

TURISMO

Anno 30°
Ottobre 2022

all'aria aperta **310**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

PIEMONTE: IL CASTELLO DI MIRADOLO
CIOCIARIA: ACQUE BENEFICHE E MISTERI INTRIGANTI
TURISMO SPORTIVO ALL'ISOLA DELL'ELBA
DOLCE AUTUNNO SUL LAGO DI COSTANZA
BENESSERE: DETOX D'AUTUNNO
CREMONA, MANTOVA E MODENA: REGINE DELGUSTO

all'interno la rivista *G*li itinerari
Gustosi

40TH
ANNIVERSARY
DUCATO



#THEBESTDUCATOEVER

Ducato è stato il fedele compagno per i viaggiatori di tutto il mondo per quarant'anni: una vera icona di libertà e tecnologia. E oggi, Ducato è diventato ancora più avanzato e affidabile che mai.

Scopri i nuovi motori Euro 6D-Final con emissioni ridotte e prestazioni maggiorate, conta sui nuovi sistemi avanzati di assistenza alla guida (ADAS), goditi il nuovissimo sistema di infotainment sulla nuova plancia, e approfitta delle numerose novità di prodotto che renderanno la tua esperienza ancora più straordinaria. Preparati per una storia infinita di felicità, per te e per la tua famiglia.



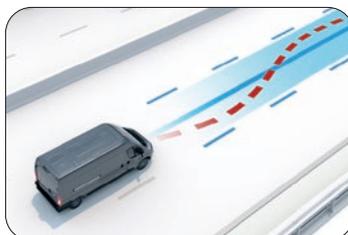
PROFESSIONAL



DUCATO. FELICITÀ SENZA FINE.



Nuovi motori Euro 6D



Nuovi sistemi avanzati di assistenza alla guida



Nuova plancia e nuovo sistema di Infotainment

MARCHE, PRONTI A FARTI EMOZIONARE



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



www.turismo.marche.it
#destinazionemarche

LE SFUMATURE DEL FOLIAGE, GLI ODORI E I FRUTTI DEL BOSCO: IN VIAGGIO TRA LE MERAVIGLIE D'OTTOBRE

Ad ottobre le giornate iniziano ad accorciarsi, il sole inizia ad impallidire, a nascondersi dietro alla foschia e a qualche nuvola di troppo, e si iniziano a tirar fuori dagli armadi i primi maglioni.

Ma è veramente così grigio questo mese che ci porta dritti nel cuore dell'autunno?

A ben vedere, assolutamente no. Al contrario: ad ottobre, colline e monti offrono mille sfumature variopinte e romantiche, scorci mozzafiato da godersi a più non posso, panorami da non perdere in ogni angolo d'Italia.

È il momento ideale per escursioni e passeggiate nei boschi, che oltre ad un coloratissimo foliage offrono anche affascinanti odori di pigne, resina e legna umida in abbinamento a tanti frutti: tra funghi, bacche di rosa canina e castagne le nostre passeggiate nella natura ci offrono tanti momenti di tranquillità e relax.

In questo numero della nostra rivista vi porteremo in Piemonte, dove il bellissimo Castello di Miradolo è reso ancor più attraente dalle tipiche tonalità ros-

sicce di stagione. Ci sposteremo poi in Alta Ciocciaria tra borghi medievali, castelli, certose e un lago misterioso, in un territorio che offre suggestioni e curiosità storiche, oltre a gusto e natura. Faremo quindi un salto all'estero, sul Lago di Costanza: tra Svizzera, Germania, Austria e Principato del Liechtenstein l'autunno inizia a tingere di giallo e rosso i paesaggi in prossimità del lago, fatti di filari di viti e piante di luppolo a perdita d'occhio.

Spazio ai sapori d'autunno anche negli Itinerari Gustosi: andremo ad Alba per la tradizionale Fiera Internazionale del Tartufo Bianco, quest'anno più che mai ricca di novità, e in Molise, dove vi aspetta la Festa della Mela a Castel del Giudice (Isernia).

Noi di Turismo all'Aria Aperta ci teniamo, infine, a dedicare questo numero della nostra rivista alle popolazioni marchigiane duramente colpite dall'alluvione dello scorso settembre.

Un piccolo pensiero da parte nostra a chi ha conosciuto un momento così drammatico, a cui mandiamo un abbraccio sincero.

SOLUZIONE

TUA CASA E FAMIGLIA

Per tutto quello che per te è importante

Ci piace prenderci cura di te, della tua famiglia e della tua casa. Sappiamo che nessuna casa o famiglia è uguale alle altre.

Basta poco per avere tanto in caso di bisogno!

Si può scegliere di proteggere la propria abitazione e il suo contenuto per i danni da Terremoto



Per una consulenza che risponda alle tue esigenze e un preventivo personalizzato, cerca l'agenzia più vicina su tuaassicurazioni.it

TUA
ASSICURAZIONI

Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Set Informativo presente in agenzia o sul sito tuaassicurazioni.it

Sommario

On the Road Italia

pag. 8

On the Road Estero

pag. 22

NEWS dall'UCA

pag. 28

NEWS sulla circolazione stradale

pag. 31

Eventi e Mostre

pag. 38

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

pag. 50

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

pag. 54

Benessere

pag. 57

L'opinione di Beppe Tassone

pag. 65

Speciale Libri

pag. 66

i Gustosi

pag. 69



TURISMO all'aria aperta

Mensile - Anno 28° - N. 310
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio
editore@turismoitinerante.com

