

QUÈSÀ? PASSA?


Ca n' Andreu des Trull
Nagai, sapori d'Oriente e dell'Isla
Shhh... Shibiza Nights!
Il cuore batte per l'UD Ibiza
SOS: salviamo le Sargantane

Il santuario punico a Cala Llonga
Lo "Stonehenge" di Ibiza
AHO Ibiza e l'energia del quarzo
Stop al greenwashing con Shop for Gea

UN'ISOLA DA SCOPRIRE, PASSO DOPO PASSO



Avenida España 102b, Ibiza

 pelolocoibiza

 pelolocohairdressing

Un concetto unico di hairsalon
che fa della salute del capello la
linea guida di un lavoro fatto con
amore e passione

EDITORIALE



Siamo tornati a chiederci cosa succede ad Ibiza, l'abbiamo fatto sempre a modo nostro: *Què "passa"?* per dirla all'italiana maniera, scoprendo che è affine alla lingua madre dell'Isola, il Catalano. Dopo l'esordio del primo numero, eccoci nuovamente a cercare qualche spunto curioso, qualche storia interessante, qualche esperienza da condividere. Abbiamo viaggiato nel tempo esplorando *Ca n'Andreu Des Trull*, la casa-museo di *Sant Carles de Peralta*, custode di antiche testimonianze, memoria del passato come un eterno presente. Un luogo che descrive la vita contadina di un tempo, le gioie, le delizie, e la parsimonia di una realtà di sussistenza che centellinava gli averi attribuendo grande significato ad ogni singolo gesto e rituale. Abbiamo incontrato la direttrice della casa-museo *Marga Guasch*, cicerone d'eccezione che ci ha raccontato la storia e l'antica funzione degli spazi e degli utensili originali che tutt'oggi decorano gli interni, così la vita di un tempo, per custodire il tesoro immateriale più importante, quello della memoria. Parlando di tradizioni, non potevamo non dedicare uno spazio alla cucina con due ricette rigorosamente ibizenche e facili da preparare, perfette per la bella stagione. Dai sapori e saperi dell'isola abbiamo fatto un vero e proprio viaggio nel gusto con le delizie del ristorante *Nagai*, un richiamo d'Oriente in un angolo verde di Ibiza dove la cucina giapponese sposa sentori thailandesi, indiani, messicani, italiani e spagnoli, note di mondo in un piatto che ci ha letteralmente conquistato grazie al talento di *Eleonora, Luigi e Melchior*. Ibiza tenta la gola, così la notte, ma questa è cosa risaputa nell'isola, che della nightlife ne ha fatto un vanto. Ma c'è una proposta che non è solo musica e divertimento, ma una vera e propria storia di *empowerment femminile* che valorizza il talento delle donne e lo traduce in un'occasione speciale, in una serata unica. *Shirley*, la manager curatrice dell'evento lo sussurra ma è il caso di parlarne a gran voce: *Shhh... Shibiza Night* è un appuntamento da non perdere e da raccontare.

Arriva il giorno ad indorare le opportunità di un'isola sempre più dinamica, con un'infinita proposta di attività sportive, alcune davvero curiose come un corso per acrobati, ve ne parliamo nei *"Tips a*

tutto sport", perché non sia mai che vogliate sperimentare le vostre abilità circensi inespresse. Dal pallone, alla racchetta, dalle buche da golf, alla vela, ma il cuore degli ibizenchi batte sempre per *l'UD Ibiza*, la squadra dell'Isola che regala gioie e dolori nel suo tempio, lo stadio Can Misses. Abbiamo curiosato un po' nel passato del team e raccontato le origini per un amarcord calcistico degno di appassionati. Per chi invece predilige le attività nella natura, non poteva mancare un suggerimento per un *itinerario di trekking* davvero suggestivo, un sentiero a nord-est dell'isola che segue le tracce della storia svelando veri e propri tesori archeologici: il percorso che da *Cala Llonga arriva a Cala d'en Serra* passando per il santuario punico di *Cap des Librell*. Tappa anche allo *"Stonehenge" di Ibiza*, opera creata senza concessioni, tassello di un puzzle più grande, a scala globale, che veicola un messaggio molto importante realizzato dall'artista *Andrew Rogers*.

Questa è Ibiza, una perla mediterranea di antiche civiltà e nuove prospettive, dove prospera una natura incontaminata da tutelare e preservare. *La Sargantana pitiusa*, uno degli animali endemici della sua fauna, è simbolo dell'isola nonché *specie in pericolo di estinzione*. Ne abbiamo parlato con l'*Institut d'Estudis Eivissencs* che si sta occupando di un'importante campagna di sensibilizzazione per salvare questo innocuo rettile. Anche noi vogliamo fare la nostra parte e vi daremo tutte le informazioni per partecipare a questa piccola grande sfida. La tutela dell'ambiente è fondamentale, in tutti gli ambiti, anche nella *moda*. Quella ibizenca ha fatto scuola, e anche in questo numero ce ne parla *Angelica Alberti*, fashion blogger specializzata nelle tematiche di sostenibilità nel mondo fashion. Anche gli accessori giocano un ruolo fondamentale, noi abbiamo raccontato la bella storia di *AHO Ibiza*, un'azienda a conduzione familiare che nella creazione eco friendly di *cappelli vegani* ci mette l'anima, e anche il *quarzo*. E poi l'avventura di *Gaia*, che con il suo *Shop for Gea* ci ha raccontato cosa realmente significhi sostenibilità in ambito della cosmesi e non solo, facendoci capire che la perfezione in natura non esiste ma ogni singola scelta può essere il migliore dei compromessi e fare la differenza.

5	Ca n' Andreu des Trull, un viaggio nel passato dell'isola
11	Tradizioni e Curiosità
15	I piatti dell'estate ibizena: Bullit de Peix e Ensalada Payesa
19	Nagai, viaggiare ha un nuovo sapore
22	Shhh... Shibiza Nights, una storia al femminile
25	UD Ibiza, una passione autentica
26	"Tips" a tutto sport
28	Trekking da Cala Llonga a Sòl d'en Serra dove spunta il santuario punico di Cap des Librell
30	SOS: salviamo la Sargantana pitiusa
32	Lo "Stonehenge" di Ibiza: un messaggio globale tra scultura e land art
34	L'impegno per la moda sostenibile: Ibiza fa scuola per il futuro
36	AHO Ibiza, lo stile vegano con l'energia del quarzo
40	La bellezza non è "perfezione": Shop for Gea punta alla qualità trasparente

Redazione:

Elena Bittante
Mirko Carbone
Ludovica Natalise
Angelica Alberti

Foto:

Elena Bittante

Impaginazione grafica:

Mauro Battilocchi

Stampa:

Gráficas Pitiusas

Info:

quepassa.bal@gmail.com - +393496389554





Què Passa nella storia?

Ca n'Andreu des Trull, un viaggio nel
passato dell'isola

Situata sulle dolci colline di **Sant Carles de Peralta**, spunta la casa payesa **Ca n'Andreu des Trull** o **Ca n'Andreu des Puig**, uno degli esempi architettonici e culturali più preziosi dell'isola di Ibiza

Si tratta di un Bien de Interés Cultural (BIC), un Bene di Interesse Culturale inserito nella categoria dei siti storici dagli anni '90 del secolo scorso, trasformato in una casa museo che descrive la vita rurale ibizena di un tempo. Questo gioiello appartiene al Comune di Santa Eulària dal dicembre 2013, e grazie all'intenso lavoro svolto da un'équipe multidisciplinare guidata dalla direttrice **Marga Guasch**, offre l'opportunità di un vero e proprio viaggio nel tempo, una visita come un'esperienza immersiva alla scoperta delle tradizioni più autentiche legate alla vita di campagna, caratterizzata da un profondo legame con la terra, quando i ritmi erano ancora scanditi dalla natura e non dalle esigenze del turismo.

Ma cosa si intende per "**Casa payesa**" o "**casament**"? Questi termini indicano i tradizionali edifici rurali ibizenchi, spazi che prediligono la sintesi e la funzionalità degli interni e delle aree esterne, adibite al lavoro agricolo e all'allevamento. Pianta quadrata, muri spessi puntellati da porte e finestre minimali per preservare il fresco in estate e il calore del focolare in inverno, e tetti piani per raccogliere la scarsa acqua piovana, costituiti da una sovrapposizione di tavole di legno di ulivo, o di canne, strati di alghe, carbone e argilla, il tutto sostenuto da travi di ginepro o di pino. Erano i contadini stessi a costruirli, utilizzando pietre e materiali locali: partivano sempre da un singolo nucleo al quale, con il passare del tempo, si aggiungevano altre parti abitative dette "case", tutte con un nome specifico per designare la loro funzione. Dalla "**casa del vi**", alla "**casa de la matança**", un gemmare degli spazi che aumentavano a seconda delle esigenze della famiglia, un vero e proprio gruppo di "case", "**casament**" per l'appunto. Nessun vezzo creativo

tradisce l'estetica di queste strutture dell'utile che si ripetono seguendo lo stesso schema e con identica funzionalità: le loro geometrie elementari spuntano nell'elegante candore del bianco, il colore tipico che ispirò il pittore **Santiago Rusiñol**, colui che battezzò Ibiza come "**Isla Blanca**".

