

**SHOW BIZ**

**Ben Dj al servizio dei top party**

pag.15

**IN CITTÀ**

**Fashion Week: le tendenze moda '24**

pag.5



**BUSINESS PEOPLE**

**Sam Altman è di nuovo in sella**

pag.12

**GOOD NEWS**

**Ukiyoe, per imparare la grafica**

pag.3



N.24 Marzo 2024



**INQUADRA IL QR-CODE E SCOPRI DI PIÙ**

[www.inextramagazine.com](http://www.inextramagazine.com)

INVEXTRA

# NEWS



## Max Mariola

*Sorriso ed energia, tra cibo e social*

**WELLNESS BIZ**

**La pianta che fa lavorare meglio**

pag.15



**MADE IN ITALY**

**La grinta di Giuseppe Crippa**

pag.14



**TECNOLOGIA**

**L'IA si studia a scuola, nelle Marche**

pag.11



# CryssaEden

C o m m u n i c a t i o n

Nell' Eden della Comunicazione nulla è Proibito ed **ogni Frutto è Prodigioso**



CryssaEden  
**Communication**



CryssaEden  
**Web**



Entra nel  
nostro Eden



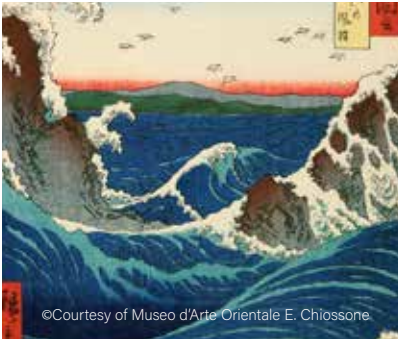
CryssaEden  
**Events Do it in Italy**



CryssaEden +  
**Gadgets & Services**

La Comunicazione la pratichiamo tutta, On line e Off line. Creatività e gestione Siti, Ecommerce, Social, campagne Web e tradizionali, produzioni video ma anche Branding e Corporate Identity fino agli Eventi. Sul Promozionale poi siamo imbattibili.

**Allora che frutto scegli!**



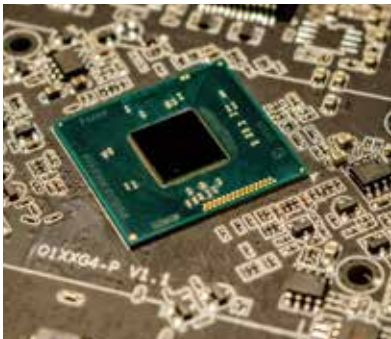
©Courtesy of Museo d'Arte Orientale E. Chiossone.

## Ukiyoe, per imparare la grafica

A Roma e Milano vanno in scena due mostre dedicate all'Ukiyoe, quel Mondo Fluttuante che è l'antenato dei manga. A Milano, dal 4 aprile al 16 giugno al concept store Tenoha c'è un'esposizione multimediale. A Roma, per Visioni del Giappone, fino al 23 giugno, a Palazzo Braschi ci

sono 150 capolavori epoca Edo, ovvero creati tra Seicento ed Ottocento. C'è molto da imparare, anche oggi, per chi si occupa di design e non solo, dall'essenzialità dei tratti di queste opere. Sembra impossibile che la silografia di Utagawa Hiroshige che vedete qui abbia ben 167 anni.

## La guerra dei chip fa bene



Un chip è un "pezzetto", un componente elettronico composto da una piastra in silicio ed è la base di ogni computer o smartphone. La miniaturizzazione ha trasformato i chip in microchip. Il recente boom di Nvidia, che produce schede grafiche per il gaming con processori molto veloci, perfetti anche l'utilizzo dell'Intelligenza Artificiale, rischia di essere altrettanto importante. Nel '23 Nvidia ha avuto un utile netto di 29,76 miliardi di dollari, per cui nel settore vuol restare protagonista anche Intel e Microsoft, che collaborano nel progetto Intel Foundry.

## Settore auto: l'export cresce

Nel primo semestre del 2023, si è osservato un aumento dell'export nel settore dei componenti automobilistici dell'11,9% rispetto al 2022, per un valore di 13,3 miliardi di euro. Si è anche registrato un aumento delle importazioni del 12,5%, raggiungendo ben 10,4 miliardi di euro, con un saldo positivo a favore dell'export di 2,94 miliardi di euro. Nei primi sei mesi dell'anno passato, l'export complessivo ha segnato una crescita del 4,1%, evidenziando l'importanza del settore auto nel contesto italiano, nonostante il ridotto numero di auto prodotte nel paese.



## Occupazione: è record



Nonostante in troppi settori si guadagni poco e nonostante tante dimissioni, il tasso di disoccupazione tra i 15 e i 74 anni in Italia continua ad abbassarsi: è diminuito, nella più recente misurazione (dicembre 2023) a cura dell'ISTAT, di 0,4 punti rispetto all'anno precedente. Anche il tasso di occupazione è salito al 61,5% (+0,2 punti sul trimestre precedente). Tutto questo ha portato, su base annuale, ad un aumento di quasi 500.000 occupati (+2,1% in un anno). Quanti sono gli italiani che lavorano, quindi? Sono ben 23 milioni 598mila. Non è abbastanza, ma la tendenza è positiva.

*Fratelli Corona*

CONTATTI:  
fratellacorona@gmail.com | 02 3048743  
[www.fratelli-corona.com](http://www.fratelli-corona.com)

**Office & Home S.r.l.**  
Tel: +39 3515669471  
[www.officehomesrl.it](http://www.officehomesrl.it)

**PMG PONTeggi srl**  
sistema di ancoraggi per ponteggi

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

**dpr** SMART SOLUTIONS FOR THE LABELING INDUSTRY

03 62542939 | [www.dpr-srl.it](http://www.dpr-srl.it)  
Via Marisa Bellisario, 8 C - Barlassina (MB)



- Pulizie
- Igiene Ambientale
- Facchinaggio
- Manutenzione dell'immobile
- Derattizzazione
- Deblaterizzazione
- Logistica Integrata
- Hostess per eventi e fiere
- Traslochi di ogni genere
- Trasporti
- Sicurezza
- Portierato
- Outsourcing alberghiero
- Sanificazione all'ozono



**CONTATTI:**

Via Maestri Campionesi, 27 - 20129 Milan  
Off. 02 39400681 | Mob + 39 344 1130699  
Mail: info@baroneservice.it

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



**BLACK CAR MILANO**  
PERSONAL DRIVER & CHAUFFEUR SERVICE

Tel: +39 329 072 6829  
[www.blackcarmilano.com](http://www.blackcarmilano.com)



# Fashion Week

## Ecco le tendenze moda l'autunno '24

Milano è la città della moda e delle tendenze. Durante la recente Fashion Week (Women Fall Winter '24-25) sono state tante le novità, a partire da de couture, iconica, estrosa, a tratti sfacciata e a tratti bon ton, capace di cambiare pelle a seconda di come la si guarda o come la si indossa. La collezione di borse de couture è un ossimoro del design, dove il massimalismo convive con il minimalismo, l'esuberanza del colore si alterna al black&white. Shopping bag, mini borse, nuovi modelli costruiti con sapienti intrecci di catene interamente realizzati a mano, materiali inediti, innovativi concetti di convertibilità, come la linea Zippè che, con un gioco di cerniere, può essere assemblata in tanti modi. Da Baldinini, azienda di calzature romagnola, è stata proposta "Fino ad ora come allora", mostra immersiva che ha raccontato la storia e il Saper Fare che da sempre caratterizzano Baldinini. La retrospettiva era curata da Matete Martini e ha raccontato il percorso di successo del brand attraverso opere dell'artista, audio foto e video, e una selezione dell'archivio storico Baldinini affiancato da alcuni pezzi della nuova collezione invernale. Due i modelli protagonisti rivisitati con mano contemporanea: mocassino e ballerina. La stagione, come la mostra, rappresenta un ritorno alle radici in grado di riflettere un'analisi su valori e principi dell'azienda. Il marchio ha esplorato dettagli che celebrano l'eredità dell'eccellenza italiana nell'utilizzo di tecniche, materiali e dettagli di finitura speciali, unendoli a silhouette semplici e raffinate, che sposano un lusso rilassato. L'appuntamento è stato il primo momento di celebrazione dei 115 anni che Baldinini compirà nel 2025. Al Museo della Scienza e della Tecnica è stata organizzata la sfilata-evento che ha raccontato tutte le donne di Fracomina Stile urbanwear, chic e

scanzonato, e una nuova idea di lusso easywear, cool e di tendenza. Il risultato è un equilibrio couture tra forme e ispirazioni capaci di fermare il tempo e di disegnare, con i capi, la perfetta idea di stile del brand. Capispalla importanti, sdrammatizzati da linee rigorose per una bossy woman che sceglie i classici due pezzi di carattere, in cui è il colore a fare la differenza. Pantaloni, abiti, casual declinato nelle cromie autunnali in chiave cargo e addolcito da deliziose incursioni knitwear e da una folle attrazione per il color block, anche in versione pattern. Emancipazione e tensione erotica disegnano una donna sempre libera di scegliere.



