

# PROGRESS

MAGAZINE DI APPROFONDIMENTO DI ATTUALITÀ, ECONOMIA, CULTURA E LIFESTYLE

DICEMBRE 2023 EURO 5,00



## Parigi 2024 Olimpiadi da primato

• INTERVISTA CON LO CHEF

• **CARLOTTA DELICATO:  
A STAR IS BORN**

• RICORRENZE

• **BUON COMPLEANNO,  
ITALO CALVINO!**

• MERCATINI DI NATALE

• **TRA LIGHT SHOW,  
MERCATINI E PRESEPI**

• ANNIVERSARI

• **I PRIMI 140 ANNI  
DI PINOCCHIO**

• L'ICONA SI RINNOVA

• **RENAULT CLIO  
E-TECH FULL HYBRID**

• ICE YACHTS 70RS

• **IL SAILING YACHT MADE  
IN ITALY SARTORIALE**



il vero lusso sarà sempre lo spazio

**NUOVO**  
**RENAULT ESPACE**  
E-TECH FULL HYBRID 200 CV

guida in elettrico in città fino all'80% del tempo<sup>(1)</sup>  
fino a 130 km/h in modalità elettrica<sup>(1)</sup>  
fino a 1.100 km di autonomia<sup>(2)</sup>

da 7 a 5 posti  
fino a 777 L di bagagliaio<sup>(3)</sup>

sistema 4Control con 4 ruote sterzanti<sup>(4)</sup>  
32 sistemi avanzati di assistenza alla guida<sup>(4)</sup>  
sistema Google integrato<sup>(5)</sup> con più di 50 app disponibili<sup>(6)</sup>



(1) le prestazioni in modalità elettrica dipendono dallo stato di carica della batteria e dallo stile di guida. (2) dato da protocollo wltip relativo a vettura con pieno di carburante. (3) a seconda della configurazione. (4) a seconda della versione. (5) Google, Google Maps e Google Play sono marchi registrati Google LLC. (6) a seconda del paese.

nuova gamma Renault Espace: emissioni CO<sub>2</sub> da 104 a 110 g/km. consumi ciclo misto da 4,6 a 4,8 l/100 km (wltip-worldwide harmonized light vehicles test procedure), emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. foto non rappresentativa del prodotto.

Renault raccomanda  Castrol

renault.it

# *The heart of Sicily and the soul of Palermo*

VILLA IGIEA, PALERMO, SICILY



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE BROWN'S HOTEL LONDON  
THE CHARLES HOTEL MUNICH VILLA IGIEA PALERMO MASSERIA TORRE MAIZZA PUGLIA HOTEL DE LA VILLE ROME HOTEL DE RUSSIE ROME  
ROCCO FORTE HOUSE ROME ROCCO FORTE PRIVATE VILLAS SICILY VERDURA RESORT SICILY HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG  
FUTURE OPENINGS: THE CARLTON MILAN ROCCO FORTE HOUSE MILAN

ROCCOFORTEHOTELS.COM

## NATALE, TEMPO DI PACE

Il 2023 si chiude purtroppo sotto il segno della violenza e delle guerre, ma noi vogliamo guardare avanti e sperare in un futuro di pace e prosperità: per questo – nel nostro numero “natalizio” abbiamo inserito -come tutti gli anni – un overview su quello che porterà il 2024 e naturalmente il suo “evento degli eventi” ossia le Olimpiadi di Parigi che arrivano 100 anni dopo quelle organizzate nel 1924; le Olimpiadi sono sempre state un modo per celebrare l’amicizia tra i popoli, sotto il segno dello sport e – quello che ci auguriamo per Parigi 2024 - è che costituiscano un’occasione di dialogo, di pace, di tregua, per un incontro tra quelle nazioni attualmente in guerra tra di loro.

Nel frattempo godiamoci la gioia che Natale porta sempre con sé, gustando specialità di stagione, in primis il Panettone, o girando per i mercatini dell’alta Italia e dei paesi confinanti, un’esplosione di gioia e calore che permette per un po’ di dimenticare gli orrori della cronaca.

