

WHITE MAGAZINE

art, fashion, design, travel, music, society, food, drink and reportage

ANNA DELLO RUSSO

Between fashion and her personal Ithaca

DIVE INTO FASHION

Discover the shoot by Giampaolo Sgura

MONICA SETTA

Narrates the White



Il magazine che porta il White nel mondo e il mondo in Puglia

plus
23

Even this year assigned blue flag by the foundation for the environmental education (FEE)

#whiteostuni #mywhite #enjoyoursenses #whitemoments #whiteè #aperiwhite #whiteostunifood #titoschipa

YOUR PERSONAL COPY



Sparkling life [▶](#)



Italian glam [▶](#)



FERRARI

TRENTO 1902

TRENTODOC

DRINK RESPONSIBLY



Pure emotions



Amazing bollicine



THE ITALIAN TAG

#FerrariTrento | www.ferraritrento.it



MASERATI







Alcune foto presenti nella pubblicazione sono tratte dal web.

CONTENTS

- 05 White Magazine**
- 06 Editoriale**
- 14 Welcome to the White Ostuni Beach Club**
- 16 Alla scoperta dei 5 sensi**
Discovering The 5 Senses
- 18 Una giornata al White Ostuni Beach Club**
A Day At The White Ostuni Beach Club
- 22 All you need is white**
White Ostuni Beach Club: il tuo matrimonio fuori dagli schemi
- 26 In viaggio verso Ostuni**
Traveling to Ostuni
- 28 Ostuni il viaggio inizia...**
Ostuni Travel Start...
- 32 Giampaolo Sgura**
A vision of fashion
- 42 Interview with chef Angelo Mancuso**
- 46 Interview with chef Giuseppe Varone**
- 50 La mamma più antica del mondo**
The Oldest Mom In The World
- 54 Gran Caffè Ristorante Tito Schipa**
- 58 Estate 2017: l'ibrido fa tendenza**
Summer 2017: the trending hybrid
- 60 E-state sui social #whiteostuni**
Social Summer... #whiteostuni
- 62 Cavalcata di Sant'Oronzo**
Tra devozione e tradizione
Horse Ride Of Sant'Oronzo Between devotion and tradition
- 66 Savio Vurchio**
Al Gran Caffè Ristorante Tito Schipa Live dall'1 al 20 agosto
Savio Vurchio at the Gran Caffè Ristorante Tito Schipa From 01th to 20th august
- 68 Daniele Cassioli**
Campione mondiale di sci nautico per non vedenti
World champion of water skiing for the visually impaired
- 72 Letture al White**
Readings at the white
- 76 Cantine Ferrari**
Il brindisi italiano dalle Alpi alle più belle spiagge della Penisola
A Toast, Ital Ian Style, From The Alps To The Most Beautiful Beaches Of The Peninsula
- 86 La Nostra Cucina Made In Puglia**
Our Kitchen Made In Puglia
- 90 Anna Dello Russo**
Tra La Moda E La Sua Itaca
Anna Dello Russo Between Fashion And Her Personal Ithaca
- 98 Gabriele Fra Il White, Tito Schipa & Porto Cervo**
Gabriele between the White, Tito Schipa and Porto Cervo
- 102 Smoothies&Cocktails**

WHITE MAGAZINE

art, fashion, design, travel, music, society, food, drink and reportage



The magazine that
brings White to the
world and the
world to Puglia

Il WM White Magazine si ispira al beach più cool della Puglia e vi conduce in un viaggio fatto di immagini e parole alla scoperta di luoghi incantevoli, un percorso che incuriosisce e stupisce, come un mosaico, ogni puzzle è un pezzo di un meraviglioso quadro rivolto ad una folla d'avanguardia che attraverso una lente globale sa raccontare le meraviglie di un posto.

“White Ostuni Beach Club” è il beach più alla moda ed esclusivo della costa pugliese, un magnete sociale per un target proveniente da tutto il mondo. Una realtà intrigante che ha saputo trasformare il concetto del divertimento.

Una location che ha conquistato e affascinato, con i suoi colori, odori, sapori esaltando i 5 sensi.

The WM White Magazine is inspired by the coolest beach in Puglia and takes you on a journey of images and words to discover enchanting places, a route that sparks curiosity and amazes. Like a mosaic, every puzzle is a piece of a wonderful looking picture, which addresses it's beauty to a vanguard crowd, that through a collective lens can tell the wonders of a place.

“White Ostuni Beach Club” is the most fashionable and exclusive beach in the Puglia Coast, a social magnet for a global and international target. An intriguing reality that has revamped the concept of fun. A place that has conquered and fascinated, with its colors, odors, and flavors, enhancing the 5 senses.



Numero unico in corso di registrazione presso il Tribunale di Brindisi
Exclusive issue in the registration process within the community of Brindisi

WM White Magazine | arts, fashion, design, travel, music, society, food, drink and reportages, exclusive White Ostuni Beach Club annual magazine.

Available for free at hotel, masserie, shops, SPA's, wellness centers, barber shops, tourist information centers, news shops in the white Ostuni beach club surroundings and around the white Ostuni Tito schipa and enjoy wine bar.

To contact the editorial staff or send contributions please contact us at: info@whiteostuni.it

PUBLISHER

White Ostuni Beach Club
Via Nino Sansone, 55 - 72017 Ostuni - Br
www.whiteostuni.it

RESPONSIBLE DIRECTOR

Maria Giulia LEO

SUPERIORS

White Ostuni Beach Club
Via Nino Sansone, 55 - 72017 Ostuni - Br
info@whiteostuni.it

TEAM

Francesca CIMENIS, Arianna DE PAOLIS, Giulia LEO, Luigi LERNA, Pierpaolo LIPPOLIS, Marianna PACIFICO, Antino RUBINO, Marilina VARRICCHIONE.

We thank all those who have collaborated with us and have made the WM possible.

GRAPHICS

2ld.it
Via San Francesco, 186
72021 Francavilla Fontana (Br)

EXCLUSIVE ADVERTISING AGENCY

2ld.it - events & communication
Via San Francesco, 186
72021 Francavilla Fontana (Br)
Tel. +39 0831 / 81.25.76
info@2ld.it - www.2ld.it

On the cover:

“Mediterranean Stain”, White Ostuni Beach Club, Ostuni, Apulia, Italy

White è prima di tutto un'idea



L'idea stessa della mia terra. Bianco è il colore dei nostri muri e delle nostre case. È lo stacco di colore tra il bruno della terra e il blu del mare. Bianche sono le nostre estati e le notti sotto le stelle. Bianco è il sentimento che si prova a camminare

nelle stradine di un centro storico pugliese, perché bianche sono le pietre.

È dal bianco che ho voluto incominciare e in lui ho trovato un nome. Non cercavo qualcosa che indicasse specificatamente un posto, ma un nome che potesse rendere grazia all'atmosfera, alla sensazione che volevo comunicare.

Così non ho avuto dubbi quando ho visto per la prima volta quello che i pescatori dal mare chiamavano "Quarto di Monte", una piccola insenatura con un sentiero tra la macchia mediterranea che porta direttamente sulla spiaggia. Era il posto perfetto per accogliere la mia idea di vacanze e divertimento in Puglia.

Così, nel 2013, è nato il White Ostuni Beach Club. E quando tutto è iniziato, ho presto capito che ad animare il posto era proprio quello spirito del bianco, un modo d'essere e di vivere. Ho subito pensato di staccarlo dai confini geografici ed esportarlo altrove. Le idee sono mobili, per questo funzionano molto di più dei luoghi stessi. Volevo far vivere altrove, lontano da Ostuni e dalla Puglia, le emozioni che si provano a Ostuni e in Puglia. E' nato così il White on Tour che ha raggiunto dapprima le città di Milano e di Roma per poi approdare a Miami, permettendo all'estate pugliese di vivere fuori dal tempo e in uno spazio diverso.

Il continuo rimando alla terra e alla nostra eredità culturale mi ha

spinto a ridare vita al Tito Schipa, pietra miliare stessa di Ostuni, in una nuova chiave. La novità è consistita, appunto, nell'aggiungervi alla sua già di per sé meravigliosa atmosfera quella del bianco, del white thinking potrei dire. Oggi White Ostuni Tito Schipa, Ristorante-Cocktail Bar, è emblema, per tutto l'anno, di un modo di fare che guarda alla Puglia come un enorme bacino di bellezze e opportunità.

Il White Magazine nasce sotto questa costellazione di esperienze, sempre in movimento, che prendono forma attraverso il tempo e secondo le esigenze, mie e anche di un pubblico sempre curioso. Ho sentito l'urgenza di completare questo quadro con lo strumento per eccellenza di diffusione di idee: il giornale, la rivista, il White Magazine.

Quest'anno il lancio prevede un'unica pubblicazione, con il progetto di incrementarle negli anni a venire e di accompagnare nei mesi estivi non solo chi frequenta il White Ostuni Beach Club o il Tito Schipa, ma chiunque voglia avvicinarsi a questo particolare lifestyle.

In questa prima edizione abbiamo pensato di fare una passeggiata per Ostuni alla scoperta dei luoghi, sia quelli conosciutissimi, sia quelli più nascosti. Tra questi, il Museo Civico e Parco Archeologico, dove abbiamo avuto l'onore di incontrare il direttore, Michele Conte. Abbiamo tentato di dare voce poi a una carrellata di personaggi che orbitano intorno all'essenza stessa del brand White. Angelo Mancuso e Giuseppe Varone, entrambi chef, raccontano le loro esperienze facendoci pregustare il gusto dei piatti che proporranno durante l'estate. Savio Vurchio, cantante e artista, parla della sua musica in prospettiva delle serate in cui si esibirà al Tito Schipa. E poi ancora, una chiacchierata con Daniele Cassioli, campione mondiale di sci nautico per non vedenti, Monica Setta che da giornalista istrionica racconta la nostra amicizia, ed infine l'intervista ad una cara amica, Anna Dello Russo, che dalla sua Puglia ci racconta il mondo.

Tutte queste storie e le altre contenute nel White Magazine si uniscono per raccontarne una più grande, che è quella di una regione che non smette mai di muoversi, pulsare e sfornare talenti e piccoli miracoli. La storia bianca della Puglia che mi auguro di raccontare per ancora molto tempo, e che voi abbiate sempre voglia di leggere e di vivere.

GABRIELE MENOTTI LIPPOLIS
General Manager, White Ostuni



ph. APT BRINDISI



BERWICH

IL PANTALONE ITALIANO



berwich.com  
infoline +39 0804858305

White is, first and foremost, an idea



The idea of my homeland itself. White is the colour of our walls and our houses. It's the strip of the colour between the dusky brown of the earth and the blue of the sea. White like our summers and nights spent under the stars. White is the feeling you get walking on the streets of an old city

centre in Puglia, as it's the colour of the stones beneath your feet. White is where I wanted to start, and in it I found a name. I wasn't searching for something that would indicate a specific place, but rather a name which could bring a sense of grace to the ambiance, to the sensation I wanted to express.

As such, I had no doubts when I saw what fishermen call the "Quarto di Monte" for the first time: a small inlet with a trail amid the Mediterranean maquis, leading directly to the beach. It was the perfect place to welcome my idea of holidays and revelry in Puglia.

So, in 2013, White Ostuni Beach Club was born. And when it all began, I soon learned that what animated the place was exactly that white spirit, a way of being and of living. I immediately thought about taking it from its geographical confines and exporting it elsewhere. Ideas are mobile, which is why they work much better than locations themselves. I wanted to bring the thrill and excitement felt in Ostuni and Puglia to life elsewhere, far from their place of origin. Thus, White on Tour began, first coming to Milan and Rome, then landing in Miami, allowing the Puglian summer to live outside of time and space. The continuous reference to the land and our cultural heritage pushed

me to bring Tito Schipa, a cornerstone of Ostuni in its own right, back to life in a new key. The novelty was precisely in adding that touch of white, of white thinking as I call it, to its already incredible atmosphere. Today, White Ostuni Tito Schipa, restaurant and cocktail bar, is a year-round emblem of a way to do things that looks to Puglia as an enormous pool of beauty and opportunity.

White Magazine came from this constellation of experiences, always changing, which take shape over time according to my own needs as well as those of an increasingly curious audience. I felt the need to complete this picture with the best tool to spread ideas there is: a paper, a magazine, White Magazine.

This year the launch includes just one issue, with the plan of increasing them over the years and eventually accompanying, during the summer months, not only those who frequent White Ostuni Beach Club or Tito Schipa, but anyone who wants to get closer to this particular lifestyle.

In this first edition, we thought of going for a stroll through Ostuni to discover the places it has to offer, be they well known or a bit more hidden. Among them are the City Museum (Museo Civico) and the Archaeological Grounds (Parco Archeologico), where we've had the honour of meeting the director, Michele Conte. We've tried to give a voice to a parade of characters which revolve around the very essence of the White brand. Angelo Mancuso and Giuseppe Varone, both chefs, tell us about their experiences while giving us a taste of the flavour they'll be serving during the summer. Savio Vurchio, singer and artist, talks about his music in light of the evenings which he'll perform at Tito Schipa. And that's not all. We chat with Daniele Cassioli, world champion blind water-skier, Monica Setta, who as a histrionic journalist talks about our friendship, and lastly an interview with a beloved friend, Anna Dello Russo, which tells us the world from her Puglia.

All of these stories and the other contents of White Magazine come together to tell an even greater story, one of a region which never stops moving, shaking and producing talents and tiny miracles. It's the white story of Puglia that I hope to tell for quite some time, the same one I hope you will always want to read about and experience.

GABRIELE MENOTTI LIPPOLIS
General Manager, White Ostuni





ELISABETTA FRANCHI



Gm8489 Boutique . Ostuni . via Ferdinando Ayroldi 7 . +39 0831.1983452





LOVE BOAT PUGLIA

Contacts +39 339 86 43 388



#WHITEÈ

WELCOME TO THE WHITE OSTUNI BEACH CLUB

Dal 12 Luglio 2013, con grande entusiasmo, accogliamo quanti vogliono trascorrere le vacanze in Puglia e scelgono il nostro Beach Club per rilassarsi e divertirsi.

Un'idea che nasce dalla voglia di donare al Territorio una location immersa nella macchia mediterranea ma con servizi di alta qualità.

Una realtà che anno dopo anno ha

cambiato il concetto del divertimento della costa Pugliese.

Un progetto in cui abbiamo creduto fortemente insieme a tutti i nostri collaboratori, a cui rivolgiamo il nostro ringraziamento. Solo con il lavoro di squadra il White Ostuni Beach Club è divenuto il punto di riferimento delle vacanze della Costa Adriatica.

Per il 2017 tante le novità, come il

WHITE MAGAZINE che avete tra le vostre mani, la **SUNSET COMPILATION WHITE 2017** e i tanti eventi in programma per soddisfare le vostre esigenze e trascorrere le vacanze con noi.

Buona estate a tutti e che il vostro viaggio abbia inizio.

Enjoy your senses...



From July 12, 2013, with great enthusiasm, we welcome those who want to spend their vacation in Puglia and choose our Beach Club to relax and have fun.

An idea born from the desire to give our Territory a location immersed in the Mediterranean scrub but with top quality services.

A place that year after year has changed the concept of fun on the Apulia coast. A project that we strongly believe in, together with all our staff, to which we extend our thanks. Only through real teamwork the White Ostuni Beach Club has become a reference point for a vacation on the Adriatic Coast.

Many new initiatives for 2017, such

as the **WHITE MAGAZINE** (that you are reading right now), the **SUNSET COMPILATION WHITE 2017** and the many scheduled events to suit your needs and make you spend your vacation with us.

Have a good summer, and a wonderful trip.

Enjoy your senses...

VISTA / SIGHT

UDITO / HEARING

GUSTO / TASTE

OLFATTO / SMELL

TATTO / TOUCH



#WHITEÈ

ALLA SCOPERTA DEI 5 SENSI

Come una perla incastonata in una piccola insenatura sul **litorale adriatico** in **Località Quarto di Montemonticelli** marina di **Ostuni** sorge il White Ostuni Beach Club.

Una location che risplende del bianco che ha reso la città bianca di Ostuni famosa nel mondo ed importante meta turistica della Puglia.