**Tel. 02 9084 1646**  
Via dell'Industria 9, 20083 - Gaggiano (MI)

**VIA ALESSANDRO VOLTA 1, 23100 LECCO**

**VIA BISNATI ALESSANDRO, 4 20161 (MI)**

**info@samtiarreda.com**  
VIA SANT'AGOSTINO 7 - 20821 MEDA MB

INTERVISTA

# Max Mariola, sorrisi ed energia tra cibo e social

(a cura del team InveXtra, testo raccolto da Lorenzo Tiezzi)

"Mi scusi, posso dire ai ragazzi che non devono più stare in silenzio? Sa, tra poco iniziamo il servizio...". Il direttore di sala sorride ed è molto educato, ma ha il viso un po' tirato. Sono quasi le 18 e la brigata di cucina del nuovo ristorante milanese dello chef romano Max Mariola, in via San Marco, deve mettersi al lavoro. Se tutti lavoreranno in fretta la colpa è del team di InveXtra Magazine / XNews. Mariola è il frontman, ma la ristorazione è un lavoro collettivo. Il set della nostra video intervista a cura della nostra Alessandra Scarci ed FB Communication Agency, che leggete anche qui con qualche aggiunta e un po' di riflessioni, è all'ingresso del ristorante. Siamo così riusciti a disturbare sia la sala sia la cucina. Qui lavorano ben 25 persone. Sorridono tutti, anche i barman (è anche cocktail bar, non solo ristorante). "Sono tutti professionisti eccezionali. E hanno tutti sposato la mia 'politica', quella di sorridere", dice Max. "Perché se sorridi ti passa tutto, anche i problemi". Mariola segue un proverbio giapponese che aiuta: "Non sorridere quando ti succedono cose belle, sorridi affinché succedano". Star della cucina social, 54 anni portati benissimo, Mariola ha lavorato a lungo in tv (Gambero Rosso Channel) ed ha alle spalle un background più che solido. Tra i suoi maestri, oltre alla mamma Fiorella e Madre Natura, c'è lo chef

stellato Fulvio Pierangelini. Mariola sui social prepara piatti semplici, così copiandolo possiamo sentirci bravi. Ma dietro tanta semplicità, c'è un'attenzione spasmodica per la qualità dei prodotti. "Ho un fornitore solo per l'aglio, faccio impazzire l'amministrazione, sono fatto così", dice. Gli oli che usa nel suo nuovo ristorante sono gli stessi con cui cucina per sé e i suoi cari, a casa. A Milano non lo fa spesso: a casa dorme e fa la doccia Intevista accorciata.rtf tra una corsa ed un allenamento in palestra, dove ha conosciuto Alessandro Bucco, l'editore del giornale che state leggendo... Perché chi si vuol bene il tempo per allenarsi lo trova sempre.

LUMA

STAMPINGO PASTIGLIE PIANIFICAZIONE  
CAPRELE PER TURBIDI E PIANIFICAZIONE

www.lumasnc.com



SECURCOM  
SERVIZI DIGITALI EVOLUTI  
PER AGENZIE INVESTIGATIVE  
www.securcomitaly.it



TF THE FORMWORK | forms for your ideas  
CONTATTI  
(+39) 02-6275829 | www.theformwork.it  
Via Achille Grandi, 7 - 20097 San Donato Milanese (MI)



Arredi Goldin  
TRADIZIONE + QUALITÀ + INNOVAZIONE  
+39 02 93567601  
www.arredigoldin.it



### **Come mai un romano come te ha deciso di aprire un ristorante a Milano?**

*"Milano è una città che va sempre 'a manetta'. E' una città in cui succedono tante cose, in cui incontri sempre persone interessanti. C'è quello che vuol farti vedere i suoi occhiali, che sono bellissimi, c'è Alessandro Bucco con il suo giornale... è una città effervescente, come l'acqua gasata, che adoro. C'è poi anche un motivo più tecnico per aprire qui: a Roma il turismo è fin troppo centrale, in agosto se ne vanno tutti al mare, mentre qui gli stranieri arrivano per fare shopping..."*