Direzione e Redazione:
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
Sede: Strada Vecchia del Pinocchio, 31
60131 Ancona Tel. 335 8790279
redazione@turit.it
Direttore Responsabile: Maurizio Socci
Direttore: Claudio D'Orazio

Grafica:
Michela Zitti
grafica@michelazitti.it

Ufficio Abbonamenti:
Tel. 335 8790279
abbonamenti@turit.it

Redazione:
Domenico Carola - ntcarol@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Tommaso Fabretti - tom.fabretti@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnnnet.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com

Collaboratori:
Mariella Belloni
Irene Braccialarghe
Dario Brignole
Cristiano Fabris
Antonella Fiorito
Giuseppe Lambertucci
Camillo Musso
Carmen Somma

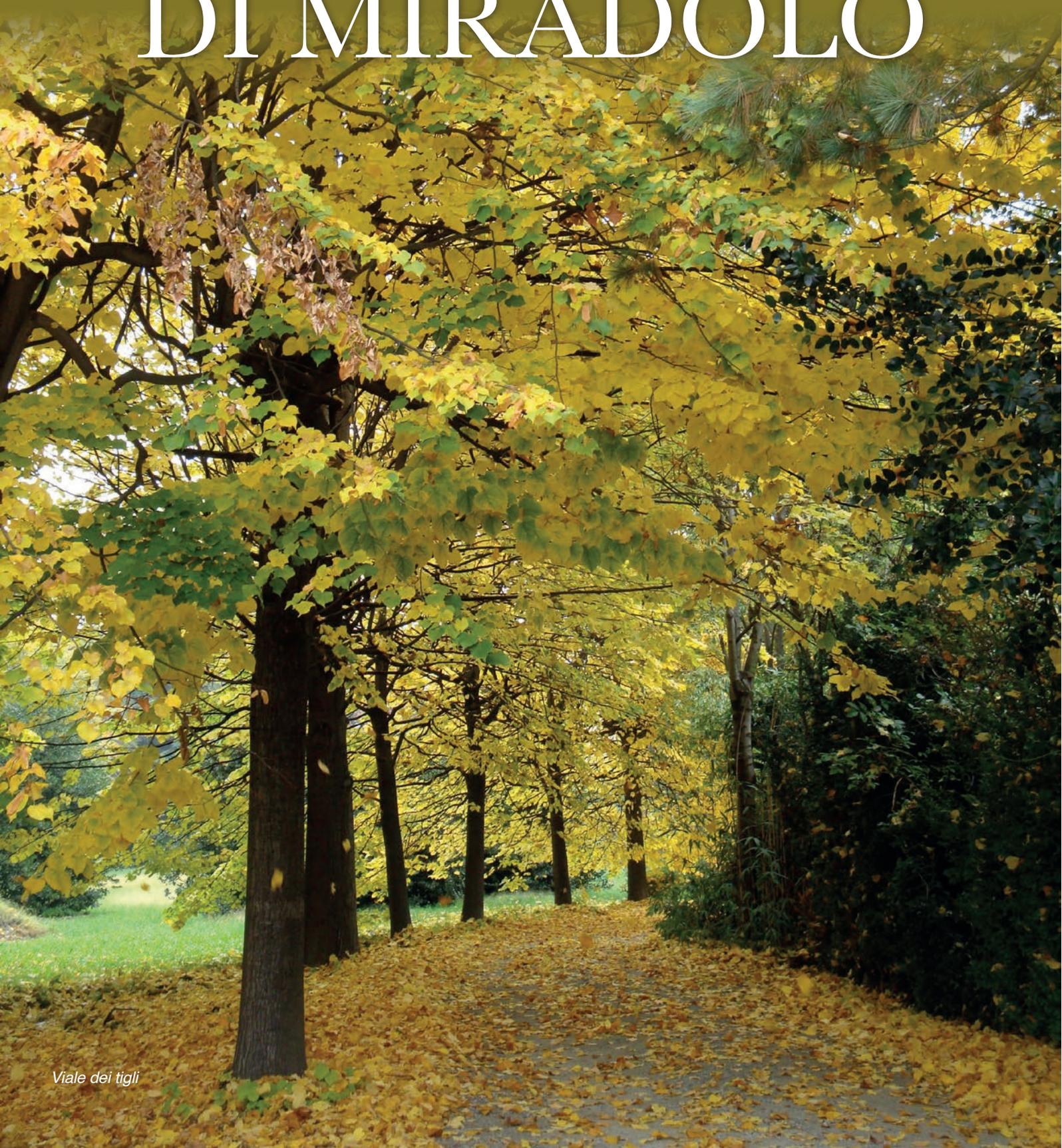
Turismo Itinerante è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti. Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non utilizzati, non vengono restituiti.

On the Road

ITALIA

La magia del foliage al CASTELLO DI MIRADOLO

Viale dei tigli



Il **Castello di Miradolo** è un affascinante esempio di architettura di gusto neogotico che sorge all'imbocco della Val Chisone, a 40 km circa da Torino. Residenza nobiliare appartenuta alle famiglie Massel di Caresana e Cacherano di Bricherasio fino al 1950, deve la sua attuale conformazione a Maria Elisabetta Ferrero della Marmora, detta "Babet", sposa del marchese Maurizio Massel, che negli anni Venti dell'Ottocento interviene sulla facciata del Palazzo, fa realizzare la Citroniera e la Torre rotonda dall'architetto Talucchi e trasforma il giardino all'italiana in un parco paesaggistico di oltre 6 ettari, oggi **riconosciuto tra i giardini storici tutelati dalla Regione Piemonte**, con esemplari unici per bellezza e importanza storica e botanica. Alla morte dell'ultima erede Sofia, nel 1950 il Castello di Miradolo passa per testamento a una congregazione religiosa che lo adibisce a casa per esercizi spirituali e residenza estiva per anziani, effettuando una serie di interventi non rispettosi dell'impianto originario e non coerenti

con la storicità del luogo.