La casa payesa di Ca n'Andreu è senza dubbio una delle più belle, non solo per aver conservato intatti gli antichi spazi, ma anche per la mobilia originale, gli utensili e altri oggetti di uso quotidiano accuratamente esposti, necessari in una società come quella dell'isola, caratterizzata da un **sistema di sussistenza** per tanti secoli. All'entrata vi accoglie il "**porxo**", ovvero lo spazio centrale della casa da cui si accede al resto dell'abitazione. Un vero e proprio soggiorno multifunzionale che veniva modificato a seconda delle ore del giorno, o in base alla stagione dell'anno e al lavoro da svolgere. Veniva utilizzato come deposito, spazio di lavoro, ma anche come ambiente per gli attimi conviviali, troneggiato da un grande tavolo, panche e sedie per ricevere gli ospiti o svolgere diverse mansioni, e brande per la notte. Da qui si diramano vari spazi e si accede alla **cucina**, il focolare domestico di un tempo, oggi accuratamente ornato da antichi utensili, pentole di terracotta, canterani, mestoli e tutto l'occorrente che serviva per cucinare e mangiare, oltre ai "**coisi**", contenitori per lavarsi con il sapone e la liscivia che venivano prodotti in casa, il primo con l'olio avanzato e la seconda con la cenere dei gusci di mandorla. Piccole testimonianze preziose circondano il grande "**trull**", il frantoio per la spremitura delle olive, il quale veniva attivato dalla forza di un animale "**de preu**" (cavallo o mulo), e il **torchio**, una pressa ricavata da un tronco di mandorlo che spremeva il succo e l'olio dalla pasta di olive, accuratamente raccolta all'interno dei tradizionali "**cofins**", i cesti intrecciati dalle abili mani dei contadini.

Il piano terra ospita anche la "**casa de jeure de baix**", ovvero la camera da letto inferiore, la "**casa del vi**"



e la *“casa de la matança”*. Nella *“casa del vino”* si pigiava e veniva fatta fermentare l’uva, dopodiché il prezioso liquido era trasferito nelle botti in cui si conservava tutto l’anno. Nella *“casa della mattanza”* si ponevano alcuni alimenti, formaggi e nella parte più arieggiata, gli insaccati derivati dalla macellazione del maiale come *sobrasadas*, *butifarras*, *butifarrones* e *camallots*. La *“casa de la matança”* era anche un ambiente creativo dove si confezionavano *espadrillas*, si lavorava il legno e si intrecciava il vimini per confezionare cesti e portaoggetti, inoltre si misuravano i prodotti della terra, come testimoniano gli attrezzi esposti, dalle bilance agli strumenti per diverse misure di grano come la *“mitja quartera”* (35,15 litri) e l’*“almud”* (1,95 litri).

La scala del *“porxo”* conduce al primo piano dove si trovano le *“cases de jeure de dalt”*, le stanze del piano superiore, ad una piccola zona adibita per la cura della persona, e il **portico superiore**, utilizzato per essiccare la frutta come albicocche e fichi, ma anche zucche o stringhe di peperoni, e l’aglio che veniva appeso al muro o al soffitto in lunghe trecce.

All’esterno troviamo il *“tancat”*, il cortile, il *“trull”*, il frantoio esterno, la *“casa del carro”*, l’**aia con la cisterna e i fienili** con le recinzioni per impedire l’accesso al bestiame. Noterete che sono stati aggiunti alcuni elementi che non erano tipici di questa casa o di questo luogo, per mostrare al visitatore una gamma più ampia di modelli di produzione, come un forno per la calce, una ruota ad acqua e un carbonile per ottenere carbone.

Un vero e proprio viaggio nel tempo raccontato con dedizione ed entusiasmo anche dalla **Direttrice della casa-museo Ca n’Andreu Marga Guasch**, che ci descrive in cosa si basava la sussistenza contadina e le principali produzioni.

*“Per quanto riguarda la cucina tradizionale, il pasto quotidiano era basato sui **legumi**: lenticchie, fave,*

*ceci, fagioli, fagiolini e così via. Si tratta di alimenti con elevati valori nutrizionali, oltre che di sussistenza, in quanto facilmente mantenibili e con una lunga durata di conservazione. La base della **dieta quotidiana era la trilogia mediterranea: cereali, olio, uva, prodotti ancestrali del Mediterraneo**. I cereali venivano coltivati nel terreno adiacente alla casa, ed erano facili da conservare. A causa della mancanza di precipitazioni, la **coltivazione a secco** divenne l’attività principale dell’agricoltore, mentre la coltivazione irrigua era molto limitata, solo per le esigenze di ogni famiglia. Esistevano **diverse varietà di cereali**: grano, orzo, avena, mais, e i chicchi potevano essere trasformati in farina che serviva come cibo per le persone e anche per gli animali della casa. Con il grano si faceva il pane, che veniva cotto una volta alla settimana.”*

*“Un’altra coltivazione essenziale era quella delle **olive**, che venivano lavorate in vario modo. Oltre a essere conservate con sale, finocchio, buccia di limone, pezzetti di mela cotogna per la consumazione, si faceva l’**olio d’oliva**, uno dei beni più preziosi dell’i-*



sola. Dopo la raccolta si procedeva con la spremitura, una grande festa che si svolgeva in un giorno, per una produzione che durava tutto l'anno, fino alla successiva spremitura. Era un giorno di duro lavoro ma anche di gioia, perché si riunivano parenti e amici e alla fine della giornata tornavano a casa con l'olio che avevano contribuito a produrre. Un tesoro che non veniva utilizzato solo per il consumo, ma anche per mantenere gli alimenti: in un'epoca in cui non esistevano conservanti chimici e frigoriferi, si usava **l'olio d'oliva e/o il sale di Las Salinas de Ibiza, conosciuti come "oro liquido" e "oro bianco"**, per la loro grande importanza. Infine l'olio raffermo veniva bruciato in piccole lanterne per l'illuminazione."

"Un'altra produzione molto importante era l'**uva**. Oltre a essere consumata direttamente come frutto, **veniva utilizzata per produrre il vino**, che, come l'olio, veniva fatto una volta all'anno e riuniva famiglia e amici. Il vino è un prodotto con importanti valori nutrizionali, vitaminici e digestivi. Nei terreni delle case coloniche venivano piantate viti di uva bianca e nera, con preponderanza della varietà **Monastrell**. Il processo era semplice: l'uva veniva pestata nel "fonyador" (una grande tinozza) e lasciata riposare per nove giorni, durante i quali il succo d'uva fermentava e si trasformava in vino; a seconda dei gusti, era consuetudine aggiungere aromi come rosmarino, fregola, alle volte anche un po' di miele: il vino dei contadini ibizenchi è il diretto discendente del vino dell'antica Roma. La produzione veniva poi conservata in botti di legno e servita in grandi bottiglie."

"L'ultima immancabile lavorazione, nonché rituale che si svolgeva annualmente era "**sa matança**", ovvero la macellazione del maiale per avere carne tutto l'anno. Si confezionavano salsicce come la tradizionale sobrasada, la butifarra, il butifarró o i camaiots, che venivano appesi in una stanza speciale della casa chiamata "casa de ses matances", un luogo molto asciutto e ventilato della casa."







CURIOSITÀ E TRADIZIONI



Fototeca Ibiza Travel

Il Ball Pagès è la danza ancestrale delle Isole Pitiuse, una rappresentazione folkloristica fatta di musica e coreografie, ritmi che si perdono nella notte dei tempi e che raccontano una delle tradizioni più autentiche. Uomini e donne ballano in assolo o in gruppo accompagnati dagli strumenti tradizionali dell'isola: il tamburo, il flauto, l'espasi e le castagnole. I cavalieri compiono salti degni di essere chiamati acrobazie, mentre le dame volteggiano in posizione eretta nei loro eleganti costumi, con passo soave e minimale.

Questo ballo unico nel mondo si inscena sulle piazze lastricate in occasione delle feste patronali, coreografie sulle note di una musica che racconta l'identità dell'isola, un patrimonio immateriale che continua a esistere grazie al lavoro e alla passione di 14 colles de ball pagès che costituiscono la Federació de Colles de Ball i Cultura Popular: D'Aubarca, Can Bonet, Horta de Jesús, Sant Rafel, Es Vedrà, Sant Jordi, Sa Bodega, Sant Carles de Peralta, Es Broll, Balansat, Vila, Labritja e Brisa de Portmany, insieme al Gruppo Folkloristico Sant Josep de Sa Talaia. Dobbiamo a loro questo sapere antico che nelle movenze descrive ancora tutte le particolarità dei singoli comuni, un vero e proprio tesoro della cultura ibizena tramandato da generazione in generazione.



Fototeca Ibiza Travel





VINAGRE DE VINO
CABERNET SAUVIGNON
WINE VINEGAR
METHODE TRADITIONNELLE
250 ml
BRAND

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
PRIMERA DE LA PRIMA
EXTRACCION EN FIO

Cuvissa
Pitisses
Illes Blanes

N

E



Què Passa in cucina?