White Ostuni Beach Club vuole far riscoprire i **5 sensi**: tatto, odori, sapori, profumi e udito, tutti legati tra loro da un filo...

bianco.

Una struttura estiva all'insegna dell'esclusività e della raffinatezza, il top, per le tue **vacanze in Puglia**.

White Ostuni Beach Club è dinamismo: **spiaggia** di giorno, **lounge bar** informale al tramonto ed esclusivo **club** quando cala la notte. **Ristorante aperto a pranzo e cena, tutti i giorni**. Prenotazione obbligatoria.



White Ostuni Beach Club vuole far riscoprire i **5 sensi**: tatto, odori, sapori, profumi e udito, tutti legati tra loro da un filo... bianco.



White Ostuni Beach Club promotes a new discovery of the 5 senses: feel, smells, flavours, scents and hearing, all linked by a... white thread.

DISCOVERING THE 5 SENSES

Like a pearl embedded in a small cove on the **Adriatic coast**, in the hamlet **Quarto di Monte-Monticelli** Marina di **Ostuni**, stands the White Ostuni Beach Club.

A glittering white spot that has made the white city of Ostuni famous in the world and an important tourist destination in Apulia.

White Ostuni Beach Club promotes a new discovery of the **5 senses**: feel, smells, flavours, scents and hearing, all linked by

a... white thread.

A summer structure characterised by exclusivity and refinement, the top for yours **holidays in Apulia**.

White Ostuni Beach Club is a dynamic location: **beach** during the day, informal **lounge bar** at sunset and exclusive **club** when the night falls. **Restaurant open for lunch and dinner, daily**. Booking required.



#WHITEÈ

UNA GIORNATA AL WHITE OSTUNI BEACH CLUB

Suona la sveglia?

La colazione al White Ostuni Beach Club è un momento adorabile che solo l'estate può regalarci.

Bere un cappuccino e mangiare una brioche, mentre si ammira l'azzurro del mare, è un autentico piacere.

Dopo esserci goduti un momento di relax, facciamoci baciare dal meraviglioso sole della Puglia.

Percorriamo un sentiero immerso nella macchia mediterranea che ci conduce sulla bianca spiaggia incastonata tra roccia e mare, che da anni riceve la **Bandiera Blu**.

Noleggiamo lettino ed ombrellone ed iniziamo a sognare!

Ci concediamo un ottimo **Aperitivo**, tutto Made in Puglia, con prodotti d'eccellenza a Km 0.

Ancora un bagno nelle acque cristalline e poi arriva l'ora del **pranzo**.

I prodotti selezionati dai nostri chef offrono un ampio ventaglio di piatti Made in Puglia da accostare a vini locali, bollicine italiane e francesi in un'atmosfera rilassante ed esclusiva.

Il Ristorante è al vostro servizio tutti i giorni tutto il giorno.



E... al tramonto? Cocktails e smoothies con Djset e Live Music, prima di lasciare il palcoscenico agli spettacoli ed eventi della notte.



WhiTito Free Shuttles

Dal centro di Ostuni al White Ostuni Beach Club:



FREE SHUTTLE

da Ostuni Centro al White Ostuni Beach Club

Fermate Andata

Piazzetta Belvedere - Corso Vittorio Emanuele II, 218	09:00
Gran Caffè Tito Schipa - Corso Vittorio Emanuele II, 19/21	09:10
Slow Cinema - Corso Giuseppe Mazzini, 233	09:20
Sant'Eligio - Via Giosuè Pinto	09:30
White Ostuni Beach Club - Contrada Monticelli, Quarto di Monte	09:45

Altre partenze 10:30 - 13:30 - 15:00

Fermate Ritorno

White Ostuni Beach Club - Contrada Monticelli, Quarto di Monte	12:45
Sant'Eligio - Via Giosuè Pinto	13:00
Slow Cinema - Corso Giuseppe Mazzini, 233	13:10
Gran Caffè Tito Schipa - Corso Vittorio Emanuele II, 19/21	13:15
Piazzetta Belvedere - Corso Vittorio Emanuele II, 218	13:25

Altre partenze dal mare 14:15 - 18:00

WhiTito è gratuito a fronte della prenotazione di un kit ombrellone (2 lettini e 1 ombrellone). La prenotazione è obbligatoria e si ritiene valida alla conferma.



Info e prenotazioni al +39 393 3634733

Scrivere su WhatsApp indicando: nome, cognome, fermata, orario richiesto e destinazione.





#WHITEÈ

A DAY AT THE WHITE OSTUNI BEACH CLUB

The alarm went off?

Breakfast at the White Ostuni Beach Club is an adorable moment that only summer can give us.

Drinking a cappuccino and eating a brioche, while admiring the blue of the sea, is a genuine pleasure.

After a moment of relaxation, let us enjoy the kiss of the wonderful Apulia sun.

We walk along a path plunged into the Mediterranean scrub and leading to the white beach set between rock and sea, which for years has received the **Blue Flag** award.

We rent a sunbed and umbrella, and we begin to dream!

We treat ourselves with a great **aperitif**, totally made in Puglia, with local products of excellence.

Another dive in crystal clear waters and then it's time for **lunch**.

The products selected by our chefs offer a wide range of Made in Apulia dishes, to be matched with local wines, Italian and French bubbles in a relaxing and exclusive atmosphere.

The restaurant is at your service every day, all day long.



Photos of dishes

And... at sunset? Cocktails and smoothies with Djset and Live Music before leaving the stage to night shows and events.



WhiTito Free Shuttle

From the centre of Ostuni to the White Ostuni Beach Club:



FREE SHUTTLE

from Ostuni centre to White Ostuni Beach Club

Timetable WhiTito stop

Piazzetta Belvedere - Corso Vittorio Emanuele II, 218	09:00
Gran Caffè Tito Schipa - Corso Vittorio Emanuele II, 19/21	09:10
Slow Cinema - Corso Giuseppe Mazzini, 233	09:20
Sant'Eligio - Via Giosuè Pinto	09:30
White Ostuni Beach Club - Contrada Monticelli, Quarto di Monte	09:45

Other departures 10:30 - 13:30 - 15:00

Return

White Ostuni Beach Club - Contrada Monticelli, Quarto di Monte	12:45
Sant'Eligio - Via Giosuè Pinto	13:00
Slow Cinema - Corso Giuseppe Mazzini, 233	13:10
Gran Caffè Tito Schipa - Corso Vittorio Emanuele II, 19/21	13:15
Piazzetta Belvedere - Corso Vittorio Emanuele II, 218	13:25

Altre partenze dal mare 14:15 - 18:00

The service WhiTito is free if you book a beach kit (1 umbrella and 2 sunbeds). The reservation is valid once confirmed.

 **Info +39 393 3634733**

Write on WhatsApp your name, bus-stop, course time, destination



ALL YOU NEED IS WHITE

WHITE OSTUNI BEACH CLUB: IL TUO MATRIMONIO FUORI DAGLI SCHEMI

#WHITEÈ

Sono sempre di più in Italia e nel mondo, le coppie che scelgono di pronunciare il "SI" accompagnati dal fruscio delle onde del mare. Forse importato nei nostri sogni dall'immaginario cinematografico, il matrimonio in spiaggia sta diventando una vera e propria tendenza anche nel Bel Paese.

La normativa per accedervi non è la stessa in tutta Italia: questa è regolamentata in maniera differente da ogni comune che può personalizzarla a seconda delle proprie esigenze e peculiarità territoriali. Il tema è nella maggior parte dei casi quello marino, ma può essere adattato a specifiche richieste degli sposi. Il colore predominante è il bianco, accostato alle sfumature del blu, del tiffany o del sabbia che si abbinano perfettamente a conchiglie e stelle marine. Come scenografia gazebo

ornati di tulle creano giochi di colore e contrasti, e spesso sono accompagnati da lanterne e candele galleggianti.

Per il food, qualora la location selezionata non avesse uno spazio dedicato, è possibile posizionare sulla sabbia una pedana per sistemarvi tavoli, sedie e buffet. Ma adesso passiamo alla "punta di diamante", ciò su cui si focalizzerà l'attenzione di tutti, quello per cui sarete elogiate e criticate... L'ABITO DA SPOSA.

Ognuna è bene che scelga quello più adatto alla propria fisicità, questo non toglie che per un matrimonio sulla spiaggia, l'abito da sposa dovrà essere piuttosto semplice e morbido. Potete optare per lo stile impero o a sirena, sentendovi libere di giocare sulle lunghezze. Gli abiti da principessa non sono molto indicati, e sarebbe meglio evitare gli eccessi di veli e balze causa di non poco calore.

Per quanto riguarda il colore potete optare per il classico bianco che ben risalta con la carnagione abbronzata oppure, se siete delle spose estrose, andranno bene anche le tinte pastello come azzurro, rosa o champagne. Un tocco personale può essere dato anche mediante la celebrazione; negli ultimi anni sta prendendo piede il "rito della sabbia" che per un matrimonio a tema marino può essere modificato tramite l'uso di sabbia e conchiglie provenienti dalla spiaggia scelta dagli sposi.

Al White Ostuni Beach Club puoi organizzare il tuo matrimonio, il tuo party pre e post matrimonio con gli amici, comunque una giornata in spiaggia diversa fuori dagli schemi classici.



More and more couples, in Italy and internationally, choose to pronounce their "I DO" accompanied by the rustling of sea waves. Perhaps imported into our dreams from the movies, beach weddings are becoming a true trend in the Bel Paese.

The laws regarding them are not the same throughout Italy: each municipality regulates them differently, according to its own needs and territorial features.

The theme is in most cases marine, but it can be tailored to specific requests of the bride and groom. The predominant colour is white, accompanied by nuances of blue, tiffany or sand, which perfectly match seashells and starfish. The setting includes gazebo adorned with tulle, which create colour and contrast effects,

and are often accompanied by lanterns and floating candles.

For food, if the selected location does not have a dedicated space, it is possible to place a platform on the sand for tables, chairs and buffets. But now let's talk about the "main attraction", which will focus everyone's attention, attracting praises and criticism ... THE BRIDE'S WEDDING DRESS.

Each bride should choose the one that best suits her body. However, for a beach wedding, the dress should be quite simple and soft. You can opt for empire or mermaid style, feeling free to play on lengths. Princess dresses are not the best choice and you should avoid too many veils and folds that can make you quite warm.

As for the colour, you can opt for classic white, which looks good with a tanned complexion or, for a more eccentric twist, pastel colours such as blue, pink or champagne will be totally fine. A personal touch can also be given through the celebration. In recent years, the "sand ritual" has been quite in vogue. For a marine theme, this can be modified through the use of sand and shells from the beach chosen by the bridal couple.

At the White Ostuni Beach Club you can organise your wedding, your pre and post party with your friends, and anyway an original day at the beach that is different from the classic scenarios.



RARO VILLAS

Holiday villas in beautiful destinations

by **nicolaus**

VILLE IN AFFITTO IN PUGLIA



PHOTO: PUSHA STUDIO

RARO VILLAS

- VACANZE IN VILLA
- CONTROLLO E QUALITÀ
- CONSULENZA PROFESSIONALE
- PRENOTAZIONE ON LINE
- CONCIERGE SERVICE
- EVENT PLANNERS
- CUSTOMER CARE



www.rarovillas.com



nicolaus



IL TUO
MATRIMONIO
FUORI DAGLI
SCHEMI

YOUR UNIQUE WEDDING EXPERIENCE

weddingpuglia.it

Ostuni . Puglia . Italy . info@weddingpuglia.it

IN VIAGGIO VERSO OSTUNI

Ostuni compare all'improvviso arrivando dalla superstrada che costeggia il mare. Bianca, bella e superba, arrampicata su tre colli, riflette un'intensa luce circondata da una fitta corona di ulivi. In un istante si sente intenso il profumo della macchia mediterranea, chiudiamo gli occhi e immaginiamo di assaggiare i piatti della tradizione ed ecco Ostuni, a metà tra la Murgia meridionale e l'alto Salento, la Città Bianca, ci regala il meglio della Puglia.

TRAVELING TO OSTUNI

Ostuni appears all of the sudden, coming from the freeway that runs along the sea. White, beautiful and superb, spread over three hills, the city reflects an intense light, surrounded by a thick crown of olive trees. We immediately smell the scent of Mediterranean scrub, we close our eyes and imagine the taste of traditional dishes. And here is Ostuni, halfway between the Southern Murgia and the High Salento, the White City gifting us with the best that Apulia has to offer.



ph. APT BRINDISI





ph. APT BRINDISI



ph. APT BRINDISI



OSTUNI:
WHITE, BEAUTIFUL AND
SUPERB



ph. APT BRINDISI



ph. APT BRINDISI

OSTUNI IL VIAGGIO INIZIA...

Si comincia...

La prima tappa è il Borgo Antico.

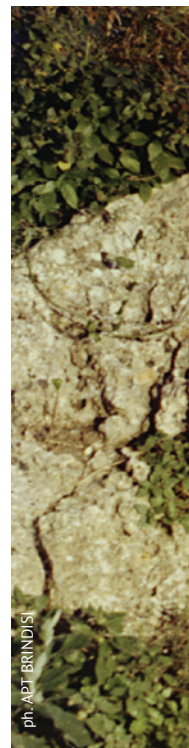
Dalla **Colonna di Sant'Oronzo**, protettore e compatrono con san Biagio, in Piazza della Libertà.

L'obelisco venne eretto nella seconda metà del settecento (1771), con i fondi degli ostunesi, in ringraziamento al protettore che ancora una volta aveva scongiurato un'epidemia. La statua del Santo, dall'alto dei suoi 21 metri circa, sembra rivolta a benedire il centro storico.

Ed ora perdiamoci nei meravigliosi vicoli del centro storico chiamato "La Terra".

"La Terra", dipinta con calce bianca, peculiarità che l'ha resa famosa nel mondo, è fatta di case che si arrampicano sui fianchi scoscesi di un colle e il borgo è caratterizzato da un groviglio di stradine tortuose, un susseguirsi di piazzette, vicoli e corti.

Teatro di film, pubblicità e meta di tanti vip, la Città Bianca è sempre più conosciuta nel panorama turistico internazionale.



OSTUNI TRAVEL STARTS...

Here we go...

The first stop is the Borgo Antico (Old Town).

From the **Column of Sant'Oronzo**, protector and co-patron together with San Biagio, in Piazza della Libertà.

The obelisk was erected in the second half of the eighteenth century (1771), with funds provided by the citizens of Ostuni, in thanksgiving to the patron saint who had once again averted an epidemic. The statue of the Saint, from its height of 21 meters, seems to be blessing the old town.

And now let's lose ourselves in the wonderful alleys of the Old Town called "La Terra."

"**La Terra**", painted with white lime, a peculiarity that has made it famous in the world, is made of houses climbing on the steep sides of a hill and the village is characterised by a tangle of winding alleys, a sequence of squares, alleyways and courtyards.

A popular location for filmmaking and advertising and a favourite destination for many VIPs, the White City is increasingly popular in the international tourist scene.

ph. APT BRINDISI





white
ostuni beach club®

enjoy your senses

PRESENTS

APERI
SATU
RDAY

at
18.00

EVERY SATURDAY
FROM 24.06 TO 02.09

BEPPE GIOIA | @GABRIMOOD
SIMONE CISTERNINO | KIMA | MAR B

Free WiFi



Puglia







GIAMPAOLO SGURA

**A VISION
OF FASHION**

GIAMPAOLO SGURA

A VISION OF FASHION...

All'inizio del suo percorso, Giampaolo Sgura aveva soltanto il sogno della moda. Comprava Vogue nelle edicole del suo paese, Fasano in provincia di Brindisi, e sognava di disegnare abiti. I genitori però gli consigliano di intraprendere uno studio "ben più utile e consistente" - a loro avviso - della moda. Così Sgura si iscrive al Politecnico di Milano e studia architettura.

Il richiamo della sua vera passione non tarda a mostrarsi e, sempre con la macchina fotografica appresso, prova a collaborare con alcune agenzie di modelle che ruotano nell'ambito delle sfilate. La parabola ascendente che segue

la sua carriera è appunto quella di un vero sognatore **i n n a m o r a t o**.

