Ponte entra nella classifica ufficiale Top 101 Producers, per i DJ producer più ascoltati al mondo, redatta da 1001 Tracklist, alla posizione #56.

Nel 2024 escono i singoli "**Mockingbird**" con Tiesto, Dimitri Vegas & Like Mike, "**Save Me**" con Steve Aoki e Kel e "**Born To Love Ya**" con Sean Paul e Natti Natasha.

Dal punto di vista live, nel biennio 2023/2024 Gabry Ponte si è esibito oltre 150 volte in 13 Paesi facendo ballare oltre 1.500.000 persone. Negli ultimi due anni è stato protagonista di un tour con importanti date in Italia e all'estero (tra cui: Unreal Festival – Riga, SAGA Festival – Bucharest, Ushaia, Ibiza, Parookaville2023 – Weeze, Tomorrowland 2023 – Boom e Cavo Paradiso – Mykonos). **Nel 2024, Gabry Ponte ha celebrato 25 anni di carriera con un tour epico che ha infiammato le più grandi arene italiane** (Unipol Forum Milano, Unipol Arena Bologna, Inalpi Arena Torino, Rock

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dire.it
DIRE
www.ecostampa.it

in Roma 2024) **facendo registrare sold-out ovunque grazie ad uno spettacolo mozzafiato. È reduce dall'esibizione del 13 ottobre al Tomorrowland Brasil che lo ha visto protagonista accanto ai grandi nomi del panorama dance internazionale.**

Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l'indirizzo www.dire.it

Cookie Policy

Le tue preferenze relative alla privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

I NEGRAMARO ANNUNCIANO IL NUOVO ALBUM "FREE LOVE": DATA DI USCITA E DETTAGLI DEL TOUR

Di Roberta Balbo - 22 Ottobre 2024

I **Negramaro**, una delle band più influenti della musica italiana, hanno ufficialmente svelato il titolo del loro nono album in studio, intitolato **"Free Love"**, che sarà disponibile dal **22 novembre**. L'annuncio è stato dato sui canali social del gruppo dal frontman **Giuliano Sangiorgi** e dai suoi compagni. L'album sarà pubblicato sotto l'etichetta storica **Sugar**, fondata da **Caterina Caselli**, che ha giocato un ruolo cruciale nella scoperta e nel lancio della band.

Le tracce e le collaborazioni dell'album

"Free Love" si preannuncia come un lavoro ricco di contenuti, presentando dodici tracce che vedono la partecipazione di illustri ospiti della scena musicale italiana. Tra i nomi più rilevanti troviamo **Jovanotti**, **Tiziano Ferro**, **Aiello**, **Malika Ayane**, **Elisa**, **Niccolò Fabi**, **Fabri Fibra** e il gruppo islandese **Kaleo**. La registrazione dell'album è avvenuta presso i leggendari **Hansa Studios di Berlino**, un luogo iconico che ha ospitato artisti del calibro di **U2**, **David Bowie**, **Depeche Mode** e **Iggy Pop**.

Giuliano Sangiorgi, autore di tutti i testi e delle musiche, ha collaborato con un team di produzione di alto livello, che comprende **Taketo Gohara**, **Sixpm**, **Andro** e **d.whale** . La combinazione di elementi musicali e testi incisivi rende questo nuovo progetto una testimonianza della capacità della band di evolversi pur rimanendo fedele al proprio stile distintivo.

La copertina e il concept di "Free Love"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

La copertina di **"Free Love"** è già un elemento di grande discussione e interesse. Essa ritrae un'immagine ispirata all'opera **"Narciso"** dell'artista **Jago**, rappresentante una simmetria di sentimenti tra l'uomo e la donna. Questo concetto di simmetria si riflette anche nella musica e nei testi del disco, sottolineando l'importanza dell'amore in tutte le sue forme.

Il messaggio principale dell'album è la rivendicazione della **libertà di amare**. I **Negramaro** invitano a praticare un amore privo di pregiudizi, violenza e discriminazione, enfatizzando il diritto di ogni individuo a essere se stesso e a esprimere i propri sentimenti senza timore. *"Free Love"* non è solo un titolo, ma un inno alla diversità, al rispetto e alla ricchezza delle relazioni umane.

Il tour 2025: tutte le date da segnare in agenda

In concomitanza con l'uscita dell'album, la band ha già programmato un tour che toccherà diverse città italiane nel **2025**. Il tour partirà da **Jesolo** il **27 settembre** e terminerà il **29 ottobre** al **Palazzo dello Sport di Roma**. Gli appassionati avranno l'opportunità di ascoltare dal vivo i brani dell'album, oltre ai grandi successi che hanno fatto la storia della band.

Le tappe previste sono:
– **27 settembre 2025**, **Jesolo**, Palazzo del Turismo
– **3 ottobre 2025**, **Assago** , Unipol Forum
– **7 ottobre 2025**, **Casalecchio di Reno** , Unipol Arena
– **10 ottobre 2025**, **Torino**, Inalpi Arena
– **12 ottobre 2025**, **Firenze**, Nelson Mandela Forum
– **14 ottobre 2025**, **Eboli**, Palasele
– **17, 18 e 19 ottobre 2025**, **Bari**, Palaflorio
– **23, 24 e 25 ottobre 2025**, **Messina**, PalaRescifina
– **29 ottobre 2025**, **Roma**, Palazzo dello Sport

I fan sono invitati a prepararsi per questa serie di concerti, che promettono di essere un viaggio emozionante attraverso la musica e i messaggi profondi dei **Negramaro**.

ARTICOLI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

GIOVANNILUCIANELLI.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILCORRIEREDIBOLOGNA.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILCORRIEREDIFIRENZE.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILDECODER.COM

www.ecostampa.it

in vendita i biglietti per giugno 2025

in vendita i biglietti per giugno 2025
22 Ottobre 2024
L´evento sarà una grande festa all´insegna del divertimento, in cui verranno celebrati quei successi che hanno fatto scatenare intere generazioni
Pubblicato:22-10-2024 12:52Ultimo aggiornamento:22-10-2024 12:52
ROMA - Per la prima volta, lo Stadio di San Siro vibrerà sulle note di uno dei deejay e producer italiani più acclamati a livello globale, regalando un ´esperienza indimenticabile ai suoi fan per un evento unico nel suo genere. Gabry Ponte è pronto a dare il via all´estate con un´esplosione di energia e ritmo, portando sul palco tutte le sue hit che hanno segnato la storia della musica dance. Una serata unica, dove musica, emozioni e ricordi si fonderanno per far ballare Milano tutta la notte. L´evento sarà una grande festa all´insegna del divertimento, in cui verranno celebrati quei successi che hanno fatto scatenare intere generazioni.
L´evento si terrà sabato 28 giugno 2025 ed è sponsorizzato da Rtl 102.5. I biglietti sono disponibili da oggi su Ticketone, Ticketmaster, Vivaticket e punti vendita abituali. Per info: www.livenation.it.
LA CARRIERA DI GABRY PONTE E I SUOI SUCCESSI
Gabry Ponte inizia la sua carriera ufficialmente nel 1998 quando produce "Blue (da ba dee)", il singolo di debutto con gli Eiffel 65, che scala le classifiche mondiali e vende oltre 8 milioni di copie. Al singolo segue il primo album "Europop" che vende altri 4 milioni di copie. Nel 2000 l´artista vince gli European Music Awards come "Miglior Artista Italiano nel mondo".
Nel frattempo, comincia la sua carriera solista e i suoi primi singoli e remix compaiono da subito nelle classifiche europee. Nel 2014 entra nella classifica dei Top 100 DJ al numero 61. Nell´estate 2019 co-produce il successo europeo "Monster" (oltre 340 milioni di stream su Spotify) insieme al giovane produttore austriaco LUM!X.
Con oltre 602 milioni di stream solo su Spotify e oltre 200 milioni di visualizzazioni su Youtube, la hit "Thunder" con LUM!X e Prezioso scala le classifiche italiane e internazionali. Non solo, Thunder appare nella famosa Billboard TOP200 del 2021, un prestigioso traguardo che Gabry Ponte aveva già raggiunto nel gennaio 2000 con Blue (Da Ba Dee) insieme al suo gruppo Eiffel65.
Il?brano?conquista? 1 disco di diamante in Francia, 2 platino in Italia ed è?platino in Svezia (x3),?Norvegia (x3), Paesi Bassi,?Polonia (x2), Austria, Danimarca, Svizzera (x2),?Finlandia e Canada.?Thunder è stato premiato come miglior brano nella categoria online ai Siae Music Awards 2023.
A giugno 2022 esce il singolo di Gabry Ponte con LUM!X feat. Daddy DJ "We Could Be Together", certificato oro in Italia, Olanda, Belgio e Francia, e nell´agosto dello stesso anno "I´m Good (Blue)" di David Guetta guadagna una nomination ai Grammy, facendo sì che "Blue" diventi la prima canzone della storia a ricevere due nomination ai Grammy come Best Dance/Electronic Recording.
Con oltre 4 milioni di utenti complessivi sulle piattaforme social/digital, Gabry appare nella prestigiosa classifica "Climax" che certifica i DJ più seguiti al mondo. Nell´edizione 2024 della classifica Climax Gabry è salito dal #51 del 2023 al #42 (2024 Gabry Ponte entra nella classifica ufficiale Top 101 Producers, per i DJ producer più ascoltati al mondo, redatta da 1001 Tracklist, alla posizione #56.
Nel 2024 escono i singoli "Mockingbird" con Tiesto, Dimitri Vegas & Like Mike, "Save Me" con Steve Aoki e Kel e "Born To Love Ya" con Sean Paul e Natti Natasha.
Dal punto di vista live, nel biennio 2023/2024 Gabry Ponte si è esibito oltre 150 volte in 13 Paesi facendo ballare oltre 1.500.000 persone. Negli ultimi due anni è stato protagonista di un tour con importanti date in Italia e all´estero (tra cui: Unreal Festival - Riga, SAGA Festival - Bucharest, Ushaia, Ibiza, Parookaville2023 - Weeze, Tomorrowland 2023 - Boom e Cavo Paradiso - Mykonos). Nel 2024, Gabry Ponte ha celebrato 25 anni di carriera con un tour epico che ha infiammato le più grandi arene italiane (Unipol Forum Milano, Unipol Arena Bologna, Inalpi Arena Torino, Rock in Roma 2024) facendo registrare sold-out ovunque grazie ad uno spettacolo mozzafiato. È reduce dall´esibizione del 13 ottobre al Tomorrowland Brasil che lo ha visto protagonista accanto ai grandi nomi del panorama dance internazionale.
Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

ILDECODER.COM

www.ecostampa.it

´indirizzo www.dire.it
Navigazione articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

ILDECODER.COM

www.ecostampa.it

Tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro

tutti gli ospiti nel nuovo album dei Negramaro
22 Ottobre 2024
Esce il 22 novembre "Free love", nono album della band
Pubblicato:22-10-2024 15:11Ultimo aggiornamento:22-10-2024 15:15
ph. Giordano Mattar
ROMA - "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco.
L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.
La tracklist "Free Love"
1.Free love (ft. Kaleo)2.Marziani3.Ricominciamo tutto4.Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra)5.Diamanti (con Elisa & Jovanotti)6.Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi)7.Luna Piena8.Lente (ft. Aiello)9.Berlino Est10.Solo se sbagli (ft.Tiziano Ferro)11.Esci sole!12.Io direi di sì (ft. Malika Ayane)
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti.
Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.
Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.
I NERGRAMARO IN TOUR
Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. Negramaro Palasport 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".
Le date:
27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo
3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena
12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
14 ottobre 2025 Eboli, Palasele
17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio
23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina
29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma
Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.
Instore Tour "Free Love"
Ecco il calendario dell´instore tour:
sabato 23 novembre ore 17.00 Milano - Mondadori Duomo, piazza del Duomo
martedì 26 novembre ore 17.30 Roma - Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263
venerdì 29 novembre ore 17.30 Nola (Napoli) - CC Vulcano Buono, via Boscofangone
sabato 30 novembre ore 17.00 Belpasso (Catania) - CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23
domenica 1 dicembre ore 17.00 Rizziconi (Reggio Calabria) - CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

martedì 3 dicembre ore 17.30 Molfetta (Bari) - CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti
mercoledì 4 dicembre ore 17.30 Casalecchio di Reno (Bologna) -CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2
giovedì 5 dicembre ore 17.30 Venezia - CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20
lunedì 9 dicembre ore 17.30 Corciano (Perugia) - CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8
Le notizie del sito Dire sono utilizzabili e riproducibili, a condizione di citare espressamente la fonte Agenzia DIRE e l´indirizzo www.dire.it
Navigazione articoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) - "Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale "Narciso" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love". Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film. Check out other tags:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LACITTADIROMA.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

#GAZZETTAMUSIC

«Free Love», il 22 novembre esce il nuovo album dei Negramaro, l'instore tour passa anche da Molfetta

REDAZIONE ONLINE

Nel disco collaborazioni con Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti e Kaleo. Nel 2025 tour nei palasport (tre le date al Palaflorio di Bari)

MARTEDÌ 22 OTTOBRE 2024, 15:01 di lettura

LOADING...

S'intitola 'Free Love' il nono album in studio dei Negramaro in uscita il prossimo 22 novembre in digitale, cd e vinile. Tra le dodici tracce inserite nella scaletta

IL PIÙ LETTO

LUTTO IN CITTÀ
Bari addio alla combattente Maria Elena Barile Damiani: una vita in lotta con la malattia

FOTO →

A Bari si chiude il Festival delle Regioni: 40mila visitatori, tanti i giovani partecipanti

VIDEO →

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

dell'album, anche le collaborazioni con Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti e Kaleo. Per registrare l'album, la band salentina è volata a Berlino negli storici Hansa Studios, gli stessi che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM.

I testi e le musiche sono firmati da Giuliano Sangiorgi, mentre la produzione artistica è affidata, oltre anche allo stesso Sangiorgi, anche a Taketo Gohara, Sixpm, Andro e d.whale (Davide Simonetta).

Il titolo 'Free Love' è riassunto attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera 'Narciso' di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian «il nuovo Michelangelo».

«Rivendichiamo la libertà di amare se stessi e gli altri - ha commentato sui propri social la band a proposito del nuovo album - senza pregiudizi né discriminazioni. Guardiamo alla diversità come sinonimo di ricchezza». Dal disco sono stati già estratti i singoli 'Diamanti' (con Elisa e Jovanotti), 'Fino al giorno nuovo' (con Fabri Fibra), 'Ricominciamo tutto' (presentata allo scorso Festival di Sanremo) e 'Luna Piena', già numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

Da settembre 2025, poi, per la band sarà tempo di tornare ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour, prodotto da Friends and Partners, che prenderà il via il 27 settembre da Jesolo.

Le date:

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo

3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum

7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena

10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena

12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum

«In Puglia ancora lontani dal 100% di adesioni ai programmi di screening oncologici». La prevenzione è anche a bordo treno

DIGITAL EDITION
MARTEDÌ 22 OTTOBRE
sfoglia l'edizione
PROMO DIGITALE tutte le offerte →
Settimanale 4.99 € | Mensile 9.99 € | Annuale 99.99 €
LA VIGNETTA DI PILLININI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

14 ottobre 2025 Eboli, Palasele

17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio

23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina

29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Dal giorno successivo alla pubblicazione dell'album partirà invece un instore tour (dal 23 novembre alla Mondadori di piazza Duomo a Milano) che toccherà molte città italiane. Ecco il calendario:

sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO
Mondadori Duomo, piazza del Duomo

martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA
Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263

venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI)
CC Vulcano Buono, via Boscofangone

sabato 30 novembre ore 17.00 BELPASSO (CATANIA)
CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23

domenica 1 dicembre ore 17.00 RIZZICONI (REGGIO CALABRIA)
CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111

martedì 3 dicembre ore 17.30 MOLFETTA (BARI)
CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti

mercoledì 4 dicembre ore 17.30 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA)
CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2

giovedì 5 dicembre ore 17.30 VENEZIA
CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20

lunedì 9 dicembre ore 17.30 CORCIANO (PERUGIA)
CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8

© RIPRODUZIONE RISERVATA

scopri le altre vignette

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

<img height="1" width="1" style="display:none" src="https://www.facebook.com/tr?id=336576148106696&ev=PageView&noscript=1">

/// IL TOUR

Jovanotti, quattro nuove date all'Arena di Verona

Dal 15 al 18 maggio per il nuovo tour "Palajova"

22 ottobre 2024

Jovanotti annuncia quattro nuove date all'**Arena di Verona**: il **15, 16, 17 e 18 maggio 2025** per il tour del suo nuovo show Palajova. Un ritorno attesissimo per il cantautore, che si era fermato per problemi di salute.

I **biglietti** saranno disponibili a partire da mercoledì 23 ottobre, alle ore 14, su Ticketmaster, Ticketone e nei punti vendita autorizzati.

L'apertura di tutti i Palajova è affidata ad **Axell**, artista senegalese - dal 2021 nel paniere dell'etichetta discografica Sto Records - tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Palajova 2025: tutte le date

- 04/03/2025, Vitrifrigo Arena, Pesaro
- 05/03/2025, Vitrifrigo Arena, Pesaro
- 07/03/2025, Vitrifrigo Arena, Pesaro
- 11/03/2025, Unipol Forum, Milano
- 12/03/2025, Unipol Forum, Milano
- 14/03/2025, Unipol Forum, Milano
- 15/03/2025, Unipol Forum, Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

- 17/03/2025, Unipol Forum, Milano
- 18/03/2025, Unipol Forum, Milano
- 22/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 23/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 25/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 26/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 28/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 29/03/2025, Mandela Forum, Firenze
- 03/04/2025, Unipol Arena, Bologna
- 05/04/2025, Unipol Arena, Bologna
- 06/04/2025, Unipol Arena, Casalecchio di Reno
- 09/04/2025, Inalpi Arena, Torino
- 10/04/2025, Inalpi Arena, Torino
- 12/04/2025, Inalpi Arena, Torino
- 22/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 23/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 25/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 26/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 28/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 29/04/2025, Palazzo dello Sport, Roma
- 05/05/2025, Unipol Forum, Milano
- 06/05/2025, Unipol Forum, Milano
- 15/05/2025, Arena di Verona, Verona
- 16/05/2025, Arena di Verona, Verona
- 17/05/2025, Arena di Verona, Verona
- 18/05/2025, Arena di Verona, Verona

L'Arena è su Whatsapp. Clicca qui per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.

/// ITALIA
«Difenderemo i confini». Via libera al decreto Albania

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

adv

Negramaro, Free Love: in arrivo il nuovo album che canta la libertà di amare. Tanti ospiti, da Jovanotti a Tiziano Ferro

Uscirà il 22 novembre, con dodici tracce e otto collaborazioni. Da settembre 2025, il tour nei palazzetti.

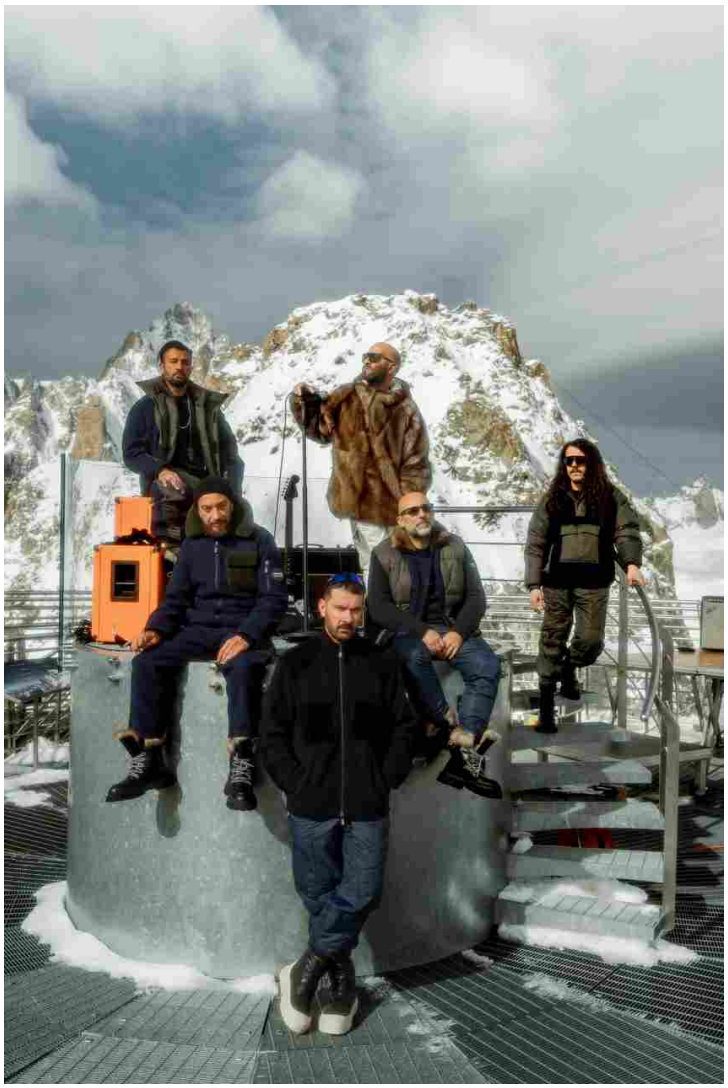
Nuovo album per i Negramaro. Lo hanno annunciato sui social Giuliano Sangiorgi e compagni. Il titolo per il loro nono disco in uscita il 22 novembre è "Free love". L'etichetta è sempre la Sugar, la storica discografica di Caterina Caselli che li ha scoperti e voluti nella sua scuderia.

adv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

leggo.it
LEGGO

www.ecostampa.it



LE TRACCE E GLI OSPITI

Dodici tracce e otto collaborazioni: Jovanotti, Tiziano Ferro, Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Fabri Fibra, Kaleo. Registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, gli stessi degli U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM, tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, con la produzione artistica insieme a Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta).

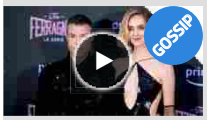
LA COPERTINA

Il concept di "Free love" si evince già dalla copertina che riproduce il fotogramma dell'opera "Narciso" di Jago. L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei Negramaro c'è «una simmetria perfetta di sentimenti».
Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché

LEGGO TV

Uomini e donne anticipazioni, studio nel caos: dama fuori di sé lascia il programma? Ecco cosa è successo

Stefano De Martino e la "divisa" per Affari Tuoi: l'outfit del conduttore contrasta lo stile di Amadeus



Chiara Ferragni, quel dettaglio ambiguo al muro: nelle storie di Instagram compare anche Fedez. Un messaggio voluto?

Francesco Totti: «Tornare a giocare? Mi hanno chiamato diverse squadre e in Serie A non ci sono più numeri 10...»

Fiorello e l'in bocca a lupo a Binario2: «Ma come fate a svegliarvi così presto? Io non ce la farei mai»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli “Diamanti (con Elisa & Jovanotti)”, “Fino al giorno nuovo (feat.

Fabri Fibra)”, “Ricominciamo tutto” (Sanremo 2024), “Luna Piena”, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

E a settembre 2025, il tour nei palazzetti. Si partirà da Jesolo il 27, arriverà a Unipol Forum di Assago il 3 ottobre, per poi raggiungere le principali città. Il tour si chiuderà al Palazzo dello Sport di Roma il 29 ottobre 2025.

LE PIÙ LETTE

1. LE PAGELLE Grande Fratello, le pagelle: Lorenzo e Shaila pessimi (4), Helena teatrale (5), il fidanzato di Yulia, chapeau (8)

2. I VOTI Che tempo che fa, le pagelle: Al Pacino iconico (10), Cristiano Malgioglio (non pervenuto) e il clone (6), Tananai destinazione Festival (8)

3. SPAGNA Schiacciata dal camion dei rifiuti e incenerita in una discarica: Agostina muore a 24 anni. La serata con gli amici finisce in tragedia

4. LE IENE Chiofalo: «La chirurgia estetica? Ho rifatto barba, naso, labbra e occhi. Ho ridotto le orecchie, ora voglio allungare le gambe»

5. UNA TRAGEDIA Giulia Manfrini trafitta da un pesce: l'ultima foto prima di morire, l'attacco improvviso, i soccorsi e il dolore degli amici. Cosa sappiamo

MoltoFood

ANTIPASTI
Cipolla croccante, l'idea originale che ti conquisterà
di Margherita Catalani

ANTIPASTI
Pizzette in padella: la ricetta veloce senza lievitazione super sfiziosa
di Viola Massa

VEDI TUTTE LE RICETTE

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook Twitter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

leggo.it
LEGGO

www.ecostampa.it

Qui le date:

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo

3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum

7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena

10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena

12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum

14 ottobre 2025 Eboli, Palasele

17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio

23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina

29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Ultimo aggiornamento: Martedì 22 Ottobre 2024, 16:49

© RIPRODUZIONE RISERVATA

adv

adv

adv

VENEZIA TICKET PASS

Venezia: Pass Trasporti Vaporetto e Venice CARD 72H

adv

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione Qualsiasi
Provincia Tutte
Fascia di prezzo Tutti
Data gg-mm-aaaa
INVIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Concerti

Palajova 2025: Jovanotti aggiunge quattro date all'Arena di Verona, il tour si espande

di Redazione · 22 Ottobre 2024 · 1 minuti di lettura

ph Simone Re

L'annuncio delle nuove date

Lorenzo Jovanotti amplia il suo attesissimo tour ***Palajova*** con **quattro nuovi appuntamenti** nella cornice storica dell'**Arena di Verona**. Le nuove date sono fissate per il **15, 16, 18 e 19 maggio 2025**, aggiungendo così ulteriori opportunità per i fan di partecipare a quello che si preannuncia come uno degli show più interessanti del 2025.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Informazioni sulla prevendita

I biglietti per le nuove date saranno disponibili in prevendita a partire da:

- **Data**: mercoledì 23 ottobre
- **Orario**: 14:00
- **Canali di vendita**:
- **Ticketone**
- **Ticketmaster**

Opening Act

L'artista **Axell**, talento senegalese del panorama **urban** di nuova generazione, è stato scelto come opening act per tutte le date del tour. Dal 2021, Axell fa parte del roster dell'etichetta discografica **Sto Records**.