**I PIATTI DELL'ESTATE IBIZENCA:
BULLIT DE PEIX E ENSALADA PAYESA**

Anche quest'anno è finalmente arrivata l'estate, così i suoi profumi e le sue delizie. Bacche di ginepro e rosmarino insaporiscono i piatti ibizenchi accompagnandoci in un viaggio di bontà che sa di mare e di autenticità, il sapore della tradizione

Di proposte culinarie ce ne sono tante sull'isola, così le primizie di frutta e verdura che in questo periodo dell'anno maturano baciata dal sole, come i fichi, di cui esistono la varietà verde e nera, e le mandorle, da cogliere a fine stagione. *Què Passa?* vi racconta due piatti tradizionali, uno caldissimo, che vi assicuriamo, merita di essere gustato anche con le alte temperature, e uno fresco e veloce, ideale da preparare anche in casa. Se d'inverno le proposte culinarie dell'isola si orientano su un menù di carne, con le eccellenze del territorio come la *sobrassada* e la *boti farra*, gustosi insaccati derivati dalla carne del maiale, d'estate la portata regina arriva dal mare: il pescato del giorno. La tradizione marinara dell'isola si perde nella notte dei tempi, così la saggia abitudine degli ibizenchi di non sfidare mai il Mediterraneo d'inverno. La pesca è una questione di responsabilità e attenzione, lo sa bene **Peix Nostrum**, l'associazione di pescatori professionisti dell'Isola di Ibiza fondata nel 2008, un marchio registrato con cui si identificano tutti i prodotti pescati e commercializzati dalla flotta artigianale delle due *Corporazioni di pescatori dell'isola*, quelle di *Eivissa e Sant Antoni*. Nell'era del consumo pronto e facile esiste ancora un mercato di qualità che punta alla freschezza e alla bontà del prodotto senza scendere a compromessi, un'etica professionale che mira ad incentivare l'economia locale, assicurare un'attività svolta in sicurezza e un prodotto sostenibile e tracciabile. "Dalla rete, al piatto" si potrebbe dire, con un marchio che assicura il consumo di prodotti di ottima qualità, pescati in modo artigianale, selettivo e rispettoso dell'ambiente, manipolati, refrigerati e protetti correttamente, con la massima igiene. L'etichetta dell'associazione è il segno distintivo, ed è possibile

trovarla in tutti i banchi frigo dell'isola. Se il pescato del giorno è una certezza, lo è anche una ricetta che è rimasta la stessa nei secoli, il **Bullit de Peix**, uno dei piatti più noti dell'isola, immancabile nei mesi estivi nonostante si tratti di uno stufato di pesce, cotto in brodo con pomodoro, aglio e un pizzico di zafferano che gli conferisce un colore tipicamente dorato. Durante la preparazione, il pesce viene tagliato in pezzi grossolani senza buttare la testa, la coda e le pinne, quasi a ricordare il famoso detto: "Del maiale non si butta via nulla", una saggia verità che ad Ibiza include anche il pesce, memoria di una vita di sussistenza, morigerata e parsimoniosa. Per provare questo squisito piatto vi consigliamo il **ristorante Sa Caleta**, situato nell'omonima Cala incorniciata da un incantevole anfiteatro di arenaria color ocra che si tuffa nel mare smeraldino. Prenotate un posto in prima fila davanti a questa meraviglia per un'esperienza indimenticabile.

Un altro piatto immancabile della tradizione ibizena nel periodo estivo è l'**Ensalada Payesa Eivissenc**, l'insalata contadina alla ibizena, una proposta che porta un po' di freschezza e gioia, per il palato e per gli occhi. Un mix di patate, pomodori, cipolla, tonno al naturale, olive e un pizzico di pepe verde sono gli ingredienti di questo piatto semplicissimo, nato nell'isola di Formentera, tanto che la ricetta originale prevederebbe il tipico pesce secco al posto del tonno. Il bello di questa insalata colorata, fresca ed invitante è proprio quello di poter variare gli ingredienti ed aggiungerne a piacimento, senza mai dimenticare un filo di **olio d'oliva di Ibiza**, chiamato "l'oro liquido", un prodotto d'eccellenza derivato dalla spremitura delle pregiate varietà *arbequina*, *empeltre* e *picual*, sempre più vicino ad ottenere, per merito, l'Indicazione Geografica Protetta. "Ad maiora" e buon appetito!



Preparazione dell'Ensalada Payesa Eivissenca:

- 6 patate
- 3 pomodori
- Mezza cipolla
- 3 tonni in scatola al naturale
- 50 g di olive nere
- 0,5 g di pepe verde
- Olio extravergine di oliva d'Eivissa
- Sale

Gustatela con *Can Maymó Blanco*, vino bianco ottenuto da uve Malvasia e Moscatel provenienti dai vigneti Can Maymó situati a Sant Mateu e Santa Agnès, sull'isola di Ibiza, raccolte al momento giusto della maturazione.

Le caratteristiche sono inconfondibili: colore giallo chiaro, che ne evidenzia la luminosità e la brillantezza. Molto aromatico e fruttato, con sottili note di frutta (ananas, agrumi, pera). Al palato è piacevole, morbido e fruttato, si abbina perfettamente con pesce e frutti di mare.





N
A
G
A
I



NAGAI,

VIAGGIARE HA UN NUOVO SAPORE

Richiamo d'Oriente in un angolo verde di Ibiza, dove la cucina è ricerca e l'ospitalità un'arte

Minimale e raffinata, incontri di sapori come musica per il palato. Tutto è orchestrato alla perfezione nella cucina di **Nagai**, accompagnandovi in un viaggio di piacere che sa di mondo. Fondato a Ibiza nel 2011 da **Eleonora Carapellotti, Luigi Carapellotti e Melchior Arnold**, il ristorante vi accoglie in un intimo angolo di sofisticato design che unisce le atmosfere orientali delle sale di un'antica finca ibizena alla ricercatezza di un atelier-boutique di accessori e abbigliamento boho-chic. Una proposta creativa per una cena esclusiva immersa nel verde di *Santa Eularia des Riu*, che offre una **cucina fusion** davvero unica, capace di combinare la **tradizione giapponese con influenze internazionali**, ispirate alle suggestioni collezionate dal suo team girando il mondo.

“Da Nagai, non si tratta solo di mangiare, ma di nutrire il corpo e l'anima. La nostra cucina è un abbraccio di sapori autentici e innovazione culinaria, creata con amore e passione. Ogni piatto è studiato attentamente per soddisfare i vostri desideri gastronomici e regalarvi momenti di gioia pura.”

Ed è così che una crudité di sashimi incontra gli aromi mediterranei dell'isola, e una tempura dorata a regola d'arte diventa uno sfizio che abbraccia il sentore latino di un topping piccante. Mille altre suggestioni di gusto rendono la loro proposta gourmet un'esperienza indimenticabile. Il segreto? Non si svela, si vive: Nagai si basa sull'esperienza e sulla continua ricerca di sapori e saperi che il mondo ha da offrire. La cucina giapponese come comune denominatore a cui si aggiungono sentori thailandesi, indiani, messicani, italiani, e spagnoli, formula magica di esperienze erranti che si realizza selezionano solo i migliori ingredienti a chilometro zero.

“Lasciate che i nostri piatti di sushi autentico come il Dragon Roll, lo Scallops Roll, il Carpaccio di Wagyu e il Tataki di Tonno, insieme alle nostre proposte vegane e vegetariane, e ai deliziosi dessert caserecci italiani con twist giapponese e mochi irresistibili, vi trasportino in un viaggio gastronomico senza precedenti”.

Dalla cucina al bar, Nagai offre anche dei cocktail unici realizzati dai loro bartender creativi, pensati per accompagnare e arricchire i sapori dei piatti proposti dal ristorante, offrendo un'esperienza completa per il palato.

“I nostri cocktail sono pensati per stimolare i vostri sensi e aggiungere un tocco di magia al vostro pasto.”

Una realtà tutta da vivere e assaporare, mentre *Eleonora, Luigi e Melchior* escogitano idee per il futuro continuando a sorprendervi con nuove creazioni, un'esperienza gastronomica unica e sempre più ricercata. Il ristorante mira a consolidare la reputazione come destinazione culinaria di riferimento a Ibiza, mantenendo l'alta qualità degli ingredienti e l'innovazione nella cucina fusion, rimanendo sempre fedele all'economia dell'isola. Nagai è orgogliosa di partecipare a **Sabors D'Eivissa**, l'iniziativa locale e governativa che promuove e sostiene i produttori e i fornitori di eccellenti specialità di Ibiza. Il team è inoltre impegnato nella sostenibilità ambientale, utilizzando elementi riciclabili e biodegradabili e adottando pratiche eco-friendly.

“Abbiamo a cuore anche l'ambiente. Utilizziamo elementi riciclabili e biodegradabili per ridurre l'impatto sull'ecosistema, dimostrando così il nostro impegno per la sostenibilità e la conservazione dell'isola di Ibiza.”

Nagai è un incontro di esperienze e idee, un genio in continua evoluzione che va oltre il concetto di un semplice ristorante: si tratta di uno spazio creativo che ospita eventi culturali, mostre d'arte e performance dal vivo creando un'atmosfera unica e coinvolgente. Ed è così che tra una portata e l'altra potrete assistere ad un defilé di moda organizzato dalla sua boutique, ad una presentazione esclusiva di qualche talentuoso designer locale e internazionale, musica dal vivo e performance canore inaspettate. Nagai è un incontro, un'esperienza olistica che abbraccia gastronomia, arte e moda, un'energia nuova, tutta da vivere ed assaporare.



Shhh... Shibiza Nights, una storia al femminile

Quella di Shirley è una bella avventura che insegue un sogno e lo trasforma in un moltiplicatore di desideri: vivere l'isola di Ibiza con il cuore

È proprio l'amore per l'*Isla* che ha dato a **Shirley van Rijn** l'ispirazione per iniziare una meravigliosa avventura sotto forma di **Shibiza Services**. Molto più di una semplice società di concierge, il tramite per vivere esperienze uniche grazie a competenza, professionalità e un'ampia rete di contatti costruiti negli anni. Noi aggiungiamo gentilezza e l'inconfondibile sorriso che la distingue sempre.

Dall'anno scorso Shirley ha realizzato anche un al-



tro desiderio, diventato ormai condiviso da tantissime persone, un appuntamento attesissimo che è sulla bocca di tutti nonostante il nome si sussurri... **Shhh... Shibiza Nights!** Noi ve lo vogliamo raccontare a gran voce perché l'idea di condividere momenti di gioia in una delle più affascinanti location dell'isola, con dell'ottima musica selezionata da sole DJ donne, è impossibile dirlo piano, anzi, abbiamo

chiesto proprio a Shirley di raccontarci la storia di una ragazza che crede nell'**empowerment femminile** e nei sogni, per realizzarli e dividerli.