Sognatore perché non ha mai perso il suo vero obiettivo, nonostante un inizio di percorso lontano dalla moda. Innamorato perché, come tutti i veri innamorati, non ha mai perso la forza d'animo e la voglia di seguire l'oggetto del suo amore.

È così che da iniziali collaborazioni, collaterali al suo studio, oggi Giampaolo Sgura è diventato uno dei fotografi più seguiti

e ricercati del settore. Le sue collaborazioni spaziano dalle varie redazioni di Vogue - Japan, in primis, poi Brasil, Spain, Mexico, Germany, Paris, - GQ e altre importanti testate. È facile imbattersi nei suoi scatti - acquistando i giornali, scorrendo vari profili Instagram, etc. - perché è ampia e varia l'estensione del suo lavoro fotografico. Oltre a contare diverse copertine, ha collaborato con famosi marchi per le campagne pubblicitarie - e tra questi possiamo annoverare: Dolce & Gabbana, Moschino, Dsquared2, e molti altri ancora.

Ma l'elemento che più emerge dal guardare i suoi scatti e sfogliare i suoi editoriali è proprio il suo spiccato senso della moda. Perché Giampaolo Sgura è arrivato a essere un fotografo a livello internazionale, non solo per la sua abilità tecnica, ma anche, e soprattutto, per il suo sguardo sulla moda. Una visione tutta personale, sempre genuina, limpida e definita.

È attraverso questo sguardo che donne bellissime come Gisele, Irina Shayk e Bianca Balti non sono soltanto icone di bellezza, ma diventano vere e proprie divinità della moda contemporanea.

È a proposito di una di queste - Irina Shayk, ormai anche sua amica, perché Sgura da buon pugliese è uno che ama la compagnia e l'amicizia, - che bisogna ricordare un editoriale scattato in Puglia, nell'estate del 2016, per Vogue Japan, in collaborazione con un altro genio della moda pugliese, Anna dello Russo. Il servizio ritrae Irina Shayk in una masseria, vestita in abiti bianchi e neri in pizzo, sotto il sole cocente dell'estate pugliese. La potenza estetica delle immagini è proprio quella che appartiene a tutta la produzione del





fotografo, ma in questo caso sembra voler dire ancora qualcos'altro. Ovvero che puoi vivere con la valigia sempre in mano, tra Los Angeles, New York e Londra, in una continua carrellata di posti magnifici, ma il cuore lo lasci sempre in quello in cui sei nato. In questo caso, nella bellissima terra che è la Puglia.



**GIAMPAOLO
SGURA**

**A VISION
OF FASHION**



GIAMPAOLO SGURA

A VISION OF FASHION...

At the beginning of his journey, Giampaolo Sgura saw the world of fashion only as a dream. He bought Vogue in the newsstands of his village Fasano in the province of Brindisi, and dreamed of designing clothes. His parents, however, advised him to undertake a "much more useful and practical" course of study - in their view - than fashion. Therefore, Sgura attended the Polytechnic University of Milan and studied architecture.

Nonetheless, the call of his true passion soon resurfaced, and always accompanied by his camera, he tried to collaborate with some modeling agencies revolving around fashion shows. The ascending evolution of his career is precisely that of a true dreamer in love. Dreamer because he never lost his true goal, despite a start that was well away from fashion. In love because, like all true lovers, he never lost the strength in his soul and the desire to follow the object of his love.

Therefore, from initial collaborations that he carried out parallel to his studies, Giampaolo Sgura became one of the most sought-after photographers in the industry. His collaborations range from the various national issues of Vogue - Japan first of all, then Brasil, Spain, Mexico, Germany, Paris, - GQ and other important magazines. It is quite easy to come across his shots - buying magazines, in various Instagram profiles, etc. - because his photographic work is extensive and varied. In addition to several covers, he has collaborated with famous brands for advertising campaigns. Among them, we can mention Dolce & Gabbana, Moschino, Dsquared2 and many others.



Nevertheless, the most important element emerging from his shots editorials is just his striking sense for fashion. Because Giampaolo Sgura has arrived to be an international photographer not only for his technical ability, but also, and above all, for his vision of fashion. A very personal vision, always genuine, clear and definite.

It is through this look that beautiful women such as Gisele, Irina Shayk and Bianca Balti went beyond being beauty icons, becoming true divinities of contemporary fashion.

It is about one of them - Irina Shayk, now also his friend, since Sgura as a good Apulian loves company and friendship - that

we want to mention an editorial shot in Apulia in the summer of 2016 for Vogue Japan, in collaboration with another talent of Apulian fashion, Anna dello Russo. The reportage portrays Irina Shayk in a masseria, dressed in white and black lace dresses, under the sun of the Apulian summer. The aesthetic power of the images is exactly the same that we find across the entire production of the photographer, but in this case it also seems to have a different meaning. And that is, you can live with your suitcase always ready, between Los Angeles, New York and London, in a continuous sequence of magnificent places, but your heart always dwells where you were born. In this case, the beautiful land of Apulia.







nastroazzurro.it



INTERVIEW WITH

CHEF ANGELO MANCUSO

Piazza Gae Aulenti sullo sfondo e l'aroma di un buon caffè che "pe' ess buon è buon, ma cumm o fanna Napul ca so suonnan" accompagnano l'intervista ad Angelo Mancuso, giovane chef di origini campane, salito a bordo della brigata del White Ostuni Beach Club per la stagione estiva 2017.

ANGELO SIAMO COMPAESANI, E DOPO TANTI ANNI AL NORD, MI SENTO FARE ANCORA QUESTA DOMANDA, COSÌ LA GIRO ANCHE A TE: TRA NORD E SUD?

"Ti stupirò, ma dopo anni che sono in giro a malincuore ti dico nord; e questo per le possibilità che ho avuto e mi hanno permesso di crescere a livello professionale coltivando la mia passione".

QUINDI "MARE&MONTI" OPPURE "O MARE O MONTI?"

"MARE! TUTTA LA VITA! Ma non mare generico, il mare della Costiera Amalfitana, per i ricordi d'infanzia, per le gite in motorino, sempre in due senza casco e per la spensieratezza. E da quest'anno il mare della Puglia, del White Ostuni".

QUALI SONO I TUOI VALORI?

"Onestà ed Amicizia".

COME LI INSERISCI NEI TUOI PIATTI?

"Con le mani, per forza!"

La materia principe di un piatto, i miei valori, li esprimo con creatività, colori, passione, ma soprattutto MOSTRANDOLI, non si deve nascondere ciò che si è, ma bisogna esaltarlo".

IL VIAGGIO PIÙ BELLO?

"In Giappone, per la popolazione, la loro diversità culturale".

CHE RAPPORTO HAI CON IL CALCIO?

"Quello da tifoso del Napoli... e di Maradona".

COSA NON MANGERESTI MAI?

"Il fegato... non mi piace proprio".

TRA I GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA A CHI TI SENTI PIÙ VICINO?

"Non si capisce dalla barba? **A quello che ti da una pacca sulla spalla?** Sì, Cannavacciuolo".

LA VACANZA TIPO PER QUESTA ESTATE?

"Ah sicuro la faccio a Ottobre, come meta il Perù, sempre per la mia voglia di conoscere nuovi posti, culture e soprattutto sapori".

LA CASA DEI SOGNI?

"Attico, rigorosamente con giardino e una bella piscina".

COLORE PREFERITO?

"Azzurro".

COME CONQUISTI UNA DONNA?

"Ogni chef ha il suo segreto, e questo è il mio".

COME DEFINIRESTI LA TUA CUCINA?

"Quando cucini porti la tua esperienza ed i tuoi ricordi, in base a quello che hai vissuto e cerco di amalgamarla alla vita di tutti i giorni".

DOLCE PREFERITO DA MANGIARE?

"O' babà".

FUORI DAL LAVORO PER CHI CUCINI?

"Per la mia ragazza...pane, amore e fantasia...tanta".

Piazza Gae Aulenti in the background and the aroma of coffee, which “is quite good, but it pales in comparison to the way they make it in Naples” accompany our interview with Angelo Mancuso, young chef originally from Campania who is now part of the team of the White Ostuni Beach Club for the summer of 2017.

ANGELO, WE ARE FROM THE SAME REGION, AND AFTER MANY YEARS LIVING UP NORTH, I AM STILL ASKED THIS QUESTION, SO I'LL ASK YOU TOO: NORTH OR SOUTH?

“You will be amazed, but after years of travels I will reluctantly say north; and this is due to the opportunities that I had and that allowed me to grow professionally while cultivating my passion”.

THEN, SEA OR MOUNTAIN?

“SEA, ALWAYS! But not a generic sea, the sea of the Amalfi Coast, because of my childhood memories, the motorcycle trips, always in two without a helmet, totally carefree. And from this year, the sea of Apulia, the White in Ostuni”.

WHAT ARE YOUR VALUES?

“Honesty and friendship”.

HOW DO YOU PUT THEM IN YOUR PLATES?

“With my hands, of course! I express the main element of my dishes, my values, through creativity, colours, passion, but above all SHOWING THEM. You must not hide what you are, you have to highlight it”.

YOUR BEST TRIP?

“To Japan, for its population, the cultural diversity”.

WHAT RELATIONSHIP DO YOU

HAVE WITH SOCCER?

“I am a fan of Napoli and Maradona”.

IS THERE SOMETHING THAT YOU WOULD NEVER EAT?

“Liver... I do not like it”.

AMONG THE GREAT NAMES OF ITALIAN CUISINE, WHO DO YOU FEEL CLOSER TO?

“Is it not clear from my beard? To the one that always pats you on your shoulder. Yes, Cannavacciuolo”.

WHAT TYPE OF VACATION FOR THIS SUMMER?

“Ah, it will be in October, destination Peru, again for my desire to explore new places, new cultures and, above all, new flavours”.

THE HOUSE OF YOUR DREAMS?

“A penthouse, strictly with a garden and a nice swimming pool”.

FAVOURITE COLOUR?

“Light blue”.

HOW DO YOU WIN A WOMAN?

“Every chef has his secret, and I'll keep mine to myself”.

HOW WOULD YOU DEFINE YOUR CUISINE?

“In cooking, you bring your experience and memories, based on what you've been through, and I try to blend it with everyday life”.

YOUR FAVOURITE DESSERT?

“O' Babà”.

BESIDES YOU WORK, FOR WHOM DO YOU COOK?

“For my girlfriend... bread, love and fantasy... a lot of it”.

“Per la mia ragazza... pane, amore e fantasia... Tanta!”



How do you win a woman?

“Every chef has his secret, and I'll keep mine to myself”.



PRESENTS

LIVE & DINNER

IL SALOTTO SUL MARE

- 28 LUGLIO / KELLY JOYCE
- 04 AGOSTO / SAGI REI
- 11 AGOSTO / HELL PARTY
- 18 AGOSTO / FIESTA NICOLAUS
- 25 AGOSTO / ALAN SORRENTI

LIVE & DINNER

IL SALOTTO SUL MARE

LIVE
KELLY JOYCE

DJ SET
NICO RINALDI
CICCIO DB

FRIDAY

28

JULY

at 22:00

DINNER & PRIVÉ

+39 393 53 13 714 // +39 393 36 34 733



Contrada Monticelli // Località Quarto di Monte // Ostuni // Puglia // Italy

+39 393 53 13 714 // 393 36 34 733

beachclub@whiteostuni.it // www.whiteostuni.it



INTERVIEW WITH

CHEF GIUSEPPE VARONE

Intervista particolare ed oserei dire, al passo con gli strumenti del terzo millennio, quella fatta al nostro chef Giuseppe Varone, che dalle cucine di un mega yacht in Costa Azzurra, ha trovato il tempo di rispondere ai nostri messaggi audio su whatsapp dandoci così un'anticipazione dell'estate che sta preparando al White Ostuni Beach Club.

ALLORA GIUSEPPE, COME DEFINIRESTI LA TUA CUCINA?

“La mia cucina la descriverei mediterranea e semplice, ma con un pizzico di creatività”.

QUAL È IL PIATTO CHE TI VIENE MEGLIO?

“Non ho un piatto in particolare..a detta degli altri i primi sono la mia specialità, anche se io amo cucinare i secondi sia di carne che di pesce”.

QUALE INVECE NON VORRESTI MAI CUCINARE?

“I piatti che assolutamente non vorrei mai cucinare sono tutti quelli che riguardano le interiora, non riesco proprio a maneggiarle, ad annusarle e a toccarle”.

FUORI DAL LAVORO PER CHI TI PIACE CUCINARE E COSA?

“Non cucino mai! Cerco proprio di evitarlo per staccare completamente, mi piace molto andare al ristorante ed assaggiare altre cucine. Quando cucino lo faccio per mia moglie, ma se siamo a casa preferisco che sia lei a cucinare”.

NORD O SUD?

“Preferisco il mondo”.

MARE O MONTAGNA?

“Mare tutta la vita, montagna proprio no”.

COME IMMAGINI LA TUA CASA DEI SOGNI?

“Può sembrare un po' scontata come risposta, ma amando il panorama e le altezze ti direi un attico sul grattacielo di qualche metropoli”.

DOVE TI VEDI TRA 5 ANNI?

“Tra 5 anni, se potessi scegliere mi vedrei sempre in giro per il mondo, ma temo che il mio sogno, alla lunga, non si concili con la vita di coppia. Penso più realisticamente che sarò qui ad Ostuni, in Puglia, con la mia famiglia (questo farà piacere a mia moglie!!!)”.

CHE RAPPORTO HAI CON I VIAGGI? QUAL È STATO IL TUO PREFERITO?

“Adoro viaggiare, anzi credo di aver scelto questo lavoro perchè mi avrebbe permesso di viaggiare in tutto il mondo. Io vivrei sempre in giro, senza fissa dimora. Per lavoro mi sono spostato molto, ma viaggio spesso anche per piacere in compagnia della mia dolce metà. Di ogni viaggio porto dentro qualcosa, non ne ho uno preferito, anche se Seul e la Corea mi hanno molto affascinato”.

We had a special interview, I dare say in keeping with the tools of the third millennium, with our chef Giuseppe Varone, who from the kitchen of a mega yacht on the Côte d'Azur found the time to respond to our audio messages on Whatsapp, providing us with a preview of what he is preparing for the summer at the White Ostuni Beach Club.

SO, GIUSEPPE, HOW WOULD YOU DEFINE YOUR CUISINE?

"I would describe it as Mediterranean and simple, but with a touch of creativity".

WHAT IS YOUR BEST DISH?

"I do not have a dish in particular... people say that first courses are my specialty, although I also love to prepare second courses with both meat and fish".

WHAT WOULD YOU NEVER COOK?

"The dishes I never want to cook are all those including any entrails. I cannot handle, smell or touch them".

OUTSIDE YOUR WORK, FOR WHOM AND WHAT DO YOU LIKE TO COOK?

"I never cook! I just try to avoid it, to disconnect myself completely. I really enjoy going to restaurants and try other cuisines. When I cook, I do it for my wife. But when we are at home, I really prefer her to cook".

NORTH OR SOUTH?

"I prefer the world".

SEA OR MOUNTAIN?

"Sea, of course. Mountain, not really".

HOW DO YOU IMAGINE YOUR DREAM HOME?

"It may seem somewhat obvious, but since I love views and heights, I would say a penthouse on the skyscraper of some metropolis".

WHERE DO YOU SEE YOURSELF IN 5 YEARS?

"In 5 years, if I could choose, I would still be travelling the world. However, I am afraid that my dream, with the passing of time, will need to come to terms with my married life. More realistically, I think that I will be here in Ostuni, Apulia, with my family (this will please my wife!!!)".

WHAT IS YOUR RELATIONSHIP WITH TRAVEL? WHAT WAS YOUR FAVORITE?

"I love traveling; indeed, I think I have chosen this job because it allows me to travel around the world. I would always be travelling, without a fixed dwelling. I have been around a lot for my work, but I travel often also for leisure, in the company of my better half. I bring something back from every trip. I do not have a favourite, although Seoul and Korea have intrigued me".

"Tra 5 anni... sarò qui ad Ostuni, in Puglia, con la mia famiglia"



NORTH OR SOUTH?

"I prefer the world".



Russian Standard
Experience

RUSSIAN STANDARD. ULTRA CLEAN,
SMOOTH & DELICIOUS VODKA.