Calendario completo Palajova 2025

Marzo 2025

- **Pesaro – Vitrifrigo Arena**
- 4-5 marzo
- 7 marzo
- **Milano – Unipol Forum**
- 11-12-14-15 marzo *(SOLD OUT)*
- 17-18 marzo
- **Zurigo – Hallenstadion**
- 20 marzo
- **Firenze – Nelson Mandela Forum**
- 22-23 marzo *(SOLD OUT)*
- 25-26-28-29 marzo

Aprile 2025

- **Bologna – Unipol Arena**
- 3 aprile
- 5 aprile *(SOLD OUT)*
- 6 aprile
- **Torino – Inalpi Arena**
- 9-10 aprile
- 12 aprile *(SOLD OUT)*
- 13 aprile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

- **Roma – Palazzo dello Sport**
- 22-23-25-26 aprile *(SOLD OUT)*
- 28-29 aprile

Maggio 2025

- **Milano – Unipol Forum**
- 5-6 maggio
- **Verona – Arena di Verona** *(NUOVE DATE!)*
- 15-16 maggio
- 18-19 maggio

Note sul tour

Il calendario è in continuo aggiornamento, testimoniando il grande successo dell'iniziativa. Diverse date sono già sold out, in particolare a Milano, Firenze, Bologna, Torino e Roma, suggerendo agli interessati di affrettarsi per assicurarsi i biglietti per le nuove date di Verona.

Share Tweet

Autore
Redazione
La redazione di Lifestyleblog.it

Articoli correlati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

MEDIA

ACCEDI

SPORT

PASTA RUMMO ANNUNCIA LA PARTNERSHIP CON LE ATP FINALS DI TORINO

Pubblicato da **Redazione**22/10/2024

E' con grande orgoglio che Pasta Rummo annuncia la partnership con le Nitto ATP Finals che si svolgeranno a Torino dal 10 al 17 novembre 2024. L'importante evento sportivo, chiude la stagione dell'ATP Tour, e vedrà come protagonisti i migliori 8 tennisti concorrenti al mondo del singolare e del doppio maschile in una sfida tra campioni. Un evento che ha fatto il giro del mondo sin dalla sua inaugurazione a Tokyo nel 1970, e che si svolgerà dal 2021 al 2025 all'Inalpi Arena di Torino, il più grande impianto sportivo indoor d'Italia.

Rummo sarà ancora una volta presente sul campo e fuori dal campo come partner ufficiale. La presenza di Rummo nel mondo del tennis non è infatti nuova; questa importante partnership segue la scia della recente partecipazione agli INTERNAZIONALI BNL D'ITALIA di Roma, che si sono svolti con grande successo dal 6 al 19 maggio al Foro Italico. Qualità del gioco e livello di competizione promettono di essere stratosferici, e ancora una volta l'Italia ne sarà protagonista, attirando così l'attenzione di milioni di appassionati. "La nostra mission consiste nel continuare a migliorare e ad evolversi costantemente per mantenere una posizione tra le eccellenze, al pari di quei concorrenti per cui nutriamo grande rispetto." Afferma Cosimo Rummo. "Ci impegniamo costantemente ogni giorno, con l'obiettivo di perfezionare sempre di più il nostro gioco, qualunque esso sia.

Il nostro obiettivo finale è quello di puntare sempre più in alto e migliorare costantemente le nostre prestazioni."

Sempre più riconosciuta in tutto il mondo per la sua capacità unica di rimanere al dente dopo la cottura e di assorbire sugo e sapore mantenendo proteine e amido, pasta Rummo verrà servita durante l'intero torneo ai concorrenti

NEWSLETTER
Iscriviti alla newsletter quotidiana
Iscriviti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

nell'esclusiva players lounge e agli ospiti nell'area hospitality. Rummo sente profonda affinità con l'intenso spirito di competizione e l'alto livello di performance dell'evento tennis, provando molta stima verso gli atleti che affrontano con impegno e dedizione la pressione degli allenamenti e delle partite per perseguire la propria perfezione e i propri obiettivi.

Lo sport rende diversi, insegna ad essere sempre motivato e ad essere resiliente. E ancora una volta RUMMO sceglie lo sport. Una delle paste più performanti non poteva che diventare il nutrimento adatto ai migliori tennisti del mondo. Per l'occasione Pasta Rummo ha pensato ad un packaging speciale in limited edition, che verrà omaggiato unicamente durante le Nitto ATP Finals.

SPORT Pubblicato da Redazione 22/10/2024 in atp finals, pastificio rummo

PERSONCALENDAR_ITOLIA

Post Precedente
Prodea Group firma Teoresi Grand Tour: Connection Day 2024

POST CORRELATI

TORINO OUTLET VILLAGE PARTNER DELLE NITTO ATP FINALS A TORINO DAL 10 AL 17 NOVEMBRE

PRODEA GROUP FIRMA TEORESI GRAND TOUR: CONNECTION DAY 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Jovanotti estende il tour 2025: annunciate quattro date all'Arena di Verona

Il calendario musicale italiano del 2025 continua ad arricchirsi. Dopo l´annuncio dei Green Day, di Alanis Morissette dei Simply Red, di Gabry Ponte e molti altri, oggi è il turno di Jovanotti, che ha appena aggiunto quattro nuove date del suo PalaJova. Il suo tour debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo, per spostarsi poi in tutta la penisola. Come annunciato dallo stesso Lorenzo Cherubini sui suoi canali social, la tournée farà tappa nella magica cornice dellArena di Verona, dove il cantante si esibirà il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025. Tra gli appuntamenti del musicista, di nuovo sul palco dopo il brutto incidente del 2023, non ci saranno solo i palazzetti, ma anche location più suggestive. L´anfiteatro scaligero promette di essere una location perfetta per il grande show pensato dal ragazzo fortunato del rap made in Italy, convertitosi nel tempo a sonorità più pop. Jovanotti è stato avvistato nei giorni scorsi sul red carpet della Mostra del Cinema di Roma, dove ha sfilato insieme alla moglie Francesca Valiani e la figlia Teresa, invitato dall´amico Gabriele Muccino alla prima del suo nuovo film, Fino alla Fine. Una serata in famiglia, all´insegna dei piacevoli incontri, come testimoniano i selfie con Bebe Vio, in attesa di tornare a calcare i palcoscenici. Jovanotti all´Arena di Verona: Biglietti e info Lo spettacolo è prodotto da Trident Concerts. L´opening act dell´intero tout è affidato all´artista senegalese Axell, pupillo dell´etichetta discografica Sto Records e punta di diamante del panorama urban di nuova generazione. I biglietti per i live saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre. Di seguito, tutte le tappe del PalaJova 2025 ad oggi confermate: Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5-7 marzo 2025Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT / 17-18 marzo 2025Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT / 25-26-28-29 marzo 2025Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025 / 5 aprile 2025 SOLD OUT / 6 aprile 2025Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025 / 12 aprile 2025 SOLD OUT / 13 aprile 2025Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT / 28-29 aprile 2025Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE! Federica Checchia Seguici su Google News L´articolo Jovanotti estende il tour 2025: annunciate quattro date all´Arena di Verona proviene da Metropolitan Magazine.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

JOVANOTTI quattro concerti all'Arena di Verona [Info & Biglietti]

ON: 22 OTTOBRE 2024 IN: LIVE, NEWS BY: NEWSIC_REDAZIONE COMMENTS CLOSED

SHARE ON TWITTER SHARE ON FACEBOOK

Jovanotti non si ferma e annuncia quattro nuovi appuntamenti del suo Palajova all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad Axell, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

LE DATE

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT
Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT
Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT
Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT
Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

INFO & BIGLIETTI

CLICCA PER ACQUISTARE I BIGLIETTI SU TICKETMASTER

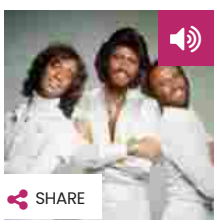
CLICCA PER ACQUISTARE I BIGLIETTI SU TICKETONE

WEB & SOCIAL

https://www.instagram.com/lorenzojova
https://www.soleluna.com/
https://www.facebook.com/lorenzo.jovanotti.cherubini

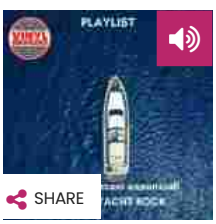
ARENA DI VERONA | CONCERTI 2025 | JOVANOTTI | LIVE | TOUR 2025

RELATED POSTS



Playlist: le 15 migliori canzoni dei Bee Gees
ON: 3 SETTEMBRE 2019

SHARE



Playlist: Le 50 canzoni essenziali dello YACHT ROCK
ON: 26 DICEMBRE 2023

SHARE

ADV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

LATEST NEWS

JOVANOTTI quattro concerti all'Arena di Verona [Info & Biglietti]

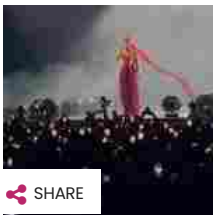
ON: 22 OTTOBRE 2024

SHARE

WILLIE PEYOTE con DITONELLAPIAGA insieme per "Chissà"

ON: 22 OTTOBRE 2024

SHARE



Recensione concerto: MAHMOOD – la voce per il suo primo Forum

ON: 22 OTTOBRE 2024

SHARE

Concerti e festival per i prossimi mesi. La lista in continuo aggiornamento [Info e Biglietti]

ON: 22 OTTOBRE 2024

SHARE

Recensione concerto – NICK CAVE: un vortice di emozioni scaletta del live di Milano

ON: 21 OTTOBRE 2024

SHARE

FOLLOW US

FOLLOW LIKE FOLLOW SUBSCRIBE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

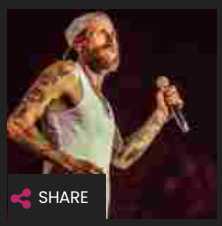
www.ecostampa.it

RICERCA

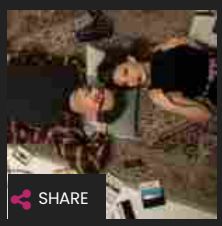
Enter search here ... SEARCH

COS'E'? Newsic è un sito dedicato al mondo della musica che abbraccia tutti i generi e tutte le preferenze. Artisti da classifica, nomi emergenti, tendenze del momento e successi del passato: noi non facciamo differenze, tutto quello che è di qualità lo troverete nelle nostre pagine. **CHI SIAMO?** Siamo una redazione attenta a dove si sta muovendo la musica oggi. Crediamo nell'informazione e nell'arrivare prima di tutti a darvi gli stimoli giusti per essere sempre aggiornati su quanto succede in Italia e nel resto del mondo. Ma prima di tutto siamo degli ascoltatori appassionati. Tutto quello di cui vi parliamo ? stato 'testato' da noi. **PERCHE'**? Perché siamo in prima linea. Perché siamo pronti e preparati. Perché non vi raccontiamo storie. Perché crediamo nel rapporto di fiducia con i nostri visitatori.

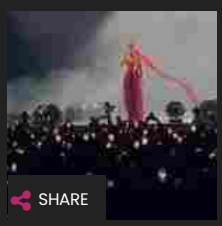
RECENT POSTS



JOVANOTTI quattro concerti all'Arena di Verona [Info & Biglietti]
ON: 22 OTTOBRE 2024



WILLIE PEYOTE con DITONELLAPIAGA insieme per "Chissà"
ON: 22 OTTOBRE 2024



Recensione concerto: MAHMOOD – la voce per il suo primo Forum
ON: 22 OTTOBRE 2024

NETWORK

newsic.it
hestetika
rumore

CONTATTI: redazione@newsic.it | CREDITS – COOKIE POLICY | LEGAL NOTES PRIVACY | PUBBLICITA'

COPYRIGHT 2018 DJ'S GANG S.R.L. – P. IVA 03448750152

NEWS RECENSIONI ARTISTI CHART PLAYLIST LIVE #SANREMO HI-TECH ART SOCIAL

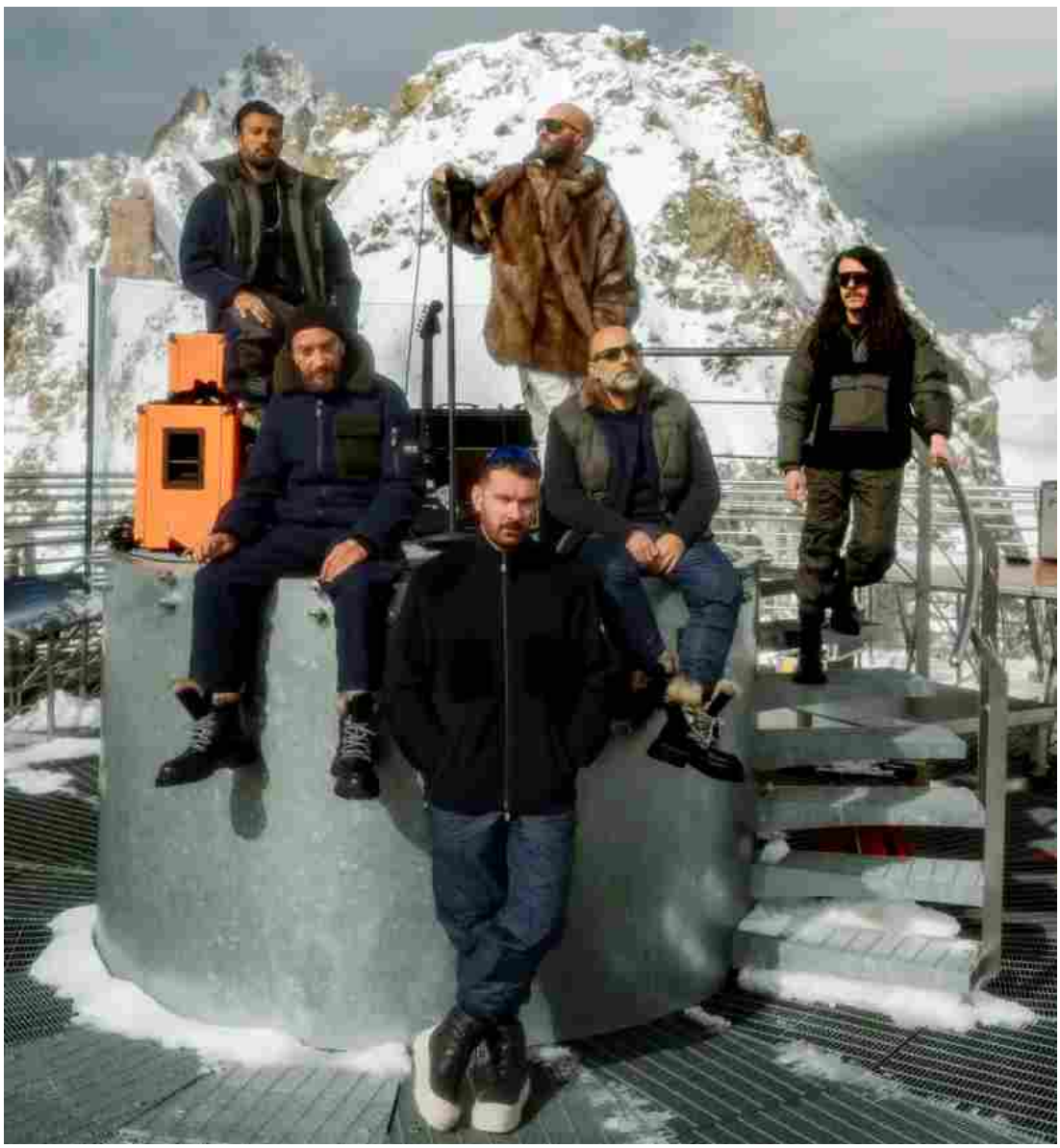
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

NEGRAMARO "Free Love", il nuovo album esce il 22 novembre

ON: 22 OTTOBRE 2024 IN: NEWS BY: NEWSIC_REDAZIONE 0 COMMENTS

SHARE ON TWITTER SHARE ON FACEBOOK



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Newsic.it

www.ecostampa.it

Si intitolerà "Free love" ed è in uscita il 22 novembre il nono album in studio dei negramaro.

Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco.

L'album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale.

Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.

IL CONCEPT

Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera originale "NARCISO" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.
Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli "**Diamanti (con Elisa & Jovanotti)**", "**Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)**", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.

IL TOUR

Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo
3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena
12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
14 ottobre 2025 Eboli, Palasele
17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio
23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina
29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Clicca per acquistare i biglietti su TicketOne

INSTORE TOUR "Free Love"

sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO
Mondadori Duomo, piazza del Duomo

martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA
Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263

venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI)
CC Vulcano Buono, via Boscofangone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

NOTIZIEDI.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album "Free love"

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

RADIO UFFICIALE 22 ott 2024

Jovanotti: poker di date all'Arena di Verona per chiudere il suo PalaJova 2025

Annunciati 4 appuntamenti speciali che seguiranno il ritorno di Lorenzo dal vivo nei palasport italiani, insieme a Radio Italia solomusicaitaliana. Le informazioni per i biglietti

Scheda artista JOVANOTTI ARENA DI VERONA PALAJOVA DATE BIGLIETTI

Nel 2025, **PalaJova si trasformerà in... Jovarena**. Si aggiungono infatti 4 nuove date speciali all'**Arena di Verona**, per chiudere in bellezza il **ritorno di Lorenzo Jovanotti nei palasport italiani**: quando saranno i nuovi live e da quando saranno in vendita **i biglietti**.

Il **debutto del "PalaJova! 2025"** è fissato per il **4 marzo** a **Pesaro**, mentre si sposta la fine del tour dopo **il poker appena annunciato all'Arena di Verona**: le nuove date da segnare in calendario sono quelle del **15, 16, 18 e 19 maggio** del prossimo anno.

A pochi giorni dalla sua partecipazione in pubblico alla Festa del Cinema di Roma, **Lorenzo torna così con grandi novità** sulla sua musica, in attesa che le prossime canzoni prendano forma e siano disponibili per tutti. I **biglietti** per tutte le nuove date all'Arena di Verona saranno disponibili **dalle ore 14.00 di domani**, mercoledì 23 ottobre.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Visualizza questo post su Instagram

Un post condiviso da lorenzojova (@lorenzojova)

Prima, il "**PalaJova! 2025**" farà tappa, sempre con **Radio Italia solomuicaitaliana** in qualità di Radio Ufficiale, anche nei palazzetti di Milano, Zurigo, Firenze, Bologna, Torino e Roma.

Le date **sold out** iniziano già a essere numerose. Ecco il **calendario completo**, ma ancora in aggiornamento, del tour:

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 (SOLD OUT)
Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 (SOLD OUT)
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 (SOLD OUT)
Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 (SOLD OUT)
Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 (SOLD OUT)
Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 (NUOVE DATE)

di Andrea Basso

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

RADIONAPOLICENTRO.IT

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Privacy Contatti Politica dei cookie (UE) Termini e condizioni Policy immagini

Cerca

Radio OndaBlu

1522 NUMERO ANTI VIOLENZA E STALKING
Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Pari Opportunità

IN News | Località | Musica | Cinema | Teatro | € Tempo d'Europa | SABAUDIA | Il Parco | Info

Ultime News Giro dell'Agro Pontino, eletti i campioni Provinciali Opes 2024

Home | IN News | Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti al Palajova

Jovanotti ph. Simone Re

Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti al Palajova

Redazione 22 Ottobre 2024 IN News, Musica, RadioDate Lascia un commento

Clicca per ascoltare

Annunciati oggi quattro nuovi appuntamenti con *Palajova*, il nuovo show di Lorenzo Jovanotti che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sarà all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi.

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster**, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'**opening act** di tutti i ***Palajova*** è affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Il tour è prodotto da **Trident Concerts**.

La radio ufficiale del tour è **Radio Italia**.

Urban Vision è media partner del tour.

Il tour viaggia con **Frecciarossa**, **il treno ufficiale del Palajova**.

CERCA
Cerca ...
Cerca

NATURALMENTE...SABAUDIA – WEBCAM LIVE!
No compatible source was found for this media.

EVENTI 2024

PERCORSO URBANISTICO RAZIONALISTA

Corrincastagna, in arrivo la 21esima tappa di In Corsa Libera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

PALAJOVA! 2025

CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Comunicato Stampa: Goigest

SHARE

Tags JOVANOTTI PALAJOVA TOUR 2025

Precedente
I vincitori della 25ª edizione del Festival Internazionale del Circo d'Italia

In News

I vincitori della 25ª edizione del Festival Internazionale del Circo

Giro dell'Agro Pontino, eletti i campioni Provinciali Opes 2024

Corrincastagna, in arrivo la 21esima tappa di In Corsa Libera

1522 VIOLENZA DONNE

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found
Scarica il file: https://www.radiondablu.it/wp-content/uploads/2022/09/Campagna-di-comunicazione-Riconosci-la-violenza.mp4?_=1
Scarica il file: https://www.radiondablu.it/wp-content/uploads/2022/09/Campagna-di-comunicazione-Riconosci-la-violenza.mp4?_=1

IL COMUNE IN DIRETTA

RACCOLTA DIFFERENZIATA

LINEE URBANE SABAUDIA

METEO

LNDC ANIMAL PROTECTION

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found
Scarica il file: https://www.radiondablu.it/wp-content/uploads/2022/09/lndc.mp4?_=2
Scarica il file: https://www.radiondablu.it/wp-content/uploads/2022/09/lndc.mp4?_=2

IL PARCO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ultime dalla redazione "Scaglie di Economia": a Goito il punto sull'export del Made in Italy ASCOLTA

RADIO PICO È SEMPRE CON TE
Scarica l'app di Radio Pico per iOS e Android
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

RADIO STAFF EVENTI NOTIZIE RUBRICHE GALLERY RADIO PICO CLASSIC PUBBLICITÀ

All'Arena di Verona il nuovo show di Jovanotti

Articolo pubblicato il giorno: 22 Ottobre 2024

L'anfiteatro scaligero, celebre in tutto il mondo, è pronto ad accogliere il Palajova. **Al nuovo tour di Lorenzo Jovanotti**, che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo, **dopo il grande successo di vendite dei biglietti, si aggiungono quattro nuove date: il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025 all'Arena di Verona.**

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di mercoledì 23 ottobre.

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad Axell, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Il tour è prodotto da Trident Concerts.

PALAJOVA! 2025
CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

SEGUI LA DIRETTA
ASCOLTA RADIO PICO
ASCOLTA RADIO PICO CLASSIC

ON AIR
PASSEPARTOUT

CONTATTI
333 4690700 0535 22414
diretta@radiopico.it Telegram

CERCA QUI UNA NOTIZIA O UN EVENTO
Inserisci una parola chiave... Cerca

COLLABORAZIONI
VERONA VOLLEY

RUBRICHE
FOCUS LAVORO

RADIO PICO MAGAZINE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT
Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT
Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT
Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

(Foto da Ufficio Stampa)

Ultime notizie:

Born with a broken heart: il nuovo brano di Damiano David in radio dal 25 ottobre

A Goito (Mn) tre giorni dedicati al Grana Padano dei Prati Stabili

I Brit Floyd al microfono di Radio Pico

ARENA DI VERONA, JOVANOTTI, PALAJOVA

SCARICA LA NOSTRA APP:

DISPONIBILE SU App Store
DISPONIBILE SU Google Play

[aas_zone zone_id="11312"]

ARCHIVIO NOTIZIE

NAZIONALI | LOMBARDIA | VENETO | EMILIA-ROMAGNA | MUSICA E SPETTACOLO

Circular Medical Expo: a Padova una fiera per esplorare soluzioni innovative che mettano il paziente al centro

Si terrà il 3 e 4 dicembre 2024 a Padova, capitale dell'innovazione in ambito biomedico, la prima edizione di Circular Medical Expo – Innovation for Global Health, organizzata da Venicepromex in partnership con Padova Hall, nell'ambito del progetto "Biomedicale" realizzato...

INFO A22

ORGANIZZA UN EVENTO CON NOI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Jovanotti_ph. Simone Re

Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti al Palajova

Redazione 22 Ottobre 2024 Artisti, In Eventi, In News, Tour, Tour 2025
Lascia un commento

Clicca per ascoltare

Annunciati oggi quattro nuovi appuntamenti con *Palajova*, il nuovo show di Lorenzo Jovanotti che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sarà all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi.

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster**, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'**opening act** di tutti i ***Palajova*** è affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Il tour è prodotto da **Trident Concerts**.

La radio ufficiale del tour è **Radio Italia**.

Urban Vision è media partner del tour.

Il tour viaggia con **Frecciarossa, il treno ufficiale del Palajova**.

PALAJOVA! 2025

CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Comunicato Stampa: Goigest

SHARE

Tags AELL ARENA DI VERONA JOVANOTTI PALAJOVA

Precedente
Mahmood nei Palasport, venerdì in concerto a Firenze

In News

Fuori la colonna sonora di LEGO® il film su Pharrell Williams
12 Ottobre 2024

Cineteca Milano: due giorni di film su cinema, ambiente e migrazioni
4 Ottobre 2024

Il Festival del Cinema di Roma celebra il film concerto "Stop making sense"
21 Settembre 2024

METEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

RECENSIAMOMUSICA.COM

www.ecostampa.it

Negramaro: annunciato il nuovo album Free love, la tracklist e le collaborazioni

I Negramaro svelano la data di uscita e il titolo del nuovo disco Free Love, la cui data di uscita è prevista per il prossimo 22 novembre Tempo di nuova musica per i Negramaro , che hanno svelato il titolo del loro nono album in studio Free love , fuori da venerdì 22 novembre (qui il preorder). Dodici tracce per otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti e Kaleo . L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi , la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale e Negramaro Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Il disco rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024) e Luna Piena , numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Negramaro, la tracklist di Free love 1.Free love (ft. Kaleo) 2.Marziani 3.Ricominciamo tutto 4.Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra) 5.Diamanti (con Elisa & Jovanotti) 6.Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi) 7.Luna Piena 8.Lente (ft. Aiello) 9.Berlino Est 10.Solo se sbagli (ft.Tiziano Ferro) 11.Esci sole! 12.Io direi di sì (ft. Malika Ayane) Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free love . Di seguito le date. 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

rockol.it

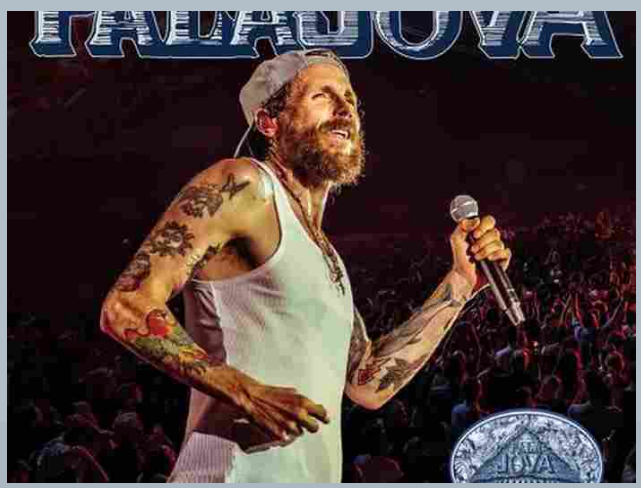
www.ecostampa.it

NOTIZIE - 22/10/2024

Concerti: Jovanotti annuncia altre date del suo 'Palajova'

Lorenzo sarà protagonista dal vivo della primavera 2025

Advertisement



Advertisement

Di ***Redazione***

Jovanotti ha annunciato quattro nuovi appuntamenti con il 'Palajova', il tour di Lorenzo che prenderà il via a Pesaro il 4 marzo. Le nuove date si aggiungono in coda al calendario annunciato in precedenza e si terranno all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio.

