

CONDIVIDI [f](#) [WhatsApp](#) [in](#) [Twitter](#) [G+](#)

COCO CHANEL Una donna del nostro tempo - FARE STARTUP IN ITALIA

Claudio Zeni

01/05/2021

TOP TEN

1. Elisabetta. Per sempre regina. La vita, il regno, i segreti di Antonio Capranica, Sperling & Kuper (€ 15.90)

2. Viola e il Blu di Matteo Bussola, Salani (€ 14.90)

3. Il pane perduto di Edith Bruck, La nave di Teseo (€ 16.00)

4. Che nervi che ansia di Alessia Romanazzi, Cairo Editore (€ 16.00)

5. Gli occhi di Sara di Maurizio De Giovanni, Rizzoli (€ 19.00)

6. Eresia di Massimo Citro Della Riva, Byoblu (€ 20.00)

7. Librandi storia di uomini vigneti e vini di Gianfranco Manfredi, Rubbettino Editore

8. Una nuova modella
di Ashley Graham con Rebecca Paley, Edizioni Il Punto d'Incontro (€ 11.90)

9. **Quando finisce la notte**
di Francesco Cosentino, Edizioni Dehoniane Bologna (€ 13.00)

10. Orgoglio e sentimento
di Benedetta Cosmi, Armando Editore (€ 15.00)

LO SCAFFALE

COCO CHANEL Una donna del nostro tempo

di Annarita Briganti, Cairo Editore (€ 15.00)

Il 5 maggio Chanel N°5 compie 100 anni. Annarita Briganti ci conduce in un vero e proprio incontro con la donna che l'ha creato, che a mezzo secolo dalla scomparsa appartiene ancora e pienamente al nostro tempo.

La storia di ogni grande donna è la storia delle sue guerre. Quelle di Coco Chanel sono state almeno quattro: due conflitti mondiali, le battaglie sindacali degli anni Venti e Trenta, e la guerra contro i suoi fantasmi. Questa, la più cruenta di tutte, comincia con l'abbandono da parte del padre, prosegue con l'infanzia lontana dalla famiglia, «esiliata» in un convento di suore – che però, conquistato il benessere, sosterrà economicamente – e poi con la perdita di un grande amore, il più grande, e con la rinuncia a una casa vera e propria per trasferirsi al Ritz, dove il fermento quotidiano di un albergo spera possa tenere a bada il silenzio, la solitudine che da sempre l'assedia. Regina del jet-set intellettuale nella Parigi d'oro degli artisti, creatrice di uno stile immortale, diva delle sfilate internazionali, frequentatrice delle stanze del potere, amata da musicisti, poeti, aristocratici, forse in realtà Chanel ebbe due unici amici veri: le forbici d'argento che portava al collo, e i suoi libri.

FARE STARTUP IN ITALIA

di Francesco Magro, libro disponibile in esclusiva su Amazon

Fondatore di Winelivery, Francesco Magro sceglie di raccontarsi e raccontare la sua avventura nella foresta dell'imprenditoria italiana scrivendo nel suo primo libro, Fare Startup in Italia, quelli che sono i punti chiave per poter raggiungere il successo in Italia partendo da zero. Una lettura facile, veloce ma soprattutto pragmatica: ricca di spunti e di esercizi che in un tempo di lettura di qualche ore sono capaci di trasmettere i capisaldi dell'aspirante startupper Italiano. Come cita in apertura, per fare startup non bisogna nascere imprenditori o "startupper" basta avere le idee ben chiare, essere pronti a mettersi in gioco ma soprattutto sbagliare avendo la capacità di non demordere e rimettersi subito in carreggiata.

Un libro adatto a tutte le nuove generazioni, a chi ha la stoffa dello startupper o pensa di averla ma che è pervaso da domande come: Come si fa ad avviare una startup? Come farsi venire una buona idea? Come si capisce se è una buona idea? E cosa fare una volta che la si è trovata? Lasciamoci trasportare dal racconto di chi una startup l'ha fondata che in queste pagine racconta la sua storia condividendo le lezioni più importanti che ha appreso, ma anche gli errori e gli strumenti che hanno fatto di lui un imprenditore di successo. Perché la verità è che tutti possono trasformare un'idea in business e, soprattutto, che vale davvero la pena di provarci.

CONDIVIDI [f](#) [whatsapp](#) [in](#) [twitter](#) [G+](#)

INDIETRO



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante