

Spiagge italiane, bandiere blu della Fondazione per l'educazione ambientale: la Liguria conquista il 1 posto



Sono state assegnate le bandiere blu della Fondazione per l'educazione ambientale, (Foundation for Environmental Education-Fee), che premiano non soltanto la qualità del mare ma anche la gestione del territorio, gli impianti di depurazione, la gestione dei rifiuti, la vivibilità in estate, la valorizzazione delle aree naturalistiche. Questa trentaduesima edizione vede aumentare le spiagge premiate in Italia: 368, mentre nel 2017 erano 342. Tra queste 175 sono località di riviera e 70 porti. La Liguria conquista il primo posto, la Toscana il secondo, a sorpresa la Campania si

classifica terza, seguita dalle Marche. Una buona notizia per il nostro Paese, da sempre a forte vocazione turistica, che da nord a sud, lungo tutta la Penisola, vanta spiagge da sogno famose in tutto il mondo per la bellezza e la varietà del paesaggio.

Susanna Donatella Campione

Il bullo e il professore: la fine di ogni valore educativo di una società allo sbando



Nel video si vede il ragazzino vicino alla cattedra che tenta di strappare di mano il compito al professore. Usa toni

intimidatori: "Metta 6!" Grida e poi alzando ancora la voce: "Lei non ha capito nulla! Chi comanda qui? Si inginocchi!". Il professore più che intimidito sembra attonito. Si sentono in sottofondo le risatine degli altri studenti della classe, nessuno si dissocia dal comportamento del bullo, nessuno cerca di fermarlo.

I filmati divulgati sull'episodio di bullismo ai danni di un professore, in un istituto tecnico di Lucca, sono tre:

In uno un ragazzo indossa il casco da motociclista e si avvicina al professore mimando una testata, in un altro video un adolescente sbatte il contenitore per la raccolta delle carte sulla cattedra, nell'ultimo video si sentono voci di ragazzi che offendono e bestemmiano.

Tutto è fuori contesto:

Quei ragazzini che si muovono disordinatamente tra i banchi e intorno alla cattedra non sembrano studenti ma teppisti, il professore non è un insegnante è un uomo assalito che non sa difendersi, la classe è un luogo degradato, abbandonato al caos. I bulli che minacciano e umiliano il professore appaiono sicuri e determinati ma in realtà alzano sempre di più la voce e aumentano l'aggressività perché avvertono la propria debolezza, il proprio deserto di idee e valori, l'assenza di ogni limite. Sembra che cerchino inconsapevolmente qualcuno che sia capace di fermarli di dire: "Basta!" Ma quella voce non arriva, hanno davanti un uomo disorientato che non ha autorevolezza, ne' la forza di alzare quella voce. L'insegnante è degradato a simulacro di un'autorità ormai svanita, svuotata di quel patrimonio di conoscenze che dovrebbe trasmettere e che invece giace abbandonato come un vecchio arnese ormai inutile e ingombrante. In questo territorio desolato il bullo, alla ricerca disperata di un limite che non trova, si esibisce in una danza macabra di

angherie e soprusi che celebra la fine di ogni valore educativo.

Susanna Donatella Campione

Natale di Roma, la Capitale festeggia con la riapertura del roseto comunale



ROMA – Il 21 Aprile, Natale di Roma, giorno in cui si celebra la nascita di Roma, riaprirà il Roseto Comunale della Capitale. Il meraviglioso giardino di via di Valle Murcia n. 6 ospita più di 1100 varietà di rose, provenienti da tutto il mondo.

Vi sono specie originarie dell'Europa, dell'Estremo Oriente, della Nuova Zelanda e delle Americhe

Tra gli esemplari coltivati si possono ammirare specie antichissime come le rose Damascene che ornavano già i giardini di Paestum e di Pompei oltre a rose legate a avvenimenti storici come quella dedicata alla fine della guerra delle Due Rose. Questo particolare fiore è rosso come la rosa dei Lancaster quando è in boccio e diventa bianco come la rosa degli York quando si apre, assumendo così i colori delle due famiglie in guerra per il trono inglese. Altro esemplare singolare è la rosa chiamata " Mutabilis" che cambia colore sette volte in cinque giorni: dal rosso all'arancione al giallo poi crema, rosa chiaro, rosa intenso e cremisi. Nel roseto si può osservare anche la rosa Omeiensis Pteracantha Lutea, originaria della Cina, le cui spine sono rosse e trasparenti.