Advertisement

I biglietti per i live veronesi saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad **Axell**, artista senegalese del panorama urban di nuova generazione.

Calendario concerti:

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Ultimissime

- Georges Brassens, dodici canzoni
- Concerti: Jovanotti annuncia altre date del suo 'Palajova'
- Alan Parsons ha remixato i Pink Floyd del 1994 dal vivo
- I "Diamanti" di Antonello Venditti: la playlist
- George Michael: uscito l'EP "Careless Whisper" per i 40 anni
- Licensing, si allarga la spaccatura tra TikTok e gli indipendenti
- Lady Gaga, a breve un annuncio: probabile tour (anche in Italia)
- Debutterà in Ghana una piattaforma streaming a gestione statale

tutte le ultimissime

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

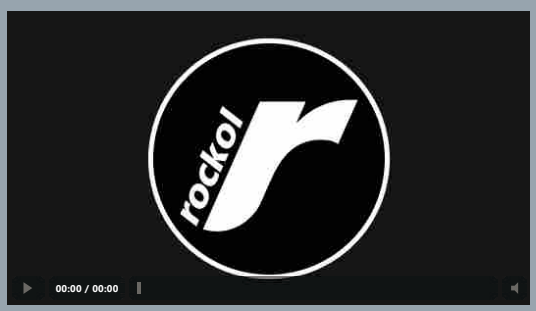
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025

SCHEDA ARTISTA: JOVANOTTI

TAGS AXELL CONCERTI JOVANOTTI

Advertisement



La fotografia dell'articolo è pubblicata non integralmente. Link all'immagine originale
© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l.

© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l. Policy uso immagini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

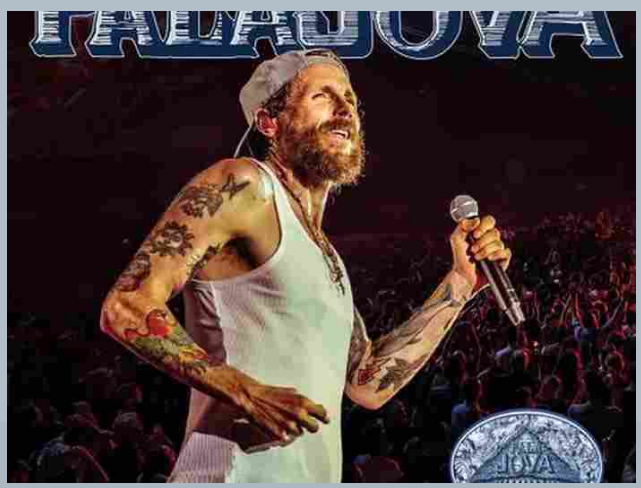
www.ecostampa.it

NOTIZIE - 22/10/2024

Concerti: Jovanotti annuncia altre date del suo 'Palajova'

Lorenzo sarà protagonista dal vivo della primavera 2025

Advertisement



Advertisement

Di ***Redazione***

Jovanotti ha annunciato quattro nuovi appuntamenti con il 'Palajova', il tour di Lorenzo che prenderà il via a Pesaro il 4 marzo. Le nuove date si aggiungono in coda al calendario annunciato in precedenza e si terranno all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio.

Advertisement

I biglietti per i live veronesi saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad **Axell**, artista senegalese del panorama urban di nuova generazione.

Calendario concerti:

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Playlists

- I "Diamanti" di Antonello Venditti: la playlist
- George Michael e i 40 anni di "Careless whisper": la playlist
- Tananai e il nuovo album "CalmoCobra": la playlist del cantautore
- Lady Gaga sa fare tutto e sa farlo bene: la playlist
- 29 settembre: la playlist dedicata a Lucio Battisti
- David Gilmour: la playlist per prepararsi ai concerti di Roma
- Così Cesare Cremonini è diventato un classico: la playlist

tutti gli articoli

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

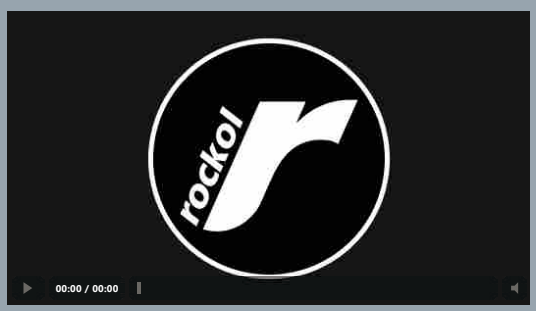
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025

SCHEDA ARTISTA: JOVANOTTI

TAGS AXELL CONCERTI JOVANOTTI

Advertisement



La fotografia dell'articolo è pubblicata non integralmente. Link all'immagine originale
© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l.

© 2024 Riproduzione riservata. Rockol.com S.r.l. Policy uso immagini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

HOME / MUSICA / CONCERTI

Jovanotti suonerà all'Arena di Verona quattro volte nel 2025

I nuovi appuntamenti del tour "Palajova!" sono fissati per il 15, 16, 18 e 19 maggio

Jovanotti (foto Simone Re)

Francesco Chignola
22 Ottobre 2024 alle 11:30

Saranno di certo quattro concerti unici e indimenticabili quelli che Jovanotti sta preparando per il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025: il suo atteso tour "Palajova!" infatti si fermerà anche all'Arena di Verona per quattro date. Non ci saranno soltanto i tradizionali palazzetti, quindi, tra gli appuntamenti che vedranno Lorenzo tornare sul palco dopo l'incidente che l'ha visto protagonista nell'estate 2023. Alcuni dei quali sono già sold out. Ad aprire tutti i concerti del 2025 di Lorenzo sarà l'artista senegalese **Axell**.

Le date del "Palajova!" aggiornate

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5-7 marzo 2025
Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT
Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT
Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT
Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT
Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

ADV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

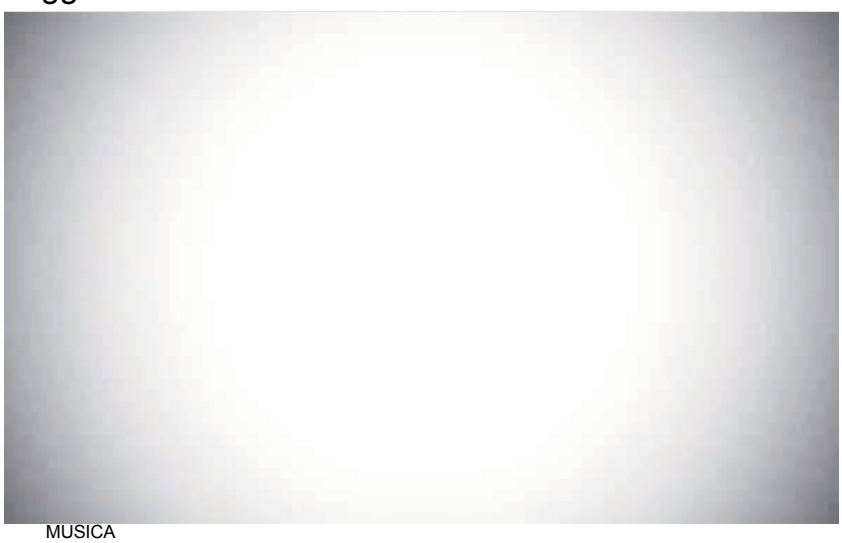
Guida TV

OGGI POMERIGGIO IN TV

STASERA IN TV

DOMANI IN TV

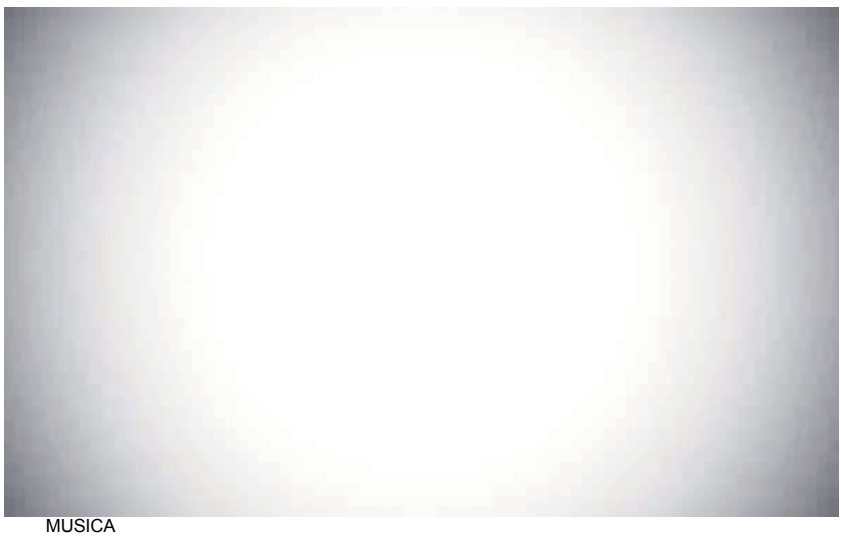
Leggi Anche



MUSICA

Gaia ha cantato nella redazione di Sorrisi

Ha eseguito i suoi successi in versione acustica, poi ha diretto il nostro coro su “Sesso e samba”



MUSICA

La musica della settimana: Benji & Fede, Bocelli, FASK, La Rappresentante di Lista e Olly

Nuovi singoli, nuovi album e la nostra playlist!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Negramaro, in pre-order l'album Free love, feat con Ferro, Jovanotti, Elisa

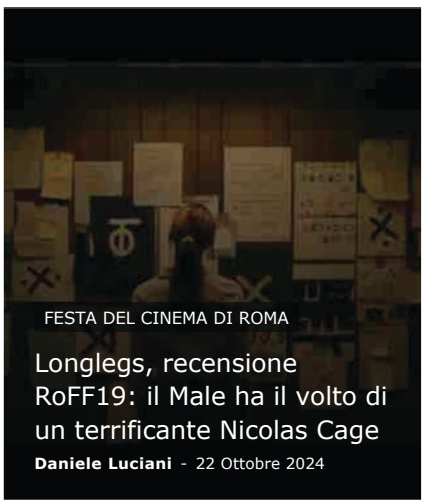
Di **Eduardo Giometti** - 22 Ottobre 2024

negramaro - ph. Giordano Mattar

Free love è il nono album in studio dei **negramaro** con ben otto collaborazioni tra cui quelle con Tiziano Ferro e Jovanotti

Free love è il nono album in studio dei **negramaro** ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì **22 novembre**, **in pre order**. Dodici tracce, otto collaborazioni:

ultimi articoli



i nostri canali social - clicca su like/follow

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L'album è stato registrato a Berlino negli storici **Hansa Studios**, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.

Il concept di *Free love* si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'**opera originale NARCISO di Jago**, scultore italiano definito dal The Guardian *Il nuovo Michelangelo*. L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.
Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni.

Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei **palasport** con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane.

Le date del tour nei palasport

27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo

3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum

7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena

10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena

12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum

14 ottobre 2025 Eboli, Palasele

17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio

23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina

29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

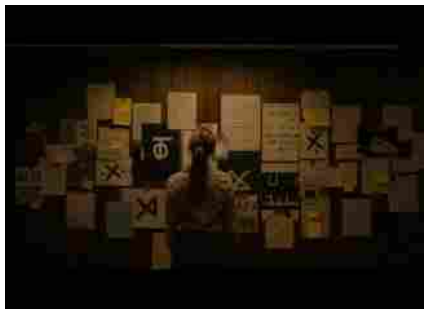
Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali.

Le date dell'inStore tour

sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO Mondadori Duomo, piazza del Duomo

4,054 Fans MI PIACE
1,713 Follower SEGUI
75 Follower SEGUI
0 Iscritti ISCRIVITI

ultime di cinema



Longlegs, recensione RoFF19: il Male ha il volto di un terrificante...

Daniele Luciani - 22 Ottobre 2024

Dalla Festa del Cinema di Roma la nostra recensione di Longlegs, horror thriller di Osgood Perkins che vede Nicolas Cage nei panni di un...

Sharp Corner, recensione RoFF19: una pericolosa curva a gomito si fa...
22 Ottobre 2024

Emilia Pérez, recensione RoFF19: il thriller musicale di Jacques Audiard è...
21 Ottobre 2024

ultime di serie tv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263

venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI) CC Vulcano Buono, via Boscofangone

sabato 30 novembre ore 17.00 BELPASSO (CATANIA) CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23

domenica 1 dicembre ore 17.00 RIZZICONI (REGGIO CALABRIA) CC Porto degli Ulivi

martedì 3 dicembre ore 17.30 MOLFETTA (BARI) CC Gran Shopping Mongolfiera

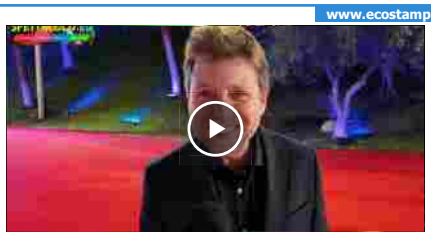
mercoledì 4 dicembre ore 17.30 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA) CC Shopville Gran Reno

giovedì 5 dicembre ore 17.30 VENEZIA CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20

lunedì 9 dicembre ore 17.30 CORCIANO (PERUGIA) CC Quasar Village

Tracklist dell'album Free Love

1.Free love (ft. Kaleo)
2.Marziani
3.Ricominciamo tutto
4.Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra)
5.Diamanti (con Elisa & Jovanotti)
6.Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi)
7.Luna Piena
8.Lente (ft. Aiello)

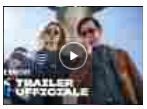


Mike, video intervista a Claudio Gioè: «Un uomo che ha lottato,...

Ivan Zingariello - 22 Ottobre 2024

La nostra video intervista a Claudio Gioè, protagonista della miniserie Rai Mike nei panni di Mike Bongiorno, sul red carpet della Festa del Cinema di...

Avetrana – Qui non è Hollywood, recensione RoFF19: Sarah Scazzi, cronaca...
20 Ottobre 2024



The Bad Guy - Seconda stagione, il trailer dell'atteso nuovo capitolo della...
17 Ottobre 2024

ultime di musica

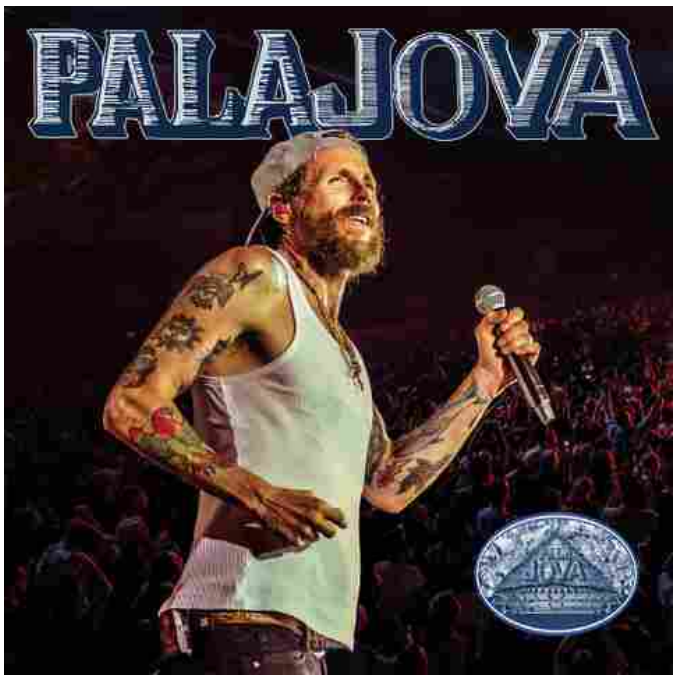
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

SMS News Quotidiano

Giornale Italiano fondato nel 2017

SPETTACOLO (CINEMA, TV, TEATRO) MUSICA SPORT INTERVISTE ATTUALITÀ CULTURA E LIBRI
VIAGGI, LIFESTYLE E SOCIALE LE MUSE CONTATTI SMS NEWS QUOTIDIANO REDAZIONE
NOTE LEGALI E PRIVACY ARCHIVIO NUMERI SETTIMANALE SMS NEWS



JOVANOTTI: SONO STATI ANNUNCIATI QUATTRO NUOVI APPUNTAMENTI DI “PALAJOVA! 2025” ALL’ARENA DI VERONA

QUOTIDIANO NAZIONALE

MEDIA PARTNER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

22 Ottobre 2024 francy279 Musica Lascia un commento

Sono stati annunciati quattro nuovi appuntamenti con Palajova, il nuovo show di Lorenzo Jovanotti che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sarà all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio prossimi.

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti Ticketone e Ticketmaster, a partire dalle ore 14:00 di mercoledì 23 ottobre.

L'opening act di tutti i Palajova è affidato ad Axell, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

Il tour è prodotto da Trident Concerts.

PALAJOVA! 2025

CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025

Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT

Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025

Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT

Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025

Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025

Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT

Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025

Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT

Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025

Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT

Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025

2024 · WE MAKE FUTURE ·
MEDIA SUPPORTER

"SARA' SPETTACOLO"
MEDIA PARTNER

MEDIA PARTNER

MOVE
22 • 23 OTTOBRE 2024
Fiera di Bergamo
www.movecitysport.com
MEDIA PARTNER

accordi @ DISACCORDI
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CORTOMETRAGGIO
https://accordiedisaccordi.it/

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025

Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Condividi:

Twitter Facebook Altro

Mi piace:

Caricamento...

JOVANOTTI PALAJOVA! 2025

« LE SUGABABES IN ITALIA IL 2 MAGGIO 2025 AL FABRIQUE DI MILANO

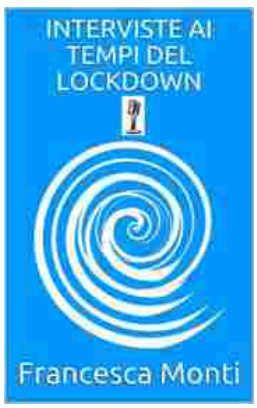
Rispondi

MEDIA PARTNER

MEDIA PARTNER

RICERCA

Cerca ...



Acquista su Amazon:

https://www.amazon.it/INTERVISTE-AI-TEMPI-DEL-LOCKDOWN-ebook/dp/B089YT6J48/ref=tmm_kin_swatch_0?_encoding=UTF8&qid=1592331210&sr=8-1

Leggi qui o fai il download del nuovo numero del settimanale SMS NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

TEAMWORLD

Argomenti | Cosa offriamo | Shop

HOT | CONCERTI 2024 | CONCERTI 2025 | BUS CONCERTI | DISNEY+ | NETFLIX | PRIME VIDEO ... | VEDI TUTTI

Jovanotti annuncia 4 nuovi appuntamenti del Palajova all'Arena di Verona!

Scopri le nuove date del tour Palajova di Jovanotti all'Arena di Verona: 15, 16, 18 e 19 maggio 2025.

22/10/2024 - Eleonora Redazione

Lorenzo Jovanotti ha appena svelato quattro nuovi appuntamenti per il suo attesissimo **tour Palajova!** Lo spettacolo approderà all'**Arena di Verona nelle date del 15, 16, 18 e 19 maggio 2025**, aggiungendosi al già ricco calendario di concerti del tour che prenderà il via il 4 marzo a Pesaro.

I biglietti per le date di Verona saranno disponibili in prevendita sui circuiti **Ticketmaster** e **Ticketone** a partire dalle ore 14:00 di mercoledì 23 ottobre.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Lo show vedrà l'artista **Axell**, parte del roster Sto Records, esibirsi come opening act in tutte le tappe del tour. Con un background urban e una carriera in forte ascesa, Axell promette di scaldare il pubblico prima dell'arrivo di Jovanotti.

PUBBLICITÀ

INDICE

1 Quattro nuovi concerti di Jovanotti a Verona
- Calendario aggiornato Palajova 2025

2 Bus concerti Jovanotti
- Codice Sconto Eventi in Bus

Quattro nuovi concerti di Jovanotti a Verona

L'Arena di Verona, uno dei luoghi più iconici per la musica dal vivo in Italia, **ospiterà quattro nuovi appuntamenti del Palajova il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025**. Questo storico anfiteatro, con la sua atmosfera unica e acustica straordinaria, sarà il perfetto scenario per uno show imperdibile. I fan di Jovanotti avranno l'opportunità di vivere un'esperienza magica sotto le stelle, in una location che da sempre incanta con la sua bellezza e storia millenaria.

JOVANOTTI TOUR 2025 PALAJOVA
BIGLIETTI DISPONIBILI SU
WWW.TICKETMASTER.IT
WWW.TICKETONE.IT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Calendario aggiornato Palajova 2025

Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 **SOLD OUT**
Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 **SOLD OUT**
Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 **SOLD OUT**
Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 **SOLD OUT**
Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 **SOLD OUT**
Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!

Bus concerti Jovanotti

Eventi in Bus, partner di Team World, organizza **Pullman RISERVATI AI SOLI FAN** per **raggiungere le venue in occasione dei concerti di Jovanotti nel 2025**. Sono previste partenze da tutta Italia. Perché viaggiare in Bus?

- **NESSUNO STRESS per l'organizzazione del viaggio**: l'unico tuo pensiero sarà quello di acquistare il tuo posto in pullman e raggiungere il luogo di ritrovo. *Tu divertiti, al resto ci pensa Eventi in Bus!*
- **E' ECONOMICO** perché non dovrai spendere soldi per benzina, parcheggio, autostrada e hotel
- **VIAGGI CON I FAN** perché i pullman sono riservati solo a chi è diretto al concerto

BUS CONCERTI JOVANOTTI
CLICCA QUI E PRENOTA IL TUO POSTO

Cliccando sul link avrai accesso a tutte le informazioni del tuo viaggio, tra cui città di partenza, punto di ritrovo e prezzi. Ricordati di inserire il **codice sconto TEAM-W** per risparmiare sulla tua prenotazione. Il nostro codice è valido per qualsiasi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

evento presente sul sito di Eventi in Bus.

Codice Sconto Eventi in Bus

Su qualsiasi evento presente sul sito **www.eventinbus.com** puoi utilizzare il **CODICE SCONTO** offerto da Team World che ti garantisce la **più alta percentuale di sconto disponibile.** In fase di prenotazione non dovrai far altro che inserire il buono: TEAM-W (da scrivere in MAIUSCOLO).

Questo articolo contiene link di affiliazione. Se clicchi su uno di questi link e fai un acquisto, potremmo ricevere una commissione senza alcun costo aggiuntivo per te.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THE SOUNDCHECK

Musica Cinema&Tv Società Letteratura&Arte Check the News Collaborazioni Contatti

Home > 2024 > Ottobre > 22 > "Free Love" è il nuovo album dei Negramaro

"Free Love" è il nuovo album dei Negramaro

Staff 22 Ottobre 2024 0 Comunicati Stampa, Musica, News

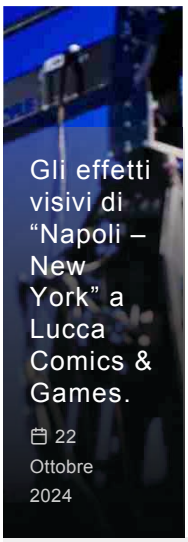
Condividi su

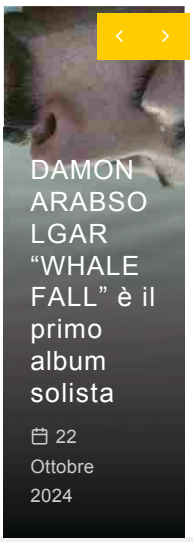
"Free love" è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre.

Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. Qui il preorder. L'album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale.
Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro.

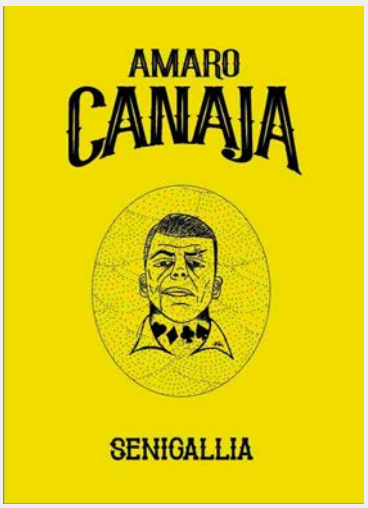
Il concept di "Free love" si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l'opera originale "NARCISO" di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian "Il nuovo Michelangelo". L'opera rappresenta l'uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell'opera di Jago, nel disco dei negramaro c'è una simmetria perfetta di sentimenti.

CHECK THE NEWS


Gli effetti visivi di "Napoli – New York" a Lucca Comics & Games.
22 Ottobre 2024


DAMON ARABSO LGAR "WHALE FALL" è il primo album solista
22 Ottobre 2024

Partner Ufficiale – Amaro Canaja



SoundWeekly

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza.

Dal disco sono stati già estratti i singoli "Diamanti (con Elisa & Jovanotti)", "Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra)", "Ricominciamo tutto" (Sanremo 2024), "Luna Piena", numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato.
Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l'occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di "Free Love".

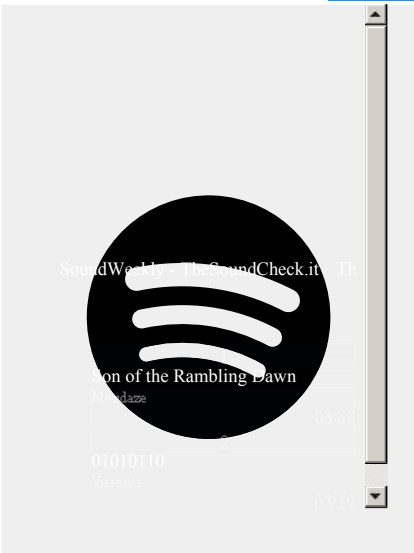
Le date del tour

- 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo
- 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum
- 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena
- 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena
- 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum
- 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele
- 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio
- 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina
- 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma

Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali..