Dagli anni '90 la dimora viene abbandonata e attraversa un lungo periodo di incuria e abbandono fino al 2007, quando, acquistata da un gruppo di privati, viene affidata in gestione alla **Fondazione Cosso** che con risorse totalmente private lavora per restituire alla comunità un patrimonio storico, architettonico e naturalistico estremamente prezioso.

Il **Parco del Castello di Miradolo** è un esempio di giardino all'inglese, in cui le linee sinuose dei contorni, le macchie arboree caratterizzate da una notevole varietà di tessiture, colori e forme, la presenza di piccoli corsi d'acqua, la traccia di un antico lago, sono segni inconfutabili dello stile romantico del Parco, organizzato intorno a un'imponente radura centrale. Negli oltre sei ettari di parco sono presenti alberi di diversa dimensione e pregio, con oltre una quarantina di esemplari di grande importanza storico-botanico, tra cui 5 alberi monumentali.



Castello di Miradolo, ph Paolo Mantovan



Acer

AUTUNNO AL PARCO CON IL FASCINO DEL FOLIAGE

Nel parco del Castello di Miradolo, in autunno, la natura mette in scena il suo spettacolo, tra alberi monumentali e il suggestivo bosco di bambù giganti. Il **Parco è un esempio di giardino all'inglese**, in cui le linee sinuose dei contorni, le macchie arboree caratterizzate da una notevole varietà di tessiture, colori e forme, la presenza di piccoli corsi d'acqua, la traccia di un antico lago, sono segni inconfutabili dello stile romantico del Parco, organizzato intorno a un'imponente radura centrale.

Negli oltre sei ettari sono presenti alberi di diversa dimensione e pregio, con oltre una quarantina di esemplari di grande importanza storico-botanico, tra cui 5 alberi monumentali: il carpino bianco, dal tronco spettacolare che ricorda un antico merletto; il tasso, l'albero più antico del parco; il Ginkgo

biloba, nella radura dei tassodi; l'albero dei tulipani, lungo il viale dei bossi, che supera i 40 metri; il cipresso calvo, adiacente alla corte rustica.

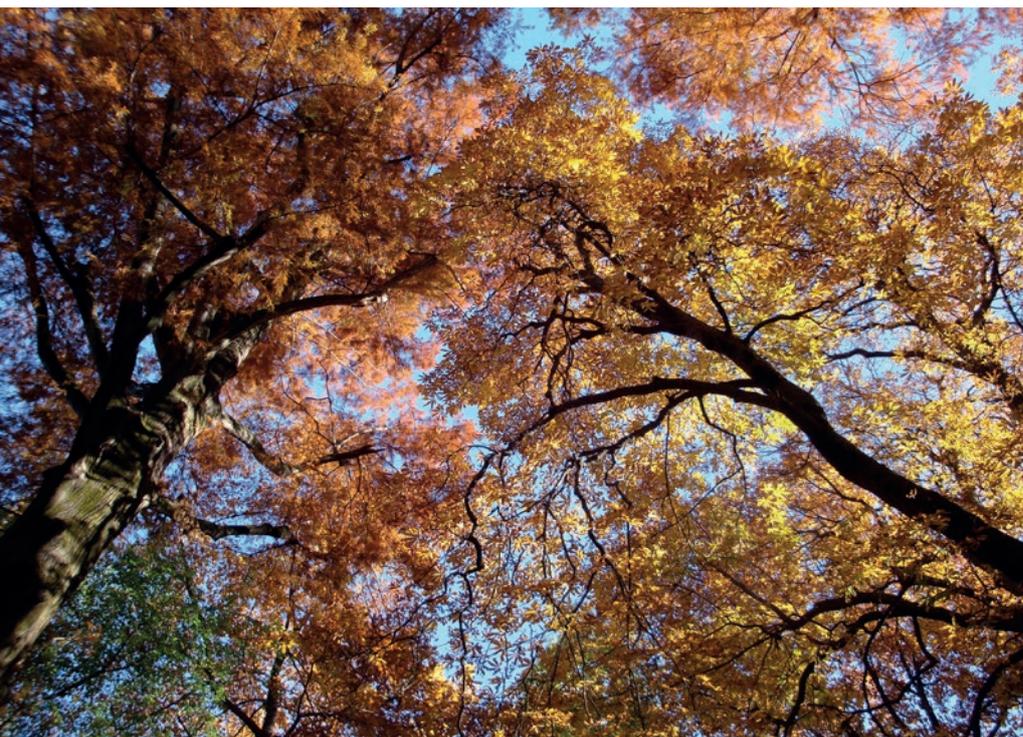
Nei pressi della casa del custode sorge poi il bosco dei bambù giganti.

Al centro del bosco, come nel resto del giardino, la presenza dell'acqua è importante: l'intero parco è attraversato da un sistema di canali irrigui che permette alla vegetazione di prosperare e diffonde intorno una rilassante sonorità.