Shirley, da cosa nasce l'idea di Shibiza Nights?

L'idea di *Shibiza Nights* è nata dal nostro amore per l'energia unica di Ibiza, l'accattivante vita notturna e lo spirito di potere dell'isola. Volevamo creare un'esperienza straordinaria che combinasse ottimo cibo, musica elettrizzante e un'atmosfera misteriosa e sexy. L'obiettivo era quello di dar vita ad una serie di eventi mensili che offrirono momenti indimenticabili sia ai locali che ai visitatori, lasciando loro un ricordo indelebile e un assaggio della vera essenza di Ibiza.



Qual è il concetto che contraddistingue le vostre serate?

Il concetto che contraddistingue le *Shibiza Nights* è la perfetta fusione di elementi che elevano l'esperienza della vita notturna. Il nostro obiettivo è trovare un equilibrio tra una cucina deliziosa e un'atmosfera da club elettrizzante. Gli ospiti possono gustare un pasto prelibato presso l'iconico ristorante *Cova Santa* prima di passare senza problemi alla notte di balli e baldoria. Inoltre, la nostra esclusiva formazione di talentuose DJ donne porta un'energia unica sulla pista da ballo, aggiungendo un ulteriore tocco di magia e rafforzando la celebrazione delle donne nell'industria musicale.

Un'idea tutta al femminile che si distingue per la sua unicità. Qual è il vostro segreto?

Il nostro segreto sta nel credere nel potere delle donne e nella loro capacità di creare esperienze indimenticabili. *Shibiza Nights* è più di una semplice festa: è una celebrazione della femminilità, del talento e dell'empowerment. Presentando DJ donne, ci proponiamo di ispirare, elevare e promuovere l'uguaglianza di genere nella scena musicale e nella vita notturna. La nostra dedizione a curare uno spazio che nutra la creatività, la diversità e l'energia positiva rende le *Shibiza Nights* un evento unico e stimolante come nessun altro.

Sappiamo che sei una ragazza olandese, cosa ti ha spinto a realizzare i tuoi progetti a Ibiza?

Sono venuta a Ibiza per amore e, dopo la mia relazione, ho deciso di rimanere sull'isola perché Ibiza ha sempre occupato un posto speciale nel mio cuore. L'incantevole bellezza dell'isola, il suo ricco patrimonio culturale e la sua energia magnetica mi hanno attirato dal momento in cui ho messo piede sulle sue coste. La dinamica nightlife e la celebrazione della vita risuonavano profondamente con la mia visione di creare esperienze indimenticabili. Come ragazza olandese con la passione per la pianificazione di eventi e l'ospitalità, mi sono sentita in dovere di condividere la magia di Ibiza con il mondo.

Dopo aver svolto quasi tutti i lavori possibili sull'isola, ho raccolto molti contatti e costruito una vasta rete. La mia passione per l'organizzazione mi ha portato a iniziare come concierge di lusso, che alla fine ha dato vita a *Shibiza Services*. Tutto è cominciato come una piccola attività specializzata nell'affitto di ville e nell'organizzazione di viaggi, ma nel corso degli anni è cresciuta fino a includere la mia villa e diversi appartamenti in affitto. Oggi *Shibiza Services* offre un'ampia gamma di esperienze di lusso, dal noleggio di barche e tavoli VIP alle prenotazioni di ristoranti e alla pianificazione di eventi privati, e molto altro ancora.



E ora, dopo alcuni anni di attività come concierge di lusso, sono entusiasta di avere una mia serata all'iconica *Cova Santa*, introducendo le *Shibiza Nights*. *Shibiza Nights* è un sogno che diventa realtà e non vedo l'ora di dividerlo con tutti coloro che amano quest'isola come me.



Què Passa nello sport?

UD Ibiza, una passione autentica

Il calcio ibizenco ha radici storiche che affondano nello scorso secolo, gli “anni d’oro del grande Real”. Correva il 1957 quando la SD Ibiza diventò leggenda

Il calcio ibizenco ha radici storiche che affondano nello scorso secolo, gli “anni d’oro del grande Real”. Correva il 1957 quando la SD Ibiza diventò leggenda

In quel periodo si respirava sempre più la passione crescente per il *fútbol*, e la squadra madrilenica guidata dal grande Presidente Santiago Bernabeu vinceva tutto a livello europeo. In Spagna si faceva un gran coro per i campioni ma nell’isola si tifava per la SD Ibiza, soprattutto al *Campo Municipal Deportes*, il primo stadio dell’Isla, nonostante la Sociedad Deportiva Ibiza non sia mai andata oltre la *Segunda Division B*, il terzo livello del calcio spagnolo dell’epoca. Oltre ai risultati, contava il forte legame con la squadra, gioia e dolore, fortissima identità locale. Ma qual è la sua storia?

La *SD Ibiza* fu fondata nel 1957, oscillò tra la Tercera (quarta divisione nazionale), e la *Segunda Division B*

fino agli anni ‘90, decennio in cui cominciarono ad emergere i problemi finanziari tipici delle categorie semi-professionistiche. Stipendi non pagati ai giocatori, difficoltà ad iscriversi ai vari campionati furono solo la miccia di un periodo davvero complicato che rese la situazione sempre più precaria. Un tentativo di rinsaldare il club risale al 1997, attraverso la fusione della *SD Ibiza* con l’*UD Ibiza*, la seconda squadra dell’isola, per formare il *Club Esportiu Eivissa*, un nome che puntava tutto sull’identità catalana. I risultati calcistici rimasero più o meno gli stessi della precedente società fino al definitivo tracollo finanziario che portò alla retrocessione della categoria dilettantistica *Preferente Regional*. Seguirono due anni con ulteriori cambi di gestione e nome: da *Societat Esportiva Eivissa-Ibiza*, a *UD Ibiza Eivissa*. Nel 2009 la società arrivò al definitivo fallimento dovuto al debito bancario di 1 milione di Euro.

Per la maggior parte della sua storia l’ex club dell’i-

sola aveva giocato le partite nel primo stadio comunale, il *Campo de Municipal Deportes*, che si trovava tra *Carrer Balears* e *Carrer Canarias*, nel quartiere di *Sa Bodega*. Era costituito da terrazze aperte sui lati est e ovest, e da due più strette alle estremità nord e sud. Nel 1991 venne inaugurato lo *Estadi Can Misses* a ovest della città, che all'apertura poteva ospitare 9.000 persone, molte delle quali in piedi sulle tre terrazze aperte. I lavori di ammodernamento del 2002 valorizzarono la struttura con un campo in erba artificiale e una nuova tribuna sul lato ovest.

Dopo la scomparsa della *SD Eivissa* e archiviato il tentativo dell'*UD Atlético Isleño* di riportare un livello di calcio adeguato al *Can Misses*, nel luglio 2015 l'ex presidente del *Valencia Amadeo Salvo* registra l'**Unión Deportiva Ibiza-Eivissa** presso la federazione locale. Saldati i vecchi contenziosi amministrativo burocratici e ottemperato il debito accumulato dall'omonimo club, l'*UD Ibiza-Eivissa* ha potuto rinascere come nuova realtà calcistica isolana raggiungendo la *Tercera* nel 2017-2018, classificandosi terza nella stagione d'esordio. Grazie al successivo ripescaggio, per la stagione 2018-2019, un adeguato livello di calcio professionistico, la *Segunda Division B*, è potuta tornare sull'isola dopo più di un decennio.

La squadra ha abbandonato il nome "Eivissa" nel 2021 diventando **UD Ibiza**, facendo seguire un anno di grande livello che ha permesso di lottare stabilmente nelle zone medio alte della *Segunda Division B* fino ad ottenere la promozione in *Segunda Division*, per la prima volta nella sua storia. L'*UD Ibiza* ha firmato un accordo con l'*Ajuntament*, il comune di Ibiza città, per l'uso esclusivo del *Can Misses*, che grazie ai miglioramenti effettuati può ora ospitare 6.200 posti tutti a sedere. Purtroppo dopo sole due stagioni nella serie cadetta spagnola, l'ultima si è conclusa con una retrocessione che riporterà la squadra a giocare nella terza divisione del calcio spagnolo che nel frattempo ha assunto il nome di *Primera Federación*. Sembra di sentirlo il sospiro dei tifosi, sempre fiduciosi nella loro squadra del cuore.

TIPS A SPORT TUTTO



Se il pallone è sempre al vostro fianco, che sia da calcio, basket, o volley poco importa, se per voi la pallina da tennis è molto più di uno scaccia pensieri, o se in un prato verde vedete un campo da golf e nel blu del mare l'occasione per un tuffo o una regata, qui troverete qualche consiglio utile per vivere l'Isola con la giusta adrenalina e divertimento

Sia che viviate stabilmente ad Ibiza o che vi troviate a goderla come turisti di passaggio, scoprirete che l'offerta sportiva non manca mai, soprattutto durante la bella stagione. Ormai da diversi anni l'isola ha avviato un percorso di diversificazione dell'offerta turistica valorizzando ogni aspetto della sua vita quotidiana, ogni spazio del proprio bellissimo territorio e includendo una proposta sportiva che soddisfi davvero tutti, famiglie, giovani, adulti e senior che desiderano unire del sano relax all'attività fisica.