### **Oggi sei chef, imprenditore, showman sui social, hai una tua academy, hai scritto un libro... ma è vero che fino a 12 anni volevi fare il prete?**

*"Faccio tante cose è vero, ma non sono certo uno showman. Sui social sono me stesso e infatti parlo romanesco, cosa che in tv mi sconsigliavano di fare... E' per questo che piace ciò che faccio, perché è tutto vero, ed è quello che consiglio a tutti. Chi è sincero trova il proprio pubblico. Quanto a diventare prete... Avevo la tunica rossa da chierichetto cantore, con il mio nome scritto dietro, come le giacche da cuoco! Nella mia famiglia c'era un vescovo, quindi sarebbe stato naturale se avessi scelto quella strada. Non è andata. Come si dice a Roma, a un certo punto ho 'sderarazzato', ho cambiato strada*

### **Intorno ai 22 anni ha deciso di fare lo chef. Come hai iniziato?**

*"Lavoravo fin da giovanissimo con mio padre, nell'azienda di famiglia, che era specializzata nel restauro di oggetti preziosi e sacri come candelabri, etc. Lavoravo, certo, ma un po' controvoglia. Mio padre purtroppo*

*po venne a mancare quando aveva la mia età per un infarto, una disgrazia improvvisa, a cui si sommò quella di un socio che voleva approfittarsi di me e di mia madre a livello societario. Fu allora che presi la mia strada in cucina. Ho iniziato dalla gavetta, nel settore dei banchetti, facendomi raccomandare di qua e di là, anche per lavorare gratis! La prima volta chiesi se andava bene se arrivato alle 11... la risposta fu: - se devi venì a magnà va bene!-"*

### **Parlare con te trasmette energia positiva.**

*"Sono fatto così. Ho sempre avuto obiettivi nella vita e ho sempre cercato di stare bene con me stesso. Vengo da una famiglia in cui mangiare bene è sempre stato come una religione. Sono convinto che quando è così, quando stai bene, attrai persone serene, come te. Non è una questione estetica, anche se non sei super bello o super bella funziona, eccome! Ti fai una risata davanti allo specchio e vai avanti. Essere presuntuosi, sentirsi troppo 'fighi' invece, ti allontana da tutti".*

### **Sui tuoi social scrivi che sei un ex triatleta, per cui vuol dire che andavi davvero forte. Oggi invece basta concludere un Ironman per sentirsi superman...**

*"Me la cavavo. E da sempre curo molto la mia "Me la cavavo. E da sempre curo molto la mia alimentazione. Se esco con gli amici e bevo un bicchiere in più, è l'eccezione, non certo la regola. E' un regalo che mi faccio. Da sempre mangio molta verdura. Non si può Vivere di sola insalata, per cui spesso la cucino ripassata. E' altrettanto sana, ma molto più buona. Le ho fatte tutte, le diete a base di tonno e riso, ma*



Max Mariola e Alessandro Bucco

## INTERVISTA

*non fa per me. Pensa che c'è gente che va avanti con frullati perché altrimenti non ce la fa a mandare giù..."*

### Cosa ne pensi di barrette e gel per chi fa sport?

*"La barretta perfetta è mangiarsi una mela di quelle nostre, scrocchiarella, 35 - 40 grammi di Grana o di Parmigiano e qualche noce. A volte integro anche io con proteine in polvere, quando non riesco a mangiare come dovrei, ma è un'eccezione, non la regola"*

### Come fai a motivare il tuo team?

*"Abbiamo sempre obiettivi chiari. Chi lavora con me sui social, ad esempio, sa che dobbiamo raggiungerli insieme. E poi facciamo viaggi e vacanze, ci divertiamo... e ovviamente ci sono premi quando tutto va come deve andare. Sono una persona generosa, perché so che da solo sul lavoro non combini mai niente"*

### Come si può cucinare senza sprechi?

*"Oggi va di moda essere ambientalisti, io invece ho imparato tutto o quasi da mia mamma e da mia nonna. Allora esisteva l'economia domestica perché la loro era una generazione che stava a non sprecare. Basta ispirarsi alla tradizione. Un tempo in ogni famiglia si lavavano le bottiglie di vetro per metterci la salsa di pomodoro o il succo di frutta nel mese di agosto. Si mangiavano solo i prodotti di stagione perché quelli c'erano... e in autunno facevamo la vendemmia, anche noi ragazzi, oppure andavamo nel bosco a raccogliere i funghi. Tutto questo ti metteva in contatto con la natura. Capivi che i polli hanno sempre due zampe, non sono solo dei nuggets da ordinare al fast food"*