Per vivere le magiche atmosfere autunnali del Parco, con la natura che si veste dei colori caldi della terra in un caleidoscopio di sfumature, **dal 2 ottobre al 20 novembre** sono in programma passeggiate guidate, immersioni in natura con l'appuntamento "**Forest Bathing**", incontri di pittura ad acquerello en plein air, spettacoli di **Kamishibai** e burattini, tableaux vivants.



Archivio Fondazione Cosso



Chiome nella radura dei tassodi



La radura dei Tassodi



Castello di Miradolo

LA FONDAZIONE COSSO

Nata per volontà di **Maria Luisa Cosso Eynard** e della figlia **Paola**, la Fondazione che ha sede nel Castello di Miradolo opera in ambiti diversi: arte, musica, natura, didattica e sociale, per costruire un'offerta culturale ampia e di alto livello, basata sulla ricerca e sulla sperimentazione, diversificata per le famiglie, le scuole, i soggetti portatori di fragilità, i visitatori di tutte le età. In ambito naturalistico si occupa dal 2008 del parco storico, con progetti di valorizzazione, tesi a diffondere la conoscenza della natura e del paesaggio, stimolare la sensibilità verso temi come l'ecologia, la sostenibilità e il benessere dell'essere umano, in connessione con l'ambiente.

Grazie alla Fondazione Cosso, il Castello di Miradolo è tornato alla sua antica funzione di **polo culturale e di laboratorio di idee**, rievocando il cenacolo che, tra Ottocento e Novecento, la contessa Sofia Cacherano di Bricherasio aveva saputo creare intorno a sé.

La dimensione storica, oggi, viaggia di pari passo con la contemporaneità: il Castello di Miradolo è, infatti, un **"castello contemporaneo"** non cristallizzato nel tempo storico della sua costruzione ma diventato un luogo dell'oggi, capace di calare la sua eredità storica e le abitudini di un castello nei tempi contemporanei.

UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



Apparecchiature elettroniche innovative, affidabili e intuitive
per un'esperienza d'avanguardia all'interno del tuo camper.



CIOCIARIA

acque benefiche e misteri intriganti

UN ITINERARIO NELL'ALTA CIOCIARIA TRA
BORGHI MEDIEVALI, CASTELLI, CERTOSE
E UN LAGO MISTERIOSO:
FIUGGI, ANAGNI, FUMONE

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti





Ciociaria, casa di Anagni

Che Roma rischi di soffocare tutta la regione con le sue bellezze imparagonabili, è cosa ben nota. Tuttavia ad uno sguardo attento, il Lazio rivela tesori inaspettati e preziosi. Ne è un esempio **l'Alta Ciociaria** che, a pochi chilometri dalla capitale, offre suggestioni e curiosità storiche, oltre a gusto e natura.

Ottima occasione di scoperta è stato il recente **Festival del Turismo Esperienziale** che, sotto la direzione di Nicola Ucci, ha messo in contatto buyers provenienti da tutta Italia e sellers del territorio. L'Alta Ciociaria,

dunque, che nella memoria potrebbe evocare le immagini drammatiche di Moravia oppure le immagini ironiche di Manfredi e del ciociaro di Ceccano, oppure le immagini dei pastori con le ciocie ai piedi, rozze scarpe di cuoio intrecciato fino al ginocchio.

Aldilà degli stereotipi, questa bella terra è rilassante e distesa tra catene di monti dai nomi antichi, Ausoni, Lepini, Aurunci, tutta in provincia di Frosinone.

Già amatissima, tra il '700 e l'800, come tappa del Grand Tour, dagli intellettuali che cercavano

tracce della classicità e qui percepivano con stupore la presenza di popolazioni antichissime preromane, come gli Ernici e gli Eruli. Popolazioni fiere e bellicose, che manifestavano un segno della loro forza nelle mura ciclopiche o pelagiche che difendevano le loro città primitive. Alatri, Anagni, Ferentino, le cosiddette "città di Saturno", conservano ancora, anche in ottimo stato, lunghi tratti di mura composte da massi enormi legati senza calce con precisione millimetrica, alcuni dei quali arrivano a pesare venti tonnellate.



Ciociaria, Castello Fumone

In questa Ciociaria si dispongono stratificazioni storiche che lasciano attoniti.

Il Medioevo parla in ogni angolo: nei sottoportici bui e un po' misteriosi, nei vicoletti tortuosi dal pavé sconnesso, nelle scalinate ripide, nei palazzi in pietra che raccontano lotte di potere.

Il centro di **Anagni** è un luogo simbolo: uno accanto all'altro si accostano il palazzo dei Papi, dove si verificò il famoso "schiaffo", l'offesa sanguinosa di Sciarra Colonna al Papa Bonifacio VIII nel 1303, la cattedrale del 1200, l'alto campanile isolato a bifore e trifore, l'originale battistero pensile.



Ciociaria, stemma del castello



Ciociaria, castello documenti storici

E la cripta della cattedrale da sola vale un viaggio in questa parte del Lazio: una vera

cappella Sistina del 1200, che decora interamente soffitti e pareti, colonne e architravi con

un ricchissimo ciclo di affreschi attribuiti a tre differenti maestri, dalla maniera bizantina alla resa plastica che anticipa Giotto, con immagini di San Magno, l'Apocalisse e tematiche filosofiche relative alla teoria dei quattro elementi e alle dottrine della scuola medica salernitana. I palazzi in pietra hanno l'imponenza di fortezze usate sia dal potere religioso che dal potere politico per affermarsi e nel contempo difendersi.