Proprio per i gourmet, parlando di “alimentazione” e piatti di Natale due consigli: il primo riguarda la lettura dell’ultimo libro di Dan Saladino, giornalista gastronomico inglese e conduttore affermato di programmi sul cibo su BBC Radio 4 e su BBC World Service che, a partire dal 2006 ha consacrato 10 anni della sua vita a viaggiare intorno al mondo per raccogliere storie sui cibi a rischio di estinzione. Il libro è un utile guida ai sapori e saperi per una nutrizione consapevole.

Mentre per i più golosi il secondo consiglio riguarda la degustazione di piatti nel ristorante della giovane Chef Carlotta Delicato. Infine per concludere abbiamo dato spazio ai lavori di un giovane fotografo che con la sua sensibilità cerca di catturare il nostro spirito “Mediterraneo” .

Buona lettura!

*Paolo Del Panta*



*Franco Del Panta*



# PROGRESS

MENSILE DI APPROFONDIMENTO DI ATTUALITÀ, ECONOMIA, CULTURA E LIFESTYLE

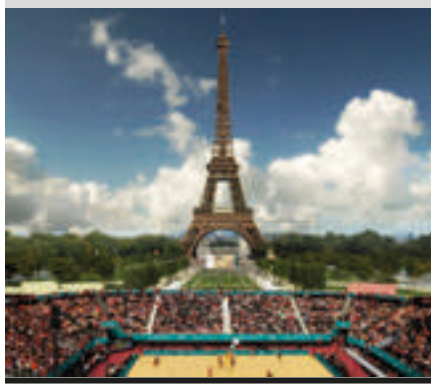
DICEMBRE 2023

EURO 5,00

**30**

EVENTI 2024

**PARIGI 2024:  
OLIMPIADI DA PRIMATO**



**36**

L'ANNIVERSARIO DI PINOCCHIO  
**PINOCCHIO, A 140 ANNI  
DALLA NASCITA,  
UNA FAVOLA PER BAMBINI?**

**40**

I 100 ANNI DI ITALO CALVINO  
**BUON  
COMPLEANNO,  
ITALO CALVINO**



**46**

LE FOTO DI DON MCCULLIN

**DON MCCULLIN  
PROTAGONISTA  
A ROMA**

**50**

SCRITTORI

**L'ULTIMA DI DAN:  
MANGIARE FINO  
ALL'ESTINZIONE!**



**54**

L'ULTIMO MEDITERRANEO

**VIAGGIO FOTOGRAFICO  
ALLA RICERCA DELL'ULTIMO  
MEDITERRANEO**

**62**

LA "RIVOLUZIONE" VATICANA

**DICASTERO PER  
LA COMUNICAZIONE:  
RADICI ANTICHE PER VIVERE  
IL PRESENTE E COSTRUIRE  
IL FUTURO**



**70**

I MERCATINI DI NATALE

**NATALE IN ITALIA  
E IN EUROPA TRA LIGHT  
SHOW, MERCATINI  
E PRESEPI**

**76**

LA PERLA DELLE DOLOMITI

**LA PERLA,  
RAFFINATE ATMOSFERE  
DOLOMITICHE**



**80**

INTERVISTA CON LO CHEF

**DA HELL'S KITCHEN  
ALLA MICHELIN.  
CARLOTTA DELICATO:  
A STAR IS BORN**

# 86

MODA

## THE ESSENCE OF THE NIGHT



# 94

LA NUOVA CLIO

## RENAULT CLIO E-TECH FULL HYBRID. L'ICONA SI RINNOVA



# 98

ICE YACHTS 70RS

## ICE YACHTS 70RS, IL SAILING YACHT MADE IN ITALY SARTORIALE



# 104

QUATTRO RUOTE

## MUSEO FERRARI: QUANDO IL ROSSO NON È SEMPLICEMENTE UN COLORE

Questo periodico è associato all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana.  
Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione  
totale o parziale della pubblicazione.  
Testi e fotografie non possono essere  
riprodotti senza l'autorizzazione della Casa  
Editrice. I manoscritti, anche se non pubbli-  
cati, non vengono restituiti.