### In effetti spesso mangiamo prodotti che arrivano da lontano senza motivo...

*"Utilizzare prodotti di stagione è importante perché*



Alessandra Scarzi e Max Mariola

*così non si inquina, non si riscaldano le serre, non si fanno fare tragitti lunghissimi a camion e navi che arrivano dall'altra parte del mondo. Dobbiamo proprio mangiarlo, l'avocado? Dobbiamo in fondo solo seguire gli insegnamenti della natura, che è perfetta. Ogni cambiamento, anche quando sembra abbia senso, può rovinare l'ecosistema. Faccio un esempio: il tonno è una specie migratoria, che si sposta sempre a 70 km all'ora... Chi prova ad allevare tonni, in mare, tra le reti, si accorge che quando si fermano, le feci dei tonni 'bruciano' il fondale. L'ambiente ha un equilibrio fragile, se lo stravolgi crei disastri"*

### Per te cucinare è un atto d'amore?

*"Sì. E' un mestiere che mi sono scelto, per cui ho una grande passione. E' proprio l'amore la cosa che muove tutto. Quando facciamo qualcosa con passione, raggiungiamo risultati meravigliosi. Noi italiani siamo un popolo fantastico, abbiamo eccellenze in qualunque campo, nel design, nell'arte, nelle auto. In cucina poi se cucini con amore, anche sono sei tanto bravo, metti in tavola un buon piatto. Se invece cucini per tua suocera, mica succede! Bisogna lottare per quello che ci appassiona. E' questo l'unico consiglio che do ai più giovani"*







**Just**  
NCC MILANO

+39 393 1520041 | info@justnccmilano.it  
www.justnccmilano.it

SCOPRI LE NOSTRE SOLUZIONI



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



**AGFENERGY**  
a great future for energy



**LEADERSHIP NELLA  
CYBER SECURITY**

[info@tandt.it](mailto:info@tandt.it)  
[www.tandt.it](http://www.tandt.it)



**SOLUZIONI EDILIZIE A 360°**  
[WWW.EDILMACRI.IT](http://WWW.EDILMACRI.IT)

# L'IA si studia a scuola, nelle Marche

Finalmente, presso l'Istituto Superiore Marconi Pieralisi di Jesi, l'intelligenza artificiale cessa di essere un'idea vaga, trasformandosi in una disciplina utile nel lavoro e pure nella vita di tutti i giorni. Marcello Pignini, il coordinatore del Dipartimento di Informatica, spiega che questa materia è stata introdotta nelle classi quarte e quinte con un'ora settimanale. L'obiettivo è fornire agli studenti una preparazione più specifica e avanzata sulle nuove tecnologie emergenti e le loro concrete applicazioni. In questo caso, l'insegnamento compare regolarmente nell'orario delle lezioni, differenziandosi dai rari casi in Italia in cui è trattato, ma solo come un progetto facoltativo. I dirigenti scolastici del Marconi Pieralisi di Jesi sottolineano che questa scelta di tecnologia non è motivata dalla ricerca di visibilità mediatica, bensì dall'intenzione di rispondere a una concreta domanda proveniente dal mondo del lavoro e delle aziende. Già a partire dal terzo anno, gli studenti qui affrontano questioni etiche legate all'IA, esplorando quindi sia le sue potenzialità, infinite o quasi, sia i rischi ad esse associati, altrettanto infiniti. Qual è l'obiettivo? Fornire agli studenti una formazione avanzata sulle tecnologie in evoluzione, arricchendo la loro cultura e prospettando nuove opportunità professionali. L'inclusione dell'intelligenza artificiale nel programma di studi, come dicevamo, ha lo scopo di sviluppare competenze essenziali per il mondo del lavoro, che oggi le richiede costantemente. Inoltre, apprendere queste materie prima di raggiungere la maggiore età consente di acquisirne una padronanza completa senza doverle imparare quando è troppo tardi, in un certo senso. Al tecnologia.rtf il gradimento dell'intelligenza artificiale nella scuola è stato oggetto di un sondaggio condotto da SWG su