Di fronte al Circo Massimo si apre questo scenario in cui si fondono natura e storia creando un effetto fiabesco

Passeggiare tra i viali del Roseto diventa così un'esperienza visiva e olfattiva straordinaria, un incanto che si rinnova ogni anno come un rito beneaugurante, simbolo di rinascita e omaggio alla bellezza della Città Eterna.

Susanna Donatella Campione

Governo, Salvini vs 5Stelle: “O la smettono o si vota”



Consultazioni al Quirinale. Salvini getta acqua sul fuoco: “La battuta di Berlusconi? Non cambia nulla”

Secondo giorno del secondo giro di consultazioni per la formazione del nuovo governo. Il centrodestra, come preannunciato, si presenta unito: Matteo Salvini, Giorgia Meloni e Silvio Berlusconi formano un'unica delegazione. Salvini prende la parola per ribadire l'unità della coalizione ma anche per aprire ai 5stelle se vorranno convergere sui punti del programma di Lega, Forza Italia e Fratelli d'Italia. Berlusconi fa fatica nel ruolo di “secondo”, mima alcuni punti del discorso di Salvini per sottolineare che è lui che ha dato il “placet” e alla fine prende la parola per dire ai giornalisti: “Mi raccomando fate i bravi e imparate a distinguere chi è veramente democratico da chi non conosce neanche l'ABC della

democrazia". L'allusione ai 5stelle è evidente e la reazione di Di Maio è immediata:" La coalizione di centrodestra è divisa: mentre Salvini diceva di voler aprire al movimento 5stelle, dopo pochi minuti Berlusconi, con una battutaccia, ha evidenziato che spera ancora in un'apertura del PD piuttosto che da parte nostra" ha dichiarato uscendo dal Quirinale.

Questa mattina Salvini getta acqua sul fuoco parlando ai microfoni di Radio anch'io:

"La battuta di Berlusconi? Non cambia nulla. Sono più attento alla sostanza che alla forma. Noi siamo pronti. Certo ci sono due veti contrapposti di M5S e Forza Italia. Io chiedo a tutti di essere responsabili. Se continua così si stuferanno gli italiani, mi stuferò io e tra un mese si tornerà alle urne, quindi o la smettono o si vota."

Susanna Donatella Campione

Genova, assegno divorzio: la Corte d'Appello ribalta la Cassazione. Decisivo il tenore di vita dei coniugi durante il matrimonio



La vicenda giudiziaria è la seguente: Luca Bettonte, numero uno di Erg, aveva fatto ricorso alla Corte d'Appello di Genova per ridurre l'assegno di mantenimento accordato alla ex moglie in sede di divorzio. Bettonte aveva anche chiesto la restituzione delle ingenti somme versate all'ex coniuge sul presupposto che il patrimonio mobiliare e immobiliare della stessa e il contributo versato per il mantenimento del figlio fossero sufficienti a far dichiarare la ex consorte economicamente autonoma. La ex moglie, Patrizia Barbato, si era difesa spiegando di aver sacrificato la propria carriera per far crescere professionalmente il marito. La Corte d'Appello di Genova, in palese contrasto con la sentenza della Corte di Cassazione del maggio scorso, ha deciso che l'assegno di divorzio dovrà rimanere proporzionato al tenore di vita avuto durante il matrimonio. A sostegno della decisione i giudici liguri pongono la difficoltà per la ex moglie di ricollocarsi nel mondo del lavoro e ciò a prescindere dalla sua autosufficienza economica. Il tenore di vita avuto durante il matrimonio torna quindi a essere criterio decisivo per il diritto all'assegno di mantenimento divorzile, nonostante i

giudici di Cassazione, meno di un anno fa, lo avessero ritenuto non più applicabile. Un vero e proprio terremoto giurisprudenziale destinato a placarsi con la sentenza che verrà emessa sul punto nelle prossime settimane dalle Sezioni Unite della Corte di Cassazione