Progress è una pubblicazione curata da  
Group Service Events s.r.l. Largo della Primavera,  
40 00171 Roma Rivista mensile registrata presso il  
Tribunale di Roma 17/09/2010 N° 356/2010

### DICEMBRE 2023

#### Uffici Commerciali

Roma, Via Giovanni Devoti, 28 - 00167 Roma

#### Editor in Chief

Paolo Del Panta

#### Direttore Editoriale

Franco Del Panta

#### Pubblicità

marketing@groupserviceevents.com

#### Redazione e Collaboratori Editoriali

redazione@groupserviceevents.com

A. Creta, E. Pasca, A. Casonato, E. Rodi,  
S. Riva, S. Valentini, A. Fusè, M. Baffigi, F. Bruni,  
R. Bernardo, M. Pituano, M. Bertolini, O.Maerini  
B. Vecchiarelli, J. Daporto, D. Battaglia ,  
M.Tiberi, G.Migliore, G.Collina, R. Giasi,  
L.Omiccioli, E.Frojo, R. Leggio, E. Baldoni

#### Ricerca Iconografica e Servizi

A cura della redazione

#### Art Direction

Francesco Sciarrone

www.francescosciarrone.it

#### Stampa, Allestimento e Distribuzione

Group Service Events srl

#### Informazioni e Abbonamenti

info@groupserviceevents.com

www.progressonline.it

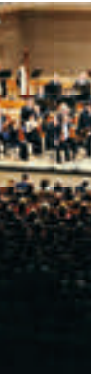
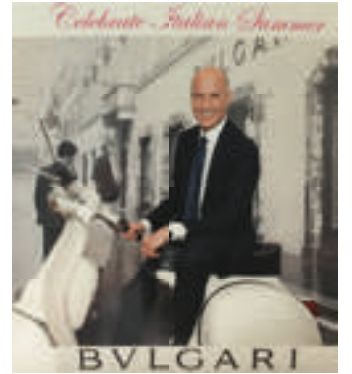
N.B. Massima riservatezza dei dati forniti  
dagli abbonati. Spedizione in abbonamento  
postale. 70% Filiale di Roma.







# ALL ABOUT ITALY



## Celebriamo l'Italia ogni giorno



ALL ABOUT ITALY È ANCHE SULLE PIATTAFORME



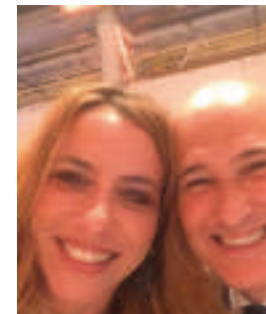
SIAMO ANCHE A BORDO DELLE PIATTAFORME



SEGUICI ANCHE SUI SOCIAL MEDIA



www.allaboutitaly.net



## BREVE STORIA DEL PANETTONE

Il Re delle festività natalizie, si sa, è solo uno: il panettone. Questo dolce lievitato, nella sua forma più classica, presenta una base circolare e si sviluppa in altezza grazie a una lenta lievitazione, terminando nella sua parte più alta con un profilo a cupola.

La tradizione attribuisce la patria d'origine di questo dolce a Milano, nonostante sia difficile risalire alla vera storia relativa alla sua creazione, la quale in molti casi sfuma nella leggenda. Nel lontano 1500 le Corporazioni milanesi avevano deciso che a Natale tutti mangiassero una specifica pietanza, il cui nome era "Pan de Ton", un impasto simile al pane arricchito però con zucchero, burro e uova. Un secolo più tardi, nei primi anni del 1600, inizia a diffondersi la prima definizione ufficiale di panettone: il "panaton", ovvero un grosso pane.

Nel corso del tempo, la ricetta originale che prevedeva pochi e semplici ingredienti ha cominciato ad arricchirsi. Fondamentale per conferire all'impasto la consistenza che conosciamo noi oggi, è stata l'aggiunta di quantità maggiori di uova e burro e, ovviamente, l'introduzione del lievito. Difatti, fino alla metà del 1800 il lievito non veniva menzionato nelle ricette del panettone, il quale era più simile a una focaccia schiacciata, che ai dolci morbidi e slanciati verso l'alto cui siamo abituati oggi.

Attorno a una storia che affonda le sue radici così indietro nel tempo, si è creata un'aura fatta di suggestioni e leggende. La prima, e più nota, risale al 1495 e collega l'invenzione del panettone a un inaspettato incidente culinario. Il cuoco del duca di Milano, Ludovico il Moro, brucia il dolce preparato per il gran cenone della Vigilia di Natale. Un garzone, di nome Toni, decide di improvvisare un dolce contenente zucchero, burro, uova e uvetta. La creazione, detta appunto "Pan de Toni", riscosse molto successo e da allora il dolce divenne parte della tradizione natalizia.

Qualunque sia la vera storia dietro all'origine del panettone, questo dolce di semplici origini guadagnò gradualmente popolarità nel corso dei secoli. Il panettone è oggi un'icona culinaria italiana, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.



---

# PEOPLE

---

## CARLO ANCELOTTI. UNA LAUREA HONORIS CAUSA A PARMA E... UN FUTURO IN BRASILE?

---

L'allenatore del Real Madrid, Carlo Ancelotti ha ricevuto una laurea ad honorem dall'Università di Parma.

La leggenda italiana, 64 anni, ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze e tecniche delle attività motorie preventive e adattate, guadagnandosi l'illustre titolo di Dottore Honoris Causa.

Dopo aver ricevuto l'onorificenza, Ancelotti ha espresso la sua gioia e ha suggerito con ironia che i suoi giocatori ora lo chiamassero "Dottore".

Durante la cerimonia, Ancelotti ha colto l'occasione per condividere con i partecipanti la sua filosofia di allenatore. Ha sottolineato l'importanza dell'altruismo nel calcio e la necessità di ascoltare, prima di prendere decisioni. Le sue parole hanno fornito una visione unica della sua carriera di successo, rivelando che il suo approccio mira tanto a comprendere le persone e le loro motivazioni quanto a padroneggiare le tattiche sul campo di calcio. Nel mezzo dei festeggiamenti, il rettore dell'università ha accennato ai rumors che vedrebbero Ancelotti come prossimo allenatore della nazionale brasiliana nel 2024. Anche se al momento si tratta di puro gossip, si va ad aggiungere all'alone di mistero che circonda il futuro di Ancelotti.





# PEOPLE

---

## FRANKIE “FLAMBOYANT” DETTORI, LA LEGGENDA DEI CAVALLI VENUTO DA MILANO

---

Il fantino italiano Frankie Dettori è una star mondiale delle corse di cavalli, noto in tutto il mondo per le sue discese celebrative in volo.

“Flamboyant” Dettori – così viene soprannominato – ha vinto molti dei prestigiosi eventi nelle corse mondiali, tra cui il Prix de l’Arc de Triomphe per sei volte, un record, 14 successi nella Breeders ‘Cup, quattro Coppe del mondo di Dubai, nove Ascot Gold Cup e due volte l’Epsom Derby. Ci sono voluti 15 tentativi a Dettori per conquistare il Derby inglese, ma lo ha fatto in grande stile nel 2007.

Nel settembre 1996, Dettori sconvolse il mondo dello sport vincendo tutte e sette le gare del Champions Day ad Ascot, un risultato che divenne noto come i “Magnifici Sette”. Le probabilità che Dettori raggiungesse questo risultato erano date dai bookmakers 25.051/1. L’impresa, quindi, fece guadagnare ad un solo, fortunato scommettitore, la ragguardevole cifra di 500.000 sterline. Dettori ha annunciato che si ritirerà dalla sella al termine della stagione 2023.