Anche un Papa santo come Celestino V, chiamato a Roma dalle sue meditazioni di eremita, fu imprigionato e nascosto nelle segrete di un castello dove poi morì.

È il **castello di Fumone dei marchesi Longhi De Paolis**, discendenti di Bonifacio VIII, che hanno trasformato il castel-



Scoprite il fascino Carthago!

Un camper Carthago risveglia emozioni. Il design individuale ed elegante è straordinario ed inconfondibile: stiamo parlando del fascino Carthago. Visitate il vostro concessionario e scoprite questo fascino!





Ciocciaria, Anagni Palazzo Papi

lo fortezza in una dimora principesca, ottenendo dal Papa il privilegio di essere tuttora custodi della cappella e della prigione di Celestino.

Fumone è un paesino minuscolo che da lontano si riconosce per un pennacchio di abeti in cima ad un cocuzzolo. In realtà è il giardino pensile costruito in cima al tetto del castello dei Marchesi che domina la pianura e uno spettacolare panorama e permetteva di avvertire prontamente dell'arrivo dei nemici in lontananza.

www.castellodifumone.it

PAESINI MINUSCOLI E PITTORESCHI CHE HANNO LA LORO STORIA DA RACCONTARE.

A Fumone nell'osteria del barone l'oste e due bravissimi attori del teatro di strada accolgono gli ospiti con un racconto dell'epopea dei briganti che difendevano queste contrade.

A **Piglio**, la cittadina in posizione panoramica, già sotto il vescovo di Anagni, poi dei Colonna e dello Stato Pontificio, tutti raccontano le delizie della cucina, allegrata dal famoso vino **Cesanese del Piglio DOCG**, a cui è dedicata una

Strada e in ottobre la Sagra dell'uva "Cesanese di Piglio", con degustazioni e visite culturali.

Nella **Certosa di Trisulti** il custode racconta tutte le virtù delle erbe che i monaci trasformavano nei liquori Alpestre, Amaro Mille erbe, Millefiori, Sambuca, Anisetta, Gocce Imperiali.

E queste atmosfere di altri tempi vivono soprattutto di notte, quando pochi passi risuonano sull'acciottolato delle antiche strade, i lampioni gialli spandono una luce romantica e rarefatta, gli arconi profondi nascondono misteri intriganti.



Ciocciaria, Anagni insegne papali

Ovviamente non si può parlare di Ciociaria senza ricordare il suo **centro più importante, Fiuggi, la patria dell'acqua.**

Il borgo medioevale di Fiuggi svela palazzi imponenti e il centro termale che comprende la Fonte Bonifacio VIII immersa in un parco lussureggiante e la Fonte Anticolana. Lungi dall'essere soltanto un luogo di cure, le terme si sono evolute insieme allo stile di vita, arricchendosi di sfaccettature diverse: sono luoghi di salute e benessere, di sport, di incontri e di piacere, da vivere da soli per rigenerarsi o con tutta la famiglia, e grazie alla molteplicità di offerte e proposte di hotel alla portata di tutte le tasche.

Così Fiuggi è una meta turistica perfetta: benessere e relax, vacanza all'aria aperta in piena sicurezza, passeggiate attraverso i castagneti, o anche sulla pista ciclabile che segue il percorso dismesso della vecchia ferrovia del 900, chiusa negli

anni '80, adiacente al percorso della Strada del Vino Cesanese.

TRA LE ECCELLENZE NELL'HOSPITALITY, ECCO VILLA LUISA: UN PALAZZO NEL PALAZZO, UNA SPA NELLA SPA

Immaginate un palazzo Liberty, completamente restaurato e riportato ai suoi fasti originali. Siamo a **Palazzo Fiuggi**, costruito nel 1912 per essere il più elegante albergo d'Europa, immerso in un enorme parco, oggi parte dei Leading Hotels of the World, imponente nella sua eleganza, protagonista su un promontorio che domina un territorio di rara bellezza, scrigno di una medical spa all'avanguardia, di fama internazionale. Ora passeggiate lungo i sentieri del suo parco secolare e scoprite Villa Luisa, che può essere riservata in esclusiva per vivere nella più assoluta privacy i programmi benessere e remise en forme di Palazzo Fiuggi: da

Villa Luisa, bastano in realtà pochi passi per poter accedere ai 6.000 mq della medical spa del Palazzo, diventata una delle destinazioni benessere più autorevoli al mondo.

www.palazzofiggi.com

Un'altra notevole attrazione è **Il Golf Club Fiuggi 1928**, da oltre 90 anni il grande golf a due passi da Roma, dove le 18 buche offrono al golfista la possibilità di mettere alla prova le proprie abilità di fronte a indimenticabili scorci panoramici. L'ambiente suggestivo e accogliente invita poi a rilassarsi nell'adiacente Club House, completa di ristorazione, pro-shop e ampi spogliatoi.

Infine un mistero da esplorare. Chi potrebbe immaginare che nel cuore del Lazio c'è un lago fantasma?

È **il lago di Canterno**, un luogo dal fascino straordinario, famoso per la sua instabilità. Il fiume Pertuso si svuotava e si riempiva, così il lago, ad intervalli regolari, si seccava sia parzialmente che in maniera totale, per poi apparire all'improvviso in tutta la sua ampiezza.