Susanna Donatella Campione

Governo, Di Maio vuole contrattualizzare la Lega o il Pd



Si apre la fase cruciale delle consultazioni Siamo entrati nella fase cruciale della formazione del nuovo governo. Di Maio e Salvini al centro della scena tessono alleanze, vagliano possibili accordi. Trapelano indiscrezioni sul fatto che Di Maio avrebbe lanciato l'ipotesi di un contratto da sottoscrivere con la Lega o con il PD, con la tassativa esclusione di Forza Italia.

Il contratto ipotizzato da Di Maio è il modello sottoscritto in Germania da SPD e CDU in cui vengono individuati i punti del programma che l'esecutivo dovrà attuare. Immediate le reazioni: Andrea Marcucci, capogruppo del PD a Palazzo Madama ha respinto la proposta al mittente definendola "irricevibile".

Marcucci ha aggiunto " Non siamo disponibili a alcun accordo di governo che preveda Salvini o Di Maio premier". Maria Stella Gelmini, capogruppo di FI alla Camera ha precisato che è Forza Italia a non essere disponibile a accordi con chi dimostra di non aver compreso il ruolo che gli elettori hanno attribuito a Berlusconi che in questi anni è stato votato da milioni di cittadini.

Salvini fa sapere che non condivide l'apertura di Di Maio al PD, bocciato inesorabilmente dagli elettori: "A differenza dei 5Stelle, la Lega esclude qualsiasi alleanza di governo col Pd bocciato dagli italiani. La coalizione che ha preso più voti è quella di centrodestra e da questa si riparte, dialogando anche con i 5Stelle ma senza subire veti o imposizioni".

Resta l'incognita della personalità politica alla quale il Presidente della Repubblica darà l'incarico. L'Italia ha davvero necessità di un governo che possa prendersi cura delle numerose, pressanti esigenze che richiedono da tempo soluzioni adeguate. E questa volta di un governo che si formi nel rispetto della volontà manifestata dagli elettori.

Susanna Donatella Campione

Roma: le nuove invasioni barbariche, l'inizio di un nuovo Medioevo



ROMA – I romani amano profondamente la loro città, da sempre vivono a stretto contatto con i suoi monumenti, hanno dialogato per secoli quotidianamente con il Cupolone, il Colosseo, il Foro, sentendoli parte della loro vita.

Qualche giorno fa, un amico, nato e cresciuto a Roma mi ha detto: “ Sono sempre stato orgoglioso di vivere a Roma, lo considero un privilegio e ogni volta che l’aereo mi riporta nella mia città, da qualsiasi parte del mondo stia tornando, avvistando dall’oblo’ le luci di Roma, l’emozione è fortissima. Per questo forse ho sempre rifiutato di vederne il degrado. Qualche settimana fa all’improvviso ho guardato Roma