L'isola è diventata inoltre un'attrattiva anche per molti sportivi di primo livello che la scelgono per mantenersi in forma, così tantissimi calciatori che qui trovano il loro place to be, il giusto compromesso tra relax, movida e allenamento. Restando in tema calcio, gli appassionati conosceranno lo storico club **Ibiza UD**, squadra che naviga a livello professionistico tra *Segunda División e Primera Federación* (la seconda e terza serie del Calcio Spagnolo) con risultati altalenanti poiché quest'anno ha visto la retrocessione in *Primera Federación* dalla serie cadetta. Casa dei "bianco-azzurri" è lo stadio di Can Misses, scelto lo scorso aprile anche dalla squadra nazionale femminile spagnola per giocare due importanti partite nel percorso di preparazione al mondiale di luglio, contro Norvegia e Cina, premessa, di un maggiore coinvolgimento dell'isola nei grandi incontri futuri delle varie nazionali.

Per chi il **calcio** non vuole solo vederlo ma anche praticarlo, la **Penya Esportiva San Jordi** è una società amatoriale che offre la possibilità di partecipare ad una Escuela de Futbol, una Scuola Calcio per i più piccoli, mentre i grandi possono diventare soci del club. Se invece siete abituati del **calcetto** e non rinunciate ad una sfida tra amici, troverete diversi circoli che possono fare

al caso vostro. Tra i principali: **Complejo Deportivo Municipal Can Coix** a San Antonio, **Complex Esportiu Es Viver** alle Salinas, e **Padel Pitius Sport Center** a Playa d'en Bossa

La tradizione sportiva ibizena vede anche il blasonato **Club Bàsquet Sant Antoni** che gioca nella Terza Divisione Cestistica Nazionale Spagnola, e il **Club Voleibol Ibiza** con diversi anni di presenza nella Superliga Spagnola, una realtà molto seguita a livello di prima squadra che quest'estate ha attivato dei campi estivi per ragazzi dai 7 ai 15 anni in cui possono praticare non solo pallavolo ma anche nuoto nella *Piscina di Es Viver*. Chi desidera iscrivere i propri figli ad un vero e proprio campus per il **basket**, i centri **Paco Vàsquez** e **Paco Redondo** offrono corsi per imparare e migliorare la tecnica, divertimento assicurato per i piccoli cestisti. Per gli amanti della racchetta, vengono offerti **corsi di tennis** per tutta l'estate alle **Pistes Municipales di tennis di Can Misses**, a ridosso dello stadio principale dell'Isola (è possibile iscriversi presso la piscina municipale).

Chi non sa proprio rinunciare all'acqua, da appuntare qualche tip per vivere le attività più entusiasmanti: **Caiac de Mar i Stand Up Paddle** per corsi di **stand up paddle**, **Centr de Busseig Scuba Ibiza Marina Botafoç** per corsi di **sub**, **Club Nautic d'Eivissa** per **corsi di vela** per bambini e adolescenti, e la **Piscina Municipal des Viver** per corsi di **nuoto** e **nuoto libero**.

Per chi è alla ricerca di un'esperienza nuova e diversa dal solito, nella città di Ibiza troverete anche un'occasione per mettere alla prova le vostre **abilità acrobatiche** propedeutiche con le **attività circensi** del **Poliesportiu municipal des Viver**.

Infine nell'isola non mancano i polmoni verdi dello sport, **campi da golf** dove stemperare la tensione con calma e precisione per un ace d'effetto, ovvero una buca conclusa con un solo colpo. Uno sport più tranquillo, meno "anabolico" ma sicuramente di grande concentrazione e precisione, un'alternativa divertente ed esclusiva da sperimentare con le buche del **Campo da Golf di Cala Llonga** che organizza tornei per amatori e non solo. Qui è possibile scegliere il percorso lungo di 18 buche oppure quello breve di Roca Llisa di 9 buche. A voi la scelta e buon divertimento.



Cala Llonga, fototeca Ibiza Travel



Trekking da Cala Llonga a Sòl
d'en Serra dove spunta il santuario
punico di Cap des Librell

Panorama Tagomago, Fototeca Ibiza Travel

Scoprirete che l'isola di Ibiza, famosa per la movida, il mare e le magnifiche spiagge, è un luogo magico tutto da esplorare, perfetto per le vostre vacanze all'insegna del trekking. Tanta natura incontaminata dove si racconta ancora un passato millenario, ve ne accorgete camminando

Se state cercando un percorso da trekking che sia adatto a tutti, da completare in un paio d'ore, non troppo impegnativo e con panorami memorabili, raggiungete **Cala Llonga**. Questa bella spiaggia è situata ad Est dell'isola di Ibiza, a pochi chilometri da Santa Eulària des Riu, una mezzaluna di sabbia fine incorniciata da rigogliose pinete dove spuntano alcune strutture alberghiere, prevalentemente frequentate da famiglie con bambini: la sabbia fine e dorata e il mare turchese e cristallino che degrada dolcemente sono l'ideale per i più piccoli. La baia di *Cala Llonga* è il punto di partenza della vostra escursione, un **percorso di 4,7 km**, con **dislivello di 215 metri**, per un **tempo stimato di 2 ore di cammino**. Un percorso immersivo nella natura mediterranea dell'isola, lungo il quale incontrerete l'**antico santuario punico di Cap des Llibrell**, scoperto negli anni '90 dal Consell Insular. Si tratta di un insediamento composto da piccoli ambienti che lasciano viaggiare la nostra immaginazione a più di 2.500 anni fa: secondo gli archeologi si tratta di un luogo di culto con la duplice funzione religiosa e difensiva, un avamposto dedicato all'osservazione nautica. È facile comprenderne la ragione: oggi come allora regala un incredibile panorama, una postazione dalla quale si può avvistare qualsiasi nave che si avvicini all'isola da nord a sud, con un arco di osservazione difficilmente eguagliabile da altri punti dell'isola. Il percorso prosegue e si inoltra nuovamente nella pineta che costeggia il mare regalando alcuni scorci sul blu, che spaziano dall'isola di Tagomago, agli isolotti di Es Canar e Santa Eulària, sino alla sagoma lontana di Formentera. L'itinerario prosegue per raggiungere la spiaggia di **Sòl d'en Serra**, una delle insenature più affascinanti dell'isola di Ibiza, una baia poco conosciuta, immersa nella natura lussureggiante e bagnata da acque cristalline.

PERCORSO

Partenza da **Cala Llonga**: individuate la cabina della Croce Rossa, alla sua destra, troverete una strada asfaltata che conduce sino all'**Hotel Cala Llonga**. Percorretela per qualche metro, noterete che prosegue sterrata dopo la struttura, il segnale che dà inizio alla vostra avventura. Il cammino si inerpica sfidando la pendenza, ma con l'altitudine si guadagna in bellezza: davanti ai vostri occhi si apriranno i primi scorci sul blu, quello di *Cala Llonga* vista dall'alto, un acquerello di trasparenze e turchesi. Il sentiero prosegue ben segnalato nel bosco sino a svoltare verso sinistra dove, ad una ventina di metri, spuntano delle antiche mura, definite dagli archeologi come un piccolo edificato di vedetta del vicino santuario punico. Proprio da queste rovine ha inizio un altro tracciato, segnalato ai fianchi da pietre, quasi ad omaggiare l'entrata dell'**antico insediamento punico di Cap des Llibrell**, proprio sulla cima del Puig de Ses Terrets, dove si trova un vertice geodetico a 220 metri d'altitudine. Concedetevi qualche attimo per rifocillarvi e osservare la struttura che comprende una cisterna, e diversi muri tra i quali emerge anche un blocco, interpretato dagli studiosi come altare distrutto, elemento chiave che ha permesso di identificare il sito come luogo di culto, con grande probabilità, attribuibile alla Dea Tanit, **un santuario punico con funzione sia difensiva che religiosa**. Contemplate anche il magnifico belvedere che si apprezza dalla cima sino a distinguere la sagoma di Formentera in lontananza.

Quando vi rimettete in cammino dal sito di *Cap des Llibrell*, fate molta attenzione poiché da qui si biforciano **due sentieri** indicati poco chiaramente. **Non seguite il primo, ma il secondo**, attualmente riconoscibile da un grande pino caduto che troneggia disteso lungo il percorso. Dopo qualche metro, il tracciato si congiunge con un altro sentiero ben segnato che porta al secondo punto geodetico di **Puig des Castellar** a 184 metri di altitudine, in prossimità della scogliera. **Da qui inizia la discesa**, un sollievo per il respiro, ma non abbassate la guardia e prestate sempre molta attenzione dove mettete i piedi poiché la pendenza di questo tratto è piuttosto pronunciata. Ad un certo punto della discesa arriverete ad uno slargo nel bosco adibito a **parcheggio** per chi desidera raggiungere **Sòl d'en Serra** in auto. Da qui noterete un percorso tortuoso che scende verso sinistra e vi conduce alla spiaggia, mentre il sentiero verso destra prosegue per completare l'anello dell'itinerario che ricongiunge **Cala Llonga**, il punto iniziale del vostro trekking. A voi la scelta dove fare un tuffo rinfrescante, avete due magnifiche baie a disposizione.



SOS: SALVIAMO LA SARGANTANA PITIUSA

Piccola, a volte azzurra, altre smeraldina, con delle macchioline scure che ne puntellano l'aspetto. Innocua e curiosa, abitante delle Isole Pitiusse dalla notte dei tempi, oggi in pericolo di estinzione

Chissà quante volte vi sarà capitato di vedere la **Sargantana Pitiusa**: struttura robusta, poco schiacciata, testa corta e coda lunga, grande al massimo 9 cm. Impossibile non notarla, il suo bel colore verde-azzurrognolo l'annuncia sotto il caldo sole mediterraneo, da lei tanto amato, nonostante viva principalmente all'ombra di cespugli e piccoli anfratti di terra, pietre e rovine. Grande amante di zone brulle e sassose, che siano fronte mare o in montagna poco importa, la Sargantana è il simbolo indiscusso di Ibiza e Formentera e sino a poco tempo fa era possibile trovarla ovunque, ma ultimamente il numero degli esempla-

ri è diminuito, ed oggi risulta tristemente a rischio estinzione. A dichiararlo il prestigioso **Institut d'Estudis Eivissencs** che ha avviato una serie di azioni in difesa della *Podarcis pityusensis*, chiamandola con il nome scientifico, perché la questione è seria per davvero, e anche l'azione dei singoli cittadini per sensibilizzare e tutelare questa preziosa specie può fare la differenza.