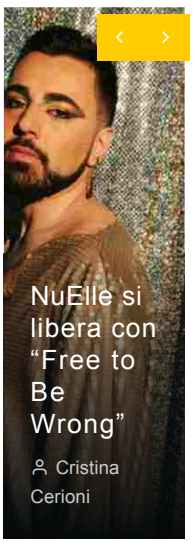
INSTORE TOUR "Free Love"

- sabato 23 novembre ore 17.00 MILANO
  Mondadori Duomo, piazza del Duomo
- martedì 26 novembre ore 17.30 ROMA
  Discoteca Laziale, via Giovanni Giolitti 263
- venerdì 29 novembre ore 17.30 NOLA (NAPOLI)
  CC Vulcano Buono, via Boscofangone
- sabato 30 novembre ore 17.00 BELPASSO (CATANIA)
  CC Etnapolis, Contrada Valcorrente 23
- domenica 1 dicembre ore 17.00 RIZZICONI (REGGIO CALABRIA)
  CC Porto degli Ulivi, Strada Provinciale 1 di Gioia Tauro e Locri 111
- martedì 3 dicembre ore 17.30 MOLFETTA (BARI)
  CC Gran Shopping Mongolfiera, via Adriano Olivetti
- mercoledì 4 dicembre ore 17.30 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA)
  CC Shopville Gran Reno, via Marilyn Monroe 2
- giovedì 5 dicembre ore 17.30 VENEZIA
  CC Nave de Vero, via Pietro Arduino 20
- lunedì 9 dicembre ore 17.30 CORCIANO (PERUGIA)
  CC Quasar Village, via Aldo Capitini 8



RECENSIONI

Giulia debutta con il singolo "Viola"
Cristina Cerioni


NuElle si libera con "Free to Be Wrong"
Cristina Cerioni

CINEMA & TV

LUCCA COMICS & GAMES 2024: le celebrazioni per il 50° anniversario di Dungeons & Dragons
Annalisa Barbieri

"Megalopolis" – la recensione in anteprima del nuovo discusso film di Francis Ford Coppola
Maria Chiara Conforti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

TRACKLIST "Free Love"

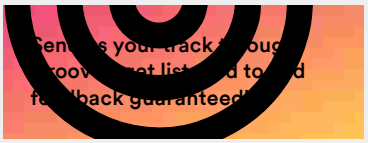
1. Free love (ft. Kaleo)
2. Marziani
3. Ricominciamo tutto
4. Fino al giorno nuovo (ft.Fabri Fibra)
5. Diamanti (con Elisa & Jovanotti)
6. Congiunzione astrale (ft. Niccolò Fabi)
7. Luna Piena
8. Lente (ft. Aiello)
9. Berlino Est
10. Solo se sbagli (ft.Tiziano Ferro)
11. Esci sole!
12. Io direi di sì (ft. Malika Ayane)

a cura di
Staff

Seguici anche su Instagram!

TSCK thesoundcheck.it

Groover



SEGUICI SU

Mi piace
Segui
Segui
Connetti
Segui
Segui

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

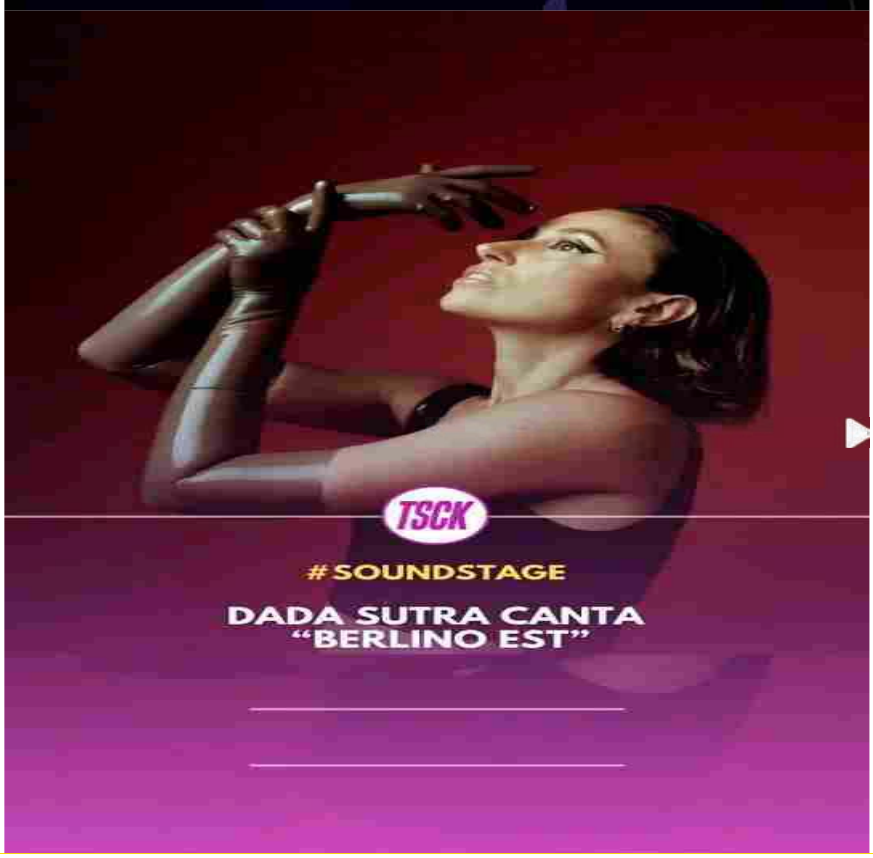
www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

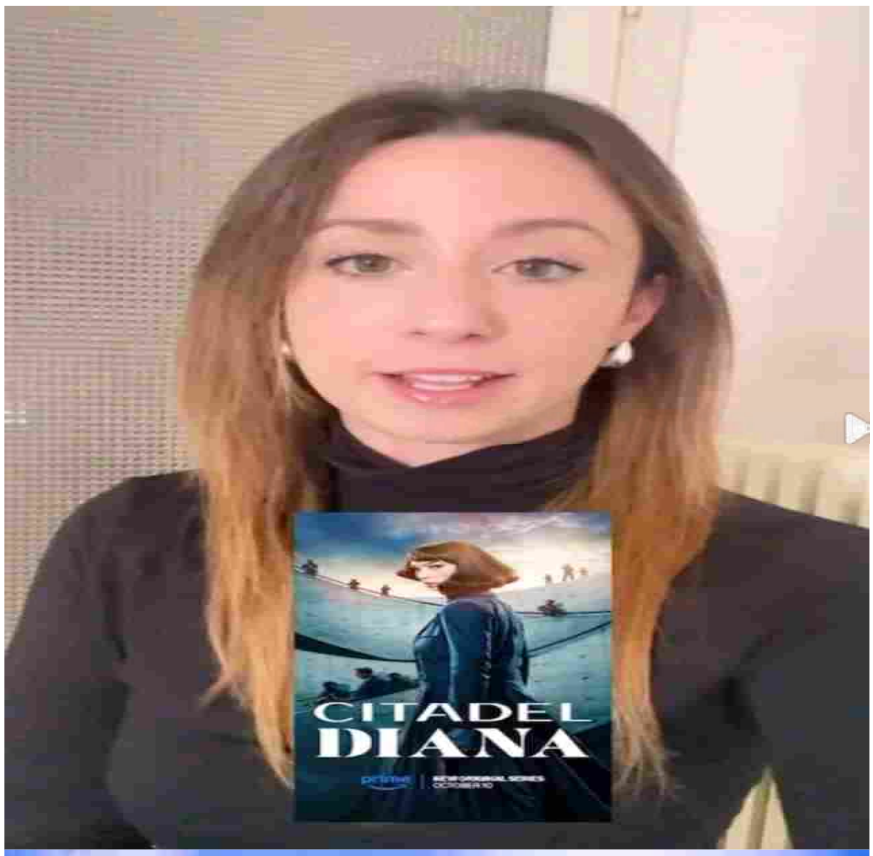


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

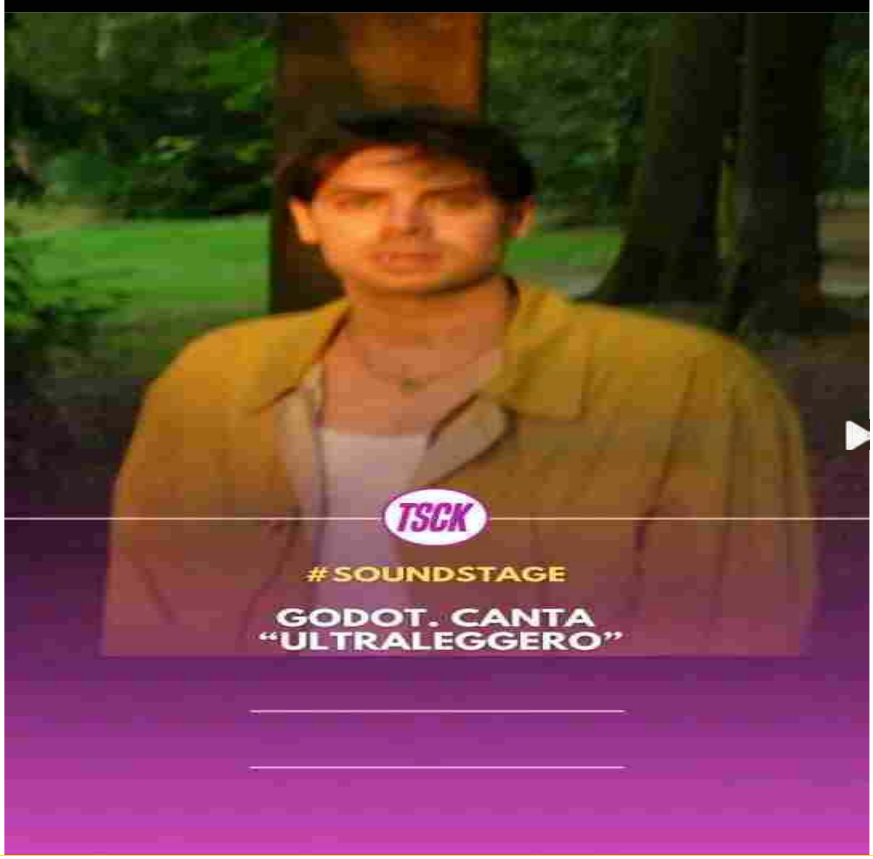


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Amore

Equilibrista dell'anima, ma un po' di scompiglio può rendere la vita più interessante.

Lavoro

Artefice dell'armonia, ma attenzione a non sacrificare te stesso per la pace. Difendi le idee.

Fortuna

Un segreto ben custodito potrebbe sbloccarti una porta inattesa. Sii prudente, ma coraggioso.

Amore

Impulsivo come sempre, ma a volte l'amore ha bisogno di pazienza. Non correre.

Lavoro

Sei una locomotiva inarrestabile, ma ogni tanto devi anche fermarti alla stazione.

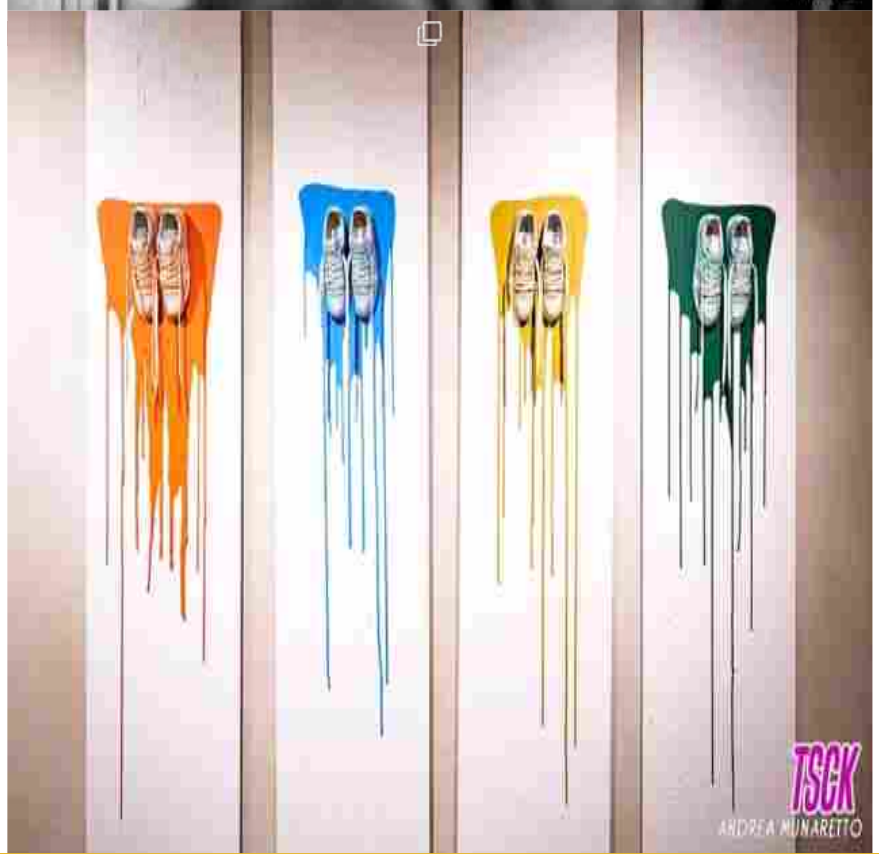
Fortuna

La fortuna ti fa l'occhiolino, ma forse dovresti smettere di fissarti sul bersaglio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Carica altro

Segui su Instagram

LEGGI ANCHE – Le Sugababes in Italia per una data
LEGGI ANCHE – Jovanotti annuncia 4 nuove date all'Arena di Verona

Condividi su

Comunicato Stampa | Free Love | Negramaro

Staff

La redazione di The Soundcheck: un branco di giornalisti, redattori, fotografi, videomaker e tanti altri collaboratori agguerriti provenienti da tutto lo Stivale pronti a regalarvi una vasta gamma di contenuti. Dalla semplice informazione artistico-culturale, fino ad approfondimenti unici e originali nel campo della musica, dell'arte, della letteratura e della cultura a 360 gradi!

Precedente
Successivo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THE SOUNDCHECK

[redacted]

Musica Cinema&Tv Società Letteratura&Arte Check the News Collaborazioni Contatti

Home > 2024 > Ottobre > 22 > Jovanotti annuncia 4 nuove date all'Arena di Verona

Jovanotti annuncia 4 nuove date all'Arena di Verona

Staff 22 Ottobre 2024 0 Comunicati Stampa, Musica, News

Condividi su

4 nuovi appuntamenti del Palajova! all'Arena di Verona il 15, 16, 18 e 19 maggio

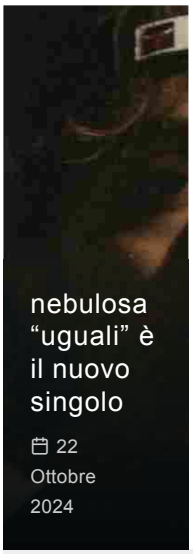
Annunciati oggi **quattro nuovi appuntamenti** con ***Palajova***, il nuovo show di **Lorenzo Jovanotti** che debutterà a Pesaro il prossimo 4 marzo: lo spettacolo sarà all'**Arena di Verona** il **15, 16, 18 e 19 maggio prossimi**.

I biglietti saranno disponibili in prevendita, sui circuiti **Ticketone** e **Ticketmaster**, a partire dalle ore 14:00 di domani, mercoledì 23 ottobre.

L'**opening act** di tutti i ***Palajova*** è affidato ad **Axell**, artista senegalese – dal 2021 nel roster dell'etichetta discografica Sto Records – tra i nomi di spicco del panorama urban di nuova generazione.

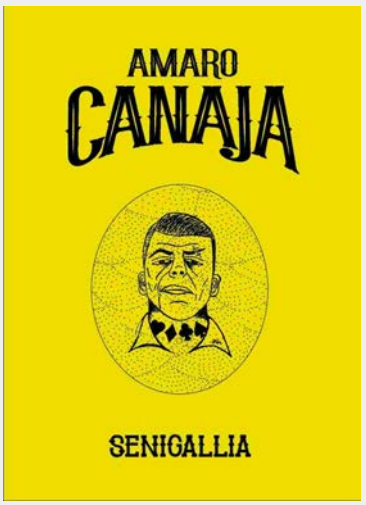
Il tour è prodotto da **Trident Concerts**.

CHECK THE NEWS


nebulosa "uguali" è il nuovo singolo
22 Ottobre 2024

NOT MY VALUE, "SIGN LANGUAGE" è il nuovo singolo
21 Ottobre 2024

Partner Ufficiale – Amaro Canaja



SoundWeekly

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

La radio ufficiale del tour è **Radio Italia**.

Urban Vision è media partner del tour.

Il tour viaggia con **Frecciarossa**, **il treno ufficiale del Palajova**.

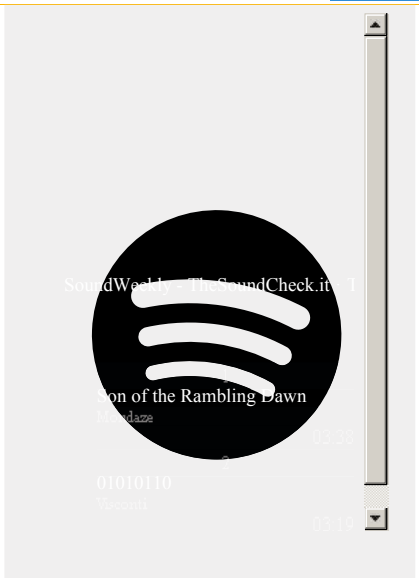
PALAJOVA! 2025
CALENDARIO IN AGGIORNAMENTO

- **Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025**
- **Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025**
- **Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT**
- **Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025**
- **Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025**
- **Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT**
- **Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025**
- **Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025**
- **Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT**
- **Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025**
- **Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025**
- **Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT**
- **Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025**
- **Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT**
- **Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025**
- **Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025**
- **Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!**

a cura di
Staff

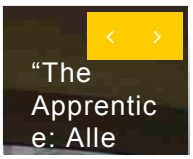
Seguici anche su Instagram!

TSCK thesoundcheck.it



RECENSIONI

CINEMA & TV



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

e in anteprima del nuovo discusso film di Francis Ford Coppola

Maria Chiara Conforti

origini di Trump" – la recensione in anteprima del nuovo film di Ali Abbasi

Sofia Vanzetto

Groover

Send us your track, tell us about your favourite list and to find feedback guaranteed!

SEGUICI SU

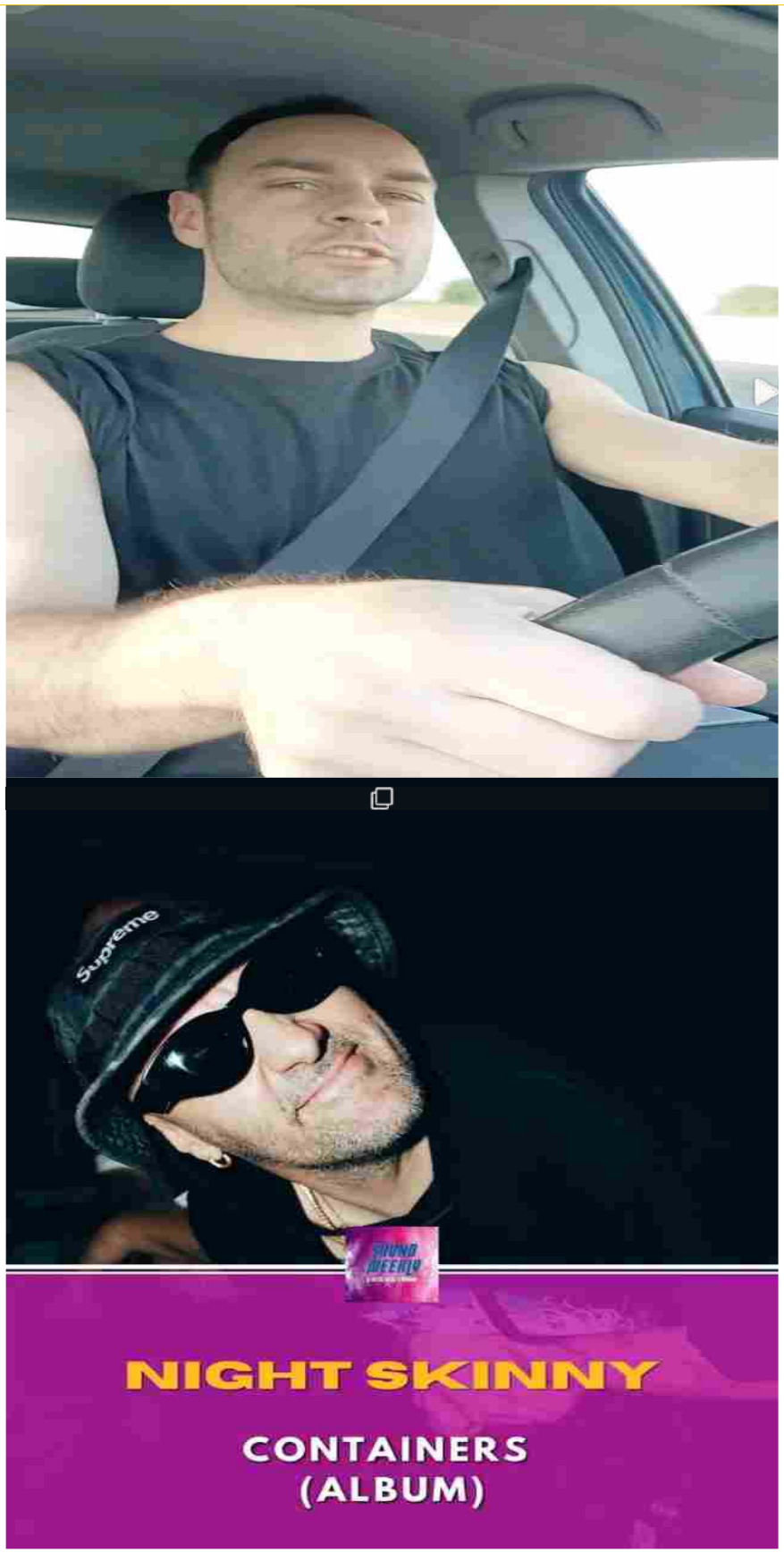
Mi piace
Segui
Segui
Connetti
Segui
Segui

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

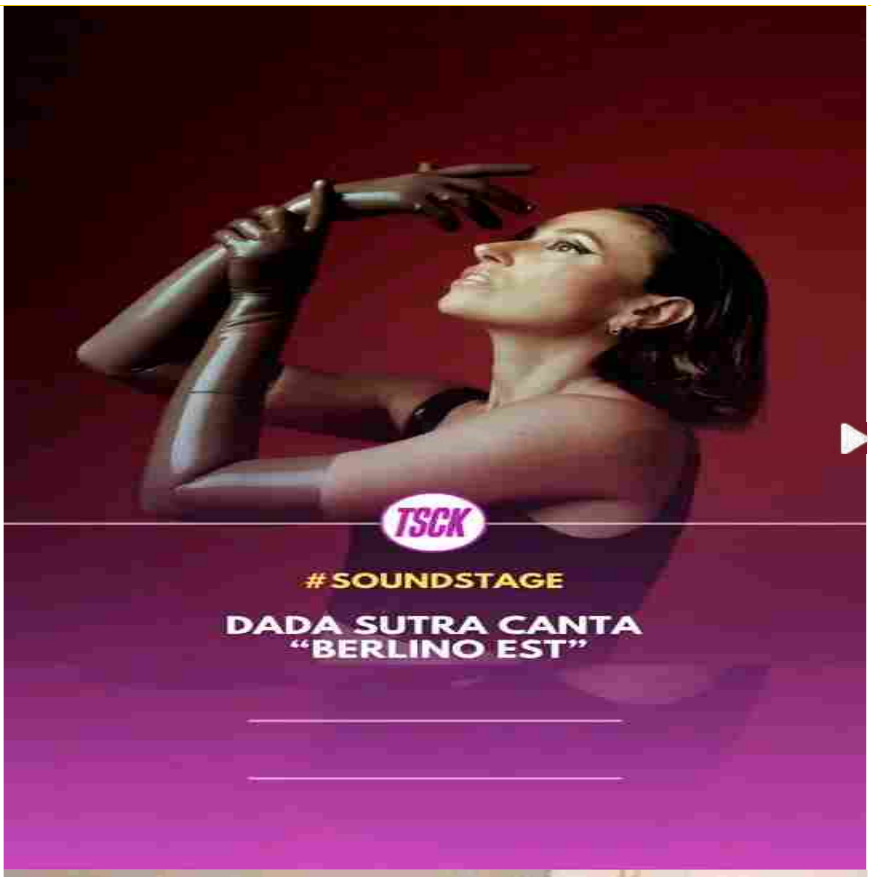
www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

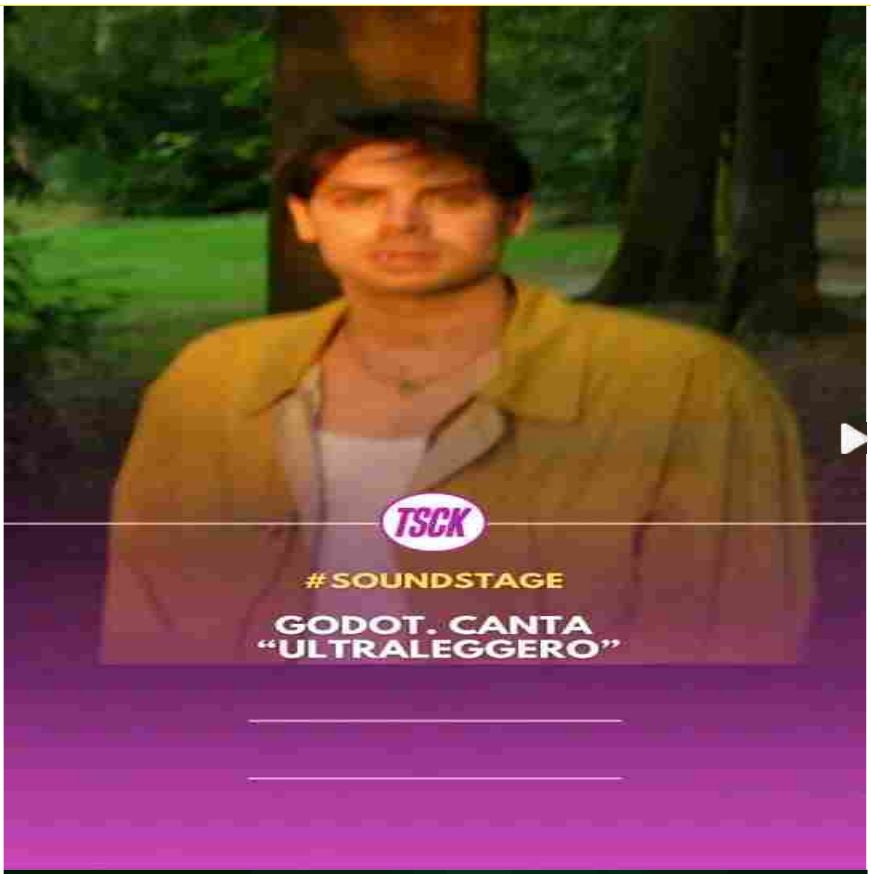
www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

THESOUNDCHECK.IT

www.ecostampa.it

★★★★★ **BILANCIA**

dal 01/10 al 31/10

TSCK

SOUNDOSCOPO

Amore

Equilibrista dell'anima, ma un po' di scompiglio può rendere la vita più interessante.

