

# .italo

*I sensi del viaggio*



## **OPINIONI**

Gianni Riotta  
Fabiana Giacomotti  
Alessandro Borghese

## **BOLOGNA**

Notti magiche  
all'ombra  
delle Due Torri

## **INTERVISTE**

Nuovo tour per Eros  
Ramazzotti, ruolo inedito  
per Luca Argentero

## **PARMA**

Uno scrigno di arte  
e cultura sempre  
pronto a stupire

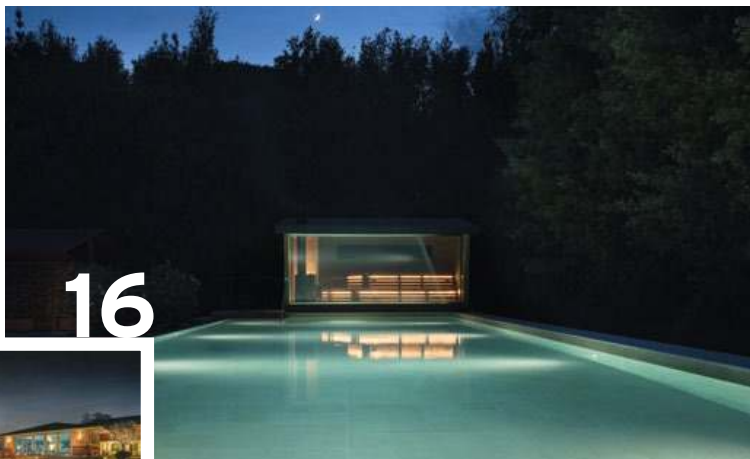
Scatta a febbraio il "World Tour"  
di Eros Ramazzotti che segue  
la pubblicazione del suo nuovo  
album in studio: "Vita ce n'è"

# Alle terme in treno

Viaggio alla scoperta di centri termali e Spa tra i più affascinanti d'Italia,  
veri e propri paradisi del benessere dove prendersi cura al meglio di se stessi

**IN COPERTINA**

Eros Ramazzotti è pronto per una nuova sfida, il World Tour che lo porterà nei cinque continenti. Il cantante nato a Roma sta riscuotendo un grande successo con il nuovo album "Vita ce n'è".  
© Julian Hargreaves



**9**  
**OPINIONE** DI GIANNI RIOTTA  
Intelligenza artificiale?  
Prima studiamo la nostra

**11**  
**OPINIONE** DI FABIANA GIACOMOTTI  
Un lungo cammino attende  
la comunicazione non sessista

**13**  
**OPINIONE** DI ALESSANDRO BORGHESE  
Durante il Carnevale  
non solo chiacchiere

**14**  
**EDITORIALE** DI PAOLO POSTERARO  
Un viaggio tra arte, storia e passioni

**16**  
**COVER STORY**  
DI MARZIA CICCOLA  
Viaggi nel benessere

**23**  
**DAL MONDO**  
News  
Appuntamenti

**38**  
**VIAGGIARE NEI 5 SENSI**

**VISTA**

**40**  
**BOLOGNA**  
DI LEONARDO IANNACCI  
Le notti magiche della Dotta

**46**  
**PARMA**  
DI CRISTINA GRINER  
Aspettando il 2020...

**50**  
**HOTEL**  
DI SILVIA DORIA

**56**  
**LUCA ARGENTERO**  
DI STEFANO COCCI  
Finalmente grande

**60**  
**CINEMA**  
DI STEFANO COCCI

**62**  
**OROLOGI**  
DI ALESSANDRO FIORENTINI

**63**  
**LIBRI**  
DI DARIO MORCIANO



## UDITO

64

### EROS RAMAZZOTTI

DI DARIO MORCIANO

Un viaggio live  
lungo 10 mesi

68

### SANREMO

DI DARIO MORCIANO

«Il Festival dell'armonia»

72

### I MUSICANTI

DI ALESSANDRO FIORENTINI

«Un successo sopra  
ogni aspettativa»