Il mistero venne risolto quando si scoprì che l'inghiottitoio del fiume comunicava con una grotta sotterranea dove i pesci andavano a rifugiarsi durante i periodi di prosciugamento. L'instabilità del lago continua a manifestarsi anche al giorno d'oggi, seppure in una maniera meno scenografica rispetto al passato, ma ancora molto suggestiva. Basta osservare l'alberello solitario che emerge dalle sue acque. Nei periodi di piena appare sommerso e in quelli di secca ne fuoriesce interamente. Insomma siamo davanti a un panorama di grande effetto, che è stato paragonato ai



Ciociaria, Certosa Trisulti

ben più celebri laghi scozzesi, come quello di Lochness.

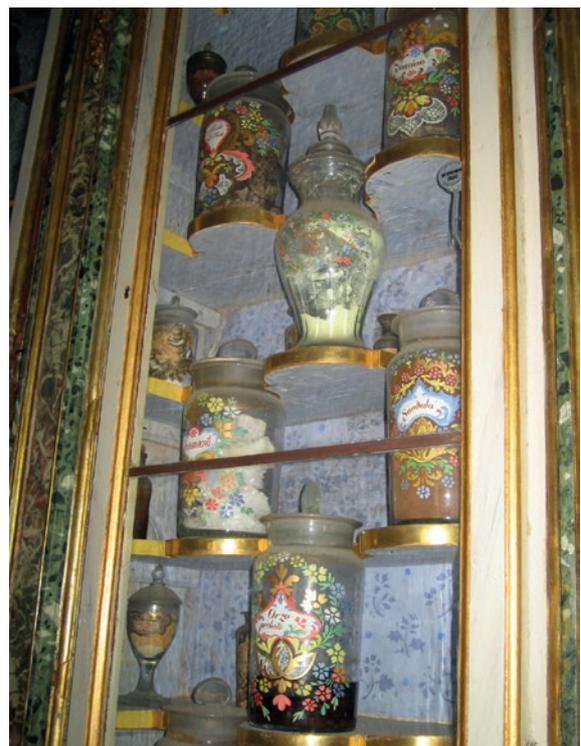
GOLOSITÀ

A passeggio tra i vicoli medievali delle cittadine ciociare, le soste sono tutte golose. Formaggi di pecora, di capra e di bufala, norcineria di tutti tipi, paste fresche condite con

sugo alla cacciatora e ricotta stagionata, abbacchio e tartufo bianco, ciambelle dolci all'olio e al vino, biscotti alle mandorle e miele.

CONSIGLI DI VIAGGIO Fiuggi Experience

<https://fiuggiturismo.com>
www.ciociariaturismo.it



Ciociaria, Certosa Trisulti, farmacia armadio

Silva Hotel Splendid a Fiuggi con una grande attrezzatissima Spa e una chef stellata a guida della ristorazione

www.silvasplendid.it

Pileum, azienda agricola e ristorante immerso nel mondo del vino, nel cuore della Strada del Cesanese del Piglio

info@pileum.it



Ciociaria, Fiuggi, Villa-Luisa



Ciocciaria, Fiuggi, Fonte Bonifacio VIII



Ciocciaria, Fiuggi, Golf Club



Ciocciaria, gastronomia tipica



DOLCE AUTUNNO SUL LAGO DI COSTANZA

*Degustazioni, Settimane Gastronomiche,
Feste del Vino e “Giardini del Pic-Nic”
tra tre Paesi e un Principato*

Filari di viti e piante di luppolo a perdita d'occhio, paesaggi che cominciano a tingersi di giallo e di rosso e la brezza ancora gentile del lago. Nella regione internazionale del Lago di Costanza (Bodensee in tedesco), compresa tra Svizzera, Germania, Austria e Principato del Liechtenstein, l'autunno è il momento giusto per dedicarsi alla scoperta del gusto e dei sapori, grazie anche ad una sorprendente varietà di eventi: dalle feste del vino alle settimane gastronomiche, dalle passeggiate tra i vigneti alle degustazioni di etichette locali, birre e distillati, sperimentando le tradizioni e le prelibatezze di quattro differenti nazioni.



ANTICHE CANTINE, ITINERARI FRA I VIGNETI E FESTE DEL VINO

In questa regione la coltivazione della vite ha una tradizione millenaria, che beneficia sia del clima mite, sia della complessità dei diversi territori.

Fra i vini più conosciuti ci sono il Müller-Thurgau e il Pinot Noir, ma non mancano Riesling, Traminer, Chardonnay e Sauvignon. **Passeggiare fra i vigneti** è qui un'esperienza speciale, che si può fare in moltissimi luoghi – per esempio sull'Isola monastica di Reichenau, oggi patrimonio UNESCO – tra chiese romaniche e scorci panoramici di notevole bellezza, o tra le colline e i

plateaux di origine vulcanica dell'Hegau, dove i sedimenti minerali del terreno nutrono le uve e ammorbidiscono l'acidità del vino, regalandogli fini note fruttate. Fermarsi per una **degustazione** è possibile un po' ovunque.

A **Salem**, dove si trova l'abbazia cistercense più antica e un tempo più prospera del Lago di Costanza, si visitano le antiche cantine del convento con l'antico torchio in legno per la spremitura dell'uva, per poi assaggiare i vini dell'abbazia. I poderi dei **Principi del Liechtenstein** producono ogni anno una selezionatissima quantità di bottiglie, da degustare presso le **cantine principesche**, a Vaduz, mentre le molte crociere sul lago propongono aperitivi al

tramonto o cene degustazione, accompagnate dai vini del territorio.