un campione di 600 docenti. Il sondaggio l'ha presentato il sindacato Gilda, senz'altro uno dei più battaglieri nel tutelare i diritti di una categoria che guadagna troppo poco per le immense responsabilità che ha nell'educazione di ragazze e ragazzi. Ovviamente, l'indagine rivela che l'IA divide gli insegnanti: il 52%, soprattutto tra gli over 55, si oppone al suo utilizzo, mentre il 48%, principalmente under 35, dà parere opposto e crede che l'IA possa servire. Come? Ad esempio, nella gestione della burocrazia scolastica (44%), inclusi assenze, voti e correzione delle verifiche. Non solo, potrebbe essere utile per i programmi e i materiali didattici (41%)... o addirittura per la formazione dei docenti (37%).

**(Jacopo Neri)**

 **ViaLibra**



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

  
Pi Group srl  
your trusted advisor

- Illuminazione led
- Energia, gas naturale e telecomunicazioni
- General contractor

[www.pigroupsrl.com](http://www.pigroupsrl.com)

 **IL MESTIERE DEL LEGNO**



CONTRATTI  
TEL. 02.302090 | EMAIL: AMMINISTRAZIONE@EM-LOGNO.IT  
VIA SANTE' BASSANO, 63 - 20096 MELEGNANO (CO)

  
**LA MANNA**

0239468641 | [www.la-manna.it](http://www.la-manna.it)  
Via Clateo Castellini, 63 Melegnano MI

A cura di Francesca Lovatelli Caetani

# Sam è di nuovo in sella

La vicenda di Sam Altman ha dell'incredibile. Dopo quattro giorni dal suo licenziamento, peraltro senza preavviso, è tornato ad assumere il ruolo di CEO di OpenAI, la società di che ha lanciato ChatGPT. Come è potuto accadere tutto questo? Tra l'altro, per buona pace dei superstiziosi, il nuovo incarico è avvenuto proprio venerdì 17 novembre del 2023... Sam Altman è tornato in sella dell'azienda tecnologica di cui si parla di più nel mondo dopo le vibranti proteste di tanti investitori e dei circa 700 dipendenti dell'azienda. Perché Altman è davvero uno degli uomini più influenti della Silicon Valley, su questo non si discute. Dopo il suo rientro in azienda, il consiglio di amministrazione è cambiato non poco, ma ha comunque visto il rientro di uno dei migliori collaboratori di Altman, Brockman. E non è tutto: Altman continua a puntare tutto o quasi sull'innovazione. Per i meno informati, OpenAI è una startup di ricerca sull'intelligenza artificiale (AI in inglese e IA in italiano). Fondata nel 2015, con il nuovo incarico di Altman ha rafforzato la partnership con la Microsoft. L'azienda di Bill Gates ha infatti investito miliardi di dollari in OpenAI. Altman è stato più volte paragonato a Steve Jobs, licenziato da Apple nel 1985 e di nuovo in sella nel 1997... solo che quattro giorni non sono 12 anni di Purgatorio. Concentriamoci però sulle innovazioni di OpenAI, che ha lanciato la prima versione di Gpt, il 30 novembre 2022, dando il via a una corsa all'IA, rivoluzione paragonabile a quella di internet. L'IA generativa, infatti, permette di produrre su richiesta testi, codici, immagini e suoni. Resta, per alcuni, una grande preoccupazione soprattutto per la possibile scomparsa di posti di lavoro e per le dichiarazioni di Altman a Davos. L'Intelligenza artificiale "è una tecnologia molto potente ma non sappiamo bene cosa possa succedere. Questo è



vero per ogni rivoluzione tecnologica. E' facile immaginare che abbia un impatto massiccio sul mondo, che potenzialmente può andare molto male. L'idea è di immettere questa tecnologia nel mondo e vedere come va, dare il tempo di sviluppare regole, adattarsi, capirne i rischi". "Il nervosismo che c'è verso di noi, ci dice che il futuro è nelle nostre mani. Credo che il mondo sappia che i benefici possono essere talmente grandi che vale la pena rischiare", spiega ancora Altman. "E' un bene che le persone abbiano paura. Possiamo imparare dalle lezioni del passato. La tecnologia può essere governata e si possono fissare soglie di sicurezza". Comunque vada, Altman sarà protagonista.



**ZF RENT SRL**  
SERVIZIO DI NOLEGGIO

CONTATTI  
Email: [zf.rentsrl@gmail.com](mailto:zf.rentsrl@gmail.com)  
Via Silvio Pellico 16 - 22090 Cabiato (CO)



**+39 02 8126 5888**  
Via Polveriera, 41, Novate Milanese MI



**Studio S.G. Consulting**  
Tel. 0317093566  
Corso Unità d'Italia 2 22063 Cantù (CO)



**JOLLY PACK**  
LAVORAZIONE COSMETICI

[www.jolly-pack.it](http://www.jolly-pack.it)



# GESTIONE DEBITO

La soluzione al sovraindebitamento

## Hai problemi con i tuoi debiti?

Ritrova la tua serenità, affidati a specialisti con una lunga e solida esperienza alle spalle!

INQUADRA IL  
QR-CODE



Scopri la soluzione  
adatta a te

Servizio offerto da:

**MC**  
S.p.A. - S.p.A. S.p.A.

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

Corso Vittorio Emanuele II n°30 - Milano



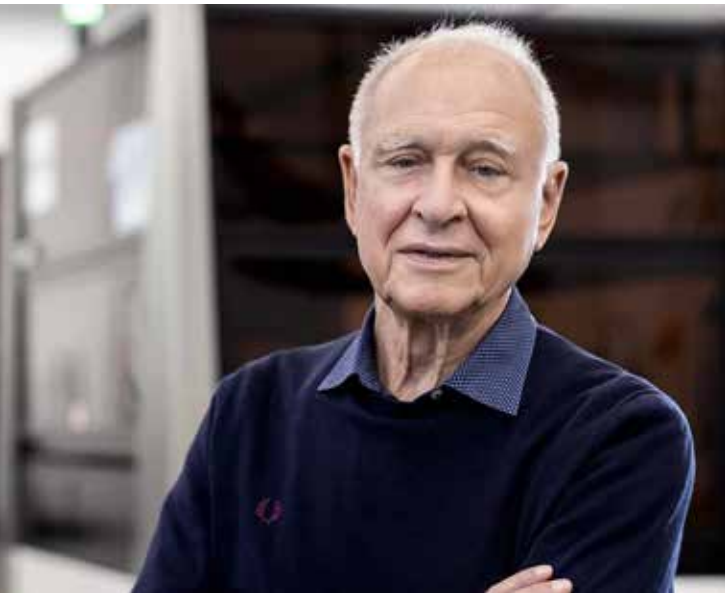


A cura di Francesca Lovatelli Caetani

# La grinta di Giuseppe

Su XNews / InveXtra Magazine non raccontiamo soltanto gli imprenditori più celebri, quelli in cima a questa o quella classifica. Sarebbe banale e c'è già chi lo fa, tra l'altro molto bene. Secondo noi, si può imparare molto di più da persone come Giuseppe Crippa, titolare di Technoprobe, azienda di semiconduttori di Merate. E' miliardario ed è considerato uno dei nuovi Paperoni già dal 2022. La sua azienda viene anche definita «un angolo di Silicon Valley alle porte di Milano». Tra i suoi clienti, ci sono Apple e Samsung, e la sua azienda può vantare 2300 dipendenti nel mondo e tre centri di ricerca e sviluppo, con ricavi di più di 428 milioni, una crescita del 57,4%. 89 anni a giugno, Crippa ha logicamente lasciato ai suoi tre figli la guida di Technoprobe, che oggi è arrivata a 3,7 miliardi di dollari di fatturato. E'

specializzata nella progettazione e realizzazione di interfacce elettro-meccaniche chiamate Probe Card. Ciò che però ha reso grande questa eccellenza del territorio lombardo è proprio la passione di Giuseppe Crippa, che deve la sua fortuna al suo spirito imprenditoriale ed alla tendenza ad innovare, sempre. Ma come avrà fatto a diventare uno tra gli uomini più ricchi del mondo? La sua storia è insolita. A 60 anni, dopo 35 anni, accetta la proposta di liquidazione ricevuta dall'azienda STMicroelectronics. Avrebbe potuto mollare... e invece decide di dare vita a Technoprobe, la sua società, con sede a Cernusco Lombardone. L'attività? E' il testing dei microchip, il cuore di tecnologie che usiamo ogni giorno come telefonini e pc. Madre maestra, padre impiegato, ultimo di tre figli, aveva uno zio che faceva il falegname che lo coinvolgeva nella creazione di mobili. Ha vissuto l'esperienza della guerra e dei bombardamenti e poi ha cercato lavoro nella società ingegneristica Breda, prima di mettersi in proprio. Anche se oggi la sua società è gestita dai figli, va spesso in azienda e continua a elaborare progetti per il miglioramento della qualità diminuendo i costi di produzione. E resta attento al sociale, con l'orto creato con la cooperativa Paso, ma non solo, perché ha finanziato l'erogazione di 300.000 euro per l'acquisto di una colonna endoscopica con modulo AI e un ecografo al Mandic di ultima generazione per l'Azienda Socio Sanitaria lecchese con la Fondazione Mariarosa e Giuseppe Crippa. La società della famiglia è sicuramente destinata ad espandersi, perché il settore si è rivelato redditizio ed in costante crescita. Il segreto del suo successo, riassumendo, è avere attorno a sé le persone giuste... e non mollare mai.