74

### MUSICA

DI DARIO MORCIANO

75

### MOTORI

DI LEONARDO IANNACCI

76

### HI-TECH

DI FRANCESCA COLELLO

77

### JOHN PETER SLOAN

Impara l'inglese  
divertendoti

## GUSTO

78

### RISTORANTE

DI VIOLA PARENTELLI

Chef in viaggio

82

### ECCELLENZE DEL TERRITORIO

DI ALESSANDRO FIORENTINI

Cipolle: semplicità unica

84

### LA RICETTA DEL MESE

86

### LOCALI

DI FRANCESCA COLELLO



## TATTO

90

### MODA UOMO

DI VALERIA ONETO

Sognando i Fifties

94

### MODA DONNA

DI VALERIA ONETO

Il gioco dei contrasti

97

### MODA BIMBI

## OLFATTO

98

### BEAUTY FOR MEN

DI MARZIA CICCOLA

Bellezza maschile

102

### BEAUTY LEI

104

### HOME



Rivista mensile di bordo  
Febbraio 2019

#### EDITORE ITALO S.P.A.

Italo - Nuovo Trasporto Viaggiatori  
Viale del Policlinico 149/b  
00161 Roma  
pubblicazione mensile reg. presso  
il Tribunale Ordinario di Roma  
n. 139/2017 del 7/09/2017

#### REALIZZAZIONE EDITORIALE SPORT NETWORK SRL

Piazza Indipendenza 11/B, 00185 Roma

#### DIRETTORE EDITORIALE

Antonella Zivillica

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Paolo Posteraro

#### COORDINAMENTO EDITORIALE

Andrea Brambilla

#### REDAZIONE ITALO

Ilenia Castri  
ilenia.castri@ntvspa.it

#### EDITING E IMPAGINAZIONE

Edipress Srl - Adversign Srl  
www.edi-press.com  
redazione@edi-press.com

Marta Centra, Stefano Cocci, Francesca Colello,  
Silvia Doria, Stefania Esuperanzi,  
Alessandro Fiorentini, Dario Morciano,  
Paola Papeschi, Viola Parentelli, Giulia Rinaldi,  
Cristina Sanna, Cosimo Santoro

#### OPINIONI DI

Alessandro Borghese,  
Fabiana Giacomotti, Gianni Riotta

#### HANNO COLLABORATO

Marzia Ciccola (Beauty), Cristina Griner (Turismo),  
Leonardo Iannacci (Motori e Turismo),  
Valeria Oneto (Stylist), Roberta Vitale (Inglese)

#### PROGETTO GRAFICO

Likecube.it

#### FOTOGRAFIE

iStock, Fotolia, Getty Images

#### CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ

Sport Network Srl  
Via Messina 38, 20154 Milano  
Tel. 02/34962420

#### PREPRESS E STAMPA Poligrafici il Borgo S.r.l.

Via del Litografo, 6 40138 Bologna  
Tel. +39 051 6034001  
Fax +39 051 603401



NAPOLI

## BAROQ ART BISTROT

Per la prima volta un antiquario  
si trasforma in un ristorante

Una galleria tout court dove, al centro delle due sale, si trovano i tavoli di questo nuovo bar bistrot e ristorante che, anche nel nome, Baroq, vuole essere un omaggio alla Napoli del Seicento, ma in un format del tutto nuovo e contemporaneo. Lo chef Antonio Tubelli propone una cucina all'insegna della più classica tradizione partenopea: il menù à la carte offre piatti semplici, a volte dimenticati, contraddistinti dall'attenta ricerca stagionale delle materie prime locali, cucinati con estro e smisurata

passione: lo scammaro, il pacchetto ripieno, le tempure, solo per citarne alcuni. Il tutto accompagnato da una carta dei vini che viene periodicamente rinnovata per potersi abbinare ai piatti proposti. Buona anche la proposta delle birre, esclusivamente artigianali, con una vasta scelta di nazionali. Completano l'offerta del Baroq Art Bistrot una caffetteria, una sala da tè e un attrezzatissimo cocktail bar.