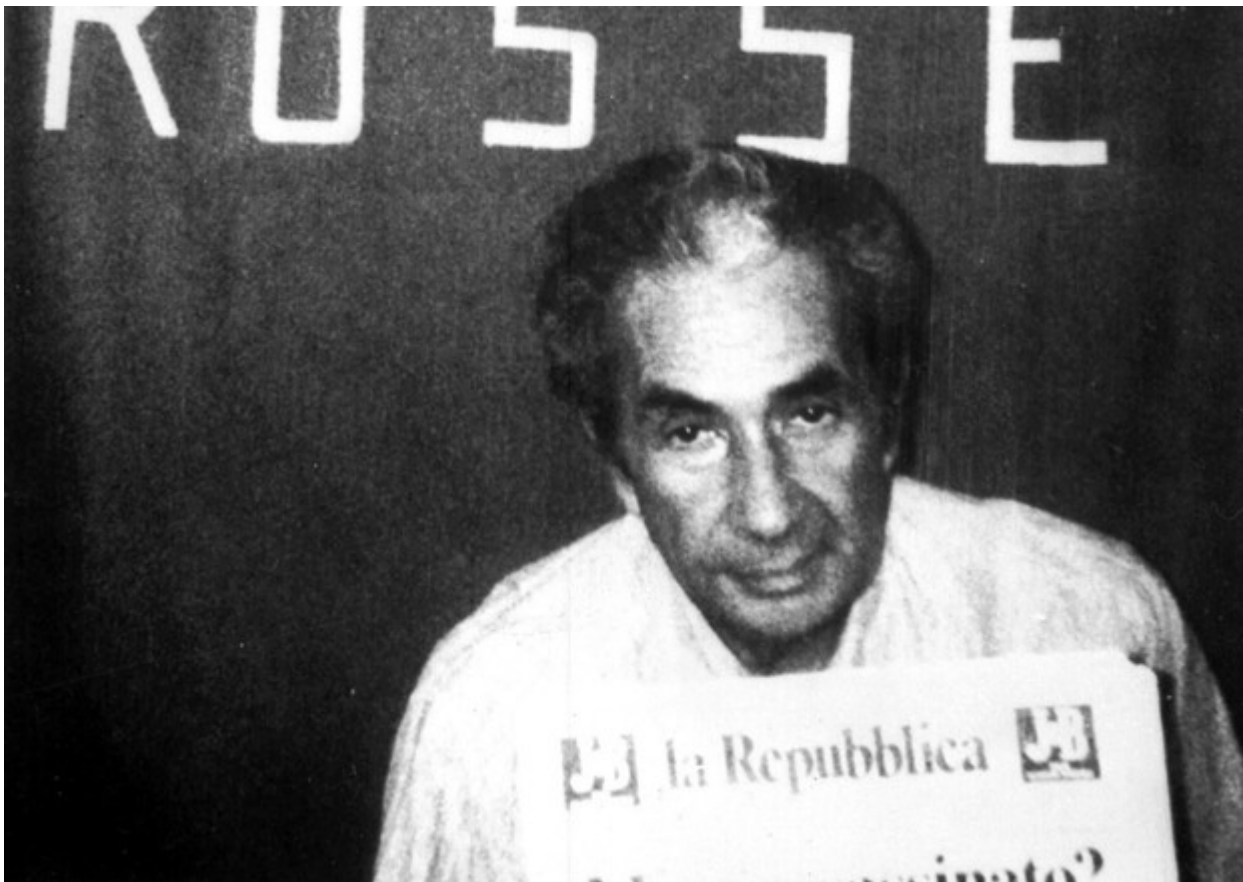
con altri occhi, come l'avrebbe osservata un visitatore che l'avesse vista per la prima volta e mi sono sentito pervadere da una profonda tristezza."

Vista da una prospettiva neutrale, senza i veli che il sentimento mette sul degrado inesorabile della città eterna lo scenario è sconcertante. Come nella favola di Cenerentola la carrozza si trasforma in zucca e i cavalli bianchi in topi l'immagine dorata della città più bella del mondo che per secoli i romani hanno tenuto gelosamente e caparbiamente intatta davanti ai loro occhi si è dissolta lasciando il posto alla visione di una città alla deriva: strade dissestate, marciapiedi sconnessi, sporcizia ovunque, animali randagi, persino cinghiali e maiali in giro per i quartieri. Intere zone in abbandono.

Anche le strade del centro storico sono lasciate al degrado, affollate di turisti mordi e fuggi, a basso costo, poco sensibili alla bellezza dei monumenti e più interessati ai fast food. Nessuna traccia dello splendore antico, ne' dei più recenti bagliori della dolce vita, rimasta nell'immaginario di tutto il mondo.