Per **saperne di più** sulla viticoltura nella regione a Meersburg c'è il piccolo, ma esaustivo museo **vineum bodensee**. In tutta la regione, sono diverse le feste del vino che celebrano la stagione della vendemmia – ad esempio quella di **Hagnau**, quest'anno il 4 settembre, che è dedicata al connubio tra pesce e vino, o la **Festa del Vino di Friedrichshafen**, il 3 ottobre, con le specialità dell'autunno. **Per pernottare a tema** le soluzioni sono diverse, dagli **appartamenti di design** nel cuore di piccoli poderi vinicoli, come il [Weingut Kress](#) a Überlingen, agli **hotel** – anche **adults-only** – immersi fra i vigneti, ad esem-



pio l'elegante [Burgunderhof](#) ad Hagnau, con ristorante, vigna e distilleria propri. Presso il [Weinhotel Weingut Röhrenbach](#), a Immenstaad, si soggiorna presso la famiglia che negli anni Venti, di contrabbando, portò per la prima volta in terra tedesca dalla vicina Svizzera l'incrocio Müller-Thurgau, oggi uno dei vini coltivati con maggior successo in Germania.

LUPPOLO, BIRRE E BIRRIFICI

Non solo vino: alcune aree del Bodensee sono famose anche per la coltivazione del **luppolo** e per le loro birre. I visitatori della regione possono speri-





mentare in prima persona il processo di raccolta di questa pianta – che avviene indicativamente tra agosto e ottobre – e dell’elaborato processo di essiccazione che ne consegue. Numerosi sono i birrifici locali dove assistere alla produzione e degustare birre speciali. Appena fuori dalla storica cittadina di **Tettnang** e circondato da meravigliosi filari di luppolo, l’**Hopfengut N°20** offre, nel suo museo, uno spaccato sulla coltivazione dell’“oro verde”, dall’inizio del XX° secolo ai giorni nostri. Nell’adiacente locanda si possono degustare le diverse birre di produzione propria, accompagnate da specialità locali, zuppe e insalate. Da quanto tempo si consuma

la birra, come viene prodotta, e quanto si sono evoluti nel tempo tecniche e macchinari? Lo si scopre visitando la **Biererlebniswelt** del birrificio Mohren a **Dornbirn**, in Austria, che offre un percorso didattico a tappe distribuito su 700 metri quadri di esposizione, dove ammirare anche molti oggetti da collezione, proprietà della famiglia a capo dello storico birrificio. Il birrificio più antico di tutta la Svizzera? È il **Schützengarten**, vanta 243 anni di storia, si trova a San Gallo e custodisce anche un divertente museo, a ingresso gratuito, dedicato a bottiglie di birra provenienti da tutta la Svizzera. Nella cittadina la coltivazione del luppolo e la

produzione della birra sono comunque di molto anteriori: iniziano circa 1.200 anni fa, con i monaci del complesso abbaziale della città, anch’esso patrimonio UNESCO.

FRUTTI, FESTE E SAPORI DEL TERRITORIO

È la **mela** la regina della stagione del raccolto sul Lago di Costanza: succosa e croccante, diventa felicemente l’ingrediente di numerose ricette – dalle zuppe al chutney, dalle torte al sidro, o al succo.

La sponda tedesca del Bodensee raccoglie ogni anno 1,6 miliardi di mele, coltivate su una superficie di 75.000 ettari:

un'industria che dà lavoro a 1.200 agricoltori.

Dal 17 settembre al 9 ottobre, le **Settimane della Mela** in questo tratto di lago celebrano il frutto di Eva con proposte gourmet nei ristoranti, degustazioni, visite guidate nei poderi e i tipici **Naschgarten**, o "giardini da picnic" – speciali giardini dove è consentito raccogliere le mele liberamente dall'albero, attività altrimenti proibita.

Altri frutti del territorio sono le prugne, le pesche, le albicocche e le ciliegie: nel Vorarlberg austriaco molte **distillerie** invitano gli ospiti anche a [degu-
stare](#) i propri prodotti: oltre ai distillati pregiati, ora qui nascono sempre più spesso anche

whisky e gin. Più avanti durante l'autunno, nella regione si raccolgono le zucche, che sono fra le protagoniste dell'**Autunno dei Sapori sul Bodensee** (08 – 29 ottobre), che nelle località della sponda tedesca di Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg e Bodolz vede per il decimo anno il susseguirsi di una serie di eventi, proposte a menù speciale nei ristoranti, tour guidati, degustazioni e assaggi incentrati sul tema del raccolto e della vendemmia.

Ma lago è anche sinonimo di pesce: le **Settimane del Pesce** sulla riva occidentale del Bodensee, dal 12 settembre al 9 ottobre, sono dedicate al lavarello, e al lucioperca,

presentati nei menù creativi di tre portate, a prezzo fisso, dei ristoranti del territorio. Gli chef propongono il pesce di lago in molteplici modi – ad esempio in crosta di rucola e pancetta, fritti o al sesamo.

E chi vuole sperimentare la pesca in prima persona può uscire al largo all'alba con i pescatori come [Paul Lachenmeir](#), che investe nella **pesca eco-sostenibile** e propone, nella sua pescheria di Friedrichshafen, i pesci meno noti, ma deliziosi, che popolano ancora il Lago di Costanza.