Ma qual è la causa di questo drastico calo? Negli ultimi anni le *Sargantane* sono minacciate da varie specie di serpenti stranieri, tanto da rischiare la scomparsa. A fronte di questo serio problema l'Institut ha definito un piano di azione che si propone un ambizioso obiettivo: *“Non vogliamo controllare l'invasione di serpenti, ma aspiriamo a sradicarli dai territori di Ibiza e Formentera; né vogliamo mante-*

nera un numero “ragionevole” e “controllabile”, ma che queste due terre diventino prive di ofidi. Desideriamo che le nostre isole continuino a essere habitat di Sargantane invece che di serpenti. È un compito immenso, che potremmo portare a termine solo con la collaborazione di tutti: associazioni, ONG, istituzioni e soprattutto volontari.

Il salvataggio delle Sargantane mira alla conservazione della loro specie ma si propone anche come operazione virtuosa di salvaguardia dell'ecosistema pitiuso controllando e limitando l'introduzione di quelle non endemiche. Una sfida che l'Institut d'Estudis Eivissencs desidera condividere con tutti coloro che hanno a cuore le piccole lucertole ma anche l'ambiente e il suo fragile equilibrio: “Da quando abbiamo reso note le nostre attività e la necessità di organizzare un'ampia rete di persone che vogliono lavorare in difesa della Sargantana, sono state molte le persone che ci hanno contattato per offrirci la loro collaborazione”. Parole che rincuorano, ma c'è ancora tanto lavoro da fare.

Dalle intenzioni alla pratica: salviamo le Sargantane!

I più determinati che possiedono un terreno o una proprietà, e soprattutto chi ha dimestichezza con la natura e i suoi protagonisti, può contattare l'Institut d'Estudis Eivissencs per offrirsi come volontario. Avrà l'opportunità di possedere e mantenere una trappola per catturare i serpenti. Un impegno che include l'allevamento autonomo dei topi per le trappole: l'obiettivo è quello di eliminare i serpenti cacciandoli con strutture costruite a questo scopo, progettate con un buco per i topi, che funge da angolo, e l'altro dove il serpente entra e non può uscire.

Non tutti possono avere la stessa opportunità, o capacità di gestione di quello che si propone come un vero e proprio impegno. In alternativa, è possibile fare molto anche con gli intenti e le parole: come suggerisce l'Institut, si tratta di far leva sulle autorità pubbliche affinché controllino l'ingresso di specie non autoctone sull'isola, ma anche di materiali e im-

ballaggi che possono contenere topi ed altri piccoli animali provenienti dall'estero.

Ricordatevi che basta poco per contribuire al salvataggio di queste piccole protagoniste: le Sargantane pitiusi sono simbolo dell'isola e un'importante presenza per l'equilibrio dell'habitat naturale.

Per ulteriori informazioni contattate:

Institut d'Estudis Eivissencs
Via Púnica, 29; 07800 Eivissa
Tel. 971 31 2775 / 696 17 98 89
www.estudiseivissencs.cat
info@estudiseivissencs.cat
sargantanes.eivissa@gmail.com



CARTA D'IDENTITÀ DELLA SARGANTANA PITIUSA

REGNO: Animalia
PHYLUM: Chordata
SUBPHYLUM: Vertebrata
CLASSE: Reptilia
ORDINE: Squamata
FAMIGLIA: Lacertidae
GENERE: Podarcis
SPECIE: Podarcis pityusensis
STILE DI VITA: Terrestre
ANDAMENTO DELLA POPOLAZIONE: Stabile
STATO DELLA POPOLAZIONE: Prossimo alla minaccia



Què Passa nell'arte?

**Lo "Stonehenge" di Ibiza:
un messaggio globale tra
scultura e land art**

Una vertiginosa coreografia di 13 monoliti in balzo salta verso il cielo, ad un passo dal mare, e al cosmo rimanda: l'opera appartiene ad un progetto su scala mondiale, *Rhythms of Life*, che ha toccato tutti i continenti terrestri dando vita a disegni e geroglifici visibili dallo spazio. Quello ibizenco ne fa parte, non senza proteste

Tanti la conoscono come lo “*Stonehenge*” di Ibiza, il monumento suggestivo che spunta sull'altura rocciosa che sovrasta *Cala Llentia*, ma il vero nome è “*The Rhythms of Life – Time and Space*”, ideato dall'artista australiano **Andrew Rogers**, su commissione di **Guy Laliberté**, imprenditore e filantropo nonché fondatore del *Cirque du Soleil*. 13 colonne poste in cerchio raffigurano il movimento dei pianeti attorno al sole, rappresentato dal pilastro centrale alto più di 20 metri e ricoperto da una placca d'oro di 23 carati, che brilla in tutto il suo splendore proprio durante il solstizio d'inverno. Un'opera che conta un totale di 420 tonnellate di pietra basaltica proveniente dalla Turchia, una scultura suggestiva, da molti considerata mistica, complice la posizione a pochi chilometri da *Es Vedrà*, luogo di miti, leggende e presunte apparizioni aliene. Nonostante l'aura magica, si tratta di un **monumento abusivo**, costruito in una sola settimana senza presentare ed ottenere i permessi necessari per la realizzazione. Contestato dagli ambientalisti che chiedono a gran voce la demolizione, e omaggiato dai nuovi guru, c'è da chiedersi, quale sia il vero messaggio dell'opera oltre alla funzione estetica e al significato esoterico ad essa attribuito.

“*Quale modo migliore per trasmettere la grandezza e il respiro di questo progetto unico alle persone che non possono viaggiare?* “*The Rhythms of Life*” è

un puro mezzo per comunicare un messaggio univoco attraverso un progetto che coinvolge tutto il pianeta.”

Queste le parole di *Andrew Rogers*, artista visionario capace di trasformare l'arte in una poetica paesaggistica, unendo sapientemente la scultura alla *land art* che modella il territorio dando vita a disegni e geroglifici visibili dallo spazio. Il passo dal reale al virtuale è un attimo: si tratta di un dialogo tra l'arte e la tecnologia, poiché le opere di questo progetto corale sono fatte per essere viste dai satelliti, e riconoscibili da chiunque su *Google Earth*. *The Rhythms of Life* è un'opera su scala mondiale e attualmente conta ben **51 strutture** in giro per il mondo, inglobando anche lo “*Stonehenge*” di Ibiza. Tutte sono state costruite in grande scala per essere riprese da sensori destinati all'osservazione terrestre e collocati su satelliti che sorvolano la Terra a una distanza inclusa tra i 440 e i 770 chilometri, un “*Big brother*” dell'arte si potrebbe dire, che veicola un unico significato: **sottolineare che siamo tutti soggetti alla globalizzazione, e sottoposti alle medesime influenze**. Anche i monoliti dell'Isla fanno la loro parte, e a conti fatti, il messaggio che comunicano è più terrestre che alieno.



Què Passa di moda?

Shop Dalt Vila Adlib, Fototeca Ibiza Travel

L'impegno per la moda sostenibile: Ibiza fa scuola per il futuro

*L*a moda inizia un nuovo ciclo all'insegna dell'etica sostenibile tra innovazione e consapevolezza. Un vero e proprio cambio di rotta che presto sarà una comune realtà. Ad Ibiza questo trend naviga l'onda ormai da anni e si riassume in una parola: responsabilità

Ce ne parla **Angelica Alberti**, in arte "**Angelichic**", architetto e affermata blogger italiana esperta di moda, beauty e lifestyle, dal 2013 su www.angelichic.com/ e sul canale Instagram [@angelicalberti](https://www.instagram.com/Angelichic).

A partire dal 2018, 48 marchi e grandi gruppi nel mondo hanno firmato la *Carta dell'Industria della Moda* a favore della salvaguardia del clima, sotto l'e-

guida delle Nazioni Unite. Si sono impegnati ad unire le forze per ridurre le emissioni di gas serra del 30% entro il 2030. Una scommessa ambiziosa, ma inevitabile sapendo che la moda è uno dei settori più inquinanti al mondo. D'altra parte, anche le aspettative dei consumatori sono cambiate, soprattutto in questi ultimi anni. Migliori condizioni di produzione e maggiore trasparenza sono le fondamentali esigenze di una nuova moda, pronta a firmare una sorta di manifesto per dare vita a creazioni davvero etiche. Ma, in un settore tanto competitivo, quanto i grandi e piccoli gruppi sono pronti a mettere in comune le proprie risorse per preservare il pianeta?