Trascuratezza e decadenza. Come se si ripetesse la caduta dell'Impero Romano che aveva portato ovunque la luce della civiltà, quasi che, emergendo dal passato, il desolante scenario di Roma, preda delle invasioni di popoli che ignoravano cultura e bellezza e vi giungevano per depredarla dei suoi tesori, si sovrapponesse all'immagine attuale della città coincidendo in modo sinistro con essa: animali tra le rovine dei templi antichi in disfacimento, strade sporche, abbandono di una città ormai troppo pericolosa per i suoi abitanti. Tutto ciò che accade ora ogni giorno davanti a noi. Corsi e ricorsi della storia come dice Giambattista Vico. Forse. O forse l'inizio di un nuovo Medioevo, una nuova età dei secoli bui, perché l'epoca oscura di Roma è iniziata da tempo. Quello che non sappiamo è quando torneremo a vedere la luce.

Aldo Moro, le Brigate Rosse e la fine di un'epoca



ROMA – Il rapimento di Aldo Moro fu il tentativo delle Brigate Rosse di diventare un potere alternativo allo Stato, di interloquire con le istituzioni su un piano paritario.

Valerio Morucci, uno dei componenti del commando che rapì Moro ha dichiarato: “ Lo Stato continuava a considerarci dei terroristi, noi invece eravamo politici che avevano scelto di fare politica con le armi.”

Contrariamente alle aspettative dei terroristi lo Stato non trattò e scelse questa linea per due ordini di motivi: il

primo era scongiurare il pericolo di legittimare le Brigate Rosse, il secondo era impedire il compromesso storico che Moro era fermamente intenzionato a siglare con il PCI.

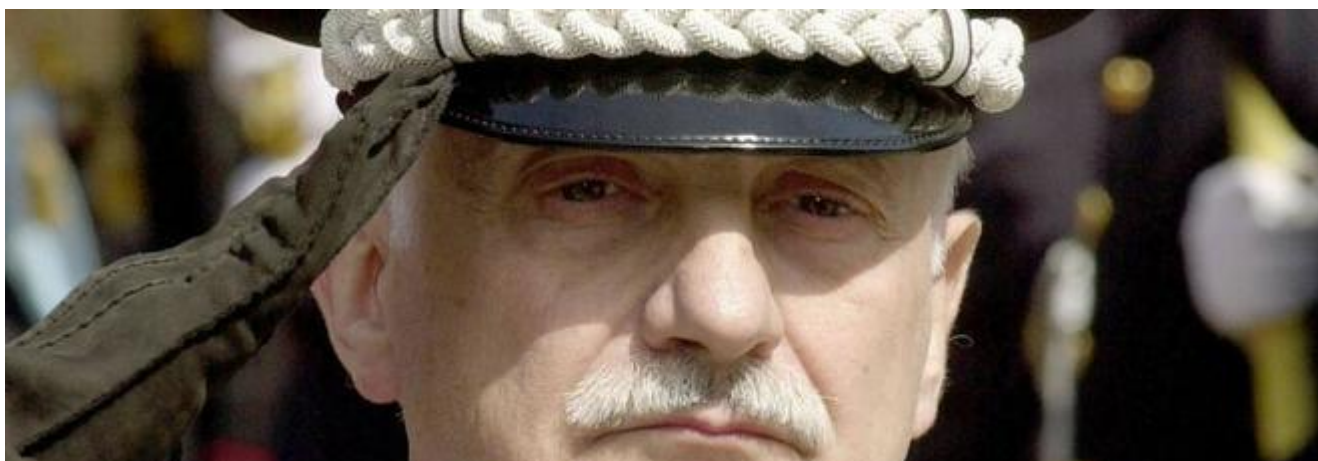
A ciò si aggiungeva che Aldo Moro era sgradito a molti: i comunisti puri lo consideravano un traditore che avrebbe inglobato il PCI nella DC a vantaggio di quest'ultima; la destra lo detestava per il suo comportamento compiacente con Gheddafi quando il colonnello aveva espulso gli italiani dalla Libia e perché con la sua teoria delle "convergenze parallele" avrebbe portato i comunisti al governo.