**RUSSIAN
STANDARD®**

VODKA AS IT SHOULD BE

BEVI RUSSIAN STANDARD RESPONSABILMENTE



RussianStandardItaly



LA MAMMA PIÙ ANTICA DEL MONDO

INTERVISTA AL
DIRETTORE DEL MUSEO
MICHELE CONTE



Il Museo di civiltà preclassiche della Murgia meridionale di Ostuni è stato restituito alla Città nel 2011 dopo lavori di restauro. Ubicato nell'ex monastero carmelitano di Santa Maria Maddalena dei Pazzi, con l'annessa chiesa di San Vito Martire fu inaugurato il 14 maggio 1989.

Un vero e proprio contenitore culturale che ospita ritrovamenti risalenti ai periodi preistorico e messapico.



Il reperto più importante è quello rinvenuto presso la Grotta di S. Maria di Agnano. Si tratta della "La Mamma più Antica del Mondo", uno scheletro appartenuto ad una giovane donna

(circa 20 anni) partoriente risalente a 25.000 anni fa, attualmente custodita proprio nel Museo delle Civiltà Preclassiche di Ostuni.

Il ritrovamento è avvenuto nel 1991 grazie agli studi condotti dal paleontologo ostunese **Donato Coppola**.

Il corpo della madre è stato rinvenuto in posizione rannicchiata, con la mano sinistra posta sotto il capo e la destra delicatamente appoggiata sul ventre.

Una scoperta eccezionale che ha suscitato l'interesse di esperti del settore di tutto il mondo.

Ma scopriamo insieme quali le novità per l'estate 2017 insieme al Direttore del Museo delle Civiltà Preclassiche di Ostuni, l'Avv. Michele Conte.

Il Museo delle Civiltà Preclassiche di Ostuni, è divenuto meta ambita per studiosi di tutto il mondo e di tanti turisti, ogni estate proponete delle novità. Quali quelle per il 2017?

"Per il 2017 abbiamo due novità assolute: una relativa al Museo, l'altra al Parco.

Il museo sarà interessato da una mostra di ceramiche, sulla scorta dell'iniziativa cominciata nel 2015, dedicata ai castelli e che quest'anno



Classica, fino a giungere all'epoca Messapica, inoltre, troviamo oggetti di vario materiale tra cui il ferro; e poi ancora ossa e calchi sia di animali che di esseri umani”.

Attualmente continuano gli scavi. Quali i rinvenimenti più importanti ?

“Questo è il terzo anno consecutivo che vede coinvolta l'area Sacra ovvero quella prossima alla Grotta del Parco. I lavori diretti dal Professor Donato Coppola fanno emergere costantemente importanti reperti. Lo scorso anno è stato rinvenuto un Focolare del Neolitico risalente a 7.500 anni fa; unico esempio al mondo, è stato posizionato presso il Museo, ma continuano ad emergere altre grandi novità che ovviamente saranno presentate alla fine dei lavori. Una zona ricca di reperti che potrà portare alla luce grandi rinvenimenti almeno per i prossimi 10 anni”.



vedrà protagonista proprio la Puglia ed avrà inizio i primi giorni di Luglio. Poi, come ogni anno, ospiteremo presentazioni di libri ed appuntamenti musicali. Al Parco Santa Maria d'Agnano il 2 giugno è stata inaugurata la mostra dei Dinosauri e creature dell'Era Glaciale: si tratta della mostra più grande d'Europa e che presenta ben 54 elementi dislocati sull'intero Parco.

Sarà fruibile al pubblico fino al 24 di settembre. Un'iniziativa che suscita grande interesse anche tra i più giovani, bambini e famiglie”.
Nel museo delle Civiltà Preclassiche oltre a ritrovamenti risalenti al periodo Preistorico e Messapico cosa è possibile ammirare?
“Reperti di ceramica risalenti all'epoca Medievale passando per quella



THE OLDEST MOM IN THE WORLD

INTERVIEW WITH THE DIRECTOR OF THE MUSEUM, MICHELE CONTE

The Museum of pre-classic civilisations of the southern Murgia in Ostuni was returned to the City in 2011 after extensive restoration works. Located in the former Carmelite monastery of Santa Maria Maddalena dei Pazzi, together with the annexed church of San Vito Martire it was inaugurated on May 14, 1989.

A true cultural container that houses findings dating back to the



prehistoric and messapic periods. The most important item is the one found at the Grotto of S. Maria di Agnano. It is the «The Oldest Mother of the World», a skeleton belonging to a young woman (about 20 years old) dating back to 25,000 years ago, currently preserved right in the Museum of Pre-classical Civilisations of Ostuni.



The find was made in 1991, thanks to the studies conducted by the palaeontologist **Donato Coppola** from Ostuni.

The mother's body was found in a curled position, with her left hand under her head and the right gently resting on her belly.

An exceptional discovery that has attracted the interest of experts around the world.

But let's discover together the novelties for 2017 together with the Director of the Museum of Pre-classic Civilisations of Ostuni, Mr Michele Conte.

The Museum of Pre-classic Civilisations of Ostuni has become a coveted destination for scholars from all over the world and many tourists. Each



summer you propose new initiatives. Which are the ones planned for 2017?

“For 2017 we have two absolute novelties: one concerning the Museum, the other one the Park. The museum will host an exhibition of ceramics, based on the initiative launched in 2015 and dedicated to castles. This year the protagonist will be Apulia. The opening will be in the first days of July. In addition, like every year, we will host books presentations and musical events. In the park of Santa Maria d'Agnano, on June 2, there was the inauguration of the Dinosaurs and Ice Age creatures exhibition. It is the largest exhibition in Europe, with 54 items distributed over the entire Park. It will be open to the public until September 24. An initiative that is of great interest also among the young and their families”.

What it is possible to admire in the Museum of Pre-classic Civilisation, in addition to findings dating back to the Prehistoric and Messapic ages?

“Ceramic findings dating back to medieval times, passing through the classical style, up to the Messapic age. In addition, we can find objects of various materials including iron; and then bones and moulds of both animals and humans”.



Excavations are still going on. What are the most important findings?

"This is the third consecutive year that we work in the Sacred area, the one next to the Grotta del Parco. The works directed by Professor Donato

Coppola are constantly providing important findings. Last year, they found a Neolithic fireplace dating to 7,500 years ago. The specimen, which is unique in the world, has been put in the Museum, but other great novelties

keep emerging, which of course will be presented at the end of the works. An area rich in findings that will bring to light major findings for at least the next 10 years".



#WHITEÈ

GRAN CAFFÈ RISTORANTE TITO SCHIPA

white
ostuni Tito Schipa
—enjoy your senses

APERTO
TUTTO L'ANNO

A pochi passi da Piazza della Libertà, dal Borgo Antico e dalla Colonna di Sant'Oronzo, troviamo la location più esclusiva di Ostuni, il più bel salotto della Città Bianca: il "Gran Caffè Ristorante Tito Schipa".

Passò da Ostuni per la prima volta nel 1936 e non poté fare a meno di innamorarsi dell'incantevole città

bianca.

Fu così che il noto tenore leccese **Tito Schipa** iniziò a frequentare l'allora Caffè Lucia, stringendo una forte amicizia con la famiglia Specchia che all'epoca gestiva l'esercizio commerciale; tant'è che il nome dell'attività divenne **Gran Caffè Tito Schipa**, riconosciuto come punto di riferimento per gli ostunesi e

i turisti provenienti da tutto il mondo. Già dall'ingresso è possibile immergersi in un'atmosfera unica nel suo genere. La **sala caffetteria** che ti accoglie, composta da un ampio bancone poliedrico, ospita le **colazioni** e **aperitivi** di giorno e di sera. L'ampia location è composta da **quattro ambienti**: la **sala relax** in cui è possibile



gustare un cocktail seduti su comodi divani e poltrone, la sala **bistrot-restaurant** con un menù stagionale, l'**incantevole terrazza** con vista mare e Centro Storico e da quest'anno il **dehor panoramico** con vista sulla Piazza di Ostuni. Troverai piatti della tradizione pugliese e piatti internazionali. Il **Gran Caffè Ristorante Tito Schipa** è anche il luogo ideale per organizzare feste private e cene esclusive. Vieni a trovarci.



#WHITEÈ

GRAN CAFFÈ RISTORANTE TITO SCHIPA

white
ostuni Tito Schipa®
—enjoy your senses

OPEN ALL
YEAR ROUND

Within walking distance of Piazza della Libertà, the Boro Antico and the Column of Sant'Oronzo, we find the most exclusive location of Ostuni, the most beautiful lounge of the White City: the “**Gran Caffè Ristorante Tito Schipa**”.

He came to Ostuni for the first time in 1936 and could not help but fall in

love with the enchanting white city. That is how the well-known tenor from Lecce, **Tito Schipa** began to frequent the then Caffè Lucia, creating a strong friendship with the Specchia family, which at that time operated the café. So much so that the name of the location became **Grand Café Tito Schipa**, recognised as a reference point

for locals and tourists from all over the world.

Already from the entrance, you can immerse yourself in a unique atmosphere. The **Cafeteria** is the first area that welcomes you. With a large countertop, it offers **breakfasts and aperitifs** during the day and in the evening.



The large location includes **four areas** in total: the **relaxation room** where you can enjoy a cocktail sitting on comfortable sofas and armchairs, the **bistro-restaurant** with a seasonal menu, **the lovely terrace** overlooking the sea and the Old Town and from this year the **panoramic outdoor area** with views of Ostuni's main Piazza.

You will find traditional Apulian dishes and international preparations.

The Gran Caffè Ristorante Tito Schipa is also the ideal place to organise private parties and exclusive dinners.

Come visit.

ESTATE 2017

L'IBRIDO FA TENDENZA

LIFESTYLE

E se come suggeriva Oscar Wilde "O si è un'opera d'arte o la s'indossa", gli stilisti per quest' estate hanno voluto proprio esagerare prendendo, come dire, alla lettera questo detto vittoriano. Un vero e proprio mix tra abbigliamento da spiaggia e mise d'aperitivo, non ci sono regole solo giochi di colore e forme.

Si passa da un bikini intero manica lunga elegante, ad un bikini a t-shirt. Il consueto top si "evolve" e arricchisce di spalle basse, maniche a sbuffo e gonne pareo con stringhe da avvolgere

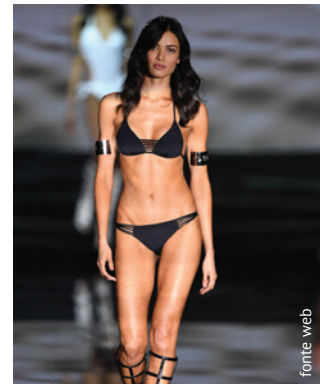
intorno al corpo. Tanga e brasiliana lasciano spazio alla culotte vita alta, stile anni '50 ed il tutto sempre coordinato con camice e caftani usati a mo' di soprabito.

Come colori il beachwear 2017 punta molto sulla stampa pronta a urlare energia e divertimento!

I grandi leader del mercato quali Calzedonia e Yamamay hanno mantenuto come d'usanza una vasta gamma, dando spazio ai classici costumi monochrome, andando

dall'eleganza del nero a colori dai toni più accesi e frizzanti. Non può mancare la fantasia: righe, stampe etniche, floreali ed animalier la fanno da padrona sulle passerelle.

Per avere una tintarella perfetta l'estate 2017 punta molto sui modelli a fascia, semplici ma allo stesso tempo sfiziosi grazie al gioco di forme e colori. Preformati, con leggera imbottitura e scollatura a cuore sono il must per un'abbronzatura invidiabile.



SUMMER 2017 THE TRENDING HYBRID

If, as Oscar Wilde suggested, "One should either be a work of art, or wear a work of art", this summer designers wanted to exaggerate, really taking this Victorian saying to heart. A real mix between beachwear and cocktail attire, with no rules except plays of colours and shapes.

We go from an elegant long sleeve bikini to a t-shirt bikini. The usual top "evolves" and is enriched with low

shoulders, puffy sleeves and pareo skirts with strings to wrap around the body. Tanga and Brazilian style give way to high waist, '50s style, and always coordinated with shirts and caftans used like an overcoat.

Regarding colours, beachwear in 2017 uses a lot of prints screaming energy and fun!

Large market leaders such as Calzedonia and Yamamay have maintained their usual wide range, giving space to classic monochrome beach-

wear, ranging from the elegant black to brighter and sparkling tones. You cannot miss the many patterns: stripes, ethnic, floral and animal prints are predominant on catwalks.

For the perfect summer tan, the 2017 summer favours band styles, simple but at the same time intriguing thanks to the play of shapes and colours. Preformed, with a light padding and heart-shaped neckline are a must for an enviable tan.

MATUSALEM.COM



E-STATE

SUI SOCIAL #whiteostuni

LIFESTYLE

Con l'arrivo dell'estate si abbandonano le noiose metropoli in cerca di svago, divertimento e cultura.

Muniti di navigatore, biglietti aerei e crema abbronzante si comincia a tracciare itinerari con tappe assolutamente imperdibili.

C'è chi opta per la montagna, chi invece preferisce perdersi in città meravigliose, chi decide di usare il break estivo per dedicarsi alla scoperta di se stessi o chi assolutamente non può rinunciare al fruscio delle onde del mare.

Indipendentemente dalla meta scelta e dall'età resta denominatore comune, la voglia di condividere con chi è rimasto a casa o ha semplicemente scelto una destinazione diversa, le proprie esperienze. Che ci si trovi ad alta quota o sotto l'ombrellone, non c'è modo migliore di un selfie con gli amici, un post su facebook o una foto/storia di una serata pubblicata su instagram per raccontare se stessi.

Vicino agli scatti immobili e alle parole che li commentano, si sta diffondendo

sempre più la moda del video. Brevi registrazioni nelle quali descrivere un momento dandone una visione a 360°, oppure semplici sketch spesso realizzati con SLO-MO o TIME-LAPSE stanno popolando i social ottenendo grandi consensi.

Ecco la semplice ma efficace ricetta per rendere interattive le vostre vacanze e... non dimenticate gli hashtag:

#whiteostuni #mywhite

#whitemoments #titoschipa

#weareinpuglia #wearepuglia #enjoy



SOCIAL SUMMER... #whiteostuni

With the arrival of summer, we leave the boring cities in search of entertainment, fun and culture.

Equipped with navigator, airplane tickets and tanning cream, we start tracing itineraries with unmissable stops.

There are those who opt for the mountains, those who prefer to get lost in wonderful cities, those who decide to use the summer break to engage in discovering themselves or those who

cannot miss the rustling of the sea waves.

Regardless of the chosen destination and age, there is a common denominator: the desire to share your experiences with those who have stayed home or have just chosen a different destination. Whether you are at high altitude or under an umbrella, there is no better way of telling your story than a selfie with friends, a Facebook post or a photo /story of an evening published on Instagram.

Along with pictures and the words

commenting them, the trend of videos is increasingly spreading. Short recordings that describe a special moment with a 360° view, or simple skits often shot with SLO-MO or TIME-LAPSE are populating social networks with great success.

That is the simple but effective recipe to make your vacations more interactive and... do not forget the hashtags:

#whiteostuni #mywhite

#whitemoments #titoschipa

#weareinpuglia #wearepuglia #enjoy



CAVALCATA DI SANT'ORONZO

TRA DEVOZIONE E TRADIZIONE

HISTORY

Ostuni, la splendida Città Bianca, oltre al mare, alla collina, al borgo, uno tra i più belli d'Italia, è anche un contenitore di tradizione, storia e cultura. Quella che stiamo per raccontarvi è una tradizione molto conosciuta e che ogni anno richiama migliaia di visitatori, parliamo dell'ormai famosissima "Cavalcata di Sant'Oronzo". Festa Patronale, che si svolge ogni anno il 25, 26 e 27 di agosto, giorni dedicati al Santo. A raccontarci questa suggestiva processione è il cavaliere Giuseppe Bellanova che da 22 anni prende parte alla storica Cavalcata.

Giuseppe cosa vuol dire essere un Cavaliere?

