

Forbes LIFE'S PLEASURE

Pubblicazione quindicinale gratuita
#019 - 02 Novembre 2024

LO SPAZIO VESTE PRADA

Axiom Space e la maison di moda hanno svelato il design della tuta spaziale che verrà utilizzata per la missione Artemis III della Nasa

Il tartufo nel piatto

12 ricette che valorizzano il sapore del pregiato fungo ipogeo, diventato ormai uno status symbol culinario

6 esperienze da vivere a Tokyo

La capitale giapponese regala ai visitatori la possibilità di esplorare templi antichi e giardini imperiali, ma anche innovazioni avveniristiche

SOMMARIO

Clicca per leggere
subito gli articoli



LIFE'S PLEASURE



1

PRADA VA SULLA LUNA

Insieme ad Axiom Space la maison ha svelato il design della tuta spaziale Axiom Extravehicular Mobility Unit

2

COME ESALTARE IL TARTUFO

12 ricette che raccontano il suo viaggio di innovazione, con il contributo di chef e bartender di fama internazionale



3

6 ESPERIENZE DI LUSSO A TOKYO

Ristoranti stellati, distretti per lo shopping gourmet, centri benessere e cocktail con vista sullo skyline della città



4

DOVE GUSTARE UNA BUONA PIZZA A FIRENZE

5 indirizzi che hanno portato un "pezzo di Vesuvio" nel capoluogo toscano, ognuno con una proposta unica e una filosofia precisa



5

LA RINASCITA DI UN BORGIO UMBRO

Castello di Postignano era un grappolo di case medievali costruite l'una sull'altra. Ora è luogo di residenza e turismo



6

VIAGGIO AD ANVERSA, DESTINAZIONE CULTURALE IDEALE

Un luogo dove edifici art nouveau e imponenti musei neoclassici si alternano a palazzi medievali e strutture moderne

Sapori campani con un nuovo twist



A FIRENZE, 5 INDIRIZZI DOVE GUSTARE UNA BUONA PIZZA
RIVISITATA IN CHIAVE INTERNAZIONALE E SCOPRIRE L'ARTE
DELLA LIEVITAZIONE PERFETTA



Oltre a essere una delle capitali mondiali della cultura e patria indiscussa della bistecca alla fiorentina e della ribollita, negli ultimi anni Firenze si è affermata come punto di riferimento anche per la pizza. Qui, la tradizione napoletana ha trovato terreno fertile, arricchendosi di influenze locali e internazionali. Ecco 5 indirizzi di pizzerie che hanno portato a Firenze un "pezzo di Vesuvio", ognuna con una proposta unica e una filosofia precisa.

Zanfa Bros: sapori campani con un twist internazionale

A San Frediano, Zanfa Bros porta avanti una visione audace della cucina e della pizza, combinando le radici campane dei fratelli Gianfranco e Marco Zanfardino con un tocco internazionale. Cresciuti nel contesto agricolo di Striano, in provincia di Napoli, hanno scelto di reinterpretare le ricette tradizionali con una filosofia basata su ingredienti freschi, stagionali e sostenibili. Il menu di Zanfa Bros è un viaggio che parte dalla Campania per arrivare ai sapori del Mediterraneo, dell'Asia e del Sud America.

Tra i piatti simbolo del locale c'è il **Roast Tuna**, un tonno arrosto con capperi fritti, maionese alle acciughe e cipolle in agrodolce, che fonde sapori intensi e ben equilibrati. Sul versante pizza, la **Cosacca**, con pomodoro,

pecorino romano e basilico, rivisita un grande classico della tradizione napoletana in chiave moderna, mentre la **Focaccia Marina** sorprende con roast tuna, scarola riccia, pomodorini confit, polvere di olive e capperi. Zanfa Bros è un locale che merita un giudizio estremamente positivo per la sua capacità di combinare tradizione e innovazione in maniera armoniosa. La cucina dei fratelli Zanfardino si distingue per l'attenzione ai dettagli, l'uso di materie prime fresche e una creatività che sa rispettare le radici campane pur abbracciando sapori internazionali. Ogni piatto, dalla pizza ai secondi, offre un'esperienza gastronomica intensa e ben bilanciata

Indirizzo: Via Pisana 42R

Pizzagnolo: l'autenticità napoletana senza compromessi

Pizzagnolo è una celebrazione della pizza napoletana nella sua forma più pura. Il pizzaiolo, rigorosamente fedele ai canoni partenopei, lavora l'impasto con farina macinata a pietra, lievitato naturalmente per oltre 48 ore. Questo processo conferisce all'impasto una consistenza soffice e ben alveolata, con un cornicione gonfio e fragrante, come richiede la tradizione. La cottura avviene in un forno a legna, a temperature altissime, per pochi minuti, ottenendo una pizza morbida e saporita.

[Continua a leggere l'articolo sul sito](#)

Come è rinato Castello di Postignano



L'ARTEFICE È GENNARO MATAKENA, ARCHITETTO
E ARMATORE DI SECONDA GENERAZIONE



Sono 6.000 i borghi italiani in stato d'abbandono. Così secondo l'Istat che ha passato in rassegna i luoghi fantasma il cui tramonto, e talvolta qualcosa di più, immalinconisce noi italiani, poiché pezzi di storia che si sbriciola, mentre è motivo di fascino per i turisti, specie d'Oltreoceano, dunque sprovvisti di lunghe tradizioni. Fa fede il New York Times che regolarmente ne scrive in termini di mete imperdibili.

Fra i due estremi, lo struggimento improduttivo e la magia che promana un sito remoto, c'è chi si industria per recuperare o almeno ravvivare tanta storia e dove il sogno, la follia e lo slancio imprenditoriale sconfina- no l'uno nell'altro. Così è risorto **Monteverdi Tuscany**, a Castiglioncello del Trinoro, grazie all'iniziativa e a dollari a cascata dell'americano **Michael Cioffi**; così rinacque **Castiglion del Bosco**, a Montalcino, su spron di **Massimo Ferragamo** che poi ha venduto la tenuta nel 2022 a un family office, pare che la "family" sia quella dell'emiro del Qatar. Così è rinato anche **Castello di Postignano**, in Umbria, tra Foligno e Spoleto: un grappolo di case medievali costruite l'una sull'altra, salde alla collina, con botteghe e una chiesetta con affreschi del Quattro e Cinquecento. Un affastellamento

di case-torri da quadro cubista. Negli anni Novanta la guida del Touring ne scriveva in termini di ruderi, ora è luogo in parte di residenza, con unità ancora in vendita, e in parte di turismo poiché convertito in hotel diffuso.

L'artefice del progetto

È inoltre un gran contenitore di arte, con mostre di fotografia e di quadri, incontri letterari e un festival musicale che ha la direzione artistica di Luigi Piovano, primo violoncello dell'Orchestra di Santa Cecilia di Roma e direttore d'orchestra. Perché *"va bene rimettere a posto le pietre, però poi bisogna dare un'anima a un borgo non più abitato da contadini e da artigiani; tale funzione è perfettamente assolta dalla cultura"*, spiega **Gennaro Matacena**, l'artefice del progetto.

Napoletano, classe 1945, Matacena è architetto e armatore di seconda generazione, guida la Caronte & Tourist, 5 milioni di passeggeri l'anno, e la RA Consulting srl che progetta edifici moderni, restauri, musei, si va dall'Acquario storico e Museo del Mare di Napoli all'Università di Trieste, di Catania, Messina e di Napoli, dai Mercati di Traiano di Roma all'area archeologica di Saint-Martin de Corléans ad Aosta.

[Continua a leggere l'articolo sul sito](#)