Lo Stato non trattò, Moro venne ucciso e le Brigate Rosse, assassinandolo, decretarono la loro fine. Per la verità non sarebbero sopravvissute neanche se lo avessero liberato. Il tentativo di affermarsi come forza politica sullo scenario italiano era fallito e al tribunale del popolo non restava che abbandonare l'idea che attraverso la lotta armata si potesse prendere il potere. Di quegli anni di sangue restano vittime sacrificate in nome della rivoluzione per liberazione dallo Stato imperialista- capitalista, ex terroristi mai pentiti, ancora increduli che lo Stato non si sia piegato alla trattativa: "Noi liberiamo uno dei tuoi, tu liberi i nostri", tante ombre sul caso Moro e molti dubbi intorno agli appoggi e alle connivenze su cui poterono contare i brigatisti rossi: chi li finanziava, chi li addestrava e li proteggeva.

Il 9 maggio 1978 in via Caetani terminò un'epoca e portò via con se' il coprifuoco che aveva imposto nelle grandi città. Poi il mondo cambio': arrivarono il riflusso, Margareth Thatcher, Ronald Reagan e gli scintillanti anni 80.

Susanna Donatella Campione

Il capitano Ultimo rinuncia alla nomina di Cavaliere della Repubblica



ROMA – Sergio De Caprio, il colonnello dei Carabinieri, noto come Capitano Ultimo, che nel 1993 arrestò Totò Rina ha rinunciato alla nomina di Cavaliere della Repubblica con decreto del 2 giugno 2017. Capitano Ultimo ha deciso però di rinunciare al titolo.

Il Quirinale che ha reso nota la notizia ha precisato che si tratta di “una rinuncia da parte dell’interessato”. Sulle motivazioni della rinuncia soltanto ipotesi tra le quali l’inchiesta Consip che ha coinvolto alcuni ufficiali del Noe che erano stati suoi stretti collaboratori. Alle vicende di Capitano Ultimo sono state ispirate quattro serie televisive, trasmesse da Canale 5 in cui il Capitano veniva interpretato da Raoul Bova. Riservato e schivo ha affermato di recente: “L’esperienza alla Nunziatella mi ha insegnato a lottare contro il privilegio, a ribellarmi alla competizione per arrivare primi”. Non ha caso ha scelto di chiamarsi “Ultimo”.

La guerra santa contro le fake news



È apparso di recente sulla scena un pericoloso nemico da combattere: le fake news. Confezionato con tutte le caratteristiche proprie del male assoluto non è altro che un'arma di distrazione di massa. Telegiornali e giornali ne parlano incessantemente, allarmandoci sui rischi gravissimi che comportano.

Si studiano strategie di difesa da questo flagello che si è improvvisamente materializzato sulla scena politica, si cerca di individuarne la fonte, bloccarne il flusso, censurarle.

Eppure le fake news sono sempre esistite e nessuna strategia sarà mai in grado di annientarle. Si diffondono e si insinuano nell'opinione pubblica attraverso mezzi di comunicazione di scarsa qualità che non si limitano a dare alle notizie un taglio favorevole alla parte politica da promuovere a danno di quella avversa ma si spingono fino a creare notizie totalmente

infondate per creare opinioni, sconcerto, timori, convinzioni.

Ci sono sempre state e ci saranno nel futuro. Ma allora perché questa battaglia contro i mulini a vento? Questa crociata non è altro che il tentativo del pensiero unico dominante di squalificare quello che non si uniforma ai dettami del Potere.

Si crea un filtro per vietare alcune opinioni e affermarne altre. In questo modo il pensiero unico afferma se stesso, eliminando ogni possibilità di critica, di divergenza, di dialettica e muove verso l'appiattimento.

L'unica difesa è acquisire la conoscenza dei fatti attingendo a fonti qualificate, verificando le informazioni ogni volta che è possibile, affinando l'abilità di decifrare le notizie oscure, di scartare quelle che non hanno pregio.

Non è un terzo invisibile e inafferrabile a doverci proteggere dalle fake news, soltanto la nostra capacità di giudizio può farlo. Il Pensiero Unico ci vuole ignoranti e asserviti, occorre reagire con la conoscenza della realtà e la forza delle idee.

Susanna Donatella Campione

Mondo della ristorazione, da Pavona nasce un grande professionista: Alessandro Piperò



Sovrana Bellezza Alessandro Pipero, magnifico interprete del servizio di sala "Da bambino adoravo mangiare, mangiavo di tutto e di questa passione ho fatto il mio mestiere". Alessandro Pipero e' un maestro di sala disinvolto, spontaneo, essenziale, elegante come il suo ristorante di Corso Vittorio Emanuele a Roma, dove accoglie gli ospiti come uno splendido padrone di casa. Il servizio di sala è una nobile arte italiana da secoli.

Nei primi del 900, il cuoco più famoso del mondo, Auguste Escoffier, per il suo albergo di Ostenda volle un maitre italiano: Luigi Carnacina dell' Hotel "Al Ciro's" di Montecarlo. In quel periodo la scuola italiana delle tecniche di servizio era il punto di riferimento di tutta l'Europa e il maitre italiano era considerato il più preparato al mondo. Di questa arte italiana antichissima e prestigiosa Pipero è l'interprete più brillante e attuale. Nasce e cresce a **Pavona**, una cittadina vicino a **Albano Laziale**, la scuola non gli piace, la sua passione è il cibo. Sceglie di frequentare l'istituto alberghiero perché pensa che sia l'unica scuola dove si studia poco. All'alberghiero di Tor Carbone si trova tra ragazzi sfaticati, senza motivazione. Di quegli anni Pipero ricorda soltanto il professore che insegnava pratica di sala, estroso e istrionico. Durante l'anno scolastico fa il tirocinio a Grottaferrata a Villa Florio e poi al Jolly Hotel di via Veneto a Roma dove inizia la giornata dalle colazioni.

Parte da Pavona alle 5 del mattino e alle 6 entra in sala. Quel lavoro della mattina è noioso e ripetitivo ma Pipero ne fa un'occasione per studiare le persone appena sveglie, quando sono senza schermi e esprimono anche ciò che vorrebbero dissimulare. Ascolta con attenzione le richieste dei clienti, impara a decifrarne le reali aspettative. Studia anche ciò che si svolge dietro le quinte della professione, la parte che non brilla: le lamentele del personale insoddisfatto, l'organizzazione dei turni e dei riposi settimanali con i colleghi che scaricano il lavoro sugli altri, che fanno il minimo indispensabile senza impegno, ne' entusiasmo.

Pipero individua in questi aspetti ciò che non vorrà mai fare, ciò che lui non vuole diventare. Va a lavorare all'hotel **Excelsior di Roma** e poi all'**Hotel Cala di Volpe di Porto Cervo**, meta di clienti famosi e ricchissimi, viziati e pretenziosi. È lì che impara a conoscere i loro capricci, le loro richieste mutevoli, ravvisando alcune costanti: il cliente molto facoltoso vuole essere riconosciuto e pretende

che le sue esigenze vengano comprese senza doverle manifestare. È un compito difficilissimo ma quel ragazzo di **Pavona** ha una qualità innata: riesce a entrare immediatamente in sintonia con i clienti, a riconoscerne carattere e inclinazioni, anche quando si nascondono dietro stereotipi o assumono atteggiamenti per celare la loro personalità. Lui capisce al volo, li asseconda, li conquista con la sua eleganza, è discreto, simpatico, sorridente.

Quando torna a Roma l'Hotel St. Regis lo sceglie come sommelier. Pipero fa di questa esperienza un'opportunità per apprendere: conosce vini prestigiosi, bottiglie importanti, osserva, annota, registra tutto. Diventa un eccellente sommelier e quando **Antonello Colonna** lo sceglie per il suo ristorante a Labico non esita a accettare l'incarico.

La mamma di Alessandro invece si dispera: non conosce la fama di Antonello Colonna e non comprende perché il figlio, che lavora in un hotel a 5 stelle di via Veneto e di cui va così fiera, preferisca andare a lavorare in un posto poco conosciuto della campagna romana che si chiama Labico. Ma Alessandro sa che quella è la sua grande occasione. Antonello Colonna è uno chef famosissimo e Labico è il suo regno: un hotel raffinato con ristorante di alta cucina e un fantastico centro benessere. Un sogno. Antonello Colonna intuisce subito che Alessandro ha grandi qualità e per studiarlo meglio il primo giorno lo invita a mangiare con lui.

Da autentico maestro sa che a tavola il ragazzo mostrerà i suoi gusti e soprattutto il suo carattere. Durante quel pranzo Colonna osserva Alessandro, il modo in cui si muove, la sua grande personalità e decide di affidargli il suo ristorante. In quell'ambiente dal lusso discreto, curato nei dettagli dall'apparecchiatura della tavola alla decorazione del piatto Alessandro incontra il Gotha della gastronomia italiana e internazionale: cuochi stellati, giornalisti, sommelier che vengono da tutta Italia e dall'estero per conoscere la cucina di Antonello Colonna.

Pipero è entusiasta, impara, conosce e si fa conoscere e nel 2005 viene nominato dalla guida dell'Espresso miglior sommelier dell'anno.

Nel 2007 apre il suo primo ristorante a Albano con un'idea precisa: mentre il servizio di sala langue e gli chef sono le uniche stelle dell'universo gastronomico decide che nel suo locale il servizio di sala sarà eccellente tanto quanto la cucina.

Alessandro sa che un ristorante con un bravo chef e un servizio di sala scadente non avrà mai veramente successo.

Ma è a Roma che vuole lavorare, città che ama e con la quale si identifica. Nel 2010 si trasferisce a all'Hotel Rex con lo chef **Luciano Monosilio**, suo amico d'infanzia e allievo, tra gli altri, di Uliassi e Pierangelini.

Il successo è travolgente e nel 2012 arriva la stella Michelin.

Il ristorante è piccolo e elegantissimo, con i piatti della tradizione italiana reinterpretati sapientemente da Monosilio che propone, tra le altre prelibatezze, una carbonara sublime "a peso" e con il servizio di sala disinvolto, aereo, impeccabile di Pipero.

Apprese le rigide regole della sala, Alessandro le applica con il suo stile, come soltanto chi ha grande competenza può fare, va contro corrente, contro le mode:" Non contemplo neppure lontanamente l'idea di mangiare 50 grammi di pasta" dice ai giornalisti che lo intervistano sulla dieta mediterranea.

Ama il cibo, il vino e le belle donne, quando lavora interpreta se stesso e le sue passioni.

Nessun artificio, nessun orpello.

Nessuna concessione allo snobismo: **"Il cliente più difficile è quello che sceglie il ristorante di moda ma non capisce niente di cibo"** dice. "In questo caso provo a accontentarlo per la serata e cerco di non farlo tornare più, perché lui non si diverte e neanche io".

Nel 2013 ha fondato con i maestri di sala e i sommelier dei

locali più importanti d'Italia l'associazione "Noi di sala" per formare personale altamente specializzato e riportare la professione del cameriere al suo prestigio.

Dalla primavera del 2017 ha trasferito il ristorante in Corso Vittorio Emanuele.

Nella sala elegante e essenziale del suo ristorante Pipero si prende cura degli ospiti in perfetta sincronia con Achille Sardiello e Riccardo Robbio, direttore e responsabile di sala, affiancati da Giulia La Bella, Andrea Marrazzo e dal sommelier Marco Lanzilotti.

Quando il cliente entra nel ristorante di Pipero si sente su un palcoscenico allestito soltanto per lui. Il tempo si ferma, resta sospeso tra il sapore celestiale della carbonara di Monosilio e le movenze armoniche di Pipero.

La Sovrana Bellezza siamo noi.

Susanna Donatella Campione