

# TU STYLE

29 MAGGIO 2019 N. 23 SETTIMANALE

1  
EURO

**54**  
**BORSE**  
CHE ALZANO  
IL TUO  
QUOZIENTE  
FASHION



**ELLE  
FANNING**  
Vince la Palma  
d'oro dello stile

**FESTIVAL  
DI CANNES**  
LE STAR,  
I PREMI,  
I GOSSIP

GRUPPO  MONDADORI



Anno XXI - Giugno 2019 - poste italiane S.p.A. - Sped. in a.p. - Aut. MBPA/LO-NO/058/A.P./2018 - Ar-1, Dama 1 - LO/MI - Germania 2,00 € - Spagna 2,50 € - Svizzera Canton Ticino Chf 3,00 - Svizzera Chf 3,50 - Belgio 2,50 € - Canada CAD 7,00 - Gran Bretagna, GBA 2,50 - Portogallo 2,50 € - MC Côte d'Azur 2,60 €

**LET'S  
PARTY**  
**7**  
LOOK SOLO  
PER UNA  
NOTTE

**TARON  
EGERTON**  
«VI RACCONTO  
ELTON JOHN»

E SE  
CAMBIASSI  
TESTA?  
TAGLI E STYLING  
PER L'ESTATE  
**2019**



LATTERIA TRE CIME  
**ORIGINALE DOBBIACO**  
**“GOLD EDITION”**

Latteria Tre Cime presenta l'Originale Dobbiaco “Gold Edition”: un prodotto unico, realizzato con il purissimo Latte Fieno STG proveniente dai masi dell'Alta Pusteria. È un formaggio semiduro da taglio molto apprezzato per la sua versatilità. Lo si riconosce dalla sua forma a parallelepipedo o a “stanga”, e i vari gradi di stagionatura gli conferiscono un sapore unico, delicato ma deciso. È perfetto per l'aperitivo accompagnato ad un buon bicchiere di vino oppure gustato in un croccante panino che, grazie alla sua forma a parallelepipedo, garantisce sempre una fetta perfetta.

CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ  
**PATATINE SELENELLA**

Il Consorzio Patata Italiana di Qualità in collaborazione con Pata ha creato le Patatine Selenella: croccanti e dal sapore avvolgente, ma al tempo stesso leggere e dal ridotto contenuto di sale, le Patatine Selenella nascono da una patata di massima qualità e 100% made in Italy. Stuzzicanti e a ridotto contenuto calorico, le Patatine Selenella contengono il 6% di olio extra vergine di oliva, -30% di grassi e di sale rispetto alle patatine tradizionali Pata. Con sale iodato, senza glutine.



MAREBLU  
**NUOVA GAMMA**  
**NON SI SGOCCIOLA MAREBLU**

Mareblu presenta la nuova linea di Tonno Non si sgocciola che include: il Tonno all'Olio d'Oliva, il nuovo Tonno VeroNaturale, il Tonno VeroSapore e il Tonno Leggero. Tonno Mareblu VeroNaturale è un'importante innovazione che nasce dalla combinazione di soli tre ingredienti: tonno, sale e un filo d'acqua. La presenza di una quantità minore di acqua consente al prodotto di preservare il suo buon sapore e ne rende la consistenza soda e compatta, mentre l'aggiunta di vapore ne garantisce la perfetta conservazione.