Lavoro

Artefice dell'armonia, ma attenzione a non sacrificare te stesso per la pace. Difendi le idee.

Fortuna

Un segreto ben custodito potrebbe sbloccarti una porta inattesa. Sii prudente, ma coraggioso.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

★★★★★ dal 01/10 al 31/10

ARIETE

TSCK SOUNDOSCOPO

Amore

Impulsivo come sempre, ma a volte l'amore ha bisogno di pazienza. Non correre.

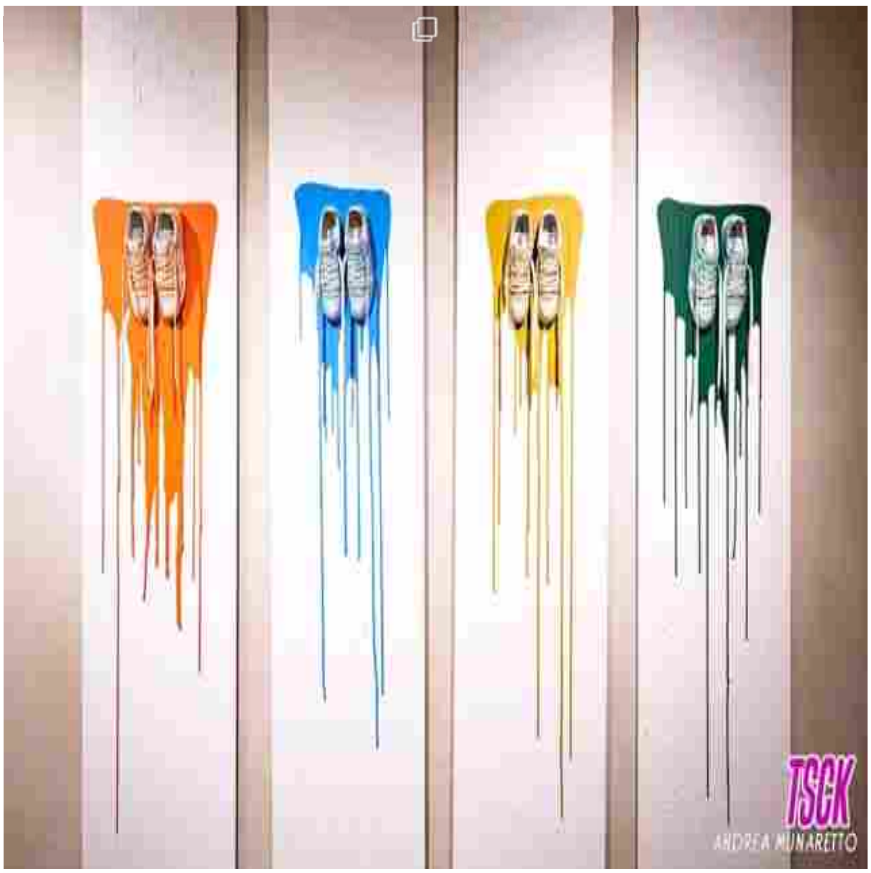
Lavoro

Sei una locomotiva inarrestabile, ma ogni tanto devi anche fermarti alla stazione.

Fortuna

La fortuna ti fa l'occhiolino, ma forse dovresti smettere di fissarti sul bersaglio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047



Carica altro

Segui su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

LEGGI ANCHE – The Rasmus a Milano per il “Weirdo Tour 2025”
LEGGI ANCHE – Bright & Black al Teatro Carcano di Milano

Condividi su

Comunicato Stampa | CONCERTO | JOVANOTTI | MUSICA | TOUR

Staff

La redazione di The Soundcheck: un branco di giornalisti, redattori, fotografi, videomaker e tanti altri collaboratori agguerriti provenienti da tutto lo Stivale pronti a regalarvi una vasta gamma di contenuti. Dalla semplice informazione artistico-culturale, fino ad approfondimenti unici e originali nel campo della musica, dell'arte, della letteratura e della cultura a 360 gradi!

Precedente

Check the News | News | News Cinema e TV

Best Movie Worlds: la serata che unisce il mondo dello spettacolo

Francesca Graziano
22 Ottobre 2024 0

Comunicati Stampa | Musica | News

The Rasmus a Milano per il “Weirdo Tour 2025”

Staff 22 Ottobre 2024 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner acconsenti all'uso dei cookie.

Ok

Puma Hybrid € 19.900

NOTIZIA BOMBA

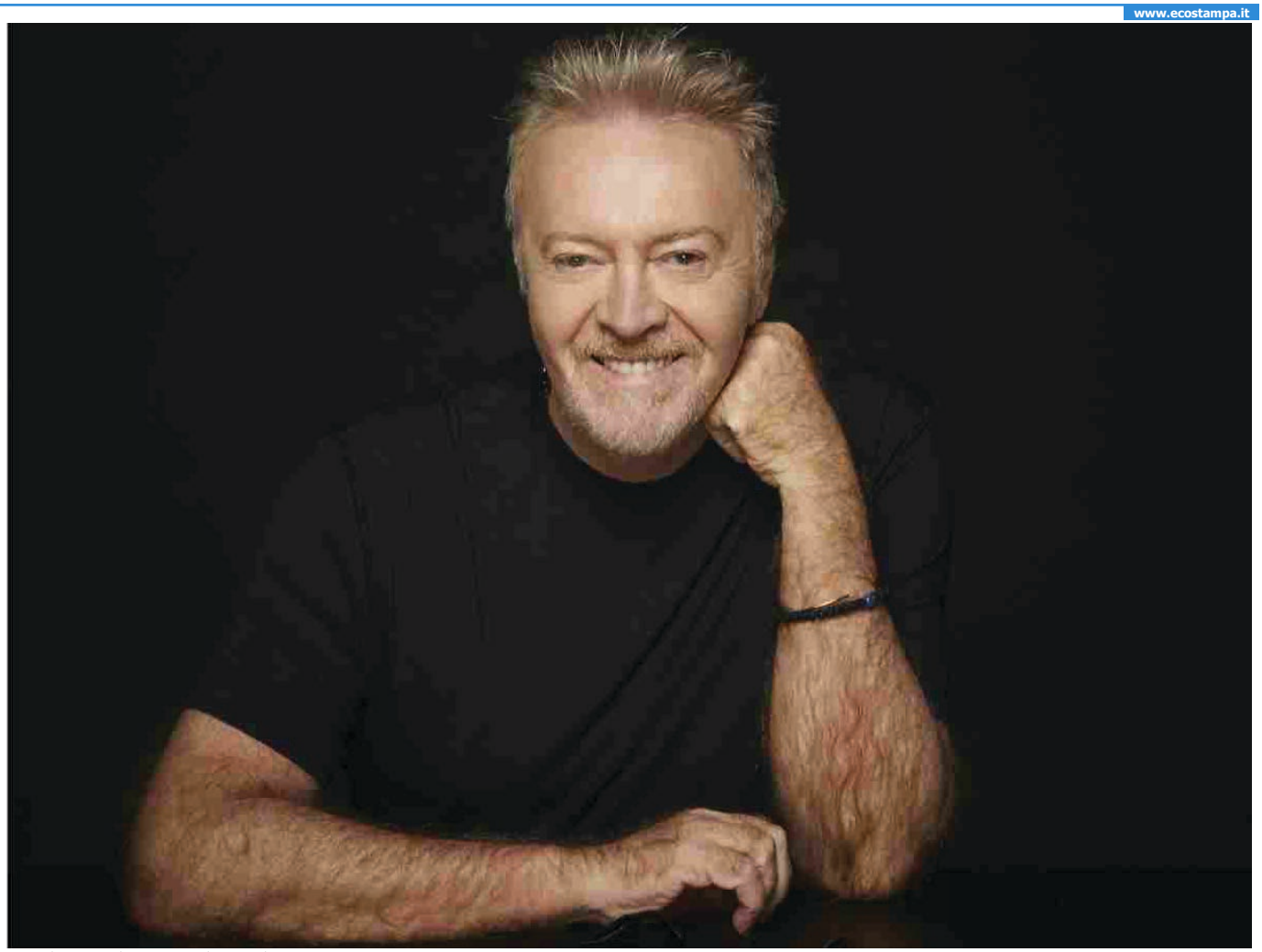
Umberto Tozzi altro che addio: pronto un nuovo live a Torino

Il tour 2025 ripartirà in primavera proprio dall'Auditorium del Lingotto: ecco la data

SIMONA TOTINO
Email:
simona.totino@cronacaqui.it
22 OTTOBRE 2024 - 16:03

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047



Play Pause Resume Stop

A poco più di una settimana dal concerto evento dell'Inalpi Arena, quello con cui, il 12 ottobre scorso, **Umberto Tozzi** avrebbe dovuto dire addio alle scene, ecco arrivare una notizia bomba. Visto il successo dell'"**Ultima Notte Rosa The Final Tour",** infatti, il cantante torinese ripartirà a spasso per l'Italia con 18 tappe nei teatri che lo vedranno impegnato da aprile a marzo.

Si inizierà da **1° aprile 2025** dall'Auditorium del Lingotto di **Torino**, città d'origine di Umberto Tozzi, per poi proseguire il **4 aprile** a **Como** al Teatro Sociale, il **5 aprile** a **Brescia** al Teatro DisPlay, il **9 aprile** a **Cremona** al Teatro Ponchielli, il **12 aprile Treviglio (BG)** al PalaFacchetti, il **14 aprile** a **Milano** al Teatro Arcimboldi, il **16 aprile** a **Bologna** al Teatro EuropAuditorium, il **17 aprile** a **Padova** al Gran Teatro Geox, il **26 aprile** ad **Ancona** al Teatro delle Muse, il **28 aprile** a **Firenze** al Teatro Verdi, il **29 aprile** a **Montecatini Terme (PT)** al Nuovo Teatro Verdi, **il 2 maggio** a **Roma** al Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone, il **13 maggio Sanremo (IM)** al Teatro Ariston, il **16 maggio** a **Bari** al Teatro Team, il **17 maggio** a **Lecce** al Teatro Politeama Greco, il **19 maggio** a **Catania** al Teatro Metropolitan, il **20 maggio** a **Palermo** al Teatro Golden e infine il **23 maggio** a **Napoli** al Teatro Augusteo.

Cantautore e musicista carismatico e creativo, **Umberto Tozzi** grazie alle sue hit senza tempo è diventato un'**icona della musica italiana e ha attraversato e appassionato intere generazioni**, riempendo con i suoi concerti i più importanti spazi del mondo dedicati alla musica con il suo pubblico fedele e trasversale. Oltre ottanta milioni i dischi venduti, 2.000 i concerti.

Sono numerosi i record in termini di successi discografici che hanno caratterizzato la vita artistica di Tozzi, a **partire da "*Ti Amo*", indimenticabile brano del 1977**, capace di **rimanere ai vertici delle classifiche per più di sette mesi**, stracciando ogni record di vendita e vincendo l'edizione di quell'anno del Festivalbar, **ha attraversato ogni confine con le sue numerose reinterpretazioni, fino ad arrivare a essere al centro di una delle scene clou della fortunata serie "*La***

I più letti

ECONOMIA & PERSONAGGI
Addio al "papà" dei Tic Tac: salvò la Ferrero dal fallimento

L'EVENTO
Il Piemonte ospita il mercatino di Natale più romantico d'Europa - FOTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

***casa di carta 4*".**

Impossibile non citare la **super hit mondiale "*Gloria*"** – scelta per la colonna sonora del **film di Martin Scorsese "*The Wolf of Wall Street*"**, ma anche per **il film cult "*Flashdance*" diretto da Adrian Lyne – che porta il nome di Umberto Tozzi oltreoceano grazie all'interpretazione del brano realizzata da Laura Branigan nel 1982** e che si posiziona al numero 1 della classifica americana rimanendo nella classifica Billboard Hot 100 per 36 settimane.

E ancora **"*Si può dare di più*", "*Gli altri siamo noi*", "*Gente di mare*", "*Dimmi di no*", "*Stella Stai*", "*Donna amante mia*", "*Claridad*" (incisa da Luis Fonsi) ed "*Eva*", portata al successo in tutta l'America Latina da Ivete Sangalo.**

Il 1982 è l'anno in cui riceve il **Golden Globe**, premio ottenuto con oltre **27 milioni di copie vendute in soli 5 anni** e anche l'anno in cui è nominato ai **Grammy Awards** con "***Gloria***" cantata da Laura Branigan. Dopo la **vittoria del Festival di Sanremo nel 1987** con "***Si può dare di più***" insieme a **Gianni Morandi ed Enrico Ruggeri, nel 1988** raggiunge il terzo posto all'**Eurovision Song Contest** con "***Gente di Mare***" insieme a **Raf**.

TAG

Umberto Tozzi , concerti , Ultima Notte Rosa , Gloria , Ti Amo , musica italiana , dischi venduti , Festival di Sanremo , Grammy Awards , hit mondiali

Commenti scrivi/Scopri i commenti

Condividi le tue opinioni su Torino Cronaca - Notizie da Torino e Piemonte

T

Caratteri rimanenti: 400

Invia

Resta aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter

Ricevi gratuitamente, ogni giorno, le notizie più fresche direttamente via email!

Email

TORINOCRONACA

Buongiorno Torino! La nostra newsletter quotidiana gratuita, con tutte le notizie più fresche del giorno.

Voglio iscrivermi! No grazie

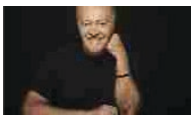
La vignetta del giorno - 18 ottobre 2024

La vignetta del giorno - 17 ottobre 2024

In primo piano

A Torino i ladri rubano anche nella sede di Emergency

Tifosi dello Stoccarda invadono piazza San Carlo: bottiglie di birra e avanzi di cibo nel "salotto buono"



Umberto Tozzi altro che addio: pronto un nuovo live a Torino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

VENEZIA24.COM

www.ecostampa.it

I negramaro escono col nuovo album Free love

Rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri Milano, 22 ott. (askanews) Free love è il nono album in studio dei negramaro ed è disponibile in digitale, cd e vinile da venerdì 22 novembre. Dodici tracce, otto collaborazioni: Aiello, Malika Ayane, Elisa, Niccolò Fabi, Tiziano Ferro, Fabri Fibra, Jovanotti, Kaleo sono gli ospiti presenti nel disco. L´album è stato registrato a Berlino negli storici Hansa Studios, che hanno ospitato U2, David Bowie, Depeche Mode, Iggy Pop, REM e altri importanti artisti della storia della musica mondiale. Tutti i testi e le musiche sono di Giuliano Sangiorgi, la produzione artistica è affidata a Giuliano Sangiorgi, in collaborazione con Taketo Gohara, Sixpm, Andro, d.whale (Davide Simonetta) e negramaro. Il concept di Free love si esprime attraverso la copertina del disco, che ospita l´opera originale Narciso di Jago, scultore italiano definito dal The Guardian Il nuovo Michelangelo. L´opera rappresenta l´uomo riflesso in una donna e il suo contrario. Così come nell´opera di Jago, nel disco dei negramaro c´è una simmetria perfetta di sentimenti. Free love rivendica la libertà di amare se stessi e gli altri, perché amare è un diritto. Amare senza pregiudizi, violenza e discriminazioni. Ogni persona è libera di essere ciò che è, di amare chi desidera. Un modo di amare che non ammette possesso o prevaricazione e che guarda alla diversità come ricchezza. Dal disco sono stati già estratti i singoli Diamanti (con Elisa & Jovanotti), Fino al giorno nuovo (feat. Fabri Fibra), Ricominciamo tutto (Sanremo 2024), Luna Piena, numero uno in radio e premio Earone come Artista italiano indipendente più ascoltato. Il viaggio live dei Negramaro continua. Da settembre 2025 la band tornerà ad esibirsi nei palasport con un nuovo tour che toccherà tutte le principali città italiane. NEGRAMARO PALASPORT 2025, prodotto da Friends and Partners, sarà anche l´occasione per ascoltare per la prima volta dal vivo le canzoni di Free Love. Le date: 27 settembre 2025 Jesolo, Palazzo del Turismo 3 ottobre 2025 Assago (Mi), Unipol Forum 7 ottobre 2025 Casalecchio di Reno (Bo), Unipol Arena 10 ottobre 2025 Torino, Inalpi Arena 12 ottobre 2025 Firenze, Nelson Mandela Forum 14 ottobre 2025 Eboli, Palasele 17, 18 e 19 ottobre 2025 Bari, Palaflorio 23, 24 e 25 ottobre 2025 Messina, PalaRescifina 29 ottobre 2025 Roma, Palazzo dello Sport di Roma Biglietti disponibili in vendita su tutte le prevendite abituali. I negramaro sono: Giuliano Sangiorgi (voce, piano e chitarre), Emanuele Spedicato (chitarre), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, sintetizzatori, programming, editing), Andrea De Rocco (campionatore). Con vent´anni di carriera, la band incarna non solo una storia artistica unica, ma soprattutto la storia di un´amicizia, che nasce nei primissimi anni zero sui banchi dell´università. Sono stati la prima band italiana a suonare allo Stadio San Siro di Milano, allo Stadio Diego Armando Maradona di Napoli e all´Arena di Verona. Il loro è un percorso ricco di record e certificazioni multiplatino con 9 album di studio, 1 album live, 1 greatest hits, 3 docu-film.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

veronasera.it
VERONASERA

www.ecostampa.it

Il Palajova arriva a Verona: Jovanotti si prende l'Arena con quattro concerti

DOVE

Arena di Verona

Piazza Brà

QUANDO

Dal 15/05/2025 al 19/05/2025

ore 21

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web tridentmusic.it

Redazione

22 ottobre 2024 12:25

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

veronasera.it
VERONASERA
www.ecostampa.it

Lorenzo Jovanotti ha annunciato quattro nuovi appuntamenti del suo attesissimo "Palajova", lo spettacolo che segnerà il ritorno live dell'artista. Il tour debutterà il 4 marzo 2025 a Pesaro e, tra le date annunciate, spiccano quelle all'Arena di Verona in programma il 15, 16, 18 e 19 maggio 2025.

Ad aprire tutti gli spettacoli del Palajova sarà Axell, giovane artista senegalese che dal 2021 fa parte dell'etichetta discografica Sto Records, riconosciuto come uno dei nomi emergenti più interessanti della scena urban italiana.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Informazioni e contatti

I biglietti per le date veronesi saranno in vendita a partire dalle ore 14 di mercoledì 23 ottobre.

Per informazioni e biglietti: **https://www.tridentmusic.it**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

La radio ufficiale del tour è Radio Italia. Urban Vision è media partner del tour. Il tour viaggia con Frecciarossa, il treno ufficiale del Palajova.

Le altre date del tour

- Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 4-5 marzo 2025
- Pesaro @ Vitrifrigo Arena | 7 marzo 2025
- Milano @ Unipol Forum | 11-12-14-15 marzo 2025 SOLD OUT
- Milano @ Unipol Forum | 17-18 marzo 2025
- Zurigo @ Hallenstadion | 20 marzo 2025
- Firenze @ Nelson Mandela Forum | 22-23 marzo 2025 SOLD OUT
- Firenze @ Nelson Mandela Forum | 25-26-28-29 marzo 2025
- Bologna @ Unipol Arena | 3 aprile 2025
- Bologna @ Unipol Arena | 5 aprile 2025 SOLD OUT
- Bologna @ Unipol Arena | 6 aprile 2025
- Torino @ Inalpi Arena | 9-10 aprile 2025
- Torino @ Inalpi Arena | 12 aprile 2025 SOLD OUT
- Torino @ Inalpi Arena | 13 aprile 2025
- Roma @ Palazzo dello Sport | 22-23-25-26 aprile 2025 SOLD OUT
- Roma @ Palazzo dello Sport | 28-29 aprile 2025
- Milano @ Unipol Forum | 5-6 maggio 2025
- **Verona @ Arena di Verona | 15-16-18-19 maggio 2025 NUOVE DATE!**

Locandina PalaJova - Jovanotti in concerto all'Arena di Verona nel 2025

I più letti

1. EVENTI
Antica Sagra di San Lorenzo Pescantina

2. SANTA LUCIA E GOLOSINE
Torna a Verona il Væltik Celtic Festival: un viaggio nella magia del mondo celtico

3. CENTRO STORICO
La "Nona sinfonia" di Beethoven compie 200 anni in un concerto straordinario all'Arena di Verona

4. EVENTI
Rievocazione medievale al Castello Scaligero di Valeggio sul Mincio

5. EVENTI
A Villafranca di Verona "Il Castello dei sapori veneti e non solo"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

ChivassOggi
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

Ambiente e Natura
ViviChivasso
Pronto condominio
Non solo Fumetti

ACCADEVA UN ANNO FA

Sanità
La grande fuga dei medici: nel 2022 oltre 330 medici hanno lasciato gli ospedali piemontesi

Sport
Pallavolo: Andrea Lucchetta a Biella per l'Open Day di SPB Monteleone Trasporti per promuovere la Del Monte® Supercoppa SuperLega FOTO e VIDEO

Sanità
Il cuore della solidarietà batte forte in Piemonte: oltre 400 trapianti di organi nei primi nove mesi dell'anno

Leggi tutte le notizie

| 21 ottobre 2024, 15:35

Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli

L'artista, in concerto all'Inalpi Arena il 3 dicembre, questo pomeriggio sarà allo store di piazza CNL

Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli

Tutti in coda per **Tananai** allo store de **La Feltrinelli** per farsi autografare il suo ultimo album, Calmocobra.

Niente concerto di Capodanno

L'artista, in un primo momento dato per certo tra i cantanti in line up per il Concerto di Capodanno, appuntamento poi smentito dal suo stesso staff, farà tappa nel capoluogo piemontese il 3 dicembre.

Tutti in coda per il firmacopie

Intanto però l'artista è atteso alle 17 per un firmacopie nello store di **piazza CNL**, ma la coda, soprattutto di giovanissimi, è già iniziata. Decine di ragazzi e ragazzi si sono già appostati pazientemente davanti alle vetrine targate Felitrinelli.

IN BREVE

mercoledì 30 ottobre

Patente a crediti a partire dal 1° ottobre 2024

lunedì 21 ottobre

Via libera al finanziamento per valorizzare il Parco del Sabiuné di Chivasso

Tempo variabile: Torino si prepara a giorni tra sole e l'ombrello aperto sopra la testa

domenica 20 ottobre

Problemi alla sala radar del Nord Ovest, disagi a Caselle e in altri aeroporti

Tragedia a Moltalto Dora, dalle acque affiora il cadavere di un uomo

Miracolo alle Molinette, salvata bimba di 7 mesi affetta da una rarissima malformazione delle vie biliari

Dellamorte Dellamore: compie trent'anni il vero film di Dylan Dog. E torna nei cinema

sabato 19 ottobre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

C'è chi ha già in mano il vinile pronto per farselo autografare e chi addirittura si è portato dietro il pranzo. Insomma, la Tananai mania non aspetta il **3 dicembre**.

Chiara Gallo

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Da Monaco a Torino, ecco l'Oktoberfest al Parco della Pellerina [VIDEO]

Da Caivano all'antimafia, la Regione schiera 4 "top player" per garantire la legalità di Parco della salute e gli altri 10 ospedali

Operatori sanitari nel mirino: infermiera aggredita al Pronto Soccorso di Ivrea

Copyright © 2017 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Tananai a Torino: fan in coda per ore per il firmacopie. Per lui anche ...

C´è chi si è messo in coda fin dalla tarda mattinata, chi è arrivato di corsa all´uscita da scuola o dal lavoro, anche chi ha portato bigliettini e persino un tiramisù «per ringraziarti di tirarci su ogni giorno». E´ il popolo di Tananai che oggi ha accolto, alla Feltrinelli di Torino, il cantante per il firma copie del nuovo album, CalmoCobra , uscito venerdì scorso. Alcune centinaia di giovani e giovanissimi, chi in gruppo, chi con la mamma, hanno atteso per diverse ore di poter incontrare l´autore di successi come Tango, Abissale e di nuove hit come Veleno, Storie brevi e Ragni. Prima la coda sotto i portici, poi nei corridoi della libreria, dove il sottofondo delle canzoni del nuovo disco, di tanto in tanto, faceva scattare i cori dei fans e delle fans , che non gli hanno fatto mancare il loro affetto e anche un «sei bellissimo». Lui, ha avuto una parola per tutti, un sorriso, mentre firmava i cd e i vinili con l´immancabile foto di rito. Il prossimo appuntamento torinese per Tananai sarà il 3 dicembre per il concerto del nuovo tour all´Inalpi Arena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

lastampa.it
LA STAMPA

www.ecostampa.it

Febbre Tananai a Torino: in 400 in coda per il firmacopie

Il giallo del concerto di Capodanno non ferma i fans, in maggioranza ragazze: una ha portato al cantante un dolce fatto in casa Delle 400 persone in coda per il firmacopie di Tananai alla Feltrinelli di piazza C.L.N. a Torino, tutte obbligatoriamente con una copia del suo disco appena uscito Calmocobra tra le mani, le più originali sono Elisa e Asia. Oltre al cd, hanno portato un dolce: «Un tiramisù, per ringraziarti di tirarci su ogni giorno», hanno scritto sul biglietto allegando una lunga lettera. È solo una delle cartoline della Torino innamorata Tananai , vincitore del bando per il 31 dicembre con quasi un milione di euro di stanziamento. Il giorno dopo l´uscita della notizia, però, è arrivata la smentita: «La sua partecipazione non è mai stata prevista si leggeva nella nota di Words for you, l´agenzia che cura la sua comunicazione e non può essere confermata». L´unica data ufficiale, per i fan, resta il concerto del 3 dicembre all´Inalpi Arena . Ma l´artista ai giornalisti non vuole parlare neanche di quella, limitandosi a un «Bello, bravi!» nei confronti dei suoi fan torinesi in coda che intonano il suo ultimo pezzo Veleno appena lo vedono comparire al firmacopie. Selfie, autografi e dediche speciali non si fermano: «La piazza a Capodanno la riempirebbe di sicuro», assicurano i fan in coda.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

mattinopadova.gelocal.it
il mattino di Padova

www.ecostampa.it

Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo

Appuntamento il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo per l´anteprima del live del trio. Altra data a Nordest il 13 gennaio a Treviso Mentre prosegue con grandissimo successo il 2024/2025 World Tour prodotto da Michele Torpedine che sta tenendo impegnati Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble in numerose date nelle principali capitali europee da tutto esaurito, Il Volo annuncia oggi la data zero di Tutti per uno Ad astra live nei palasport , il tour nei principali palazzetti italiani prodotto da Friends & Partners. I l tour si aprirà il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo di Jesolo , per poi proseguire con le date già annunciate di Milano (Unipol Forum, 11 gennaio), Treviso (Palaverde, 13 gennaio), Firenze (Nelson Mandela Forum, 15 gennaio), Bologna (Unipol Arena, 17 gennaio), Torino (Inalpi Arena, 18 gennaio), Roma (Palazzo dello Sport, 21 gennaio), Eboli (Palasele, 23 gennaio), Bari (Palaflorio, 24 gennaio), Messina (Palarescifina, 26 gennaio). Le prevendite per la nuova data di Jesolo sono aperte, esclusivamente per il fanclub, dalle 16 di lunedì 21 ottobre, e dalle 16 di martedì 22 ottobre saranno disponibili su Ticketone. Successivamente al tour nei palasport italiani, Il Volo sarà impegnato con altre attesissime date del 2024/2025 World Tour negli Usa, in Canada e in America Latina. Il trio italiano più famoso al mondo sta festeggiando in musica 15 anni di carriera e di amicizia : il 2024 è iniziato a febbraio con il successo di Capolavoro, il brano certificato Disco d´Oro e presentato alla 74esima edizione del Festival di Sanremo, proseguito a marzo con la pubblicazione del primo disco di inediti Ad Astra, le date in Giappone di maggio e arrivato fino all´Arena di Verona con Tutti Per Uno (da un´idea di Michele Torpedine, prodotto da Friends & Partners), tre speciali eventi-concerto con numerosi ospiti, in onda su Canale 5. Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

messaggeroveneto.gelocal.it
Messaggero Veneto

www.ecostampa.it

Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo

Appuntamento il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo per l´anteprima del live del trio. Altra data a Nordest il 13 gennaio a Treviso Mentre prosegue con grandissimo successo il 2024/2025 World Tour prodotto da Michele Torpedine che sta tenendo impegnati Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble in numerose date nelle principali capitali europee da tutto esaurito, Il Volo annuncia oggi la data zero di Tutti per uno Ad astra live nei palasport , il tour nei principali palazzetti italiani prodotto da Friends & Partners. I l tour si aprirà il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo di Jesolo , per poi proseguire con le date già annunciate di Milano (Unipol Forum, 11 gennaio), Treviso (Palaverde, 13 gennaio), Firenze (Nelson Mandela Forum, 15 gennaio), Bologna (Unipol Arena, 17 gennaio), Torino (Inalpi Arena, 18 gennaio), Roma (Palazzo dello Sport, 21 gennaio), Eboli (Palasele, 23 gennaio), Bari (Palaflorio, 24 gennaio), Messina (Palarescifina, 26 gennaio). Le prevendite per la nuova data di Jesolo sono aperte, esclusivamente per il fanclub, dalle 16 di lunedì 21 ottobre, e dalle 16 di martedì 22 ottobre saranno disponibili su Ticketone. Successivamente al tour nei palasport italiani, Il Volo sarà impegnato con altre attesissime date del 2024/2025 World Tour negli Usa, in Canada e in America Latina. Il trio italiano più famoso al mondo sta festeggiando in musica 15 anni di carriera e di amicizia : il 2024 è iniziato a febbraio con il successo di Capolavoro, il brano certificato Disco d´Oro e presentato alla 74esima edizione del Festival di Sanremo, proseguito a marzo con la pubblicazione del primo disco di inediti Ad Astra, le date in Giappone di maggio e arrivato fino all´Arena di Verona con Tutti Per Uno (da un´idea di Michele Torpedine, prodotto da Friends & Partners), tre speciali eventi-concerto con numerosi ospiti, in onda su Canale 5. I commenti dei lettori Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Torino, ATP Finals 2024. Ancora cinque posti a disposizione

Manca meno di un mese alle ATP Finals di Torino edizione 2024, dove si qualificano iprimi otto classificati della Race Atp, più due riserve. La classifica tiene conto deirisultati ottenuti nel corso dell´anno solaredai singoli giocatori. I punti, quindi, sono quelli conquistati dal 1° gennaio a oggi e non nelle ultime 52 settimane come nel rankingAtp.Le Atp Finals saranno nuovamente il grande appuntamento tennistico di fine stagione che per il quarto anno consecutivo arriverà sotto la Mole. Gli otto grandi campioni del tennis saranno nuovamente nel capoluogo piemontese per contendersi l´ultimo torneo della stagione con otto giorni di grandiosi match sul terreno dell´ INALPI ARENA di Torino. In programma il torneo singolo e il doppio che si giocheranno dal 10 al 17 novembre 2024. I biglietti per le Nitto ATP Finals 2024 sono attesissimi dal grande pubblico del tennis che ogni anno partecipa numeroso alla manifestazione. Ancora più attesi quest´anno dopo il sold out dell´edizione 2023 che ha visto tra i grandi protagonisti anche Jannik Sinner arrivato alla finale con Novak Djokovic.Si tratta della 55esima edizione del torneo (la 50esima per quanto riguarda il doppio) ed è uno degli eventi più sentiti del calendario, subito dopo i tornei dello Slam. Per il quarto anno consecutivo il palcoscenico sarà il capoluogo piemontese, ormai uno dei punti di riferimento per il tennis internazionale.La selezione dei partecipanti, per quanto riguarda il torneo singolare, è data da una classifica basata dalla somma dei punti ATP totalizzati nei quattro tornei dello Slam, nei Master 1000 e dai sette migliori risultati nei tornei dei circuiti minori. La volontà è quella di premiare la costanza e la continuità di rendimento nel corso della stagione. Gli otto atleti che rientrano in questo gruppo, accederanno al torneo che, nel ranking, ha valore superiore ai Master 1000, ma inferiore agli Slam. I tennisti dovranno superare una prima fase di Round Robin, con due gironi all´italiana da quattro. I migliori due di ciascun raggruppamento accederanno alle semifinali, quindi la finalissima per assegnare il titolo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

nuovavenezia.gelocal.it
la Nuova di Venezia e Mestre

www.ecostampa.it

Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo - La Nuova Venezia

Appuntamento il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo per l´anteprima del live del trio. Altra data a Nordest il 13 gennaio a Treviso Mentre prosegue con grandissimo successo il 2024/2025 World Tour prodotto da Michele Torpedine che sta tenendo impegnati Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble in numerose date nelle principali capitali europee da tutto esaurito, Il Volo annuncia oggi la data zero di "Tutti per uno - Ad astra live nei palasport" , il tour nei principali palazzetti italiani prodotto da Friends & Partners. I l tour si aprirà il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo di Jesolo , per poi proseguire con le date già annunciate di Milano (Unipol Forum, 11 gennaio), Treviso (Palaverde, 13 gennaio), Firenze (Nelson Mandela Forum, 15 gennaio), Bologna (Unipol Arena, 17 gennaio), Torino (Inalpi Arena, 18 gennaio), Roma (Palazzo dello Sport, 21 gennaio), Eboli (Palasele, 23 gennaio), Bari (Palaflorio, 24 gennaio), Messina (Palarescifina, 26 gennaio). Le prevendite per la nuova data di Jesolo sono aperte, esclusivamente per il fanclub, dalle 16 di lunedì 21 ottobre, e dalle 16 di martedì 22 ottobre saranno disponibili su Ticketone. Successivamente al tour nei palasport italiani, Il Volo sarà impegnato con altre attesissime date del 2024/2025 World Tour negli Usa, in Canada e in America Latina. Il trio italiano più famoso al mondo sta festeggiando in musica 15 anni di carriera e di amicizia : il 2024 è iniziato a febbraio con il successo di "Capolavoro", il brano certificato Disco d´Oro e presentato alla 74esima edizione del Festival di Sanremo, proseguito a marzo con la pubblicazione del primo disco di inediti "Ad Astra", le date in Giappone di maggio e arrivato fino all´Arena di Verona con Tutti Per Uno (da un´idea di Michele Torpedine, prodotto da Friends & Partners), tre speciali eventi-concerto con numerosi ospiti, in onda su Canale 5.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

Torino, ATP Finals 2024. Ancora cinque posti a disposizione

Manca poco alle Atp Finals, ci sono ancora cinque posti da assegnare. Medvedev vicino alla qualificazione, già certi Sinner, Alcaraz e Zverev. Nel doppio ci sono Bolelli e Vavassori. Finals in programma a Torino dal 10 al 17 novembre

21/10/2024

China Open 2024 - Sinner vs Safiullin

Manca meno di un mese alle ATP Finals di Torino edizione 2024, dove si qualificano i primi otto classificati della Race Atp, più due riserve. La classifica tiene conto dei risultati ottenuti nel corso dell'anno solare dai singoli giocatori. I punti, quindi, sono quelli conquistati dal 1° gennaio a oggi e non nelle ultime 52 settimane come nel ranking Atp.

Le Atp Finals saranno nuovamente il grande appuntamento tennistico di fine stagione che per il quarto anno consecutivo arriverà sotto la Mole. Gli otto grandi campioni del tennis saranno nuovamente nel capoluogo piemontese per contendersi l'ultimo torneo della stagione con otto giorni di grandiosi match sul terreno dell' INALPI ARENA di Torino. In programma il torneo singolo e il doppio che si giocheranno dal 10 al 17 novembre 2024. I biglietti per le Nitto ATP Finals 2024 sono attesissimi dal grande pubblico del tennis che ogni anno partecipa numeroso alla manifestazione. Ancora più attesi quest'anno dopo il sold out dell'edizione 2023 che ha visto tra i grandi protagonisti anche Jannik Sinner arrivato alla finale con Novak Djokovic.

Si tratta della 55esima edizione del torneo (la 50esima per quanto riguarda il doppio) ed è uno degli eventi più sentiti del calendario, subito dopo i tornei dello Slam. Per il quarto anno consecutivo il palcoscenico sarà il capoluogo piemontese, ormai uno dei punti di riferimento per il tennis internazionale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

La selezione dei partecipanti, per quanto riguarda il torneo singolare, è data da una classifica basata dalla somma dei punti ATP totalizzati nei quattro tornei dello Slam, nei Master 1000 e dai sette migliori risultati nei tornei dei circuiti minori. La volontà è quella di premiare la costanza e la continuità di rendimento nel corso della stagione. Gli otto atleti che rientrano in questo gruppo, accederanno al torneo che, nel ranking, ha valore superiore ai Master 1000, ma inferiore agli Slam. I tennisti dovranno superare una prima fase di Round Robin, con due gironi all'italiana da quattro. I migliori due di ciascun raggruppamento accederanno alle semifinali, quindi la finalissima per assegnare il titolo.

Tag atp finals Torino Daniil Medvedev Alexander Zverev Jannik Sinner Carlos Alcaraz Novak Djokovic

Aree tematiche

Ambiente
Arti e spettacolo
Cronaca
Economia e finanza
Esteri
Politica
Salute
Scienza e tecnologia
Società
Sport
Stili di vita e temp…
Viaggi e turismo

Informazione Rai

TG1
TG2
TG3
GR1
GR2
GR3
Rai News 24 live
Rai Sport
Rai Vaticano
Pubblica Utilità
GR Parlamento
Rai Parlamento
Televideo

Seguici

Redazioni

Abruzzo
Basilicata
Calabria
Campania
Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia
Furlanija Julijska k…
Lazio
Liguria
Lombardia
Marche
Molise
Piemonte
Puglia
Sardegna
Sicilia
Toscana
Trentino Alto Adig…
Trentino Alto Adig…
Tagesschau
Trail
Umbria
Valle d'Aosta
Veneto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

COMUNICATO SERIE A 0 COMMENTI

Frecciarossa Final Eight 2025: acquista qui il tuo abbonamento a partire da 15 euro

21/10/2024 **10:30**

ACQUISTA QUI IL TUO ABBONAMENTO per la Frecciarossa Final Eight 2025, in programma dal 12 al 16 febbraio 2025 all'Inalpi Arena di Torino

ACQUISTA QUI IL TUO ABBONAMENTO per la Frecciarossa Final Eight 2025, in programma dal 12 al 16 febbraio 2025 all'Inalpi Arena di Torino, a partire dal **prezzo scontato di 15 euro** e con particolari opportunità di assistere allo spettacolo di tutte le otto squadre protagoniste maschili nelle giornate di mercoledì e giovedì.

Per ulteriori informazioni è attiva la casella mail: coppaitalia@legabasket.it

NEL CUORE DELLA FINAL EIGHT, AL CENTRO DELLE EMOZIONI

Grazie ai servizi Corporate Hospitality predisposti da LBA in collaborazione con DAO Sport, **Official Corporate Hospitality Sales Agency** della Frecciarossa Final Eight 2025, gli appassionati che acquisteranno i biglietti per l'evento potranno vivere un'esperienza indimenticabile all'Inalpi Arena, intrecciando allo spettacolo sul campo percorsi di eccellenza enogastronomica, all'insegna della tipica ospitalità italiana e piemontese (ACQUISTA QUI IL TUO PACCHETTO VIP).

Per richiedere maggiori dettagli e informazioni scrivere a: corporate.hospitality@daospa.eu

Articolo di: Alessandro Maggi (40267 articoli)
@alessandromagg4

CERCA

Inserisci la parola da cercare Cerca

GLI ULTIMI COMMENTI

secondi al prossimo aggiornamento

{{ item.createdAt | dateFormat }}

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

VIDEO DEL GIORNO
A 31 anni muore Liam Payne, One Direction: caduto da un balcone

TENNIS/ATP 500 VIENNA

Atp Vienna 2024: tabellone, calendario, date, orari, tv

Da lunedì 21 a domenica 27 ottobre il torneo sul cemento indoor austriaco. Non c'è il campione in carica, Jannik Sinner. Zverev guida il seeding, seguito da Medvedev e De Minaur. Iscritti gli azzurri Lorenzo Musetti, Matteo Berrettini, Flavio Cobolli, Lorenzo Sonego e Luciano Darderi

Marco Drogo
Web Editor
21 ottobre 2024 12:26

LaPresse

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Ci sono 4 azzurri nel tabellone dell'Atp 500 di Vienna in programma da lunedì 21 a domenica 27 ottobre. Manca inizia Sinner, campione in carica, che è reduce dalla vittoria del Six Kings Slam, ma sul cemento indoor della capitale austriaca i nostri colori saranno rappresentati da Lorenzo Musetti, Matteo Berrettini, Lorenzo Sonego, Flavio Cobolli e Luciano Darderi.

A guidare il seeding è Alexander Zverev, seguito da Daniil Medvedev e Alex De Minaur. L'australiano cerca punti preziosi per qualificarsi alle Atp Finals, in programma a Torino, da domenica 10 a domenica 17 novembre all'Inalpi Arena.

Oggi, lunedì 21 ottobre, Flavio Cobolli affronta al primo turno Davidovich Fokina, alle ore 14 e Matteo Berrettini, non prima delle 15:20, sfiderà Marton Fucsovics.

Domani, martedì 22 ottobre, non prima delle 14, il match tra Luciano Darderi e l'austriaco Domimic Thiem che riceverà il tributo del pubblico di casa in quello che sarà l'ultimo torneo della sua carriera. Nella stessa giornata, non prima delle 14, si gioca un derby inenito tra Lorenzo Musetti e Lorenzo Sonego.

Sinner vince il Six Kings Slam: piega Alcaraz in 3 set

Atp Vienna: il programma e dove vederlo in tv

L'Atp Vienna 2024 sono monitorati da Sky Sport sui canali Sky Sport Uno (201) e Sky Sport Tennis (203) e in streaming su Now e Sky Go. Qui trovate il programma e gli orari.

- Lunedì 21 ottobre, primo turno: in diretta dalle 14
- Martedì 22 ottobre, primo turno: in diretta dalle ore 14
- Mercoledì 23 ottobre, secondo turno: in diretta dalle ore 14
- Giovedì 24 ottobre, secondo turno: in diretta dalle 14
- Venerdì 25 ottobre, quarti di finale: in diretta dalle 14
- Sabato 26 ottobre, semifinali: in diretta dalle ore 14
- Domenica 27 ottobre, finale: in diretta alle ore 13

LEGGI ANCHE
Calendario Atp 2024: le date di tutti i tornei

© Riproduzione riservata

Si parla di **tennis, Matteo Berrettini, Lorenzo Musetti**

Sullo stesso argomento

TENNIS
Sinner vince il Six Kings Slam: piega Alcaraz in 3 set

TENNIS
Calendario Atp 2024: le date di tutti i tornei

I più letti

1. **TENNIS**
Sinner-Djokovic, oggi semifinale Six Kings Slam 2024: a che ora e dove vederla in diretta

IL RE DEL TENNIS

095047

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IN EVIDENZA Olivia, i 13 anni e le speranze: «Ho paura di sbagliare, sempre. E poi sto troppo al cellulare, sarei superfelice se me lo togliessero, mi sento di

Tananai a Torino: fan in coda per ore per il firmacopie. Per lui anche cori: «Sei bellissimo»

di Redazione online

L'artista impegnato nella promozione del nuovo album

C'è chi si è messo in coda fin dalla tarda mattinata, chi è arrivato di corsa all'uscita da scuola o dal lavoro, anche chi ha portato bigliettini e persino un tiramisù «per ringraziarti di tirarci su ogni giorno». E' **il popolo di Tananai** che oggi ha accolto, alla Feltrinelli di Torino, il cantante per il firma copie del nuovo album, **CalmoCobra**, uscito venerdì scorso.

Alcune centinaia di giovani e giovanissimi, chi in gruppo, chi con la mamma, hanno atteso per diverse ore di poter incontrare l'autore di successi come *Tango*, *Abissale* e di nuove hit come *Veleno*, *Storie brevi* e *Ragni*. Prima la coda sotto i portici, poi nei corridoi della libreria, dove il sottofondo delle canzoni del nuovo disco, di tanto in tanto, faceva scattare **i cori dei fans e**

CORRIERE TV

Il generatore a gasolio per ricaricare bus elettrici
I mezzi sono della Miccolis in servizio per conto della Gtt di Torino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

delle fans, che non gli hanno fatto mancare il loro affetto e anche un «sei bellissimo».

Lui, ha avuto una parola per tutti, un sorriso, mentre firmava i cd e i vinili con l'immancabile foto di rito. Il prossimo appuntamento torinese per **Tananai sarà il 3 dicembre per il concerto del nuovo tour all'Inalpi Arena.**

Vai a tutte le notizie di Torino

Iscriviti alla newsletter di Corriere Torino

21 ottobre 2024
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Leggi e commenta

LA PRIMA PAGINA DI OGGI

CORRIERE TORINO

Strategie e fondi per il Piemonte e i suoi ospedali

WAR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Chi Siamo | Dichiarazione di accessibilità | The Trust Project

Abbonati a Corriere della Sera | Gazzetta | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli | Quimamme | OFFERTE CORRIERE STORE | Buonpertutti | Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy | Preferenze sui Cookie

Codici Sconto | Corso di Inglese - Francese

Copyright 2024 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Data Mining Policy | Per la pubblicità : CAIRORCS MEDIA SpA - Direzione Pubblicità
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

www.ecostampa.it

TorinOggi.it dal 2008
Edizione locale IlNazionale.it

CHE TEMPO FA
RUBRICHE
Fotogallery
Videogallery
Stadio Aperto
Backstage
Immortali
Il Punto di Beppe Gandolfo
Nuove Note
L'oroscopo di Corinne
Ambiente e Natura
Motori
Dalla padella alla brace
E poe...sia!
Conversazioni
I corsivi di Virginia
Fiera Nazionale del Peperone
Cultura Energetica
La finanza in parole semplici
Uno scatto, una storia
Ristoblog Acqua Hydra
Pronto condominio
Orgoglio Torinese
Un Occhio sul Mondo
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Copertina

EVENTI | 21 ottobre 2024, 15:35

Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli

L'artista, in concerto all'Inalpi Arena il 3 dicembre, questo pomeriggio sarà allo store di piazza CNL

Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli

Tutti in coda per **Tananai** allo store de **La Feltrinelli** per farsi autografare il suo ultimo album, Calmocobra.

Niente concerto di Capodanno

L'artista, in un primo momento dato per certo tra i cantanti in line up per il Concerto di Capodanno, appuntamento poi smentito dal suo stesso staff, farà tappa nel capoluogo piemontese il 3 dicembre.

Tutti in coda per il firmacopie

Intanto però l'artista è atteso alle 17 per un firmacopie nello store di **piazza CNL**, ma la coda, soprattutto di giovanissimi, è già iniziata. Decine di ragazzi e ragazzi si sono già appostati pazientemente davanti alle

ACCADEVA UN ANNO FA

Attualità
A Torino con il pallone non solo si gioca, ma si fanno acquisti: il Balon e il Gran Balon

IN BREVE

lunedì 21 ottobre

Febbre da Tananai: tutti in coda per il firmacopie a La Feltrinelli

Manifesti di film celebri all'asta: 92 minuti di applausi per chi si aggiudica la "Corazzata"

Umberto Tozzi aggiunge ancora una data torinese al suo "Ultima Notte Rosa Final Tour"

Torna il protagonista dei Murazzi della notte: riapre "Gianca", tra elettronica e clubbing di ispirazione europea

Fava Graglia (FI) a 'Campioni per un giorno': "Un evento da sostenere"

domenica 20 ottobre

Progetto #CuoreMatto: in strada Castello di Mirafiori l'inaugurazione di un nuovo defibrillatore

sabato 19 ottobre

Da Monaco a Torino, ecco l'Oktoberfest al Parco della Pellerina [VIDEO]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Moncalieri
Lavori in corso a Moncalieri: da lunedì interventi sulla sopraelevata e in piazza Mercato

Attualità
Malamovida, il Comune "sfodera" l'arma dei regolamenti per placare il malcontento. I residenti di Vanchiglia: "Non ci fidiamo più"

Leggi tutte le notizie

vetrine targate Felitrinelli.

C'è chi ha già in mano il vinile pronto per farselo autografare e chi addirittura si è portato dietro il pranzo. Insomma, la Tananai mania non aspetta il **3 dicembre**.

Chiara Gallo

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A OTTOBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare" su Spreaker.

Grugliasco, grande partecipazione al seminario sulla formazione professionale

Il Festival dei formaggi piemontesi torna a Savigliano con oltre 200 formaggi in gara (Video)

Ritorna "Exodos-Exit", la mostra fotografica dedicata alle migrazioni

Leggi le ultime di: Eventi

Copyright © 2013 - 2024 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

tribunatreviso.gelocal.it
la tribuna di Treviso

www.ecostampa.it

Il Volo apre il tour nei palasport con la data zero a Jesolo

Appuntamento il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo per l´anteprima del live del trio. Altra data a Nordest il 13 gennaio a Treviso Mentre prosegue con grandissimo successo il 2024/2025 World Tour prodotto da Michele Torpedine che sta tenendo impegnati Piero Barone, Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble in numerose date nelle principali capitali europee da tutto esaurito, Il Volo annuncia oggi la data zero di Tutti per uno Ad astra live nei palasport , il tour nei principali palazzetti italiani prodotto da Friends & Partners. I l tour si aprirà il 10 gennaio 2025 al Palazzo del Turismo di Jesolo , per poi proseguire con le date già annunciate di Milano (Unipol Forum, 11 gennaio), Treviso (Palaverde, 13 gennaio), Firenze (Nelson Mandela Forum, 15 gennaio), Bologna (Unipol Arena, 17 gennaio), Torino (Inalpi Arena, 18 gennaio), Roma (Palazzo dello Sport, 21 gennaio), Eboli (Palasele, 23 gennaio), Bari (Palaflorio, 24 gennaio), Messina (Palarescifina, 26 gennaio). Le prevendite per la nuova data di Jesolo sono aperte, esclusivamente per il fanclub, dalle 16 di lunedì 21 ottobre, e dalle 16 di martedì 22 ottobre saranno disponibili su Ticketone. Successivamente al tour nei palasport italiani, Il Volo sarà impegnato con altre attesissime date del 2024/2025 World Tour negli Usa, in Canada e in America Latina. Il trio italiano più famoso al mondo sta festeggiando in musica 15 anni di carriera e di amicizia : il 2024 è iniziato a febbraio con il successo di Capolavoro, il brano certificato Disco d´Oro e presentato alla 74esima edizione del Festival di Sanremo, proseguito a marzo con la pubblicazione del primo disco di inediti Ad Astra, le date in Giappone di maggio e arrivato fino all´Arena di Verona con Tutti Per Uno (da un´idea di Michele Torpedine, prodotto da Friends & Partners), tre speciali eventi-concerto con numerosi ospiti, in onda su Canale 5. Video del giorno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

TURISMOTORINO.ORG (WEB)

www.ecostampa.it

FRECCIAROSSA FINAL EIGHT 2025

Du 12 au 16 février , la Frecciarossa Final Eight revient à Torino à l´ Inalpi Arena Les 8 meilleures équipes de l´UnipolSai Série A 2024/25 seront les protagonistes à la fin du premier tour et de la Coupe de la Ligue italienne de basket-ball féminin Tous les abonnements peuvent être achetés dans tous les points de vente Vivaticket et en ligne sur vivaticket.com Contacts Corso Sebastopoli 123, 10134, Torino (TO) Geolocation Horaires Se trouve à

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

Italia a Tavola

Tiratura: 65.000

www.ecostampa.it

WINE

Autunno... con l'Asti Docg

Enoturismo e degustazioni tra vigne e cattedrali sotterranee

Dalle **passeggiate tra le vigne** per ammirare il foliage ai **picnic autunnali in cantina**, dalla **ricerca del tartufo** fino alle **esperienze enogastronomiche con i piatti tipici di stagione della tradizione piemontese** come le paste fresche e la bagna cauda. È un **enoturismo sempre più destagionalizzato quello promosso dal Consorzio Asti Docg**, che si dimostra una denominazione particolarmente eclettica e futuribile in grado di attrarre turisti e consumatori nel **territorio vitivinicolo patrimonio Unesco tutto l'anno e non solo nel periodo estivo**.