"Prendere parte alla Cavalcata di Sant'Oronzo come Cavaliere, ha un significato profondo, infatti non è solo tradizione, che nella mia famiglia si tramanda di generazione in generazione, ma di base vi è "devozione" nei confronti del Santo. Una devozione le cui origini risalgono alla seconda metà del XVII secolo, quando la peste invase il Salento dove Ostuni ed altre città vennero risparmiate e questo miracolo venne attribuito a Sant'Oronzo, a cui, in segno di devozione venne eretto un santuario e ogni 26 di Agosto gli ostunesi vollero recarsi in processione".

Come viene bardato il cavallo?

"Diciamo subito che gli addobbi per bardare i cavalli sono tramandati di generazione in generazione. La manutenzione della gualdrappa (di color rosso) che barda il cavallo, rigorosamente ricamata a mano, è curata durante tutto l'anno dalle donne che sistemano con coralli e perline il meraviglioso mantello cambiando alle volte i disegni arabeschi rispettando la migliore Tradizione. Nelle prime ore del pomeriggio del 26 agosto, intere famiglie si riuniscono e quasi seguendo un rituale si dedicano alla vestizione dei cavalli, non trascurando nessun particolare, un momento importante, atteso e che merita di essere vissuto in ogni dettaglio, un giorno che ogni anno si ripete con la stessa passione e la stessa cura! Infine, si veste il cavaliere che indossa casacca rossa con ricami che richiama il disegno della gualdrappa, pantaloni bianchi, e cappello con pennacchio rosso e bianco.

Terminata la vestizione di entrambi, cavallo e cavaliere quasi diventando un'unica identità si dirigono verso il SANTO per scortarlo per le vie della Città".

NON È SOLO
TRADIZIONE MA
DEVOZIONE
NEI CONFRONTI DEL
SANTO





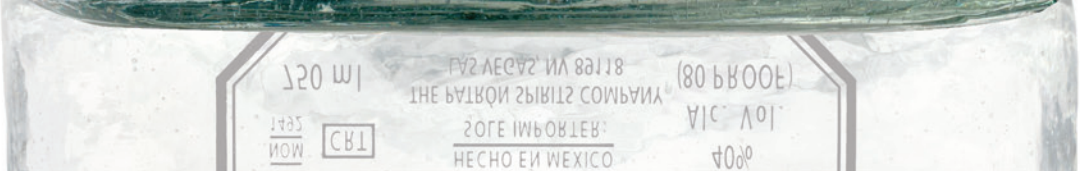
PATRONTEQUILA.COM

TEQUILA
100% DE AGAVE

SILVER
PATRÓN®



NOM 1492	CRT	HECHO EN MEXICO SOLE IMPORTER: THE PATRÓN SPIRITS COMPANY LAS VEGAS, NV 89118	40% Alc. Vol. (80 PROOF)
750 ml			



HORSE RIDE OF SANT'ORONZO

BETWEEN DEVOTION AND TRADITION

HISTORY

Ostuni, the beautiful White City, in addition to the sea, the hill, the old village, one of the most beautiful of Italy, is also a container of tradition, history and culture. What we are about to tell you is a well-known tradition and every year attracts thousands of visitors. We are talking about the famous "Cavalcata of Sant'Oronzo" (Horse Ride of Sant'Oronzo). This is part of the Patron Saint's celebrations, held every year on August 25, 26 and 27. Knight Giuseppe Bellanova, who for 22 years has participated in this historic horse ride, talks to us about this evocative procession.

Giuseppe, what does it mean to be a Knight?

Taking part in the Horse Ride of Sant'Oronzo as a Knight has a profound meaning. In fact, it is not just a tradition, which in my family is handed down from generation to generation, but it is based on the "devotion" to the Saint.

A devotion whose origins date back to the second half of the seventeenth century, when the plague invaded the Salento. Ostuni and other cities were spared, and this miracle was attributed to Sant'Oronzo. As a sign of devotion, a sanctuary was erected in his name. Every August 26, the citizens of Ostuni go in procession to the site.

How is the horse adorned?

First, it is worth noting that horse adornments are handed down from generation to generation. The maintenance of the hand-embroidered saddle cloth (always red) is carried out all year round by women who decorate the marvelous fabric with corals and beads, sometimes changing the arabesque designs while respecting the best Tradition. In the early afternoon of August 26, entire families gather and almost following a ritual, they dedicate themselves to the dressing up of the horses, without neglecting any detail. This is an important, keenly anticipated moment, deserving to be experienced in every detail. A day that every year repeats itself, attracting the same passion and care!

Finally, the knight is dressed with a red coat with embroidery that recalls the design of the saddlecloth, white pants, and hat with a red and white plume.

Once both are dressed up, horse and rider, almost becoming a single unit, head to the SAINT to escort him through the streets of the City.

At the end of the Ride, everyone gathers in Piazza della Libertà to listen to opera and symphonic pieces, surrounded by shimmering and colourful light installations. A show of fireworks closes a wonderful event that every year attracts thousands of tourists and continues to captivate old and new generations.

IT IS NOT JUST A

TRADITION

BUT IT IS BASED ON

THE "DEVOTION" TO

THE SAINT



ph. APT BRINDISI



eyepetizer

EYEWEAR



ACQUISTA I TUOI OCCHIALI AL WHITE OSTUNI BEACH CLUB / BUY YOUR SUNGLASSES AT THE WHITE OSTUNI BEACH CLUB

WWW.EYEPETIZER.IT

SAVIO VURCHIO

AL GRAN CAFFÈ
RISTORANTE TITO SCHIPA
LIVE DALL'1 AL 20 AGOSTO

INTERVIEW WITH

Un'estate intensa, colma di eventi, fatta di grandi nomi, quella del Gran Caffè Ristorante Tito Schipa.

Un **agosto rovente**, tutte le sere, dall'1 al 20 dalle ore 22 resident Savio Vurchio.

Un artista, **Savio Vurchio**, da sempre molto amato in terra pugliese, e conosciuto dal grande pubblico grazie al talent musicale di Raidue, "**The voice**" dove ha partecipato nel 2013.

Un vero talento apprezzato per la sua sorprendente poliedricità artistica, interprete di brani che spaziano dal soul al rock, passando per blues e pop, con un amore per i classici napoletani. Vurchio è riuscito a realizzarsi professionalmente senza abbandonare la propria terra, anzi, la stessa è diventata uno dei suoi punti di forza.

Savio, dall'1 al 20 Agosto sarai protagonista presso il Gran Caffè Ristorante ad Ostuni, la tua splendida voce illuminerà il più bel salotto della Città Bianca.

Com'è nato questo connubio con il Tito Schipa?

"Ho suonato ad Ostuni il primo Maggio e il Tito Schipa mi è apparso subito un luogo incantevole, diciamo che è stato "amore a prima vista". Essere resident al Tito Schipa la definirei un'esperienza in puro stile americano; la gente sa che per circa un mese mi esibisco tutte le sere e che qui potrà trascorrere delle piacevoli ore in nostra compagnia".

E poi...trascorro diversi mesi all'estero per lavoro, quindi, quando posso, adoro trascorrere del tempo nella mia amata Puglia!".

Come è stata l'esperienza a The Voice?

"L'esperienza a "The voice"??? Deludente! Mi hanno cercato loro e all'inizio ho rifiutato, dopo tante insistenze ho accettato, lo ammetto ero diffidente riguardo a questo tipo di esperienze televisive e non mi sbagliavo, ciò che conta davvero non è il talento ma l'apparire... Mi hanno detto di guardare su Youtube il format americano, completamente diverso da quello che poi si è rivelato il programma italiano, comunque, il giorno dopo mi hanno richiamato ed ho accettato. Nonostante tutto però, è stata un'esperienza che mi ha aperto al mercato estero, un mondo che viaggia parallelo che qui al sud nessuno conosce."

Quindi stai esplorando il mondo della musica a 360 gradi. C'è qualche nuova esperienza che vorresti intraprendere?

"La musica brasiliana che adoro davvero... per me la musica non ha confini, è un mondo che porta lontano facendoci sentire vicini!".

Grazie Savio e verremo a sentire la tua splendida voce nella fantastica cornice del Gran Caffè Ristorante TITO SCHIPA dall' 1 al 20 Agosto 2017 alle h. 22:00.



"L'ESPERIENZA A
THE VOICE???
DELUDENTE!"

La musica non ha confini, è un mondo che porta lontano facendoci sentire vicini!

white
ostuni Tito Schipa
— enjoy your senses

LIVE
FROM 01 TO 20
AUGUST



fonte: web

SAVIO VURCHIO AT THE GRAN CAFFÈ RISTORANTE TITO SCHIPA FROM 01TH TO 20TH AUGUST

An intense summer, filled with events and made of great names, that of the Gran Café Ristorante Tito Schipa.

A very hot August, every night, from the 1st to the 20th, from 10 p.m., resident artist Savio Vurchio.

Savio Vurchio is an artist that has always been popular in Apulia, known by the public because of Raidue's musical talent show **"The voice"**, to which he participated in 2013.

A true talent appreciated for his amazing artistic versatility, interpreter of music pieces ranging from soul to rock, passing through blues and pop, with a love for Neapolitan classics.

Vurchio managed to become profes-

sionally successful without leaving his own land. Indeed, that became one of his strengths.

Savio, between August 1st and 20th you will be the protagonist at the Gran Caffè Ristorante in Ostuni, your wonderful voice will illuminate the most beautiful lounge in the White City.

How was this partnership with Tito Schipa born?

"I played in Ostuni on May 1st and the Tito Schipa immediately appeared to me as a lovely place, let us say that it was "love at first sight". I would call being a resident at Tito Schipa a pure American style experience. People know that for about a month I perform every evening and that here you can spend some pleasant time in our company.

Then I spend several months working abroad so, when I can, I love spending time in my beloved Apulia!".

How was your experience at The Voice?

"The experience at "The voice" ??? Disappointing! They looked for me and, at the beginning, I refused. After

much insistence, I accepted. I admit, I was distrustful of this kind of television experience and... I was not wrong, what matters is not talent but just to be seen... They told me to look the American format on Youtube, completely different from what the Italian program turned out to be. Anyway, the following day they called me and I accepted. However, that experience has opened the foreign market for me, a parallel world that here in the south nobody is aware of".

You are exploring the world music in all its aspects. Is there any new experience you would like to undertake?

"I really love Brazilian music... for me music has no boundaries, it is a world that takes us far away, still making us feel close!".

Thank you Savio and we will come to hear your wonderful voice in the fantastic setting of the Gran Caffè Ristorante TITO SCHIPA from August 1st to 20th, 2017 at 10:00 p.m.

DANIELE CASSIOLI

CAMPIONE MONDIALE DI SCI NAUTICO PER NON VEDENTI

INTERVIEW WITH



“Pizza Porcini e salsiccia con impasto al kamut e birra media” inizia così il nostro incontro con Daniele Cassioli, ragazzo umilissimo di 31 anni, cieco dalla nascita e detentore di 22 titoli mondiali.

Dani, ma tra tanti sport e tanti hobby, come ti è nata la passione per lo sci nautico?

“La passione per lo sci nautico mi è nata perchè una persona me ne aveva parlato, ho sempre fatto sport fin da piccolo. Ho iniziato con il nuoto, poi dal nuoto sono passato al karatè, a 8 anni sono andato sulla neve con il gruppo “Verbanese sciatori ciechi” e lì ho conosciuto questa ragazza non vedente che già faceva sci nautico e me ne ha parlato; poi da una gita al lago... è diventato la passione di una vita”.

“La passione di una vita, cosa intendi?”

“Vedi, la grande possibilità data dal fare uno sport simile è proprio il senso di libertà e di completa connessione con me stesso, riuscendomi ad esprimere al 100% cosa che tante volte in un ambiente convenzionale non posso fare perchè ad esempio in una scuola possono esserci ostacoli, banalmente i banchi, un giorno possono essere posizionati in un modo e il giorno dopo in un altro. In strada invece il traffico, le macchine, le persone sono limiti amplificati dal fatto che non vedo, e mentre scio questi non esistono, sono libero completamente di esprimermi nel miglior modo possibile”.

Quali emozioni e sensazioni provi durante una gara? C'è differenza con quelle percepite in allenamento?

“Dietro all' allenamento c'è la passione per lo sport ed il bello di cercare di migliorare, spaccare il capello in quattro per crescere tecnicamente e nella gara è come l'esame finale, dare la dimostrazione del proprio valore. Le emozioni qui sono molteplici, cambia spesso posto, e bisogna adattarsi, sentire nuovi profumi, nuovi rumori e situazioni che in allenamento non hai mai sperimentato. Nella gara c'è il punto stimolante, la grossa leva di dare tutto quello che si ha, almeno per me è così, infatti spesso in gara scio meglio che in allenamento”.

So che a novembre hai fatto un'esperienza molto importante per la tua crescita personale, “L'emotional fitness” qui parlavi dell'importanza che ha per te schiacciare le dita per orientarti negli spazi, esiste un riferimento simile quando sei sull'acqua?

“Schiocco le dita in ambienti fermi, durante la gara è tutto un discorso di sensazioni, date dalla tensione della corda, il rumore della barca, la consistenza dell'acqua e la consapevolezza del mio corpo nello spazio che riceve mille stimoli in continuo mutamento, quindi è molto complesso ma stupendo”.

Come si concilia la vita di un campione del mondo con la sua professione e la sfera personale?

“Basta avere passione, piedi per terra ed umiltà. Passione perchè dopo aver fatto 12 ore di lavoro andare in palestra o andare alle 7 di mattina in acqua e poi in studio, se non sei appassionato non lo fai. Allo stesso tempo umiltà perchè so bene che oltre allo sport esiste la vita reale, di tutti i giorni, ci sono persone che ti aspettano, ed è per questo anche avendo vinto un mondiale, io il giorno dopo sono sempre tornato a lavorare, con la stessa passione e dedizione che avevo prima. Sicuramente è bello vincere, andare in giro e avere notorietà ma è importante ricordarmi da dove sono arrivato, la mia personalità e la mia professione perchè fanno sempre parte di me”.



NUOVA RANGE ROVER VELAR

**IL FUTURO COME NESSUNO
LO AVEVA MAI DISEGNATO**



ABOVE & BEYOND



DMJ Srl

Via G. Leone (zona P.I.P.) - Surbo (Lecce) - 0832 360911

Via Petrusillo, 7 (ang. Prov. Lecce) - Brindisi - 0831 564044

Via Cesare Battisti, 1002 - Taranto - 099 7797693

concierge.dmjle@landroverdealers.it - www.gruppodemariani.it



fonte: web

INTERVIEW WITH DANIELE CASSIOLI: WORLD CHAMPION OF WATER SKIING FOR THE VISUALLY IMPAIRED

“Porcini and Sausage pizza with Kamut dough and a medium beer”. So begins our encounter with Daniele Cassioli, a very humble young man aged 31, blind from birth and holder of 22 world titles.

Dani, but among so many sports and hobbies, how was your passion for nautical skiing born?

“The passion for nautical skiing was born because a person had told me about it; I’ve always been into sports, since I was a kid. I started swimming, then I turned to karate. When I was 8, I went skiing with the group “Verbanese blind skiers” and there I met this blind girl who was already practicing water skiing and introduced me to it. Then, from a trip to the lake... it has become a lifetime passion”.

A lifetime passion... what do you mean by that?

“You see, the great opportunity provided by this sport is just the feeling of freedom and complete connection with myself, succeeding in expressing myself fully. Something

that many times in a conventional environment I cannot do, because in a school, for example there are obstacles, like desks. One day they may be arranged in a certain way and the next day in another. On the road, there is traffic, cars, people... these are all limitations amplified by the fact that I do not see them. When water skiing, they do not exist, I am free to express myself in the best possible way”.

What emotions and feelings do you experience during a race? Is there any difference with those experienced in training?

“Behind training there is the passion for this sport and the beauty of trying to improve, “splitting the hair in four” to grow technically as well as during the race is like a final exam, to demonstrate your value. The emotions here are many, often the location changes, and you have to adapt, feel new scents, perceive new noises and situations that you have never experienced in training. The competition is the top stimulating point, the big push to give your very best. At least for me it is like that. In fact, often in a competition I ski better than during training”.

I know that in November you had a very important experience for your personal growth, the “Emotional Fitness”. There you talked about the importance of

snapping your fingers to find your way in space, is there a similar reference when you are on water?

“I snap my fingers in stable environments. During a competition, it is all about sensations provided by the tension of the rope, the boat’s noise, the texture of the water and the awareness of my body in space that receives a thousand continually changing inputs. It is very complex, but quite wonderful”.

How is your life as a world champion, reconciling your profession and your personal sphere?

“Just have passion, be well grounded and have some humility. Passion because after 12 hours of work going to the gym or go water skiing at 7 in the morning and then in the studio... either you are passionate or you stop doing it. At the same time, humility because I know that beyond my sport there is everyday life, there are people waiting for you, and this is why even having won a world championship, the next day I have always went back to work with the same passion and dedication I had before. Surely it’s great to win, go around and be famous, but it is important to remember where I came from, my personality and my profession, because they will always be a part of me”.



T-Shirt



Set n.3 pumi portafortuna h.8 cm
3 good luck pumo set 8 cm



Borse juta
Juta bags



Sacca Lines
Lines Bag



Pumo portafortuna h.15 cm bianco
Good luck 15cm high white pumo



Infradito "Copacabana"
Flip flops



Telo mare colore blu "Navy"
Blu "Navy" beach towel



Bicchieri "Granity"
Glass "Granity"



Braccialetto "Made in carcere" Tinta unita
"Made in Carcere" bracelet



Pumo in alluminio verniciato
Aluminium painted pumo



Occhiali da sole "Classic"
"Classic" Sunglasses



Tovagliette in metallo decorate
Decorated metal placemats

LETTURE AL WHITE

COSA LEGGERE QUANDO SIAMO SOTTO L'OMBRELLONE
(O SOTTO IL SOLE, ANCORA MEGLIO)



L'AMICA GENIALE (TETRALOGIA)

Elena Ferrante

Perché è un caso editoriale internazionale, e non fa smettere di parlare di sé. Siamo consapevoli che leggere l'intera tetralogia durante l'anno è davvero complicato, per questo l'estate si presenta come miglior momento per iniziare o completare la lettura dei quattro

libri. La storia dell'amicizia delle due protagoniste si dipana per tutto l'arco della loro vita, e ci insegna che questo sentimento – nonostante tutto – è sempre quello che conforta di più.



DENTRO L'ACQUA

Paula Hawkins

Dopo il successo mondiale di *La ragazza del treno*, con annesso film (di Tate Taylor), Paula Hawkins torna con un altro thriller psicologico che si prospetta altrettanto vincente. Come il titolo suggerisce, il romanzo si muove ambiguo e torbido come l'acqua. La protagonista è costretta a tornare nella sua odiata cittadina

di origine per scoprire cosa ha spinto la sua amata sorella a buttarsi nelle acque del fiume. Inutile specificare che *Dentro l'acqua* ci tratterà sotto l'ombrellone piuttosto che andare a fare un bagno nell'acqua limpida del mare!



UN'EDUCAZIONE MILANESE

Alberto Rollo

Perché Milano è una delle città più importanti d'Italia, sicuramente quella dal respiro più internazionale. Un po' romanzo di formazione, un po' testimonianza storica, Alberto Rollo ci regala un'autobiografia che riesce a raccontare l'evoluzione

della città di Milano, e con essa l'evoluzione dell'intera Italia. E perché sotto l'ombrellone vogliamo essere rilassati sì, ma non troppo!

READINGS AT THE WHITE

WHAT TO READ WHEN WE ARE UNDER THE UMBRELLA
(OR UNDER THE SUN, EVEN BETTER)

MY BRILLIANT FRIEND (TETRALOGY)

Elena Ferrante

Because it is an international editorial case, and everyone is talking about it. We are aware that reading the entire tetralogy during the year is really complicated; therefore summer is the best time to start or complete the reading of the four books. The story of friendship of the two protagonists goes develops over their entire lives, and teaches us that this feeling - in spite of everything - is always the one that comforts us the most.

INTO THE WATER

Paula Hawkins

After the worldwide success of *The girl on the train*, along with the film (by Tate Taylor), Paula Hawkins returns with another psychological thriller that promises to be equally successful. As the title suggests, the novel develops in an ambiguous and cloudy way, like water. The protagonist is forced to return to his hated town of origin to find out what prompted his beloved sister to throw herself into the waters of the river. Needless to specify that *Into the water* will keep us under the umbrella preventing us from taking a dive in the clear water of the sea!

Because Milan is one of the most important cities in Italy, and surely the most international one. The book is both a coming-of age tale and a historical testimony. Alberto Rollo gives us an autobiography that is able to narrate the evolution of Milan, and with it the evolution of Italy as a whole. And because under the umbrella we want to be relaxed, but not too much!

BOMBAY SAPHIRE
The Original Inspiration

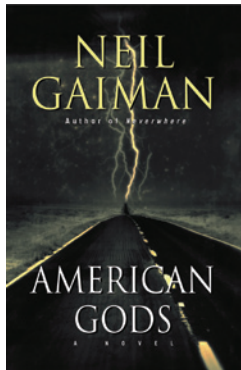
Our world famous gin in its distinctive blue bottle.
Every drop contains 10 hand-selected botanicals from
exotic locations around the world.



BOMBAY  SAPHIRE
BOMBAYSAPHIRE.COM

LETTURE AL WHITE

COSA LEGGERE QUANDO SIAMO SOTTO L'OMBRELLONE
(O SOTTO IL SOLE, ANCORA MEGLIO)



AMERICAN GODS

Neil Gaiman

Pubblicato nel 2001, questo romanzo ritorna in auge grazie all'adattamento televisivo di Bryan Fuller e Michael Green, i cui episodi sono disponibili su Amazon Video. Il romanzo è particolarmente interessante perché si pone come una lettura sui nostri giorni: antichi dei ormai dimenticati devono

condividere lo spazio sulla terra con nuove divinità dei giorni nostri: internet, la televisione, la modernità in generale. Lo scontro non è così intellettuale come sembra, perché la storia sa essere anche molto dinamica e sarcastica (e divertente).



UNA STORIA NERA

Antonella Lattanzi

Perché Antonella Lattanzi ha scritto un libro bellissimo tra il giallo, il noir e una storia d'amore. Tutti e tre elementi che vanno a confluire nella descrizione del "perfetto romanzo da leggere in spiaggia". Con la sua scrittura acuta, Lattanzi descrive un mondo

familiare costellato di verità sotterranee, di giochi luce-ombra e personaggi indimenticabili. E anche perché è pugliese, e noi ne andiamo fieri!



COME MI VESTO OGGI?

Ines de la Fressange

Non è un romanzo, e non è una lettura da fare sotto l'ombrellone, ma sicuramente da avere sul comodino della vostra casa in vacanza. Perché con il suo stile sempre fresco e parigino, Ines de la Fressange ci aiuta nel complicato compito di decidere cosa indossare

stasera? Così tra un aperitivo e una white night in spiaggia, c'è un angelo custode che può aiutare tutte le donne a essere belle, chic e non troppo esagerate (!) in ogni occasione.

READINGS AT THE WHITE

WHAT TO READ WHEN WE ARE UNDER THE UMBRELLA
(OR UNDER THE SUN, EVEN BETTER)

AMERICAN GODS

Neil Gaiman

Published in 2001, this novel comes back into fashion thanks to the TV adaptation by Bryan Fuller and Michael Green, whose episodes are available on Amazon Video. The novel is particularly interesting because it is an original perspective on our present days: ancient gods, now forgotten, must share the space on earth with the new divinities of our day: internet, television, modernity in general. The clash is not as intellectual as it seems, because the story is also very dynamic and sarcastic (and fun).

Because Antonella Lattanzi has written a beautiful book that is at the same time a crime story, a noir novel and a love story. All three elements contribute to its description: "perfect novel to read on the beach". With her sharp writing, Lattanzi describes a family world dotted with underground truths, light and shadow games, and unforgettable characters. And because she is from Apulia, and we're proud of her!

HOW DO I DRESS TODAY?

Ines de la Fressange

It is not a novel, and it is not a book to be read under the umbrella, but definitely to be kept on the bedside table of your vacation home. Because with her style, always fresh and very Parisian, Ines de la Fressange helps us in the complicated task of deciding what to wear tonight. So, between an aperitif and a white night on the beach, there is a guardian angel who can help all women to be beautiful, chic and not too flamboyant (!) on every occasion.

Italian Mule

ORIGINAL
ROBYMARTON®
Gin



ROBYMARTON
ORIGINAL GIN

GUSTALO AL WHITE OSTUNI BEACH CLUB
ENJOY THIS AND MORE AT WHITE OSTUNI BEACH CLUB

CANTINE FERRARI

IL BRINDISI ITALIANO DALLE
ALPI ALLE PIÙ BELLE SPIAGGE
DELLA PENISOLA

LIFESTYLE

DAI PRESTIGIOSI LOCALI SULLE PISTE DEL TRENTINO-ALTO ADIGE, ALLE PARTNERSHIP CON COURMAYEUR E CORTINA D'AMPEZZO, FINO ALLA PRESENZA NELLE PIÙ PRESTIGIOSE CITTÀ E NELLE MIGLIORI LOCALITÀ DI MARE, LE BOLLICINE FERRARI SONO IN OGNI CONTESTO IL SIMBOLO DELL'ARTE DI VIVERE ITALIANA.

Ferrari, le bollicine italiane per eccellenza, fanno brindare l'Italia dalle Alpi alle spiagge più rinomate della nostra penisola.

I Trentodoc Ferrari nascono alle pendici delle montagne trentine, territorio di cui Giulio Ferrari intuì, già a fine '800, la vocazione alla produzione di bollicine d'eccellenza. Non è un caso dunque che "le bollicine di montagna" abbiano un rapporto molto speciale con le più importanti località dell'arco alpino, ma per la loro eleganza e freschezza siano ricercate e apprezzate nei più prestigiosi locali di tutta la Penisola...e non solo.

Così, se quest'estate sceglierete la montagna, un calice di bollicine Ferrari potrà accompagnare i vostri momenti di relax e divertimento, dall'Alta Badia a Courmayeur.

Potrete rilassarvi dopo una camminata in alta quota in Alta Badia sorseggiando un calice di Ferrari nella terrazza del Moritzino a oltre 2000 metri. A Madonna di Campiglio potrete prendere un aperitivo sulla piazzetta abbinando bollicine e una selezione di prodotti del territorio al **Ferrari Spazio Bollicine Nabucco**, locale nato nel 2005 precursore degli altri Ferrari Spazio Bollicine che sono stati inaugurati nel

corso degli anni.

Al **Super G Italian Mountain Lodge** di Courmayeur, invece, potrete godervi il panorama mozzafiato dalla Terrazza Ferrari, sorseggiando magari un Ferrari Perlé Bianco Riserva, nuovo nato della Casa Trentina, che per la sua freschezza, il suo fine perlage e il suo bouquet avvolgente sono il simbolo della partnership con questa località. Oppure perché non gustare un Ferrari Perlé Rosé con la propria dolce metà dopo una rilassante giornata al **QC Terme Monte Bianco**, fra un massaggio alle terme di Pré Saint Didier e una lezione di yoga ad alta quota?





Per le vostre vacanze preferite scendere di quota? Nessun problema, le bollicine Ferrari accompagneranno la vostra estate sia che siate in città, nella pace delle colline o sulle migliori spiagge.

A Milano potrete sentirvi in vacanza semplicemente organizzando un aperitivo tra amici sulla **Terrazza dell'Hotel Gallia**, mentre a Venezia, potrete trascorrere un momento di romanticismo assoluto sulla **Terrazza dell'Hotel Danieli**, magari al tramonto, suggellando con un brindisi un'emozione indimenticabile.

Se invece preferite la pace delle colline toscane, da quest'estate il lussuoso resort **Castello del Nero** di Tavernelle di Pesa, nel cuore del Chianti, offre ai suoi ospiti l'intera selezione di Trentodoc della casa alla "Terrazza Ferrari" con una vista mozzafiato sull'intera tenuta, dove, perché no, provare originali cocktail a base Ferrari; le bollicine Trentodoc sono anche l'ideale complemento ai sapori che lo Chef Giovanni Luca Di Pirro propone nel ristorante stellato del castello, La Torre, dove gli ospiti possono degustare i piatti del menu "**Emozioni Bollicine**", come *gli scampi e le capesante con emulsione alla livornese*,

spuma di yogurt e pane al nero di seppia o il *polpo arrostito con fagiolini, taccole e pesto leggero*, in abbinamento alle diverse etichette della Casa Trentina.

Altra novità dell'estate 2017 è il **Bubbles Garden** del **Belmond Hotel Caruso** di Ravello, una vera perla della Costiera Amalfitana. Qui i clienti del meraviglioso giardino immerso nell'oasi mediterranea dell'hotel e affacciato sul panorama del golfo di Amalfi, possono richiedere le migliori etichette Ferrari, comprese delle vecchie annate, abbinare a stuzzicanti proposte gastronomiche del territorio campano. Al **Belmond Grand Hotel Timeo** di Taormina, invece, le bollicine sono state protagoniste del Summer Party organizzato nella terrazza della Suite Presidenziale, che ha aperto ufficialmente la stagione estiva e continueranno ad accogliere gli ospiti del prestigioso albergo siciliano per tutta la stagione.

Appuntamento che si rinnova invece da anni è quello con il Bar Sole di Porto Cervo, che nell'esclusiva piazzetta offre ai suoi ospiti l'intera carta delle etichette Ferrari, diventando un punto di riferimento per i molti prestigiosi

frequentatori della Costa Smeralda.

Ma si brinda anche a bordo mare: trattenetevi in spiaggia fino al tramonto quando un calice di Ferrari trasforma l'atmosfera al **Twiga** di Forte dei Marmi e al **White Ostuni Beach Club**, dove ogni estate il divertimento e l'inconfondibile stile di vita italiano sono i segni distintivi di due fra i beach club più rinomati in Italia. Al White Ostuni, Ferrari è lifestyle partner per chi sceglie la Puglia ed Ostuni per trascorrere le proprie vacanze. Aperto dal mattino a notte fonda, con servizio spiaggia, bar e ristorante. Le magie del White Ostuni non finiscono qui! Punto di riferimento della costa grazie ai suoi eventi, è possibile degustare bollicine Ferrari accompagnate da frutta fresca e smoothies, anche durante l'AperiWhite, suggestivo appuntamento al tramonto con musica dal vivo e dj set.

Allora, avete già fatto le valigie? Che amiate la montagna, le città d'arte o il mare, il divertimento o la tranquillità, quest'estate il nostro consiglio è di accompagnare i vostri momenti più speciali con un calice di bollicine Ferrari Trentodoc, per trasformarli in emozioni davvero indimenticabili.

CANTINE FERRARI

A TOAST, ITALIAN STYLE,
FROM THE ALPS TO THE MOST
BEAUTIFUL BEACHES OF THE
PENINSULA

LIFESTYLE

FROM THE PRESTIGIOUS RESORTS ON THE SLOPES OF TRENINO-ALTO ADIGE, TO THE PARTNERSHIPS WITH COURMAYEUR AND CORTINA D'AMPEZZO, UP TO A PRESENCE IN THE MOST PRESTIGIOUS CITIES AND IN THE BEST SEASIDE LOCATIONS. NO MATTER WHERE THEY ARE, FERRARI BUBBLY IS ALWAYS A SYMBOL OF THE ITALIAN ART OF LIVING.

Ferrari, the maker of Italian sparkling wine par excellence, has Italy toasting from the Alps to the most famous beaches of the peninsula.

Ferrari Trentodoc wines begin on the slopes of the mountains of Trentino, the land where Giulio Ferrari intuited, already by the late 1800s, an aptitude for producing excellent bubbly. It is no coincidence, then, that the "sparkling wine from the mountains" has a rather special relationship with the most important resorts and restaurants in the Alps. But thanks to their elegance and

stunningly fresh qualities, these wines are also sought out and appreciated in the most prestigious venues throughout the Italian peninsula...and beyond.

So, if you decide to head to the mountains this summer, a flute of Ferrari bubbly is perfect to accompany your moments of relaxation and pleasure, from Alta Badia to Courmayeur.

You can relax after a high-altitude excursion in Alta Badia, sipping on a glass of Ferrari sparkling wine on the terrace of Moritzino, at more than 2,000



metres above sea level. In Madonna di Campiglio, you can enjoy an aperitif while sitting in the square, pairing a bit of bubbly with a selection of local specialties at **Ferrari Spazio Bollicine Nabucco**, a space opened in 2005 and which became the precursor to all the other Ferrari Spazio Bollicine locations inaugurated over the years.

At the **Super G Italian Mountain Lodge** in Courmayeur, on the other hand, you can admire the breath-taking panorama from Terrazza Ferrari, perhaps sipping on a glass of Ferrari



Perl  Bianco Riserva, the new label from the Trentino-based producer. It's freshness, fine beading and enveloping bouquet have made it the symbol of the partnership with this special venue. Or why not savour Ferrari Perl  Rosé with your better half after a relaxing day at the **QC Terme Monte Bianco**, between a massage at the thermal spa of Pr  Saint Didier and a high-altitude yoga lesson?

Perhaps you prefer to spend your holidays at a lower altitude? No problem, Ferrari bubbly will be at your side all summer, be it in the city, amid the peace of the hills or on the best beaches.

In Milan, you can feel like you're on holiday already by simply organising an aperitif with friends on the **terrace of Hotel Gallia**, while in Venice you can have an absolutely romantic moment on the **terrace of Hotel Danieli**, perhaps at sunset, sealing unforgettable emotions with a toast.

If, on the other hand, you prefer the peace of the Tuscan hills, starting this summer the luxury resort **Castello del Nero** in Tavernelle di Pesa, in the heart of Chianti, offers guests the entire Trentodoc selection from the house of "Terrazza Ferrari" with a breath-taking view of the entire estate. While you're there why not try original cocktails

with Ferrari as the main ingredient? Trentodoc bubbly also perfectly complements the flavours which Chef Giovanni Luca Di Pirro dreams up for the castle's Michelin-starred restaurant, La Torre. Here guests can taste the dishes on the **"Emozioni Bollicine" (Sparkling Feelings) menu**, such as *prawns and scallops with a Livorno-style emulsion, yoghurt and bread foam with squid ink or roasted octopus with green beans, snap peas and a light pesto*, paired with the different labels from Ferrari.

Other new venues for the summer of 2017 include the **Bubbles Garden** at the **Belmond Hotel Caruso** in Ravello, a true pearl on the Amalfi coast. Here, guests at the wonderful garden, immersed in the Mediterranean oasis of the hotel which looks out onto the Bay of Amalfi, can request the best Ferrari labels, including older vintages, paired with the gastronomic delights of Campania. At the **Belmond Grand Hotel Timeo** in Taormina, sparkling wine is the star of the summer party organised on the terrace of the presidential suite, which officially opened the summer season and which will continue to welcome guests at the prestigious Sicilian hotel all season long.

An event which has been a ritual for years now, on the other hand, is that at Bar Sole in Porto Cervo, which offers its

guests the entire list of Ferrari labels at its exclusive patio, becoming a point of reference for the many prestigious attendees from the Emerald Coast.

You can even raise a glass in a toast even right along the sea: stay on the beach until sunset, when a glass of Ferrari transforms the atmosphere at **Twiga** in Forte dei Marmi and at **White Ostuni Beach Club**. Both are locations where, every summer, the fun and unmistakable Italian way of life are distinguishing characteristics, making them two of the most renowned beach clubs in Italy. At White Ostuni, Ferrari is the lifestyle partner for those who choose Puglia and Ostuni for their holidays, open from the morning to late at night, with beach services, a bar and a restaurant. But the magic of White Ostuni doesn't end here! A point of reference on the coast thanks to its events, you can enjoy Ferrari sparkling wine with fresh fruit and smoothies, even during **AperiWhite**, the picturesque sunset party with live music and DJ sets.

So, are your bags packed? Whether you love the mountains, cities full of art or the sea, fun or relaxation, this summer our advice is to pair your special moments with a glass of Ferrari Trentodoc bubbly, and transform them into truly unforgettable experiences.



#whiteè



white
ostuni beach club®
— enjoy your senses

PRESENTS

ABOUT SATURDAY

at
22.00

EVERY SATURDAY
FROM 17.06 TO 02.09

SIMONE CISTERNINO | MARCO NINNI
GIOVANNI URSOLEO | BEPPE GIOIA
VOICE > TITTY | MARIANNA | LA GABRY

DINNER & PRIVÈ +39 393 53 13 714 // 393 36 34 733

 Free WiFi



Puglia





white
ostuni beach club®
— enjoy your senses

PRESENTS

APERI
WHITE

at
18.00

EVERY SUNDAY LIVE & DJ SET
FROM 18.06 TO 10.09

NICO RINALDI | CICCIO DB
VOICE > LA GABRY | DIONY | NICO P

Art Director NICO RINALDI

Free WiFi





#WHITEOSTUNIFOOD

IL WHITE OSTUNI BEACH CLUB È IL POSTO PERFETTO
PER ASSAPORARE PIATTI MEDITERRANEI, SALUTARI
E STUZZICANTI

THE WHITE OSTUNI BEACH CLUB IS THE
IDEAL PLACE TO SAVOUR HEALTHY,
MEDITERRANEAN AND TASTEFUL
DISHES



INSALATA TITO SCHIPA

Mix leggero di sapori nostrani, è una combinazione di vitamine, proteine e minerali che puoi gustare ad ogni ora del giorno.

TITO SCHIPA SALAD

A light mix of flavours, its a combination of vitamins, proteins and minerals which can be enjoyed at any time of the day.

LA NOSTRA CUCINA MADE IN PUGLIA

OUR KITCHEN MADE IN PUGLIA



#WHITEÈ

Se siete sotto l'ombrellone e le lancette dell'orologio segnano le 13:00, il profumo dei nostri piatti vi avrà sicuramente inebriato. E allora signori, prestate attenzione ai vostri sensi... entra in scena la cucina del White!

Parliamo di una cucina 100% made in Puglia tra focaccia barese, orecchiette e polpo alla griglia. Terra di sapori e profumi unici, di mare e di sole, vissuta da numerosi popoli, la Puglia è una regione ricca di fascino e di cultura e dal punto di vista gastronomico sono tanti e gustosi i piatti tipici. Come tradizione mediterranea vuole,

la cucina si presenta ricca di colori che vanno dal rosso dei pomodori, al fresco arancio del melone, alle molteplici sfumature dei fichi d'india. Questa arte culinaria, memore di una civiltà contadina, racconta la storia della pasta che essiccata e conservata, testimonia la discendenza da una popolazione itinerante. L'olio tenue alla vista e delicato al gusto condisce le nostre frise, tarallo di grano duro cotto e biscottato al forno. La bontà del grano maturato sotto il nostro sole estivo ci porta in tavola la calda pagnotta pugliese, il pane di Altamura, i classici taralli e la paffuta puccia. Ma

come dimenticarsi del prodotto che tutto il mondo ci invidia? La fantastica "burrata", un tenero formaggio a forma di nuvola, candida, liscia e morbida, che accompagna le nostre pietanze estive ed invernali.

La cucina del White non si esaurisce in spiaggia; nella città bianca il Tito Schipa non è da meno e con esso la nostra chef "zia Maria" che per quest'estate ha ideato questo piatto proprio per voi! Armatevi di padella, grembiule, entusiasmo e un pizzico di follia. Condividete con noi la vostra reinterpretazione con **#whiteè** e **#whiteostunifood**. Buon appetito!



RISO BASMATI CON CALAMARI E CECI

Ricetta per 4 persone:

- 150 g di riso basmati
- 2 calamari
- 100 g di ceci lessi
- 2 cucchiaini di olio EVO
- Succo di limone (1 limone)

Per la salsa al mango (frullare tutto con sale e olio q.b.):

- 25 g di mango
 - 1 cucchiaino di aceto di mele
 - 1 cucchiaino di zucchero di canna
-

BASMATI RICE WITH CHICKPEAS AND SHRIMP

Recipe for 4 people:

- 150g basmati rice
- 2 squids
- 100g boiled chickpeas
- 2 tea spoons of olive oil
- 1 lemon's juice

For the mango sauce (turbo mix everything with salt and oil to taste)

- 25g mango
- 1 tea spoon apple vinegar
- 1 teaspoon brown sugar

If you are under the umbrella and the clock is pointing to one o'clock, the scent of our dishes will surely have you inebriated. And then ladies and gentlemen, pay attention to your senses...enter on stage White's cuisine!

We are talking about a 100% made in Puglia cuisine, such as focaccia barese, orecchiette and grilled octopus. A land of unique flavors and fragrances, sea and sunshine, inhabited by many communities. Puglia is a fascinating region, rich in culture and from a gastronomical point of view the typical dishes are numerous and tasty.

In line with Mediterranean tradition, the cuisine is rich in colors ranging from red tomatoes to fresh orange melon, to the many shades of figs. This culinary art, reminder of peasant civilization, tells the story of pasta, which dried and preserved, bears testimony to a nomadic population. The oil, subtle to the eyes and with a delicate taste, seasons our frise, a durum wheat tarallo baked in the oven. The excellence of the grain matured in the sunlight brings us the warm Apulian loaf, Altamura bread, the classic taralli and the puffy puccia. But how to forget the product that the whole world envies us? The fantastic

"burrata", a tender, cloudy, smooth, smooth, soft cheese that completes our summer and winter dishes.

White's kitchen does not end on the beach, in the white town Tito Schipa is no less, together with our Chef "zia Maria" who for this summer has devised this dish for you! Be ready with a pan, apron, enthusiasm and a pinch of madness. Share your take on recipes with us using **#whiteè** and **#whiteostunifood**. Buon appetITO!



Red Bull®

redbull.com

Innehåller kolsyra.
Serveras väl kyld.

Red Bull



ENERGY DRINK

ANNA DELLO RUSSO

TRA LA MODA E LA SUA ITACA

FASHION

Ciao Anna, sappiamo che sei molto legata alla Puglia. Ci racconti come fai a conciliare il tuo animo cosmopolita con l'amore per la tua terra d'origine? E come tutto questo si riflette sulla tua idea della moda?

“Nonostante abbia una visione internazionale, non ho mai dimenticato le mie radici. È come Ulisse che torna a Itaca. È come ridare alla tua terra ciò che hai raccolto durante il viaggio. È un'esperienza catartica e ispirante che ti porti dentro per sempre. Dopo trent'anni di nomadismo, questo il momento per fermarsi e ridare alla tua terra ciò che inizialmente ti ha regalato. Mi piace parlare di *co-sharing*, è ciò che hanno fatto Dolce & Gabbana portando l'Alta Moda nel mondo: una visione della Sicilia cosmopolita e internazionale”.

L'esperienza in *Vogue Japan* ti avrà offerto molti spunti di riflessione. In che modo la moda occidentale e quella orientale si parlano? E come la moda occidentale viene recepita e interpretata in Oriente?

“Quando undici anni fa ho avuto questa opportunità mi sono detta: “Questo è il futuro”. Anche se mio fratello mi diceva: “Come fai tu, barese, a lavorare lì, in Giappone? Non parli nemmeno bene l'inglese!”, io invece ho creduto sin dall'inizio, perché nella moda non esisteva più territorialità ma apertura totale alle culture diverse, una contaminazione che si trasforma in fratellanza, quasi in un senso cristiano del termine. Empatia nel linguaggio della moda significa complicità tra diverse persone, flessibili e audaci, ma soprattutto concentrate sullo stesso obiettivo: superare le barriere spazio-temporali e culturali. La moda è il più bel segno che possediamo per parlare di evoluzione della società, e il suo linguaggio, internazionale e aulico, mette insieme l'esperienza dell'Occidente, che ha da sempre avuto modo di raccontarla, con la freschezza di questi nuovi Paesi, assetati di esperienza. Tutti insieme diamo il meglio: tra Occidente e Oriente, per la moda, non c'è distinzione”.

Sei una trendsetter nel settore della moda e sei molto seguita sui social. In che modo ti sei affacciata a questa rivoluzione, che possiamo dire a tutti gli effetti, culturale?

“Il web è un canale fortissimo con una potenza mediatica pazzesca. In questo momento è in vero e proprio fermento, ma troverà la sua stabilità e le proprie istituzioni, poiché, con una ventata di fresco, ha messo in crisi quelle vecchie. Inizialmente ha creato tante paure, perché nuovo. Non credo bisogna mai avere paura

PER EMERGERE

SONO NECESSARI

TALENTO, PASSIONE

E DISCIPLINA



fonte: wleb



replay.it

REPLAY



dell'ignoto, piuttosto avere il coraggio di accoglierlo. W tutte le rivoluzioni!”

Sappiamo che stai scrivendo un libro, da dove nasce e in che modo si sviluppa l'idea di scriverlo? È un'esigenza o è una cosa a cui pensi da sempre?

“Arriva come chiusura di un cerchio, un ripassare dal punto di partenza. È legato allo smantellamento del mio archivio. Sarà ceduto alle nuove generazioni come celebrazione della moda. Sia i vestiti che il libro avranno un prezzo accessibile proprio per loro. L'uscita è prevista per febbraio 2018”.

Dato che questo sembra un momento di bilancio e riflessione, guardandoti alle spalle hai qualche rimpianto?

“Non ho rimpianti perché faccio la vita che sognavo da bambina. In questo momento sto vivendo anche una storia d'amore che prima non potevo permettermi per via del troppo lavoro e ora sono contenta di stare nella mia terra e di condividerla col mio compagno. Non guardo indietro, ma avanti e vedo il libro come un passaggio di testimone. L'attaccamento a quello che si fa diventa a un certo punto negativo. Io non voglio ritirarmi ma semplicemente passare lo scettro a chi ha più freschezza e intuito, e godere di tutto quello che ho fatto in un altro modo. È come nel calcio, in cui a un certo punto il calciatore diventa un allenatore. È il momento di diventare *lifecoach*”.

Che cosa consiglieresti ai giovani che in questo momento si affacciano al mondo della moda?

“Io mi sento di dire questo: pensate internazionale, girate il mondo, fate corsi ovunque e aprite le vostre menti. Per emergere sono necessari tanto talento e passione, che però devono essere sempre accompagnati dalla disciplina, a sua volta supportata dalla tecnologia. *Smanettate più che potete e pensate internazionale!* Dopodiché è possibile ritornare alle origini come Ulisse. Si parla di un nuovo millennio come Balenciaga-Vetements hanno compreso che la moda non è competizione ma commistione di cose, collaborazioni tra diversi brand che intrecciano le loro storie. Ci vuole fusion come nella cucina. La moda è una realtà organica, è una nuova idea inaspettata. Oggi è tutto nelle vostre mani. Nelle mani dei giovani”.

Come passa l'estate Anna dello Russo?

“In passato viaggiavo molto di più, adesso ho la fortuna di godermi l'estate in Puglia, nella mia casa: un sogno rincorso da sempre. Ma al di là da questo, nella mia filosofia di vita non c'è mai estate, né inverno. Punto al valore di ogni singolo giorno di là dalle stagioni. Cerco di svegliarmi mattina come se fosse sempre sabato o domenica. Dedico, ad esempio, molto tempo allo yoga e al nuoto ogni giorno. Ho sempre pensato che bisognasse eliminare categorie e costrizioni. Il lavoro non è mai stato una sofferenza, ma la mia grande passione. Senza distinzione tra lavoro e tempo libero, la tua vita sarà sempre estate”.

Come immagini il perfetto outfit dell'estate?

“In spiaggia immagino ragazze che indossano top Nike, leggings, brasier e ciabatte Adidas. Stile *sportlife* alla Bella Hadid”.

Una piccola anticipazione sulla serata che organizzerai al White Ostuni?

“Sarà il 7 agosto, per il compleanno di un grande amico, Giampaolo Sgura, col quale condivido l'ideale di fare qualcosa per la Puglia. La chiameremo proprio così: WE LOVE PUGLIA!”.



LIVE & DINNER

IL SALOTTO SUL MARE



LIVE
SAGI REI

DJ SET
NICO RINALDI . CICCIO DB

FRIDAY

04

AUGUST
at 22:00

DINNER & PRIVÈ
+39 393 53 13 714 // +39 393 36 34 733



Contrada Monticelli // Località Quarto di Monte // Ostuni // Puglia // Italy

+39 393 53 13 714 // 393 36 34 733

beachclub@whiteostuni.it // www.whiteostuni.it

ANNA DELLO RUSSO

BETWEEN FASHION AND HER PERSONAL ITHACA

FASHION

Hi Anna, we know you have very close ties to Puglia. Can you tell us how do you balance your cosmopolitan soul with the love for your native place? And how does all this reflect on your idea of fashion?

“Despite having an international vision, I have never forgotten my roots. It is like Ulysses returning to Ithaca. It is like bringing back to your land what you have picked up during your journey. It is a cathartic and inspiring experience, which you carry inside of you forever. After thirty years of nomadic life, this is the time to stop and give back to your land what it initially gave you. I like to talk about *co-sharing*, that is what Dolce & Gabbana did by bringing their Haute Couture to the World: they have provided a cosmopolitan and international vision of Sicily”.

Your experience in *Vogue Japan* has probably offered you many occasions for reflection. Is there a dialogue between western and eastern fashion? How is western fashion received and interpreted in the East?

“When eleven years ago I had this opportunity, I said to myself, “This is the future.” Even though my brother said to me, “How can you, from Bari, work in Japan? You do not even speak English well!” However, I believed in it from the beginning because fashion is not territorial any longer, but there is total openness to different cultures,

a contamination that turns into brotherhood, almost in a Christian sense of the term. Empathy in the language of fashion means complicity between different people, who are flexible and bold, but above all are focused on the same goal: overcoming space, time and cultural barriers. Fashion is the most beautiful language at our disposal to talk about the evolution of society. Its international and noble language brings together the experience of the West, which has always been able to express it, and the freshness of these new countries, thirsty for experience. Together, we give the best: for fashion, there is no distinction between the West and the East”.

You are a trendsetter in the fashion industry and you have a large following on social networks. How did approach this revolution, which we can consider, in all respects, a cultural one?

“The web is a very strong channel, with an outstanding communication power. This is its effervescent phase, but it will find its stability and institutions, because, with a breath of fresh air, it has challenged the old ones. Initially, it has created a lot of fear, being so new. I think that we should never be afraid of the unknown; on the contrary, we should have the courage to welcome it. Up with all revolutions!”.



We know you are writing a book. Where did it come from and how did the idea of writing it develop? Was it a sudden necessity or was it something that you always thought about doing?

“It is like closing a circle, going through the starting point again. It is related to the dismantling of my archive. It will be passed on to the new generations as a celebration of fashion. Both the clothes and the book will be dedicated to young

#WE ♥ PUGLIA

ADR CONCEPT TO
CELEBRATE GIAMPI'S BDAY

MONDAY

07

AUGUST
at 22.00

Happy B-Day
GIAMPAOLO SGURA

people and will have affordable prices. The release is scheduled for February 2018”.

This seems like a time of assessment and reflection. Looking behind you, do you have any regret?

“I have no regrets, because I live the life that I dreamed of since I was my childhood. In this moment, I am also experiencing a love story that I could not afford before because of my work commitments. Now I am happy to stay in my land and share it with my partner. I do not look back, but ahead. I see the book as passing the baton. The attachment to what you do at one point becomes somewhat negative. I do not want to retire, but just to pass the sceptre to those who have more freshness and intuition, and enjoy everything I did in another way. It is like in soccer, where at some point the player becomes a coach. It is time to become a lifecoach”.

What would you recommend to young people who are just approaching the world of fashion?

“I would like to tell them this: have an international perspective, travel the world, undergo your training in different places and open your minds. In order to emerge, you need a lot of talent and passion, but they must always be accompanied by discipline, which in turn can be supported by technology. *Experiment as much as you can and think international!* Then you can return to the origins, like Ulysses. This is a new millennium. As Balenciaga-Vetements have realised, fashion is not a competition but a combination of things, collaborations between different brands that interweave their stories. We need fusion, like in cooking. Fashion is an organic reality; it is a new, unexpected idea. Today it is all in your hands. In the hands of the young”.

How does Anna dello Russo spend her summer?

“In the past, I used to travel a lot more. Now I have the good fortune of enjoying



the summer in Puglia, in my home: a dream I always had. Beyond that, in my philosophy of life there is never summer or winter. I cherish the value of every single day, regardless of its season. I try to wake up in the morning as if it were always Saturday or Sunday. I devote, for example, a lot of time to yoga and I swim every day. I have always thought that categories and constraints should be disregarded. Work has never been a burden, but a great passion. Without distinction between work and leisure, your life will always feel like summer”.

How do you imagine the perfect outfit for the summer?

“At the beach, I imagine girls wearing a Nike top, leggings, brassier and Adidas slippers. A “sportlife”, Bella Hadid style”.

Can you give us some details about the evening you will be organising at White Ostuni?

“It will be on August 7, for the birthday of a great friend of mine, Giampaolo Sgura, with whom I share the ideal of doing something for Puglia. And that is directly inspiring the name of the event: WE LOVE PUGLIA!”.



LIVE & DINNER

IL SALOTTO SUL MARE

LIVE



ALAN SORRENTI

DJ SET

NICO RINALDI . CICCIO DB

DINNER & PRIVÈ
+39 393 53 13 714
+39 393 36 34 733



FRIDAY

25

AUGUST
at 22:00



Contrada Monticelli // Località Quarto di Monte // Ostuni // Puglia // Italy

+39 393 53 13 714 // 393 36 34 733

beachclub@whiteostuni.it // www.whiteostuni.it

GABRIELE FRA IL WHITE, TITO SCHIPA & PORTO CERVO

GENIALE, TESTARDO, PUGLIESE AL 100%

DI MONICA SETTA / BY MONICA SETTA



La prima immagine di Gabriele che mi viene in mente è quella che lo vede intento a parlare con il presidente Vincenzo Boccia a margine di un appuntamento confindustriale nel palazzoromano di viale dell'Astronomia. Sguardo sveglissimo, look easy chic, l'uomo che ha costruito, dalla Puglia nel mondo, un piccolo impero della comunicazione e dei servizi per il turismo è schietto, limpido, geniale. Lippolis lo conosco da sempre, il suo White di Ostuni è l'head quarter della season mondana "cool" - ottima

musica, bellissima gente, etichette selezionate, cucina mediterranea - ma lui non è "solo" questo. E' un giovane imprenditore che studia le carte, legge libri, si muove sul web inseguendo con gli argomenti del suo tempo, la globalizzazione che porta tutte le aziende a dover essere competitive in modo diverso, più selettivo, meno generico o superficiale.

Oltre al White, per recuperare il fil rouge con la storia della sua terra, Gabriele ha rilanciato il prezioso Caffè Ristorante Tito Schipa nel centro della Città Bianca, un gioiello incastonato nel bianco ed affacciato a strapiombo sulla terrazza panoramica che fa arrivare lo sguardo fin nell'azzurro del mare di Villanova.

Accanto a Gabriele c'è una donna magnifica, una mia amica, sua moglie. Professionista solida, te la vedresti impegnata in uno studio o in Tribunale a fare udienze, invece segue passo passo l'attività imprenditoriale del consorte, lo sostiene, lo pungola, lo gratifica. E' essenziale per il successo di un brand, quello targato White Ostuni che si sta affermando, anno dopo anno, dovunque.

Dei nostri incontri confindustriali romani vi ho detto, io sono la giornalista

che più ha seguito gli imprenditori (faccio questo mestiere dagli anni 80) non mi sfuggono gli UP AND DOWN del potere (Gabriele è in salita), ma la cosa curiosa è un'altra. Ogni anno vado in vacanza negli alberghi della Costa Smeralda dividendomi fra il Cala di Volpe, il Cervo o il Romazzino (a volte prenoto al Pitrizza quando non bado a spese). Ebbene, l'anno scorso, ero nella suite del Cervo e tornando dalla spiaggia con la barca, un'amica francese mi invita per una serata al Bar Sole in piazzetta. "Devi venire Monica, ci sarà un'animazione straordinaria oltre al Ferrari dei Lunelli" mi dice Chantal Seigner, ereditiera parigina. "Ma Chantal, stasera siamo a cena al Pescatore, ricordi?". La mia amica non sente ragioni, salgo in camera, doccia, abito lungo di Dolce & Gabbana, tacco 15 Loriglu ed eccomi in piazzetta verso il Bar Sole. Serata incantevole, lo ammetto. Pensata ed organizzata bene, commento: "Vieni che ti presento il manager che ha fatto tutto, è delle tue parti, pugliese" mi fa lei. Eccolo che si gira mi viene incontro, mi abbraccia, solare ed elegante come sempre. E' Gabriele, solo lui è capace di queste belle sorprese.

Auguri famiglia Menotti Lippolis, comunque vada, come canta Jovanotti, sarà un successo. Buona estate 2017.





GABRIELE BETWEEN THE WHITE, TITO SCHIPA AND PORTO CERVO

BRILLIANT, STUBBORN, 100 % APULIAN

The first image of Gabriele that comes to my mind is the one that sees him talking to President Vincenzo Boccia on the sidelines of a Confindustria (the Italian Industrial Association) event at the Roman headquarters of Viale dell'Astronomia. A very sharp gaze, an easy chic look, the man who has built, from Apulia to the world, a small empire of communication and tourism services is blunt, clear and brilliant.

I've known Lippolis forever, his White in Ostuni is the headquarter of the "cool" season - great music, beautiful people, selected labels, Mediterranean cuisine - but he is not "just" this. He is a young businessman who studies documents, reads books, moves on the web, chasing the topics of his time, the globalisation that compels every company to be competitive in a different way, more selective, less generic or superficial.

In addition to the White, in order to restore the connection with his homeland, Gabriele has relaunched the precious Caffè Ristorante Tito Schipa in the centre of the White City, a jewel set in a white stage and with a panoramic terrace that looks towards the blue of the Villanova sea.

Next to Gabriel there is a magnificent woman, a friend of mine, his wife. A solid professional, you would portray her busy in a legal firm or in a Court for hearings, but step by step she follows the business of her husband, supporting, stimulating and gratifying him. This is essential for the success

of the White Ostuni brand, which is growingly popular, year after year.

I have told you about our Roman meetings in Confindustria, I'm the reporter who has followed entrepreneurs the most (I've been doing this since the 80's) and I never miss the UPS and DOWNS of power (Gabriele is going up), but the curious thing is another one. Every year I spent a vacation in the hotels of the Costa Smeralda, sharing my time between Cala di Volpe, Cervo or Romazzino (sometimes I book a room at the Pitrezza, when I feel like splashing out). Well, last year, I was in the suite of the Cervo and coming back from the beach with a boat, a French friend invited me for an evening at the Bar Sole. "Monica, you have to come, there will be an extraordinary animation in addition to Lunelli's Ferrari", says Chantal Seigner, a Parisian heiress. "But Chantal, tonight we are at the Pescatore for dinner, remember?" My friend insisted, I went to my room, shower, Dolce & Gabbana long dress, Loriblu 15' heels and I headed to the Sole Bar. Lovely evening, I must say. Well planned and organised, I comment: "Come, I will introduce you to the manager who has put together the evening, he is from your region, Apulia", she says. Here he turns to meet me, hugs me, shining and elegant as ever. It is Gabriele, he alone is capable of these beautiful surprises.

My best wishes to the Menotti-Lippolis family, come what may, as Jovanotti sings, it will be a success. Have a lovely 2017 summer!



NEXT EVENTS

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

MAKE YOUR WISH
THE NIGHT OF SAN LORENZO

THURSDAY 10 AUGUST

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

HELL PARTY

FRIDAY 11 AUGUST

DINNER & PRIVE
+39 393 53 13 714
+39 393 36 34 733

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

PRESENTS

ABOUT SATURDAY

12 AUGUST
at 22.00

DJ SET
MARCO NINNI . SIMONE CISTERMINO
TITTY VOICE

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

APERI WHITE

SUNDAY 13 AUGUST

LIVE
QUINZE & BAND

DJ SET
NICO RINALDI . CICCIO DB
VOICE
LA GABRY

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

PRESENTS

FERRAGOSTO
is coming

14 AUGUST
at 22.00

LIVE
SUPERCLASSIFICA SCIÒ

DJ SET
NICO RINALDI . CICCIO DB
VOICE > DIONY

DINNER & PRIVE +39 393 53 13 714 // 393 36 34 733

white
ostuni beach club
— enjoy your senses

UNCONVENTIONAL FERRAGOSTO PARTY

TUESDAY 15 AUGUST
from 18:00 to 03:00

LIVE
AREA BEAT

DJ SET
NICO RINALDI . CICCIO DB
VOICE > LA GABRY

DINNER & PRIVE +39 393 53 13 714 // 393 36 34 733



FROM 10 TO 20 AUGUST

DJ SET AT 18.00



SMOOTHIES & COCKTAILS

The bartenders Gigi & Andrea



COCKTAIL TWINS: UN MIX TRA PASSIONE E DIVERTIMENTO
COCKTAIL TWINS: A MIX BETWEEN PASSION AND ENJOYMENT



THE BEST SOLUTIONS FOR YOUR PUGLIA EXPERIENCE



**TODO
MODO**
MULTISOLUTION TRAVEL

TODO MODO MULTISOLUTION TRAVEL • booking@todomodoweb.com • 0039 08311983827

#OURSMOOTHIES





#ENJOYYOURSENSES

QUEI KIWI

Kiwi, Zenzero e Ananas

Kiwi, Ginger and Pineapple



SMOOTHIES

SMOOTHIES



WHITE OSTUNI

Anguria, Lime e Menta

Watermelon, Lime and Mint

SMOOTHIES

EXOTIC

Mango, Ananas e Frutto della Passione

Mango, Pineapple and Passion Fruit



COCOMANGO

Mango, Fragola e Cocco

Mango, Strawberry and Coconut

SMOOTHIES



IMPORTED

BOMBAY



SAPPHIRE

Distilled
LONDON
DRY GIN
Vapour
INFUSED

Hand selected
exotic botanicals

FROM A 1761 RECIPE

IMPORTED
PRODUCT OF ENGLAND

70cl e

40% vol

© 1999 T&G S

GIN & ROSE

Bombay, maraschino, crema di violetta, succo di lime, sciroppo di rose

Bombay, maraschino, violet cream, lime juice, rose syrup





94747
PETERSBURG



Русский
СТАНДАРТ

RUSSIAN STANDARD

VODKA

GENERAL VODKA DISTILLED & BOTTLED IN RUSSIA

IMPERIAL • QUALITY
1894

STANDARD
S. Muraviev



LA PANTERA ROSA

Russian Standard Vodka, crema di pompelmo rosa, succo di pompelmo rosa, sciroppo di zucchero, albume

Russian Standard Vodka, pink grapefruit cream, pink grapefruit juice, sugar syrup, egg white





TEQUILA
100% DE AGAVE

SILVER
PATRÓN.
TEQUILA
MADE IN MEXICO
40% vol.
700 ml

NOM
1492 CRT

SILVER
PATRÓN
IMPURE
TEQUILA
100% AGAVE



MEDITERRANEO

Tequila Patrón, zucchero, pomodoro ciliegino, succo di lime, menta, cedrata

Tequila Patrón, Sugar, Cherry Tomato, Lime Juice, Mint, Cedrata





events&communication

EVENTS COMMUNICATION ADV MARKETING WEB

Milano

via Santa Maria Valle, 3 . 20123 Milano . tel +39 02 30316556 & fax +39 02 30316557

Francavilla Fontana

via San Francesco, 186 . 72021 Francavilla Fontana (BR) . tel & fax +39 0831 812576



ALL ITEMS, CONCEPTS
AND GRAPHICS
OF WM WHITE MAGAZINE
ARE MADE BY 2LD

IMPAGINAZIONE,
CONCEPT E GRAFICA
DEL WM WHITE MAGAZINE
SONO STATI CURATI DALLA 2LD

2ld.it - events & communication
tel. +39 0831 / 81.25.76
amministrazione@2ld.it





Enjoy Responsibly - www.moet.com

DIVE INTO THE NOW

**#MOETMOMENT
ADD 3 ICE CUBES**



**MOËT
ICE IMPÉRIAL**