**TU STYLE n. 23 del 29/5/2019**

DIRETTORE RESPONSABILE

**Annalisa Monfreda** [annalisa.monfreda@mondadori.it](mailto:annalisa.monfreda@mondadori.it)

VICEDIRETTORE

**Paola Salvatore** [paola.salvatore@mondadori.it](mailto:paola.salvatore@mondadori.it)

UFFICIO CENTRALE

**Ivana Novelli** [ivana.novelli@mondadori.it](mailto:ivana.novelli@mondadori.it)

**Elisabetta Sala** [elisabetta.sala@mondadori.it](mailto:elisabetta.sala@mondadori.it)

**Roberta Sarugia** [roberta.sarugia@mondadori.it](mailto:roberta.sarugia@mondadori.it)

UP-TO-DATE E SOCIAL

**Cinzia Cinque** [cinzia.cinque@mondadori.it](mailto:cinzia.cinque@mondadori.it)

**Maria Chiara Locatelli** [mariachiara.locatelli@mondadori.it](mailto:mariachiara.locatelli@mondadori.it)

**Eleonora Molisani** [eleonora.molisani@mondadori.it](mailto:eleonora.molisani@mondadori.it)

**Paolo Papi** [paolo.papi@mondadori.it](mailto:paolo.papi@mondadori.it)

**Cecilia Pedron** [cecilia.pedron@mondadori.it](mailto:cecilia.pedron@mondadori.it)

**Valeria Vignale** [valeria.vignale@mondadori.it](mailto:valeria.vignale@mondadori.it)

FASHION

**Rachele De Cata** [rachele.decata@mondadori.it](mailto:rachele.decata@mondadori.it)

BEAUTY

**Michela Duraccio** (coordinamento) [michela.duraccio@mondadori.it](mailto:michela.duraccio@mondadori.it)

**Nicoletta Salà** [nicoletta.sala@mondadori.it](mailto:nicoletta.sala@mondadori.it)

UFFICIO GRAFICO

**Manuela D'Ilario** [manuela.dilario@mondadori.it](mailto:manuela.dilario@mondadori.it)

**Isabella Gargiuolo** [isabella.gargiuolo@mondadori.it](mailto:isabella.gargiuolo@mondadori.it)

UFFICIO FOTOGRAFICO

**Eleonora Monti** (photo editor) [eleonora.monti@mondadori.it](mailto:eleonora.monti@mondadori.it)

**Elisa Bozzetti** [elisa.bozzetti@mondadori.it](mailto:elisa.bozzetti@mondadori.it)

**Laura Maresti** (beauty) [laura.maresti@mondadori.it](mailto:laura.maresti@mondadori.it)

**Mara Minoia** (social) [mara.minoia@mondadori.it](mailto:mara.minoia@mondadori.it)

**Samantha Pascotto** (social) [samantha.pascotto@mondadori.it](mailto:samantha.pascotto@mondadori.it)

SEGRETERIA DI REDAZIONE

**Sonia De Vizzi** [sonia.devizzi@mondadori.it](mailto:sonia.devizzi@mondadori.it)

**Silvia Mainoldi** [silvia.mainoldi@mondadori.it](mailto:silvia.mainoldi@mondadori.it)

HANNO COLLABORATO

Rita Benedetto, Gabriella Bensa, Francesca Boccadoro, Mattia Carzaniga, Nadia Doretto, Cristiana Gattoni, Camilla Ghirardato, Eleonora Gionchi, Lori Girgenti, Melinda Granbassi, Paolo Lapicca, Filippo La Duca, Evelina La Maida, Giulia Lenzi, Violetta Manzini, Silvia Mapelli, Martina Petrilli, Federica Presutto, Pulsatilla, Roselina Salemi, Barbara Sini

PROGETTO GRAFICO

**Tomo Tomo** [tomotomo.it](http://tomotomo.it)

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE

20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/75421 Casella Postale 1833, 20101 Milano. Telegrammi e telex: 320457

MONDMI I.

PUBBLICITÀ

Concessionaria esclusiva MEDIAMOND S.p.A. - Sede Centrale: 20090 SEGRATE (MI) Tel. 02/75421 - Fax 02/75422302 - Telex 320457 MONDMI I.

STAMPA

Rotolito S.p.A. - Milano  
Distribuzione a cura di Press-di srl

ABBONAMENTI

È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: [www.abbonamenti.it/mondadori](http://www.abbonamenti.it/mondadori); e-mail: [abbonamenti@mondadori.it](mailto:abbonamenti@mondadori.it); telefono: dall'Italia 02.75429001; dall'estero telefono: +39 041.509.90.49.

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel Spa - Casella 97 - Via Dalmazia 13,

25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

NUMERI ARRETRATI

Il triplo del prezzo di copertina attuale al momento dell'ordine, indipendentemente dal fascicolo richiesto: inviare l'importo a Press Di srl - Ufficio Collezionisti a mezzo del c/c postale n. 77270387 (tel. 0458884400, fax 0458884378), specificando sul bollettino il proprio indirizzo e i numeri richiesti. Per spedizioni all'estero maggiorare l'importo di un contributo fisso di € 2,06 per spese postali. La disponibilità di copie arretrate è limitata, salvo esauriti, agli ultimi tre anni. Non si effettuano spedizioni in contrassegno.

E-Mail: [collez@mondadori.it](mailto:collez@mondadori.it)

© 2016 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano

Questo periodico è iscritta alla Federazione Italiana Editori Giornali

Certificato n. 8507 del 18 Dicembre 2018

Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Spedizione IN A.P. 45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - VERONA - ISSN 1129-3535 Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano - N. 681 del 29/10/1999.