Lanfranco ‘Frankie’ Dettori è nato a Milano, figlio del fantino Gianfranco Dettori, lui stesso due volte vincitore della 2000 Ghinee. Frankie fu mandato in Inghilterra alla tenera età di 14 anni per lavorare per l’allenatore e collega milanese Luca Cumani a Newmarket.

Dettori ha ottenuto la sua prima vittoria sul suolo britannico su Lizzy Hare per Cumani nel 1987 a Goodwood. Nel 1990 divenne il primo adolescente, dai tempi di Lester Piggott, a cavalcare 100 cavalli vincitori in una stagione.

## FONDAZIONE PRADA: IL FILM DI WES ANDERSON DIVENTA UNA MOSTRA

**“Asteroid City: la mostra”  
approda alla Fondazione  
Prada di Milano e presenta  
le scenografie, gli oggetti di  
scena, i costumi, le miniature  
e le opere d’arte reali utilizzati  
nel film.**

L'inaugurazione della mostra, che occupa la Galleria Nord della Fondazione Prada a Milano fino al 7 gennaio 2024, ha coinciso con l'uscita nelle sale del film in Italia, il quale parla di un immaginario deserto americano, famoso per il suo cratere meteoritico e l'osservatorio celeste e che riunisce giovani astronomi, cadetti spaziali, studenti e residenti di tutto il paese inventato per interrogarsi e vivere lo sconvolgimento causato dagli eventi misteriosi. Mentre l'undicesimo lungometraggio di Wes Anderson viene proiettato in tutto il paese, gli spettatori possono quindi passare alla Fondazione Prada a Milano per vedere, osservare e sperimentare molti degli oggetti di scena, dei costumi e delle opere d'arte utilizzati durante le riprese.



**FOTOGRAFIA, CINEMA, DESIGN,  
ARREDAMENTO NELL'ERA DI INTERNET**

*By Alessandro Petrone*

Wes Anderson ha insistito affinché lui e la troupe costruissero la città piuttosto che utilizzare tecnologie avanzate come la CGI. Attraverso la mostra alla Fondazione Prada di Milano, Wes Anderson spera di trasportare gli spettatori in prima persona nella sua Città degli Asteroidi e di incoraggiarli a sperimentare il processo di

realizzazione di oggetti di scena e costumi e come l'artigianato manuale possa ravvivare i film. Restauro degli oggetti scenici distrutti durante l'alluvione Asteroid City di Wes Anderson può essere considerata in parte un western con forti influenze di fantascienza, dramma e commedia, ricca di esplorazione del dolore e della perdita. I colori vividi portati dalla cinematografia contrastano con lo spazio espositivo alla Fondazione Prada di Milano poiché il cemento grigio della sede trasuda mistero e un'atmosfera oscura. La location voluta mira a suscitare la profondità delle emozioni degli spettatori, in modo che possano vivere più intensamente alcuni dei temi del film, da un paesaggio immaginario sul grande schermo a uno spazio fisico reale a Milano.





# *Relax by the sea amid the culture of Sicily*

THE VIEW FROM THE POOL AT VERDURA RESORT, SICILY



ROCCO FORTE HOTELS

HOTEL DE ROME BERLIN HOTEL AMIGO BRUSSELS THE BALMORAL EDINBURGH HOTEL SAVOY FLORENCE BROWN'S HOTEL LONDON  
THE CHARLES HOTEL MUNICH VILLA IGIEA PALERMO MASSERIA TORRE MAIZZA PUGLIA HOTEL DE LA VILLE ROME HOTEL DE RUSSIE ROME  
ROCCO FORTE HOUSE ROME ROCCO FORTE PRIVATE VILLAS SICILY VERDURA RESORT SICILY HOTEL ASTORIA ST PETERSBURG  
FUTURE OPENINGS: THE CARLTON MILAN ROCCO FORTE HOUSE MILAN