Sarà così un autunno caldo, quello della denominazione spumantistica più antica d'Italia, con **una serie di iniziative che spaziano dai tour guidati alle mostre passando per lo sport e la mixology**. Da ottobre a dicembre prosegue il **viaggio di TrEno**, il primo treno enogastronomico del Belpaese con locomotiva a vapore e carrozze anni trenta con l'**Asti Docg unico official sparkling wine**.

Sulle rotaie del gusto: Cinque itinerari tra Asti Spumante e Moscato d'Asti

Sette date (12, 19, 27 ottobre - 10, 16, 24 novembre e 15 dicembre) e cinque itinerari proposti con partenza dalla stazione di Torino Porta Nuova:

- **Canelli e le Cattedrali sotterranee Unesco;**
- **Canelli dal Moscato alla Grappa;**
- **Nizza Monferrato e la Barbera Docg;**
- **Acqui terme e il suo Brachetto;**
- **Castagnole delle Lanze e Neive.**

A bordo delle **storiche carrozze Centoporte** con i sedili in legno delle Ferrovie Italiane che prestaro no servizio tra gli anni '30 e gli anni '80, verrà servito Asti Spumante e Moscato d'Asti abbinati all'amaretto artigianale di Mombaruzzo. Sempre **ad ottobre continua ad Acqui Terme Novant'anni di bollicine, la mostra itinerante - inaugurata nel 2022 - che racconta l'evoluzione della denominazione attraverso manifesti, filmati e immagini delle grandi case spumantiere** che hanno fatto la storia della comunicazione pubblicitaria nel settore vitivinicolo. L'esposizione si sposterà poi a Santo Stefano Belbo (Cn) dal 20 novembre fino al 20 gennaio.

I vini Asti Docg protagonisti alle Nitto ATP Finals 2023

Dall'arte allo sport con le **Nitto Atp Finals**, dove l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti saranno ancora una volta nei calici dell'élite mondiale del tennis. L'ente consortile è infatti per il terzo anno consecutivo **silver partner dell'atto conclusivo della stagione tennistica maschile** che vedrà sfidarsi alla **Inalpi Arena di Torino dal 10 al 17 novembre** i migliori otto tennisti della classifica.

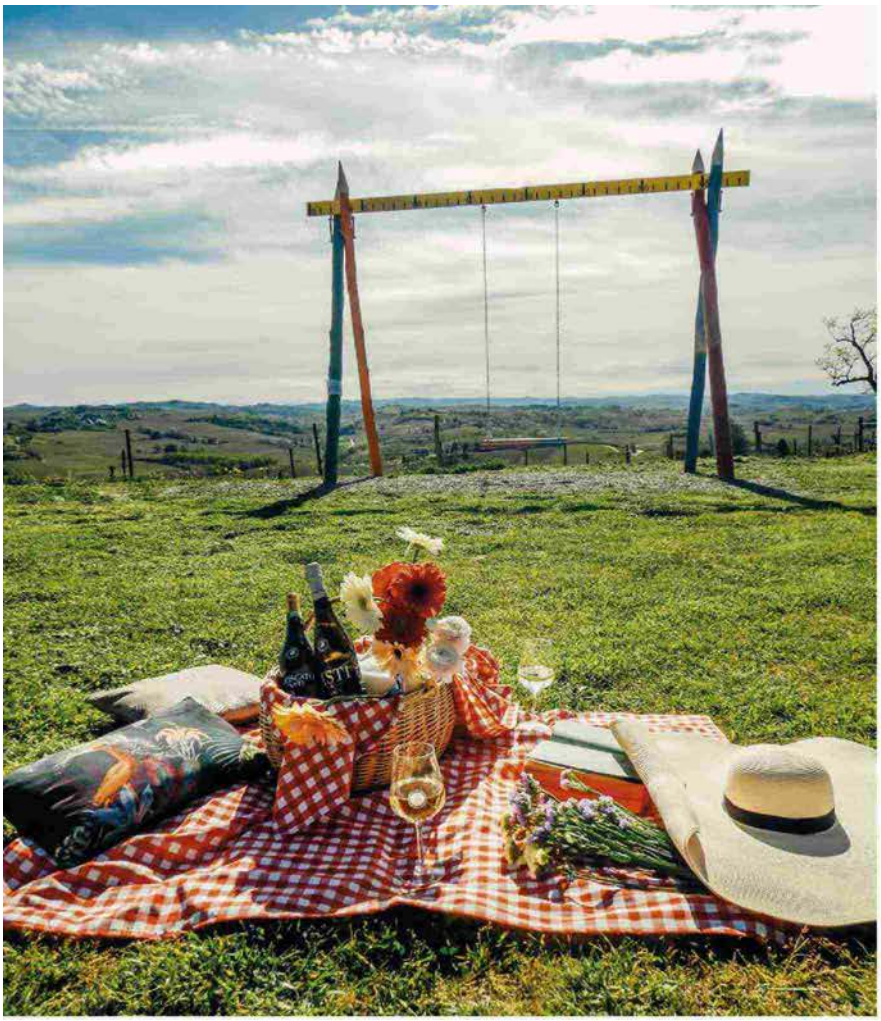
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Italia a Tavola

www.ecostampa.it



Al momento, già certi di qualificazione l'idolo di casa Italia **Jannik Sinner** e il tedesco **Alexander Zverev**. Per tutta la durata del torneo sarà possibile degustare le bollicine aromatiche sia in purezza che in chiave mixology con cocktail preparati ad hoc per l'occasione. La partnership tra il Consorzio Asti Docg e le Finals proseguirà anche per il 2025.

Previsioni positive per la vendemmia 2024

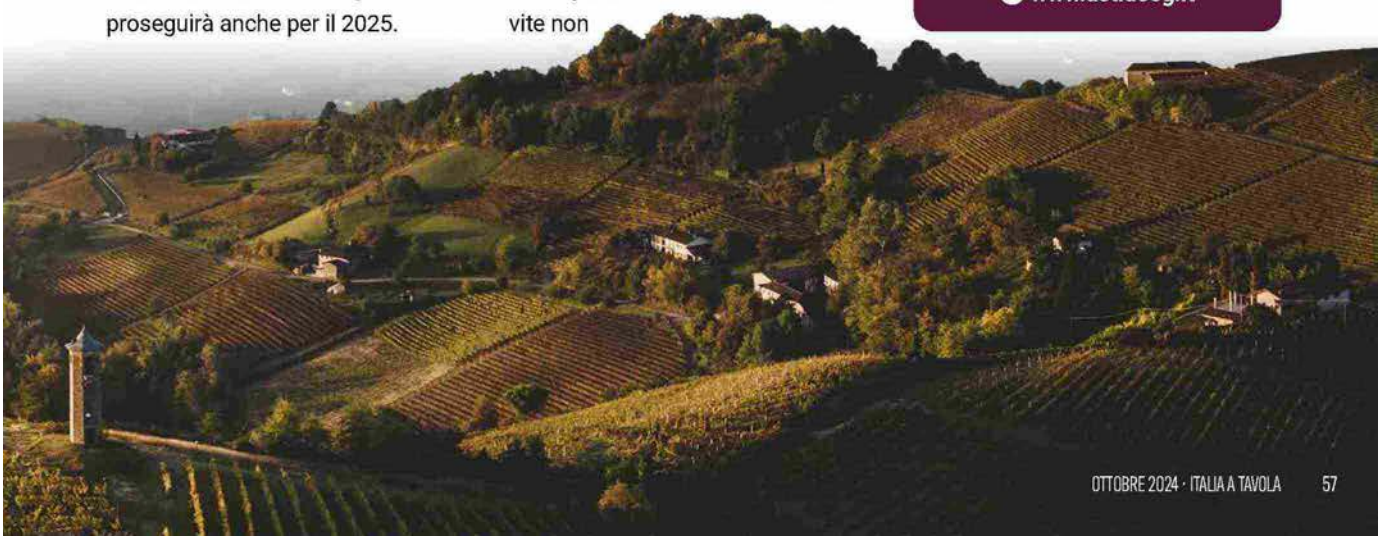
E per la denominazione piemontese la stagione si prospetta positiva anche dal punto vista della vendemmia. **Secondo le stime dell'ente consortile, l'annata 2024 sarà buona dal punto di vista della qualità e abbondante nella quantità**. Nel corso dell'anno la vite non ha infatti avuto problemi di stress idrico (le precipitazioni piovose sono state circa 5 volte superiori rispetto a quelle del 2023) e quindi non ha accusato fenomeni di appassimento dell'uva, che si presenta in un buono stato fitosanitario.

Un **equilibrio tra vegetazione e frutto** che ha permesso di riportare l'inizio della vendemmia nel mese di settembre e non più con gli anticipi agostani del recente passato. Il **raccolto previsto sarà quindi leggermente al di sotto del milione di quintali**, con un ritorno al disciplinare produttivo in termini di resa media/ettaro che si avvicina ai cento quintali.

Dal punto di vista qualitativo, **il contenuto zuccherino delle uve di Moscato risulta buono**, attestandosi ad inizio vendemmia ad una media di 194 g/l, molto vicino ai valori ottimali (200 g/l) stimati per il raggiungimento del picco aromatico varietale. **Anche la componente acida ha mantenuto valori prossimi a quelli ottimali**, come anche quelli riscontrati nella componente zuccherina, aromatica e dello stato sanitario.

cod 108022

Consorzio Asti Docg
0141 594842
www.astidocg.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

messaggero dei ragazzi
Tiratura: 5.000

www.ecostampa.it

MUSICA

CHE FORZA Tananai

Tananai, che significa piccola peste, si è fatto largo nel mondo della musica. Con quella sua aria furbetta e simpatica, ci è entrato in testa. Merito di Tango, e non solo

Alberto Cotta Ramusino, ovvero Tananai. Così, con questo nomignolo, lo chiamava affettuosamente il nonno: significa *oggetto inutile* ma anche *piccola peste*, e proprio così Alberto ha scelto di chiamarsi per il mondo della musica. Lui, che è stato oggetto di bullismo (ma, ehi, eccolo qua adesso tra le schiere dei cantanti di successo!), si è appassionato alle sette note fin da ragazzino. Il primo approccio è stato con la produzione musicale: all'epoca si dedicava alla musica elettronica, e così si era fatto notare come Not for us. Poi però, preso il nome di Tananai, aveva iniziato a scrivere testi in italiano, cantando e anche producendoli: il suo percorso ha successivamente incontrato il pop, e su quella strada ha continuato a camminare con la sua aria simpatica e spiritosa, con successo crescente. Tananai ha accumulato 26 dischi di platino e 5 dischi d'oro, nel 2023 il suo *Rave, eclissi* è stato uno degli album più venduti per non parlare del singolo sanremese *Tango*, che ha vinto cinque dischi di platino. Non solo: *Tango* era diversa dalle canzoni che Tananai aveva fatto fino ad allora, parlava dell'amore a distanza tra una coppia divisa dalla guerra in Ucraina. Grazie al Festival e a questo tema toccante Tananai era riuscito a entrare ancora di più nel cuore delle persone. Il grande pubblico televisivo si era definitivamente accorto di lui. A pensarci, è uno dei pochi cantanti che negli ultimi anni sia emerso senza aver partecipato a un talent show, se si esclude l'esperienza a Top Dj. Nel 2015, infatti, quando ancora era studente di architettura (facoltà che successivamente ha lasciato per dedicarsi esclusivamente alla musica), ha preso parte a questo programma tv dedicato agli aspiranti dj: sì, quindi un talent, non però come Amici o X Factor. Comunque, Alberto arrivò terzo e ottenne un contratto discografico come produttore e autore.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

messaggero dei ragazzi

www.ecostampa.it

IL SUCCESSO

Questo però è il passato, la prima parte della sua carriera. Di recente Tananai ha pubblicato *Veleno*, ed è stato un bel colpo. La canzone è infatti arrivata a toccare la vetta delle principali classifiche radiofoniche italiane, confermando l'apprezzamento del pubblico per la sua musica. Tananai ha fatto centro anche duettando con Annalisa: sono stati una delle coppie musicali più apprezzate e di successo della stagione estiva appena conclusa. Insieme hanno cantato *Storie brevi*, che è stato il brano più trasmesso dalle radio all'inizio dell'estate oltre che una hit stabile per settimane nella top 5 dei singoli più venduti e in top 10 tra le canzoni più ascoltate in Italia sui principali servizi di streaming. Sarà quell'anima genuinamente pop che esprime, sarà il lato cantautorale sia di Annalisa sia di Tananai che viene fuori e si fonde, sarà l'amalgama riuscito delle due voci, sarà tutto questo ma la canzone è piaciuta parecchio. E poi, c'è da ricordare che Annalisa è una che canta bene, sempre precisa, sempre impeccabile. Alberto, invece, dopo il primo Festival di Sanremo, a cui ha partecipato arrivando ultimo, aveva ammesso: devo migliorare nel canto, devo studiare. L'ha fatto ed ecco i risultati: non solo si è ritagliato un posto al sole nel panorama della musica italiana, ma canta addirittura insieme all'artista che, insieme a poche altre, viene presa come termine di paragone per gli interpreti. Mica male per Tananai.

Comunque, anche nelle estati precedenti ci aveva tenuto compagnia: nel 2022 con Fedez e Mara Sattei era stato uno dei protagonisti del tormentone *La dolce vita*.

Questo 2024 che sta volgendo al termine ha regalato a Tananai tante soddisfazioni, che lui ha dimostrato di meritarsi lavorando con impegno. Le ultime, c'è da scommetterci, gli arriveranno dal suo tour nei palazzetti dello sport, in partenza. Tananai tornerà infatti a esibirsi sui palchi delle principali città italiane per tutto il mese di novembre partendo dalla data zero a Jesolo (VE) sabato 2 e proseguendo poi con un doppio appuntamento all'Unipol Forum di Milano lunedì 4 e martedì 5, e via via toccando diverse altre città fino al 3 dicembre quando chiuderà il tour a Torino. Sul palco Tananai tira fuori tutti i lati della sua personalità artistica: quelli pop e quelli più elettronici, quelli intimi e quelli scanzonati, passando da canzoni divertenti ad altre toccanti. La piccola peste ci sa fare, è innegabile.

Francesca Binfarè

Bogdan Chilldays Plakov

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

Tiratura: 10.500
Diffusione: 10.500

www.ecostampa.it

KEY VOICE
AGENZIE LEADER

ADVERTEASER
CERNUTOPIZZIGONI&PARTNERS
creationdose
DigitalAngels
FCB PARTNERS
HOMINA
melismelis CREA. SEMPLIFICA. STUPISCE.
piano b
PRAGMATIKA Marketing & Communication
SWAN & KOI STRONG IDEAS INSPIRED BY NATURE
tunnelstudios advertising company
websolute

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

ADVERTEASER

BOARD

STEFANO AUDONE
BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

ADVERTEASER

CONTACTS

20141 Milano
Via Giovanni Spadolini, 7
Tel. 02 89.15.24.80

13100 Vercelli
Via Ettore Ara, 6
Tel. 0161 29.42.55

marketing@adverteaser.com

ABOUT

Dal 1988 creiamo soluzioni ed esperienze per coinvolgere e vendere di più e meglio.
Nei primi anni eventi e storytelling, oltre a training ed engagement. Poi web, e-commerce, app, digital publishing, configuratori e game, fino ad arrivare, oggi, ai metaversi e ai digital twin, con ulteriore aggiunta di AI, se serve.
Tutti i canali che abbiamo utilizzato e integrato hanno portato i nostri stakeholder in un luogo (fisico o virtuale) per partecipare a un evento: un brand presentato nel nostro teatro di posa, il lancio di un prodotto nel chiostro del Bramante, una convention all'Arcimboldi, lo start di un canvass in 9 discoteche contemporaneamente, una fiera virtuale con digital twin, la realizzazione e la presentazione di un catalogo (fisico e virtuale) su tutti i punti vendita, webinar tecnici, animazioni e corner per promo.
I luoghi che creiamo trasformano le location in mondi dove facciamo vivere esperienze e dove i nostri clienti costruiscono relazioni di valore. Li realizziamo su misura, chiavi in mano, con contenuti e percorsi dedicati al canale, coordinando team di professionisti, content creator, illustratori, designer, allestitori, social media manager, attori, registi e digital developer.

SERVIZI

BRANDING
Consulenza e strategia di marketing, posizionamento • Corporate identity, brand manual

BELOW THE LINE & PACKAGING
Brochure, cataloghi, documentazione tecnica • Advertising, POP, display

EVENTS & VIDEO
Convention, fiere, showroom, promo, incentive, engagement • Media planning, social

DIGITAL & VIRTUAL REALITY
Web application, e-commerce, mailing, SEO, campaign management • Digital twin, configuratori e grafica 3D • Gaming, business matching • Metaverso e AI

CLIENTI

SCHNEIDER ELECTRIC
NESTLÉ
COMOLI FERRARI
ELIWELL
FIP - ALIAXIS
DE NORA
NEWFREN
BFWE - BOLOGNAFIERE
WATER&ENERGY
NOTARBARTOLO & GERVASI
COSWELL

AWARD

B2Best Award 2023
Short list migliore Strategia di Marketing
Comoli Ferrari, 'It's Elettrica non è una fiera'

L'Italia che comunica il sociale 2015
Miglior direzione creativa
Fondazione Cirgis, 'La cultura della legalità'

NC Awards 2008
Terzo premio Brand Identity
FIP, 'Fip Inside - Inside Fip'

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

DIGITAL ANGELS

BOARD

PIERMARIO TEDESCHI
MANAGING DIRECTOR

CONTACTS

00185 Roma
Via San Martino della Battaglia, 31

Tel. 06 87.69.30.85
press@digitalangels.com

ABOUT

Digital Angels è un'agenzia di comunicazione e marketing integrata che, dal 2011, offre soluzioni su misura attraverso sei principali linee di business. Sin dalla sua fondazione, ha costruito relazioni durature con i principali player del settore, diventando un punto di riferimento per le Big Tech in Italia. Crediamo fermamente nel potere della sinergia tra dati e creatività, tra media online e offline e tra performance e awareness. Queste convinzioni ci guidano nel fornire soluzioni innovative che aiutano i nostri clienti a raggiungere i loro obiettivi in un panorama digitale in continua evoluzione.

SERVIZI

STRATEGY
Brand & Content Strategy • Marketing Advisory • Audience Profiling & Market Research

CREATIVITY
Creative & Content Strategy • Integrated Campaign • Branding • Brand Storytelling

SOCIAL MEDIA MARKETING
Influencer Marketing • Social Listening • Community Management

MEDIA PLANNING
Pianificazioni pubblicitarie online e offline

SEO
Audit Tecniche • Content Optimization • Link Building & Digital PR • ASO

DATA & ANALYTICS
Web tracking • Business Intelligence • Conversion Rate Optimization

CLIENTI

AMAZON
BIBANCA
BRIONI
BROTHER
CASSA DEPOSITI E PRESTITI
CAMPUS BIO-MEDICO
COFIDIS
ELECTROLUX
FIORUCCI
GAMESTOP
GREENPEACE
IL SOLE 24 ORE
LEBEBÈ
LO.LI. PHARMA
MERCK
MEDICI SENZA FRONTIERE
METLIFE
MINISTERO DELLA SALUTE
MORELLATO
SACE
TELETHON
TODIS
VIAGGIATOR GOLOSO
VOIHOTELS
YEPPON

AWARD

FT1000 Europe's Fastest Growing Companies
Dal 2019 al 2021 e nel 2024

Statista & Il Sole 24 Ore 'Leader della Crescita'
Dal 2020 al 2024

ITQF & La Repubblica Affari&Finanza 'Campioni della Crescita'
Dal 2020 al 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

CERNUTO PIZZIGONI & PARTNERS

BOARD

LUCA OLIVERIO
HEAD OF INNOVATION, PARTNER, CEO

ROBERTO PACE
CREATIVE LEAD, PARTNER

MASSIMILIANO TREPICCIONE
STRATEGY DIRECTOR, PARTNER

CERNUTOPIZZIGONI&PARTNERS

CONTACTS

20125 Milano – Palazzo Aporti
Via Ferrante Aporti, 8

Tel. 02 78.62.32.00
info@cernutopizzigoni.com

ABOUT

Cernuto Pizzigoni & Partners è una brand experience design company che progetta esperienze connettive di marca, coniugando strategia, creatività, tecnologia e innovazione. Siamo guidati dal valore strategico della creatività e dall'intelligenza creativa al servizio dei brand e utilizziamo un nuovo metodo fatto di pensiero multidisciplinare e collettivo, reso più solido grazie ai tool proprietari: metodi e processi messi a punto nel corso delle esperienze dei partner e affinati, anzi, affilati, da un compatto spirito di squadra.

SERVIZI

STRATEGIC CREATIVITY
Identificazione dei purpose di marca e definizione degli asset strategici.

INTEGRATED ADVERTISING CAMPAIGNS
Sviluppo di progetti omnichannel di advertising antifragile.

DIGITAL & DATA INTELLIGENCE
Assessment e consulenza sugli strumenti di comunicazione digitale per CRO e data analysis.

INTERNAL COMMUNICATION
Strategie e tecniche di ingaggio per le aziende e i dipendenti.

USER EXPERIENCE DESIGN
Creazione di progetti di interazione con artefatti cognitivi.

CONTENT & SOCIAL MEDIA STRATEGY
Ideazione di strategie di content e community management.

EVENT EXPERIENCE
Progettualità strategica e creativa.

CLIENTI

2I RETE GAS
ARISTON GROUP
AUTOSTRADE PER L'ITALIA
AUTOTORINO
COMUNE DI MILANO
FERRERO
LUSOFARMACO
LUNDBECK ITALIA
MUTTI
ROCHE
UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE
TECNOMAT
VIEGA

AWARD

25° Interactive Key Award 2024
Cliente: Tecnomat

24° Interactive Key Award 2023
Cliente: Autotorino

Touchpoint Awards 2023
Cliente: Autotorino

23° Interactive Key Award 2022
Cliente: Lundbeck Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

FCB PARTNERS

BOARD

GIORGIO BRENNA
CHAIRMAN & CEO

FABIO BIANCHI
MANAGING DIRECTOR

ABOUT

Italiana e globale, imprenditoriale e parte di un network. In una parola: glocal.
Siamo creativi, flessibili, veloci e vicini ai clienti con, al contempo, tutti i vantaggi del network internazionale sia da un punto di vista di tool sia di contatti e di risorse.
Un modello che non ha eguali nel panorama italiano e che ci stimola quotidianamente a trovare il modo migliore di innovare, di raccontare marche, di coinvolgere e di sviluppare progetti che fanno la differenza.
In una parola, il modo migliore di migliorare.
Per fare tutto questo c'è un solo modo.
Bisogna essere #bravetogether.
Bisogna essere FCB Partners.

SERVIZI

STRATEGY
Trend monitoring • Insight research • Brand strategy • Creative planning

COMMUNICATION
Advertising • Below the line • Activation • POS

DESIGN
Naming & logo design • Corporate & brand design • Visual identity • Brand guideline

SOCIAL
Social media management • Community management • Social advertising • Reporting • Web & social media listening

DIGITAL
Digital strategy & creativity • UX/UI design • Digital campaign • Digital activation

CLIENTI

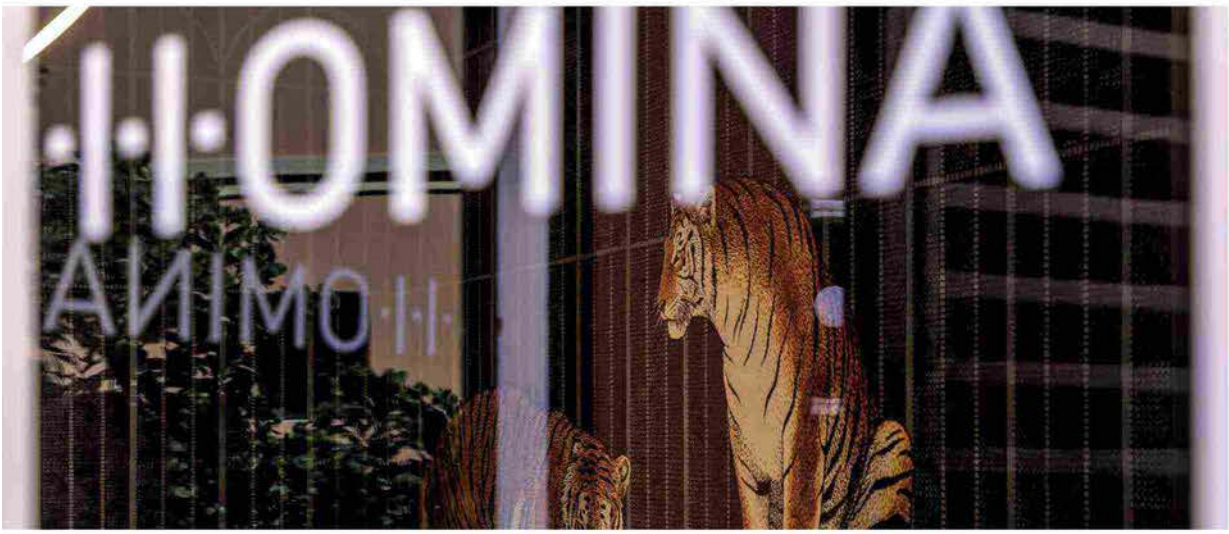
AMPLIFON
ARCADIA YACHTS
ASUS
BERKEL
BW ADVISOR
BULGARI
CONI
CRÉDIT AGRICOLE
EASYJET
GEDEON RICHTER
GUALA CLOSURES
IBSA - DERMA
IBSA - ITALIA
IDM - ALTO ADIGE
LAMBORGHINI
KIMBERLY CLARK – Scottex, Huggies
PIETRO FIORENTINI
SALOV – Filippo Berio
VERY MOBILE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

HOMINA



BOARD

OMER PIGNATTI
AMMINISTRATORE DELEGATO

ABOUT

Homina è un'agenzia di comunicazione indipendente attiva nel campo delle public relation dal 1991, in ambito legacy media, digitale e ibrido.
Da oltre 30 anni supportiamo aziende ed enti impegnati in piani di sviluppo e processi di cambiamento con progetti di comunicazione finalizzati a migliorare le relazioni con tutti gli stakeholder.
Crediamo nel valore dell'ascolto e nella personalizzazione degli interventi, messi a punto attraverso un quotidiano confronto con il cliente e perfezionati step-by-step, in relazione ai risultati attesi e all'evoluzione dei contesti comunicativi. Un'attitudine premiata dalla fedeltà dei clienti.