Questo percorso deve stabilire una mappatura dei

processi sostenibili e quindi, utili a ridurre l'impatto ambientale. Il mondo *fashion* è molto di più di semplici capi di abbigliamento, è un messaggio che si vuole trasmettere, una sfida virtuosa che esiste da decenni nell'isola di Ibiza, palcoscenico di proposte basate su scelte di produzione poco impattanti sull'ambiente, prodotti confezionati con materiali naturali ed uno stile ispirato alla tradizione. Tra le realtà più note di *Eivissa* emerge "**Adlib Ibiza**", un marchio a denominazione d'origine che difende l'artigianalità dell'isola e il talento dei 15 stilisti che creano collezioni uniche. Forza trainante del progetto è il *Consell Insular d'Eivissa* che sostiene una moda virtuosa e le tradizioni che l'accompagnano. Il nome del marchio fu coniato da uno dei suoi creatori, *José Colomar*, all'epoca vicepresidente del *Fomento del Turismo de Ibiza*, un ente che insieme alla Camera di Commercio sostenne e consolidò il marchio nato con l'espressione latina "ad libitum", che significa "libertà". *Adlib* si sviluppa con l'arrivo del movimento hippie nelle *Pitiusas* che desiderava valorizzare delicatezza e genuinità dei materiali naturali e la loro lavorazione artigianale. Venne inaugurato nel 1971, in occasione della "*Settimana della Moda di Ibiza*", un progetto antesignano che ha sempre puntato sulla qualità artigianale dei capi e sul rispetto della natura. Oggi giorno, diverse aziende dell'isola seguono questo *fil rouge* con successo. Sono numerose le realtà imprenditoriali che celebrano l'uso di materiali naturali per la produzione delle collezioni e che consolidano, anche nel "piccolo" di una realtà insulare circoscritta, una "coalizione" di aziende impegnate nello sviluppo di una moda sostenibile, che protegga la biodiversità e la salvaguardia dell'ambiente.

Se fino a qualche anno fa, termini come "*eco friendly*" o "green" erano quasi del tutto sconosciuti, oggi i brand e negozi fanno a gara per proporre capi di questo genere contrassegnati da etichette "prodotto responsabile". Queste assicurano che il capo sia di lunga durata e di minimo impatto ambientale. Un metodo attendibile per riconoscere il fenomeno del *greenwashing*, un neologismo inglese che può essere tradotto come ambientalismo di facciata. Nella moda Ibiza è un esempio virtuoso, e con un pizzico di orgoglio può vantare una consapevolezza acquisita in tanti anni di responsabilità.



AHO Ibiza, lo stile vegano con l'energia del quarzo

Cappelli fatti a mano, con il cuore, e il potere del quarzo. Artigianalità che si fa arte, da indossare con stile, da vivere con l'anima

AHO Ibiza è molto più di un marchio, è un “movimento” creato da Danae, Juanito, Mawi e Juan Andrés, una famiglia che ha scelto di cambiare direzione iniziando a vivere i sogni con creatività, quella che distingue le loro creazioni uniche. “Per “movimento” intendiamo l'intenzione che viene messa in ogni pezzo, la presenza e l'amore, immancabili nella creazione di ogni cappello per dare potere alle persone che lo indossano. In quel momento, il cliente diventa parte della famiglia AHO, è un rapporto che non si limita a un semplice acquisto e a una vendita. Ci piace pensare che questa sia una piccola magia. Poi non manca mai la soddisfazione che i nostri clienti ci danno, condividendo le foto dei cappelli che hanno scelto sui social, accessori che impreziosiscono il loro look ma anche gli attimi della loro vita e i loro successi artistici. Noi facciamo lo stesso con loro, e ogni anno ci incontriamo a Ibiza per condividere crescita ed esperienze.”

I cappelli possono essere anche un tramite per unire le persone. Realizzarli è stato per AHO Ibiza un richiamo alla creatività: “Iniziare questa attività è stato del tutto naturale, è successo e basta. Quando si mette amore in qualcosa, credo che tutto emerga



senza alcuna strategia precedente. Ogni pezzo è fatto a mano, nasce dalla conoscenza ancestrale della storia dei cappelli e attinge alle esperienze, che siano di un viaggio o momenti di quotidianità.” Accessori romantici ma anche simboli di libertà che conferiscono un grande carisma a chi li indossa, vere e proprie opere d'arte da portare che nascono da un desiderio

personale: *“Abbiamo iniziato a farli per noi stessi, provenendo da professioni completamente diverse. Quando ci vedevano indossarli ci chiedevano dove li avessimo acquistati, a volte volevano addirittura comprare quelli che indossavamo noi. Un giorno un amico ci propose di fare un mercatino invernale sull'isola, periodo durante il quale non c'è mai molta gente, e fu un grande successo. È stato allora che abbiamo intrapreso questo percorso e abbiamo iniziato a indagare, imparare, leggere, provare e sbagliare molte volte... e lo stiamo facendo ancora oggi. L'idea è che, sebbene lavoriamo per collezioni come i marchi di moda, ogni pezzo sia unico e i materiali siano sempre scelti e trattati con amore. L'80% dei nostri cappelli sono vegani e resistenti all'acqua, ma abbiamo anche una linea di lana proveniente dalla Bolivia*



con un processo di tosatura che rispetta il benessere degli animali, dei lavoratori e dell'ambiente.” Pezzi unici fatti a mano e totalmente eco friendly, ma c'è di più: la caratteristica che rende i cappelli AHO Ibiza davvero unici, con un pizzico di magia, è il quarzo: *“Utilizziamo questa pietra perché la consideriamo un gioiello della terra, di cui amiamo colori, scintillio, forme e proprietà. Ogni minerale ha diversi benefici fisici, emotivi e spirituali, e il quarzo si distingue inoltre per il suo grande potenziale energetico.”*

AHO Ibiza è molto più di una semplice questione di stile, si tratta di una produzione virtuosa, che ha a cuore l'ambiente e la persona, realizza bellezza per valorizzare l'unicità di ognuno: *“Il cappello è un accessorio che dà sempre un senso al look, per quanto semplice sia, ed è anche un elemento di potere, sia che siate uomini o donne e di qualsiasi età, senza dimenticare che è un elemento carico di storia. Se ne provate uno, non potrete più smettere di indossarlo.”* Noi ne siamo convinti e ci sentiamo già parte del “movimento” AHO.





Què Passa per il nostro benessere?



**La bellezza non è “perfezione”:
Shop for Gea punta alla qualità
trasparente**

*L*a cosmetica e i prodotti per la cura del corpo riscoprono il potenziale della natura scegliendo il giusto compromesso, perché la reale sostenibilità non è sinonimo di “perfezione”. Si torna alle origini attraverso le connessioni virtuali, mentre Ibiza è l’ispirazione per un presente sempre più consapevole

Tutto è iniziato dal profumo di lavanda, durante un viaggio che sa di vita, e libertà. Questa è la storia di **Gaia** che è diventata anche quella di **Lara**, **Eugenio** e **Alessandro**, quella di **MIM**. Quattro persone, un’unica idea: **Shop for Gea**. **MIM** non è solo un semplice acronimo della loro società, ma le iniziali di una triangolazione perfetta: **Maiorca, Ibiza, Milano**, tre luoghi dove i soci hanno scelto di vivere, la geografia di un’attività a distanza che ha sviluppato un concept rivoluzionario: **uno store on-line dedicato alla cosmesi sostenibile, consapevole e a basso impatto sull’ambiente, che offre solo prodotti attentamente selezionati e certificati con tracciabilità trasparente**.

Ma partiamo dal principio, *Shop for Gea* è una bella storia che vale la pena raccontare perché nasce dalla

necessità di realizzarsi seguendo l’istinto, dalla voglia di non accontentarsi e dall’intuizione. Chiamatele pure “congiunzioni astrali” se volete, ma nulla accade per caso se non si ha il desiderio di conoscere e sperimentare, e così è stato per Gaia Brivio. Milanese, nata sotto il segno del capricorno, una laurea in comunicazione e tante prospettive nella città più glam e produttiva d’Italia. Un lavoro a Montenapoleone, il “quadrilatero d’oro” della moda milanese per intenderci, per cui “Milioni di ragazze ucciderebbero” per dirlo alla “Diavolo veste Prada”. Un impiego sicuro e una vita mondana, ma anche giornate fagocitate da mille impegni e da una stressante competizione. Gaia, in fondo, desiderava altro, una quotidianità altrettanto stimolante ma spontanea, che le desse la stessa energia e motivazione ma anche quel senso di libertà che stava cercando.

Ci vuole coraggio per prendere e lasciare tutto, essere onesti con se stessi e chiedersi cosa si desidera veramente, anche se alle volte la risposta non è sempre così chiara. Per essere protagonisti della propria vita bisogna avere tanta determinazione e quel pizzico di pazzia per uscire fuori dagli schemi. E così quella intrepida ragazza parte a bordo della sua automobile





con una valigia carica di aspettative. Macina chilometri, prende un traghetto e raggiunge Maiorca dove lavora nel settore turistico, e all'impegno nel *customer service*, si affianca una vita più rilassata. Ci sono più mare, sole e sorrisi nelle sue giornate, ma anche qualche imprevisto aziendale dovuto a cause maggiori che rimescola le carte e riapre i giochi. Ed è così che il viaggio ricomincia, e con esso alcune sorprese inaspettate: è durante la trasferta di ritorno Maiorca - Milano che sceglie di fare tappa in Provenza. Proprio qui sboccia una nuova idea, complici gli innumerevoli negozietti di saponi e profumi naturali alla lavanda, derivati da questa magnifica pianta che ammantava le campagne assolate del Sud della Francia: forme, colori e profumi di una varietà pressoché infinita di

varianti legate alla vendita di un monoprodotto, un vero e proprio paradiso per la clientela appassionata ma soprattutto per la valorizzazione di una nobile materia prima e dell'artigianalità che ne deriva.

