

AJCOM®

Quotidiano Digitale | Registrato presso il Tribunale di Roma al nro. 73/2021 del 05/05/2021

Editore e Dir. Resp.: Alejandro Gastón Jantus Lordi de Sobremonte | P. IVA IT-14073911001

Testata periodica telematica internazionale di attualità, politica, cultura ed economia

ISP: BT Italia S.p.A. - Via Tucidide 56 - 20134 Milano - Aut. DGSCER/1/FP/68284

BONUS PUBBLICITÀ

**SEI ANCORA IN TEMPO,
APPROFITTA ADESSO!**

50%

**di risparmio su ogni investimento pubblicitario su STAMPA ed ONLINE
INFO: press@sharing-media.com**

Il Network

AJCOM è registrata presso la Sezione per la Stampa e l'Informazione del Tribunale di Roma ed in quanto tale permette di usufruire dell'incentivo statale sugli investimenti pubblicitari. La testata fa inoltre parte del network di Sharing Media Srl, società è iscritta al ROC – Registro degli Operatori della Comunicazione al Nro. 36886.



CUCINAnD'O di Davide Oldani

di Redazione

CUCINAnD'O unisce due parole chiave: cucina e D'O, noto ristorante a Cornaredo, in provincia di Milano. E subito la mente ricostruisce l'immagine di un volto italiano conosciuto: quello dello chef Davide Oldani che nell'esperienza di D'O ha visto uno dei suoi traguardi più significativi.



Sharing Media

Fondata a Roma a maggio 2021, Sharing Media Srl si è costituita come startup innovativa, specializzandosi nell'edizione di libri a marchio editoriale "Edizioni Sharing Media Srl", già registrato presso l'Agenzia ISBN, nell'edizione di testate periodiche online ed offline e nello sviluppo e prototipazione di un innovativo servizio di ottimizzazione delle inserzioni pubblicitarie. «Vogliamo produrre libri che risvegliano le coscienze, per questo l'attività libraria per noi è molto importante», sostiene Viola Lala, amministratrice unica di Sharing Media e direttrice responsabile dell'omonimo Quotidiano "Sharing Media". Il piano d'impresa di Sharing Media prevede un'alta sensibilità allo sviluppo sostenibile e l'adozione di modelli di business orientati all'innovazione sociale.

Da qui nasce il progetto CUCINAnD'O, la cucina pensata da Davide Oldani e disegnata in collaborazione con Attila Veress, che ben rappresenta la sua filosofia di cucina pop: qualità e sostenibilità sono alla base anche dell'architettura domestica progettata dallo chef milanese per ARAN Cucine come novità anche a Esprit Meuble 2022.

La linea minimal dell'impianto centrale a isola sottolinea l'attenzione al consumo intelligente di cui lo stesso Oldani è promotore attraverso un'idea di cucina antispreco che si risolve nel pensiero di fondo secondo il quale, per evitare gli eccessi, è necessario non produrne.

La definizione e la distribuzione di tutti gli spazi di CUCINAnD'O rispecchiano i valori di una cucina sostenibile in grado di coinvolgere e sensibilizzare chi vive in prima persona questi spazi.

Eliminare gli eccessi si traduce non solo nella parte più operativa con la zona cottura a induzione e la composizione di mensole in alluminio nero integrata al piano da lavoro con top in acciaio inox, ma anche nel sistema ad ante a scomparsa che si espande lungo tutta la parete della cucina, segno di estrema essenzialità.

L'equilibrio formale e l'eleganza di questa struttura realizzata in laccato grigio opaco permettono di sfruttare al meglio lo spazio conviviale: al suo interno, grazie a una suddivisione in scomparti organizzata per piani estraibili, cassetti ed elettrodomestici ad incasso, la conservazione delle materie prime e la preparazione dei piatti sono facilitate dalla possibilità di avere tutto l'indispensabile a portata di mano.

BONUS PUBBLICITÀ

**SEI ANCORA IN TEMPO,
APPROFITTA ADESSO!**

50%

di risparmio su ogni
investimento pubblicitario
su STAMPA ed ONLINE
INFO: press@sharing-media.com



In particolare, le colonne, posizionate proprio accanto al forno, ospitano al loro interno delle griglie estraibili molto utili durante la fase di cottura dei cibi perchè possono facilmente accogliere teglie roventi e consentono di controllare i tempi di cottura degli alimenti, mescolare o aggiungere altri ingredienti, in totale sicurezza e comodità.

L'equilibrio dei contrasti, altro principio sui cui si fonda anche l'attività di ristorazione di Oldani, in CUCINAnD'O torna sotto una veste nuova: l'utilizzo e l'alternanza di materiali naturali e artificiali è fondamentale per trovare sempre nuovi

stimoli, evitando di cadere nella ripetitività della vita quotidiana. Il piano da lavoro in acciaio inox trova, così, la sua naturale prosecuzione nello snack rotondo in legno di olmo posizionato a livello.