Piazza Vittoria 6, Napoli  
Tel. 081 18671407  
www.baroq.it

FIRENZE

## Bulli & Balene: la cicchetteria

Un accogliente nuovo locale, nel cuore dell'Oltrarno fiorentino, che ha saputo sfruttare l'idea di una cicchetteria veneziana, creando un ambiente giovane e informale. Qui la specialità è lo Spritz: ce ne sono di sette diversi tipi: Aperol, Campari, fiori di sambuco, mirto, vermouth rosso e select e poi i cicchetti (piccoli panini da mangiare in uno o due morsi), oltre al vino e alle immancabili birre. Dal lunedì al sabato il pranzo è a base di piatti veloci, freschi e salutari, come la tartare di manzo o l'hummus; la domenica invece parola d'ordine è brunch!

Via dello Sprone 14/R, Firenze  
Tel. 055 2052252



TORINO

## Pasticceria Cupido

Recentemente rinnovata, questa pasticceria offre un laboratorio a vista produzione, grazie al quale il cliente può vedere la realizzazione di ciò che andrà ad acquistare, ma sarà difficile carpire i segreti del pastry chef Roberto Mirato. Fiore all'occhiello è la sua pasticceria mignon moderna: circa 24 pezzi

diversi che modifica a seconda dei prodotti stagionali, delle materie prime sempre di grande qualità e dell'estro del momento. Da provare il cremoso al cioccolato bianco e nocciola con aggiunta di curry.

Via Salbertrand 41, Torino  
Tel. 011 7761827  
www.pasticceriacupido.it



## BOLOGNA

**Pistamentuccia raddoppia**

A circa due anni dall'apertura del ristorante di via Testoni, Pistamentuccia, raddoppia aprendo un secondo locale, interamente dedicato alla pizza in teglia alla romana. Anche qui troviamo un'attenta selezione delle materie prime e una lavorazione di alta qualità: gli impasti vengono fatti lievitare 72 ore per ottenere la tipica pizza in teglia croccante, condita con ingredienti semplici, propri della cucina romana.

Via Riva di Reno 118c, Bologna  
Tel. 051 4848032  
[www.pistamentuccia.it](http://www.pistamentuccia.it)



## MILANO

**Dersett, cibo che coccola**

Il concept del Dersett, che in dialetto milanese significa "diciassette" è molto chiaro: comfort food, cibo che coccola, piatti della tradizione che si trasformano in emozioni. Nessuna distinzione tra primi e secondi, ognuno sceglie il proprio "comfort" food e noi abbiamo scelto "riso panna, prosciutto e piselli": riso carnaroli mantecato con schiacciata di piselli selvatici, prosciutto croccante e panna acida.

Viale Gian Galeazzo 17, Milano  
Tel. 02 84084787  
[www.dersettmilano.it](http://www.dersettmilano.it)



ROMA

**UNIQUE AL PALATINO GARDEN RESTAURANT**

Bellezza, paesaggio ma soprattutto grandi sapori nel ristorante che sorge sul primo colle della Città Eterna

**I**n un'oasi di pace, tra alberi di agrumi e ulivi secolari, l'Unique al Palatino - Garden Restaurant è il ristorante gourmet del Kolbe Hotel Rome. Dalla prima colazione alla cena, la vista sul museo a cielo aperto, che solo la Città Eterna può offrire, accompagna i clienti.

Oltre a ricette classiche, lo chef **Ciro Tiano** propone una cucina del territorio innovativa, con portate di pesce e di terra, varianti vegetariane e vegane; così tra gli antipasti troviamo Medaglioni di lenticchie ai semi di chia con catalana alle olive e agrodolce alla curcuma o le Lamelle di baccalà e patate con Zuppetta

d'olio e yuzu montano. Sui primi un'esplosione di freschezza con i Tagliolini al limone con gamberi e zenzero, mentre più impegnativa la forchettata delle Fettuccine al ragù di cinghiale e ricotta. Tra i secondi, da provare le Costolette di agnello all'erbetto aromatiche con patate arrosto e salsa tzatziki. Più tradizionale la selezione dei dolci: Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido e salsa di pere al rum, Mousse di ricotta agli agrumi con amarene e rocher di mandorle e il classico Tiramisù.

Via di S. Teodoro 48, Roma  
Tel. 06 69921077  
[www.alpalatinoristorante.it](http://www.alpalatinoristorante.it)