## Il suono del cibo



Food Ensemble propone eventi che mescolano l'esperienza culinaria, con l'opportunità di catturare i suoni dei sapori che ci circondano. I rumori dei cibi e dei cuochi al lavoro, amplificati, diventano un'esperienza sonora, che si fonde con la musica suonata dal vivo e dj set in vinile. Tutto questo prende vita l'8 marzo al Cortile di Milano, ristorante e cocktail bar che nasce da Food Genius Academy in collaborazione con FoodFellas Milano. E' un luogo in cui tradizione e innovazione si uniscono, perfetto per un evento come Food Ensemble. [instagram.com/food\\_ensemble](https://www.instagram.com/food_ensemble)

## Federica, anti personal trainer



## La pianta che fa lavorare meglio

Una pianta non si sceglie per motivi estetici. Infatti, solo se cresce bene, fa bene anche al nostro umore ed alla nostra produttività. Dobbiamo tenere in considerazione di quanta acqua e di quanta luce ha bisogno, se necessita di ventilazione, qual è la temperatura in cui può crescere bene e infine il giusto substrato. La luce, ad esempio, è cibo delle nostre piante, senza luce le piante non possono che morire di fame. Le piante che crescono nei boschi, dove la luce è indiretta, di solito si trovano bene nelle nostre case.

(a cura di Paola Buratto, Instagram.com/progettobiofilia)



## Al servizio dei top party



"Faccio spesso consulenze per brand e organizzatori, quando vogliono proporre eventi a cinque stelle. La mia Ben Dj Company nasce oggi, ma in realtà è un'attività che faccio da tempo". Italiano d'adozione e cittadino del mondo, Ben Dj fa ballare molti degli eventi più esclusivi al mondo: i party del Calendario Pirelli, La Bullona a Milano, Salvaje a Dubai, Twiga a Forte dei Marmi... e siccome, tra un allenamento e l'altro in palestra, ha ancora energie, propone anche performer, tecnologie, effetti speciali. Solo e sempre deluxe.

"Eseguì questo esercizio per 2 minuti ogni giorno e le tue ginocchia non avranno più dolore e in più le tue gambe si raddrizzeranno? Magari fosse così", spiega Federica Accio, chinesioLOGA con vent'anni di esperienza che si impegna nella promozione di uno stile di vita davvero sano. Altro che

La sua Ginnastichina serve davvero. Molto più di presunti "esercizi miracolosi" di trainer senza scrupoli che promettono risultati irrealistici. Bisogna invece ascoltare il proprio corpo e puntare sulla consapevolezza dei movimenti. [www.informaconfede.com/](http://www.informaconfede.com/)

**S.D.M** srl



TEL: 0295546453  
VIA PIOLA 19 - 20833 GIUSSANO (MB)

**PAVIA  
STIME**

CONTATTI

Tel. 0382 572909  
Via Torretta, 53 - 27100 Pavia



**IMA**  
COMPONENTI MECCANICA S.R.L.

Tel: 02 908 9021  
Via Germania, 20/22, 20083 Vigano MI

INVEXTRA MAGAZINE

Testata giornalistica su autorizzazione del Tribunale di Milano n.8118 del 09/06/2022

**Direttore responsabile**

Francesca Lovatelli Caetani

**Consulente editoriale:**

Lorenzo Tiezzi

**Responsabile grafico:**

Matteo Bernaroli

**Hanno collaborato:**

Jacopo Neri, Paola Rubini

**Social e Comunicazione:**

FB Communication Agency

# EXCLUSIVE DINING EXPERIENCE



PYT  
MILANO

FOLLOW US