In continuità con l'isola, questo snack è un chiaro riferimento al concept dei tavoli di D'O, il ristorante di Davide Oldani a Cornaredo.

Proprio sotto il top, uno spazio pensato per riporre gli oggetti personali come telefoni, dispositivi elettronici e chiavi, è un chiaro invito a riscoprire la condivisione e la convivialità.

La scelta non è solo legata a una questione igienica a cui oggi siamo tutti molto attenti, ma anche al concetto di sostenibilità sociale e al recupero delle relazioni umane.

CUCINAnD'O è stata progettata per restituire agli ospiti spazi e tempi di relazione da valorizzare.

Creare delle esperienze culinarie sempre attuali e allettanti, con CUCINAnD'O si può e ce lo ricorda la composizione in olmo spazzolato, leggermente sollevata da terra che, con i suoi ripiani e i suoi vani contenitori, è ideale per accogliere ricettari e volumi di cucina che possono essere fonte di ispirazione per piatti di qualità.

La sostenibilità che sta alla base dell'intero progetto CUCINAnD'O è riconfermata dalla sperimentazione di materiali ecologici e riciclabili, che qui si incontrano in uno spazio importante della dimensione domestica.

Dal 2002 AJCOM è il primo Ufficio Stampa Web per Imprese, Enti e Professionisti.

News Delivery:
40.000 giornalisti
8.000 influencer

NewsLetter:
#144.000 VIP

**BLOG, VLOG, YouTube,
Facebook ed Instagram.**



News Delivery: dalle 40 alle 160 pubblicazioni/mese (oltre ai social).

Attraverso canali di distribuzione tradizionale e digitale, AJ-Com.Net permette alle aziende ed ai professionisti di far crescere il business aumentando la propria visibilità sui media, sui social e sul web, garantendo risultati misurabili per promuovere prodotti e servizi o per diffondere il proprio pensiero e la propria opera.

Il Target raggiunto per ciascun invio è di oltre **40 mila giornalisti** e di più di **8 mila influencer, blogger e trendsetter**.

I risultati includono dalle 40 alle 160 pubblicazioni/mese, il 90% delle quali sui media online ed il restante 10% sui media cartacei, radio e tv, con un incremento anche della visibilità nei motori di ricerca (SEO), della percezione del prodotto o servizio (BRAND AWARENESS) e quindi anche delle vendite.

Dopo ciascun invio viene fornito un report con i link ai siti che hanno pubblicato gli articoli e successivamente una Rassegna Stampa mensile in formato PDF.

VIOLA LALA LANCIA LALAPRESS, SERVIZIO DI PRESS OFFICE PER IMPRESE E PROFESSIONISTI

Il nuovo servizio di Ufficio Stampa di **Viola Lala** denominato “**LALA PRESS**” (www.lalapress.org) si occupa di portare le aziende ed i professionisti sui media, per renderli visibili, credibili ed autorevoli.



Ciò che contraddistingue **Lala Press** nel mercato della comunicazione —ed in particolare degli uffici stampa— è la forte capacità consulenziale, non limitandosi ad eseguire direttive ma studiando e proponendo le strategie di comunicazione più adeguate per ogni singolo cliente.

Titolare dell'agenzia è **Viola Lala**, giornalista pubblicista, che dal 2015 lavora anche come *free-lance*, scrivendo articoli in italiano, inglese e spagnolo per numerose testate italiane ed estere e svolgendo attività di addetto stampa per il network AJ-Com.Net.

Sempre dal 2015, Viola Lala svolge attività di **press officer** e responsabile delle relazioni con i media della **World Organization for International Relations (WOIR)**, ricevendo nel 2020 la *Medaglia al Merito per il Servizio della Pace*.

È redattrice di numerose testate, tra cui *World & Pleasure Magazine* e *Notiziario CNN*, ha studiato **Economia e Commercio** presso l'*Università degli Studi di Roma La Sapienza* e sta conseguendo la Laurea Triennale in **Scienze dell'Educazione e della Formazione** presso l'*Università degli Studi Roma Tre*.

Le sue aree di specializzazione sono: **parità di genere** ed emancipazione femminile, sviluppo sostenibile, agricoltura, biodiversità, **sicurezza alimentare**, cambiamento climatico, **diritti umani**, relazioni internazionali, demografia sociale, ambiente, energia, globalizzazione, **sociologia della cultura**, scienze della comunicazione, giornalismo, tecnologie dell'informazione e **sociologia dei media**.

www.lalapress.org

Un futuro sostenibile è l'unico che sappiamo immaginare

UN PIANETA, UN FUTURO, UNA SOLUZIONE, ED IL MOMENTO MIGLIORE PER METTERLA IN ATTO

ENERGY CROWDFUNDING

Il crowdfunding è un metodo di finanziamento innovativo e digitale attraverso cui un promotore di un'iniziativa economica e sociale chiede fondi ad un'ampia platea di potenziali investitori per avviare il progetto.