ROCCOFORTEHOTELS.COM

## **UN PALCOSCENICO FATTO DI LUCE: MARTINO GAMPER ALLA HAUS DER KUNST**

**La nuova opera interattiva  
"Sitzung" del famoso designer  
italiano Martino Gamper  
trasforma la sala centrale della  
Haus der Kunst di Monaco  
in un nuovo spazio sociale di  
movimento e di incontro in  
continua evoluzione.**

La mostra interattiva presenta 100 sedie, tutte riconfigurate dal designer italiano Martino Gamper. I visitatori sperimentano una scena in costante cambiamento, poiché Gamper invita tutti a riposizionare le sedie per riunirsi, riposarsi e giocare. Una rete di lampade - modello "Occhio - 108 Sento sospeso" in oro opaco, per la precisione - mette in mostra questa installazione su un palcoscenico fatto di luce. Gli apparecchi a sospensione regolabili in altezza sono stati realizzati con una lunghezza speciale per la Haus der Kunst e possono essere regolati in modo flessibile per



**FOTOGRAFIA, CINEMA, DESIGN,  
ARREDAMENTO NELL'ERA DI INTERNET**

*a cura della redazione*

essere sospesi tra 5 metri e 3,5 metri dal suolo. I passaggi ai lati della sala sono illuminati dai faretti a binario "Occhio's Più alto R 3d" in bianco opaco. È la prima volta da molto tempo che l'impianto di illuminazione della Haus der Kunst viene modificato e gli apparecchi Occhio nella sala centrale del museo creano ora una simbiosi tra la mostra e il progetto illuminotecnico.

Grazie agli apparecchi flessibili

a sospensione "Sento sospeso" si crea un dialogo tra la luce e l'oggetto in mostra. La rete di apparecchi a sospensione conferisce allo spazio un ulteriore tocco di esclusività, producendo un'illuminazione drammatica che è allo stesso tempo differenziata ed espansiva, a seconda della lunghezza di sospensione dei singoli apparecchi. Poiché ogni apparecchio può essere controllato individualmente e regolato in modo indipendente tramite "Occhio air", l'illuminazione diventa un'installazione interattiva ad hoc che continua ad evolversi, tutto grazie al controllo Bluetooth. I classici faretti, invece, conferiscono ai passaggi un aspetto più formale.





# CASTELLO DI CORBARA



*Twenty-five hundred acres in a glass*

[www.castellodicorbara.it](http://www.castellodicorbara.it)





**RISTORANTI, CHEF, PIATTI E  
NUOVE CUCINE DALL'ITALIA**

*by Alessandro Petrone*

## **SANT AMBROEUS APRE LA SUA CASA DI MONTAGNA AD ASPEN**

**Il Sant Ambroeus, il bar milanese istituzione culinaria, ha fatto il suo debutto ad Aspen, la nota località sciistica in Colorado.**

In occasione della sua prima avventura americana, lo Studio Giampiero Tagliaferri ha tenuto una masterclass sul design alpino contemporaneo. Lo spazio è una miscela armoniosa tra la bellezza naturale di Aspen e l'eleganza italiana, con arredi italiani vintage come i divani "Le Bambole" di Mario Bellini e le sedie Carlo Ratti degli anni '50. La tavolozza dei materiali del bar è altrettanto evocativa, con banconi in cemento, pavimenti in pietra e tocchi caldi di legno di noce e marmo Verde Alpi. Ma Sant Ambroeus è molto più che una semplice festa per gli occhi. A dirigere, la cucina è l'executive chef Guido Moggi, che propone la pasticceria e i paninetti all'olio caratteristici del marchio, insieme a nuove aggiunte come toast con avocado e salmone affumicato e il panino Praga. La new entry è un abbinamento olistico con l'atmosfera dall'alba al tramonto di Aspen, un luogo dove i visitatori possono assaporare al mattino un espresso e un cornetto o rilassarsi con un Martini Affogato dopo una giornata sulle piste.