SERVIZI

CONSULENZA
Comunicazione d'impresa • Brand reputation • CSR • Relazioni media • Public affairs • Crisis management • Financial communication • Stakeholder engagement • Digital strategy • Social media strategy • Comunicazione interna • Marketing plans • Comunicazione istituzionale • Team building

PRODUZIONE
Comunicazione visiva • Visual journalism • Contenuti editoriali • Copywriting • Editoria web • Web content management • Social media management • Websites • Annual reports • Bilanci di sostenibilità • Eventi • Allestimenti • Video • Podcast • Analisi e ricerche • Monitoraggio istituzionale • Formazione

CLIENTI

ALFASIGMA
ASSOSEMENTI
BASF ITALIA
BEGHELLI
BRT
CAMST
COMUNE DI BOLOGNA
COSWELL
CMB
CNS - CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI
COTABO
COOPSERVICE
DIT - DISTRIBUZIONE ITALIANA
ELCO GROUP
FARCHIONI
FELICETTI
FER
FRUTTAGEL
GREENGO
IMPRONTA ETICA
LEGACOOP BOLOGNA
LEGACOOP EMILIA-ROMAGNA
MEC PALMIERI
NOSTROMO
PROSIT
REGIONE EMILIA-ROMAGNA
ROMAGNOLI PATATE
SOGEMI
TETRA PAK

AWARD

The PRize - Premio Italiano delle Relazioni Pubbliche
Categoria Pubblica amministrazione, 2024
'Lunga vita alla sanità pubblica', Regione Emilia-Romagna

Categoria Campagne in ambito PNRR, 2024
Tram Bologna: i cantieri della Linea Rossa, Comune di Bologna

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

MELISMELIS

BOARD

MASSIMO MELIS
CEO

melismelis
CREA. SEMPLIFICA. STUPISCE.

CONTACTS

20121 Milano
Via Milazzo, 10

Tel. 02 33.60.03.34
info@melismelis.it

ABOUT

Crea, semplifica, stupisce: questa è Melismelis, un'agenzia milanese indipendente, flessibile e channel neutral, in grado di ideare e creare progetti di comunicazione multicanale e verticali, integrando strategia e innovazione con un'esecuzione rapida e impeccabile.
La forza dell'agenzia sta nella capacità di semplificare anche le sfide più complesse, grazie a un approccio fondato sul rapporto diretto e autentico tra le persone oltre che sul pragmatismo e su una velocità di pensiero che permettono di rispondere con prontezza a tendenze e nuovi stimoli.
L'obiettivo è quello di sorprendere con idee anche fuori dagli schemi che siano sempre realizzabili e orientate ai risultati, sia attesi sia inattesi, perché è lì il vero valore aggiunto di ogni progetto.
Melismelis è un partner strategico per brand italiani e internazionali. Un team di 36 persone che senza seguire né guru né dottrine, sviluppa progetti capaci di generare reazioni positive, aumentando visibilità, stimolando interazioni e amplificando i messaggi.

CLIENTI

ALCANTARA
ARCA VITA
AXPO
BLACK+DECKER
CGT
EWIVA
GABETTI
GRUPPO CAP
INTESA SANPAOLO
PEARSON
SIGNIFY
SKY
UNES SUPERMERCATI
VOLOTEA
WORKDAY

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

PRAGMATIKA

BOARD

ROSSELLA LUCANGELO
CEO & PRESIDENT
ENRICO SALSI
PARTNER & COMMUNICATION DIRECTOR
ENZO CHIARULLO
PARTNER & HEAD OF CONTENT

PRAGMATIKA®
Marketing & Communication

CONTACTS

40068 Bologna
Via Vittoria, 5b San Lazzaro

Tel. 051 62.42.214
pragmatika@pragmatika.it

ABOUT

Pragmatika si distingue nel panorama delle agenzie di comunicazione per una serie di valori chiave che la rendono unica.
Con oltre 25 anni di esperienza, Pragmatika combina flessibilità e proattività per adattarsi rapidamente alle esigenze dei clienti e creare costantemente nuove opportunità di visibilità per i brand.
Una delle prime agenzie di comunicazione strategica certificata ISO9001, garantisce processi pianificati e gestiti con precisione.
La passione per la comunicazione strategica, l'uso di strumenti tradizionali e digitali e l'attenzione alla creazione di relazioni solide con i media e il pubblico sono elementi distintivi che contribuiscono al successo del posizionamento sul mercato dei brand food e tecnologici.

SERVIZI

POSIZIONAMENTO DEL BRAND;
COMUNICAZIONE CORPORATE;
DIGITAL STRATEGY;
PROGETTI EDITORIALI (e-book ricette, below the line);
MEDIA RELATIONS;
ADVERTISING (on & off);
E-COMMERCE.

CLIENTI

FEDER BIO
ARPA LIEVITI
APICOLTURA PIANA
FELSINEO
GOOD&GREEN (FELSINEO VEG)
FERVI
RIVIT
BIANCHI & FONTANA
WIKI SOFTWARE
4PLANNING
NATRUE
HAGER- BOCCHIOTTI

NETWORK ESTERO

www.playwisepartners.com

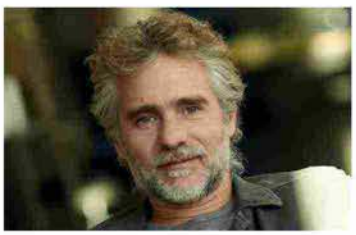
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

PIANO B

BOARD



MARIO VISCARDI
PARTNER, CEO, DIRETTORE ARTISTICO

STEFANO LOSCO
PARTNER, DIRETTORE COMMERCIALE

ELENA FRANZOSI
DIRETTRICE CLIENTI

ABOUT

Piano b è un'agenzia indipendente che da oltre 25 anni si occupa di eventi e progetti di comunicazione, cercando sempre soluzioni innovative e non convenzionali per rispondere agli obiettivi dei brand.
Crede fermamente e si impegna attivamente nella riduzione dell'impatto ambientale degli eventi, attraverso lo sviluppo di nuova creatività e di una produzione sostenibile dell'evento.
Piano b ha deciso di formalizzare il suo approccio e di intraprendere un percorso per migliorare in modo continuo la propria attività sul piano della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, ottenendo la certificazione sugli eventi sostenibili secondo la norma internazionale UNI ISO 20121.

SERVIZI

COMUNICAZIONE
Creazione e gestione di progetti di comunicazione integrati.

EVENTI
Ideazione e produzione di grandi eventi: festival, show, celebrazioni, convention, sfilate, lanci di prodotto, pr event, roadshow, brand activation.

VIDEO
Videoinstallazioni, video istituzionali, videoclip.

DIGITAL
Eventi digitali e streaming, mobile app, web design, social media engagement.

CLIENTI

ADECCO – ANGELINI PHARMA
ANTHONY MORATO – CAR CLINIC
CONDÉ NAST – DYSON
DILLS – DOLCE E GABBANA
EDISON – EVE
GEDI GRUPPO EDITORIALE
HINES ITALY – IED
IKEA – ITALIAN TECH WEEK
ITALIANA ASSICURAZIONI
IWC SCHAFFAUSEN
MIROGLIO – MONCLER
LILLYDOO – ONDE NOSTRE
PLANET FARMS – PLAN C
REALE MUTUA – SEPHORA
SNAITECH – SORGENIA
STOKKE – VANS

AWARD

Green&Blue Festival
Categoria Evento Green/Sostenibile
1° premio BEA Italia

Adecco Kick off
Categoria Convention
1° premio BEA Italia

Sorgenia Sempre25 novembre
Categoria Evento CSR/No profit
2° premio BEA Italia

Ex Macello
Categoria Utilizzo unexpected di uno spazio
2° premio BEA Italia

Skate&Surf Film Festival
Categoria Format Proprietario
3° premio BEA Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

— We Play 4 Real 2024: la Convention 2024 di Reale Group, a Torino all'Inalpi Arena/Parco Olimpico.

— Wired Next Fest 2024: il più grande evento a partecipazione gratuita in Italia, dedicato all'innovazione e alle tecnologie digitali.

— IED The Glitch Camp: il primo campeggio gratuito per gli studenti internazionali di IED, durante la Milano Design Week.

— Skate and Surf Film Festival 2024: l'ottava edizione della manifestazione per gli amanti del surf e dello skateboarding, in co-branding con House of Vans.

— Green&Blue Festival 2024: la terza edizione del Festival di Repubblica, dedicato alla sostenibilità e al cambiamento climatico, con il suo nuovo concept 'La grande impresa della sostenibilità'.

piano b

CONTACTS

20137 Milano
Via Sannio, 24

Tel. 02 54.61.442
info@pianob.it
IG pianob_agenzia
FB agenzia.pianob

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

095047

www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

SWAN&KOI SB

BOARD

GIANNA TERZANI,
FOUNDER, CSO & PROJECT MANAGER

GAIA ZAVOLI
CEO PARTNER & CREATIVE DIRECTOR

ROSSELLA SCIOLTI
PARTNER, LEGAL & CSR SPECIALIST

ABOUT

L'agenzia ha aperto il 2024 con la Certificazione BCorp: un punto di partenza dopo 12 anni di attività per proseguire nella sperimentazione, tenendo sempre presente l'etica per offrire consulenza strategica e creativa nel raccontare l'anima dei brand all'insegna del payoff 'Strong ideas inspired by Nature', che testimonia il posizionamento e un flusso creativo naturale in continuo divenire, per realizzare progetti comunicativi unici e di lunga durata, con metodi sostenibili. Nelle nostre produzioni audiovisive, di cui misuriamo l'impatto, teniamo conto di figure professionali indispensabili, di attrezzature e di logistica, atti a ridurre spreco e impatto sull'ambiente. Associati UNA, Assobenefit, BLab Europe, Netcomm, Confindustria Intellect.

SERVIZI

STRATEGY
brand & product strategy • ESG strategy & sustainability consulting • branded entertainment • social media mktg • influencer & content creator mktg • trend watching analysis

CREATIVITY
adv • digital adv • native adv • generative AI & tools • website • brand image • creativity4sustainability • social media ped & image • retail image

INTERNAL PRODUCTION
spot • webserie • podcast • generative AI & tools

CLIENTI

CAMST GROUP
CEFA
CHARGEGURU
COLLE CA'LANDI
DESPAR NORD
ISMEA E MASAF
METALCASTELLO
MONDOFFICE

AWARD

Media Key Venice Award
Categoria Branded Entertainment Food
Gennaio 2024

Mediastars
Miglior Spot Radio Istituzionale
Giugno 2024

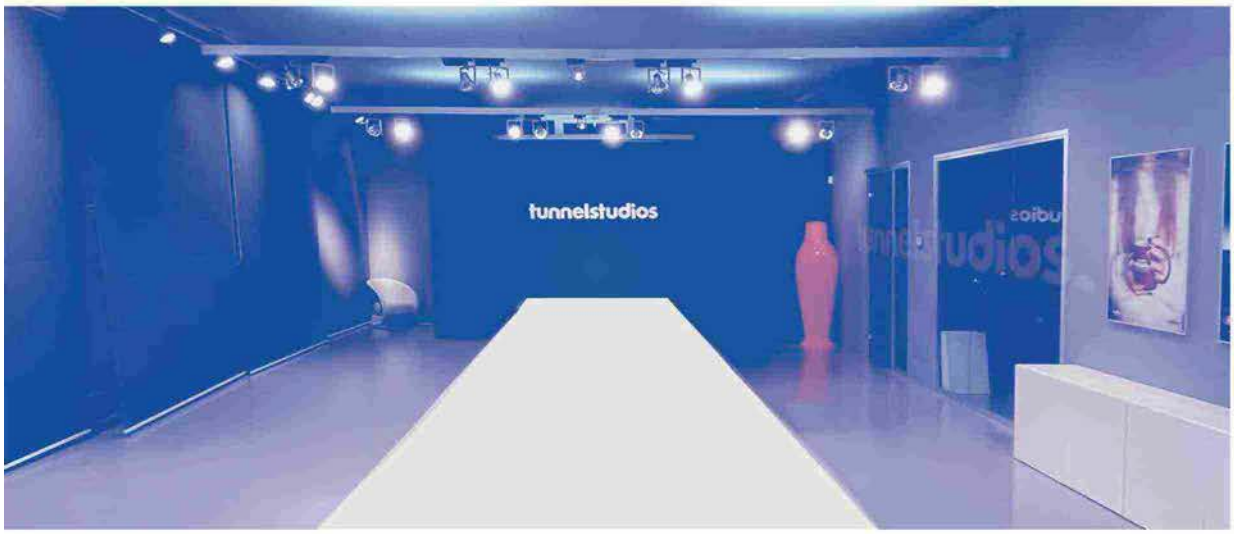
Touchpoint Engagement Awards
Categoria agenzia indipendente dell'anno
Luglio 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

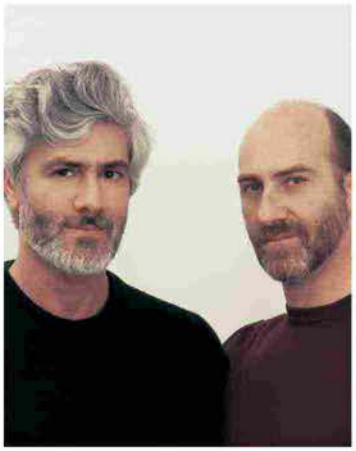
www.ecostampa.it

AGENZIE DI COMUNICAZIONE

TUNNEL STUDIOS



BOARD



FEDERICO GUALTIERI
CEO, DESIGNER & CREATIVE STRATEGIST
LUCA BERGO
CEO, CREATIVE DIRECTOR

tunnelstudios.
advertising company

CONTACTS

20143 Milano
Via Morimondo, 26 – Edificio 14

Tel. 02 87.38.17.76
info@tunnelstudios.com

ABOUT

Tunnel Studios è un'agenzia di comunicazione indipendente nata a Milano nel 2002, specializzata nella creazione di strategie che integrano creatività e tecnologia. Offriamo servizi digitali avanzati, ma non solo: il nostro approccio mira a generare più valore, relazioni e mercato per i nostri clienti. Dalla gestione di campagne di marketing digitale, che vanno oltre la semplice comunicazione, allo sviluppo di strategie personalizzate per raggiungere obiettivi concreti, ci occupiamo di advertising online e offline, engagement sui social media e gestione della reputazione online. Lavoriamo su ogni canale, dal web al mobile, dai social alla realtà aumentata, assicurando la perfetta esecuzione di ogni progetto grazie alla nostra profonda conoscenza dei nuovi media e delle tecniche di comunicazione più avanzate.

SERVIZI

MEDIA STRATEGY & PLANNING
SVILUPPO WEB
siti web • e-commerce
DIGITAL MARKETING
APP E MOBILE SOLUTIONS
ADVERTISING
online • offline
SOCIAL MEDIA MANAGEMENT E ENGAGEMENT
ONLINE REPUTATION
monitoraggio • gestione
BRAND IDENTITY & LOGO DESIGN
VIDEO PRODUCTION
interno limbo • fotografia • 3D & animazioni
GUERRILLA MARKETING
PACKAGING E CAMPAGNE STAMPA
CONFIGURATORI INTERATTIVI E GAMING
REALIZZAZIONE EVENTI
fisici • virtuali
METAVERSI E DIGITAL TWIN
AI & ADVANCED ANALYTICS
STRATEGIE DI INFLUENCER RECRUITING
E-COMMERCE MANAGEMENT
WEBINAR E FORMAZIONE DIGITALE

CLIENTI

GIOCHERIA – AMARO LUCANO
GRUPPO FERRETTI
SUTTER INDUSTRIES
VERMOUTH MANCINO
EMULSIO – NEUTROMED
GIOCHI PREZIOSI
RIZZOLI CUCINE – CONAD
ZAROTTI – GEMMA DI MARE
ATISALE – HONEXP

AWARD

21° Press, Outdoor & Promotion Key Award 2024
Categoria Food
Zarotti

21° Press, Outdoor & Promotion Key Award 2024
Special Prize Best Global Brand Integration
HoneXp

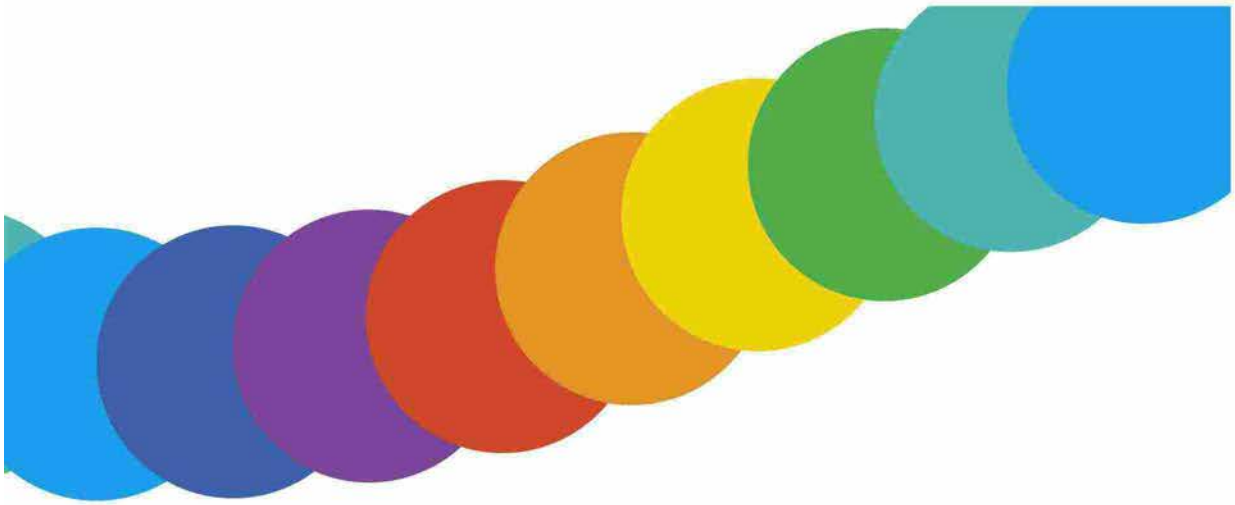
Mediastars 28° edizione 2024
Special Star per l'Art Direction sezione TV
Giocheria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE NEW MEDIA

WEBSOLUTE



BOARD

LAMBERTO MATTIOLI
DIRETTORE GENERALE

CLAUDIO TONTI
HEAD OF STRATEGY, PRODUCTS, R&D

MAURIZIO LANCIAPRIMA
VICE DIREZIONE GENERALE, CFO & INVESTOR RELATIONS MANAGER

ABOUT

Siamo un gruppo di agenzie digitali specializzate, organizzate intorno agli obiettivi dei nostri clienti. Attraverso il nostro metodo, disegniamo e realizziamo percorsi digitali per accompagnare i brand a esprimere tutto il loro potenziale sul mercato globale, prendendoci cura di ogni piccolo dettaglio. Amiamo lavorare per i clienti e per le persone in cui crediamo.

SERVIZI

STRATEGY
ADV Strategy • Business Model Design • Content Design & Information Architecture • Corporate Academy Management • SEO Strategy • Social Media Strategy • Technology Strategy

BRANDING
Brand Design • Brand Storytelling • CX/UX/UI • Content Creation & Curation • Data Driven Creativity • Digital PR & Infuencer Marketing • Organic Social Media Management • Video & Photo Production

DEMAND GENERATION
CRO • Email Marketing Automation • Full Funnel ADV Campaigns • Inbound Marketing • Lead Generation • SEO • Youtube Family Network

COMMERCE
Alibaba Management • Amazon Management • Ecommerce Platform • Omnichannel Commerce Management • Shopify Plus B2B e B2C • Showefy 3D Configure&Sales Platform

TECHNOLOGY
Cloud Services • Mobile Apps • System Integration • Virtual, Mixed & Augmented Reality, Website Platforms

ARTIFICIAL INTELLIGENCE
AI Transformation • Websolute.ai Platform

CLIENTI

DE CECCO – OLITALIA
ALFASIGMA – TEAMSYSTEM
VALSOIA – SCAVOLINI
GIORGETTI – MINOTTI
PANARIA – EUROSPIN VIAGGI
CALLIGARIS
MITSUBISHI ELECTRIC
PAMPERS – VAILLANT
TWINSET – ALPITOUR
DAVIDE GROPPI – CROMOLOGY
DE'LONGHI – SMEG
UNIPOLSAI – MAPEI
SEGAFREDO ZANETTI – OVS
THUN – LAMINAM – BAULI
POLTI – MARVIS – BKT

AWARD

Interactive Key Award 2024
Cat. Luxory – Laminam Vittoria

Interactive Key Award 2023
Web Projects - Food and Beverage – Donnafugata

Interactive Key Award 2022
Cat. Beauty, Fashion & Lifestyle – Dermon

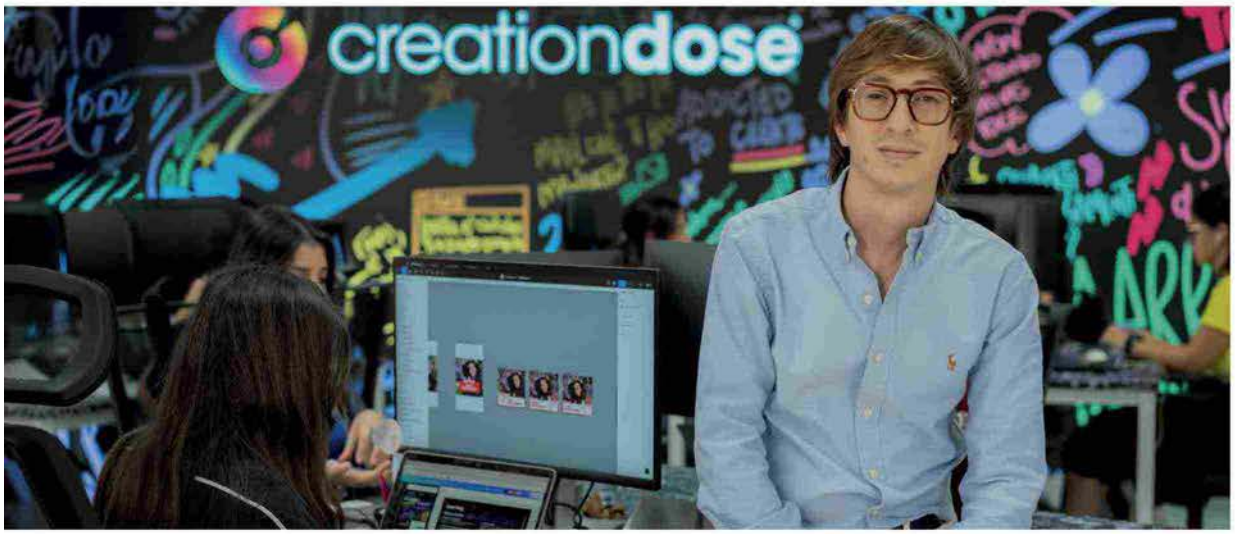
Interactive Key Award 2021
Cat. E-Commerce Web e Mobile – Scavolini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047

www.ecostampa.it

AGENZIE NEW MEDIA

CREATIONDOSE



BOARD

ALESSANDRO LA ROSA
FOUNDER E CEO
RAFFAELE BARONE
CO-FOUNDER E CTO
ANTONIO PULEO
CO-FOUNDER E CDO
DAVIDE SCODEGGIO
GENERAL MANAGER
FEDERICO TUDISCO
CHIEF OPERATING OFFICER
GIANLUCA ACERBI
CHIEF MARKETING OFFICER
ORIANA LAURIA
HEAD OF PLANNING & CONTROL
MARCO DODARO
PARTNER & STRATEGIC SOLUTION DIRECTOR
PIERFRANCESCO PETROSILLO
CHIEF STRATEGY OFFICER
FEDERICO ROGNONI
HEAD OF SOCIAL
MARA SPATOLIATORE
HEAD OF TALENT
ALESSIA CICCARELLO
CHIEF LEGAL & PEOPLE OFFICER

creationdose

CONTACTS

95131 Catania
Via Antonino Di Sangiuliano, 197

20131 Milano
Via Francesco Lomonaco, 10

gianluca.acerbi@creationdose.com
lorenadimauro@creationdose.com

ABOUT

CreationDose è la MediaTech verticale sulla Creator Economy. Coniuga competenze di comunicazione e produzione video con tecnologie AI proprietarie, con cui alimenta la collaborazione tra brand e creator per la produzione di video che utilizzano i linguaggi dei nuovi media, per campagne di influencer marketing e per attività di social media. Grazie ai team interni, a un roster di Talent verticali e a una community di più di 5mila creator, CreationDose è in grado di offrire soluzioni di comunicazione video innovative e coinvolgenti a un ampio spettro di aziende e settori.

SERVIZI

CONTENT STRATEGY & PRODUCTION
Creazione e produzione di contenuti video ottimizzati per i nuovi social media.

INFLUENCER MARKETING
Attivazione di campagne con influencer e gestione di roster esclusivi in diversi settori.

CREATOR COMMUNITY
La soluzione tecnologica che aggrega e profila i creator per produrre contenuti video UGC per le aziende.

SOCIAL MEDIA E ADV
Gestione dei canali social con l'obiettivo di far crescere la community su piattaforme come TikTok, Instagram e YouTube.

CLIENTI

ESTÉE LAUDER COMPANIES
ABSOLUT VODKA (Gruppo Pernod Ricard)
DOLFIN POLARETTI
PISTÌ
TOMARCHIO PASTICCERIA SICILIANA
12OZ
WÜRTH MODYF
BURN ENERGY
HELLOFRESH
BIT MOBILITY
SMASHBOX
MIRABILANDIA
TESTBUSTERS
QONTO
GHD
GRUPPO GEMS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
095047