Il ritorno a Milano è la conferma di un'intuizione che ha tutte le caratteristiche di un sogno rivelato: nessun'altra proposta lavorativa poteva competere con la nascita di ***Shop for Gea*** che nel 2019 apre i battenti in quel di Como. L'idea iniziale nasce dal desiderio di commercializzare saponi al taglio *plastic free*, prodotti semplici ma ricchi di significato, un must del commercio sostenibile che punta ad un minimalismo virtuoso. "*Less is more*", una proposta che include una vasta gamma di prodotti per la cura e l'igiene

personale. Ed è così che **Shop for Gea diventa il primo negozio di cosmetica plastic-free e sostenibile in Italia.** Tutto è nuovo per Gaia, un'attività inedita gestita in totale autonomia, dalla ricerca del logo, alla costruzione del sito internet, sino ai fornitori, aziende di cosmetica consapevole, italiane ed europee. Un lavoro che l'ha portata ad un vero e proprio studio approfondito e pionieristico per la realtà italiana di qualche anno fa, un percorso che fa crescere la sua consapevolezza e preparazione, delineando una mission sempre più chiara: la selezione attenta e scrupolosa di saponi e deodoranti che si attengono a rigorosi standard della filiera sostenibile. Arriva il 2020 e la sfida si fa globale. Durante il periodo della pandemia da Covid 19, l'inventiva di Gaia reinventa lo spazio fisico del negozio in magazzino per dare vita all'**e-commerce di Shop for Gea.** I tempi duri si rivelano un volano per questa proposta specializzata in **cosmetica e cura personale alternativa**, e del tutto innovativa rispetto ai competitor italiani:

Shop for Gea non è solo una selezione di prodotti di alta qualità meno impattanti sull'ambiente, diventa la **prima piattaforma italiana di prodotti multibrand sostenibili certificati.** Una vetrina che riporta al suo interno tutti i report di produzione, la lista degli ingredienti utilizzati di ogni singolo prodotto, sino alla spedizione del prodotto finito che include un *packaging* minimale. Il controllo di tutta la filiera nero su bianco, perchè conoscere è un diritto e informarsi un dovere del consumatore.

La raccolta dati di tutti i brand presenti all'interno della piattaforma, è sviluppata in collaborazione con le aziende italiane ed europee che sposano la stessa causa e dispongono con trasparenza le informative richieste da **Shop for Gea in un questionario dedicato.** Un database consultabile in qualsiasi momento, molto utile per informare ed orientare il cliente ad una scelta consapevole. Nelle nuove logiche del marketing di prodotti sostenibili si sente spesso parlare



di **greenwashing**, la strategia di comunicazione che alcune aziende adottano per cavalcare l'onda verde dell'ecologismo e dell'ambientalismo al fine di monetizzare di più, ma senza realmente attenersi agli standard richiesti dalla produzione sostenibile. Un apparente virtuosismo che incanta con le parole ma che tralascia i fatti e spesso omette la realtà.

Shop for Gea cerca di combattere questo fenomeno attraverso la **comunicazione trasparente ed interattiva con i clienti** avvalendosi anche dell'assertività, del carisma e della simpatia di alcune **influencer** molto conosciute nel panorama italiano del mondo beauty e delle tematiche legate alla sostenibilità. Offre inoltre la possibilità di realizzare delle **consulenze personalizzate e gratuite ai clienti tramite canali social ed e-mail**, consigli per la scelta dei prodotti meno impattanti e idonei alle esigenze cosmetiche di ognuno, dai saponi, ai deodoranti, dallo shampoo solido al balsamo.

Si possono utilizzare diversi canali e strategie per parlare di **sostenibilità**, una parola sempre più usata e spesso strumentalizzata. Per questa ragione **Shop for Gea** si impegna a comunicare che **la reale sostenibilità non è sinonimo di "perfezione"**, ma un concetto molto più ampio e flessibile che deve essere valutato a seconda di vari contesti che determinano il ciclo di vita del prodotto. Si parla infatti di **"compromesso"**, poiché non esistono produzioni a impatto zero sull'ambiente ma esistono proposte che lo limitano realmente. Ma allora perché sentiamo spesso parlare di **report e standard** rigorosi se tutto è così fluido e adattabile alle varie situazioni? I parametri servono proprio a valutare il contesto che può variare notevolmente da prodotto e prodotto: il mercato di riferimento è determinato da innumerevoli fattori, dalle materie prime al packaging finale.

Shop for Gea si propone di orientare il consumatore con una gamma di prodotti altamente selezionati, proposte che facilitano l'acquisto in linea con il proprio stile di vita e necessità, ma desidera anche **educarlo alla scelta consapevole** che consentirà di valutare obiettivamente e in autonomia. Nel mercato non esiste nulla che sia "perfettamente sostenibile", come non esiste lo stile di vita "perfettamente sostenibile", ma ci sono delle scelte ponderate che possono fare la differenza nella vita di ognuno di noi e per il pianeta.

Shop for Gea è una realtà virtuale affermata, punto di riferimento per tantissimi consumatori e consumatrici italiani/e, e sempre più numerosi sono anche gli stranieri, soprattutto spagnoli, inglesi e portoghesi.

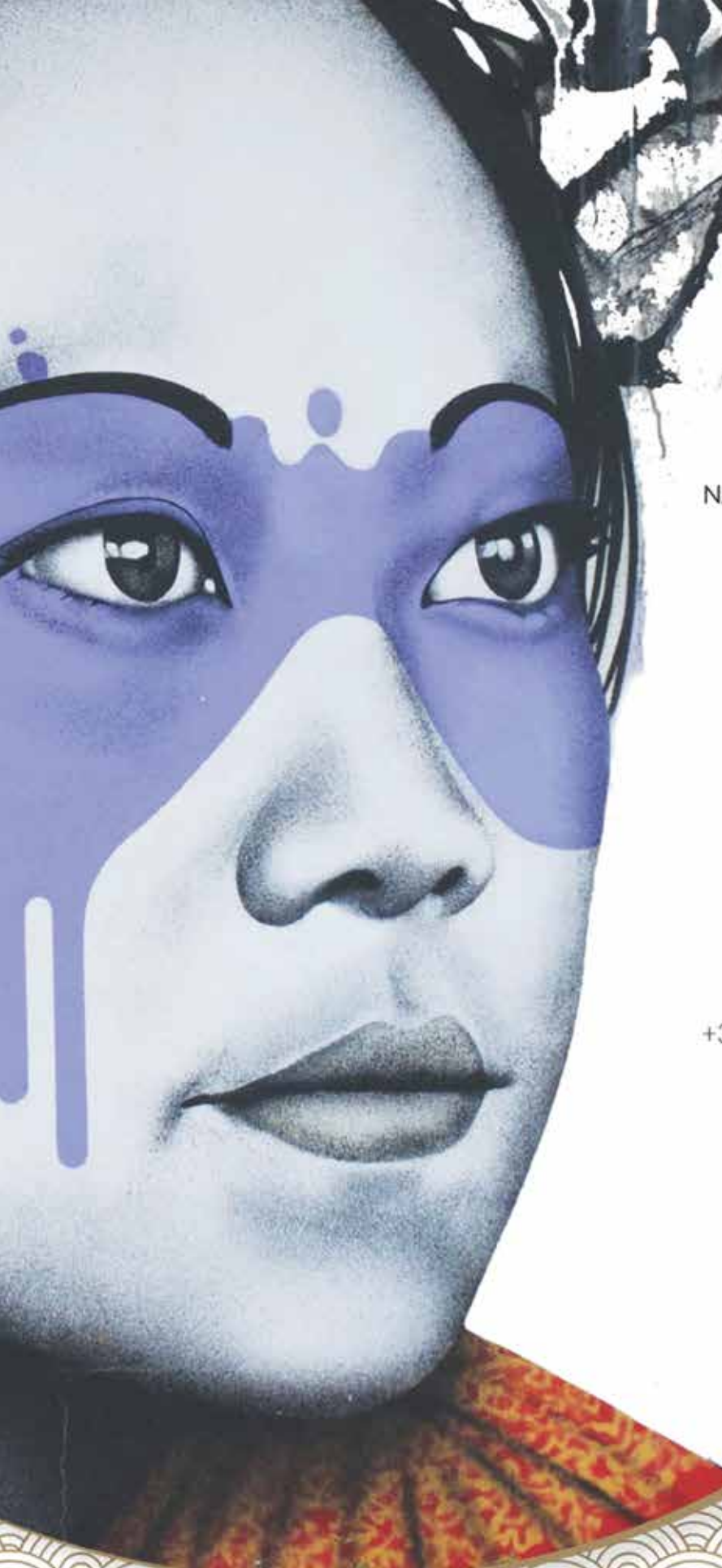
Gaia continua ad essere la solita giramondo curiosa della vita, comunicare è il suo mestiere, e ha ancora tanti desideri da realizzare. Segue sempre l'istinto che oggi l'ha portata a vivere nella bellissima isola di **Ibiza** dove ha trovato uno stile di vita minimale e organico, in linea con la sua personale idea di vita privata e professionale. Le Baleari sono la casa che ha scelto e quel seme piantato a Maiorca all'inizio del suo percorso ha già radici profonde, e nuove idee stanno per sbocciare. Siamo pronti a vedere i prossimi frutti di questa avventura, **la linea di shampoo & balsamo di Shop For Gea**, non solo nei negozi delle Baleari, ma nei migliori store di tutta Europa, una selezione esclusiva di **shampoo e balsamo solidi** di altissima qualità, al pari dei prodotti professionali utilizzati nei saloni di bellezza di tutto il mondo. Un altro traguardo affiancato da una realtà virtuale sempre più interconnessa: dall'on-line si ritorna anche al negozio fisico, forse il suo sogno è sentire ancora quel profumo e condividerlo, quella sensazione da cui tutto è iniziato.

SHOP
FOR
GEA



shopforgea





NAGAI RESTAURANT
"A FEAST FOR THE SENSES!"



NAGAI

IBIZA



Road to San Juan km. 9.5
+34971807308 +34638314880
nagairestaurant.com