Immagini:

www.lagodicostanza.eu

THETFORD

**Il giusto freddo,
ovunque tu vada!**

Frigoriferi T2000 12V

- ✓ Controllo automatico della temperatura
- ✓ Elevato volume utile e design intelligente
- ✓ Molto silenziosi ed efficienti dal punto di vista energetico



da oltre **40**anni
sosteniamo
i vostri desideri
di **libertà**

con esperienza,
professionalità, affidabilità
e assistenza sempre
al vostro servizio



IL PIÙ IMPORTANTE CONCESSIONARIO DEL CENTRO ITALIA

uscita Ancona sud, Aspio Terme S.S.16 Km 309,7
Camerano AN - Tel. 071 95559 - www.conerocaravan.it

La **Conero Caravan** è un'azienda fondata nel **1977** grazie all'abilità imprenditoriale di Falcetelli Alvaro, coadiuvato dai figli Eusebio e Cristiano, che con passione e determinazione hanno saputo far crescere nel tempo.

Oggi la Conero Caravan ha **superato i 40 anni**, e grazie alla sua esperienza è conosciuta a livello nazionale nel settore dei veicoli ricreazionali, diventando oramai una vera e propria cittadella del pleinair.

Puoi trovare una **variegata scelta di marchi e modelli**, che va dal più lussuoso motorhome all'autocaravan, fino al più semplice dei semintegrati e van, sia **nuovi** che **usati garantiti**.

Nel fornito market accessori è possibile trovare più di **5000 accessori e ricambi** per il campeggio. A corredo, il novero dei **servizi post-vendita**: due moderne e qualificate officine, nelle quali si effettuano interventi di riparazione e allestimento sulla cellula abitativa e manutenzioni sulle parti meccaniche.

Lo staff familiare ed aziendale garantisce **assistenza** e massima **affidabilità** per tutta la clientela.



SEGUICI SU:   



SALONE DEL CAMPER, LA NOSTRA FESTA

Il Salone del Camper è pur sempre una grande occasione per il pubblico del turismo all'aria aperta, ed anche quest'anno a Parma si è registrato un nuovo record di presenze.

È stato comunque un Salone un po' sottotono perché erano assenti alcuni dei più prestigiosi marchi di produttori di camper e caravan. Così come la sera non c'erano programmi di intrattenimento e chiusi anche i servizi di ristorazione e bar per coloro che si fermavano in Fiera per più di un giorno.

I prezzi vertiginosi raggiunti dai veicoli ricreazionali ed i tempi di consegna agli acquirenti davano la netta sensazione delle crisi che stanno attanagliando

la nostra quotidianità. Ma parliamo di noi, UCA – Unione Club Amici che, oltre ad aver riletto per acclamazione Presidente Ivan Perriera, dobbiamo registrare un positivo accordo con il Presidente del Centro Consumatori, Rosario Trefiletti, il quale, intervenendo alla nostra Assemblea, dichiarava di contare molto sul nostro sodalizio quale esperti nel settore turistico.

I primi progetti che vedono coinvolti queste due realtà in estrema sintesi sono:

- **Art. 142 del CdS**
- **Art. 185 del CdS**
- **IVA al 4% per i portatori di handicap**
- **Sosta nei campeggi senza vincoli di pernottamenti minimi**

Articolo 142 del codice della strada – Limiti di velocità

Riteniamo quanto mai giusto monitorare la circolazione stradale con i sistemi di rilevazione elettronica, così come concordiamo sulle relative contravvenzioni. Ciò che invece riteniamo vada un po' rivisto sono l'azione che questi provvedimenti hanno, vale a dire che non debbono essere punitivi bensì educativi, ed occorre una maggior razionalizzazione della loro collocazione con una revisione più logica dei limiti stessi.

Articolo 185 del codice della strada – Circolazione e sosta delle autocaravan

È questo un tema sul quale si sta discutendo da anni, ma proprio da ciò dobbiamo desumere che



ci sia ancora tanto da fare per rendere più agevole e sicura la sosta e la circolazione dei nostri mezzi ricreazionali, anche in ottica di sviluppo ed opportunità economiche ed occupazionali.

IVA al 4% per i portatori di handicap

Da oltre un decennio, ritenendo quanto mai importante che una categoria di persone, già di per sé penalizzata nella mobilità, possa scegliere più agevolmente il nostro modo di percorrere le strade del mondo, e questo avviene anche adottando possibili e quanto mai auspicabili agevolazioni, al momento escluse soltanto per gli acquisti di veicoli ricreazionali, abbiamo fatto presentare emendamenti alle "Leggi di Stabilità" approvate (ahinoi) da troppi anni alla "Fiducia" che azzerava tutti gli emendamenti.



Sosta nei campeggi senza vincoli di pernottamenti minimi

Chi viaggia con veicoli ricreazionali ha la necessità di programmare soste e pernottamenti in luoghi attrezzati ed anche sicuri. Per questo il nostro settore necessita di maggior libertà di pernottamento, senza quei vincoli che obbligano ad un

determinato numero minimo di presenze.

Per concludere, è stato comunque un Salone del Camper che ha visto un buon numero di espositori di veicoli ed accessori, così come era interessante il settore Percorsi e Mete, dove i visitatori hanno potuto attingere ad interessanti indicazioni sulle possibili mete.

Campagna di sensibilizzazione sulla sicurezza della cellule abitative di camper e caravan promossa dai Concessionari Assocamp

VIAGGIA IN SICUREZZA

**CONTROLLA TUTTO L'IMPIANTO A GAS
PRESENTE NELLA CELLULA ABITATIVA
(Caldaia riscaldamento compresa)**



Per la tua sicurezza e quella dei tuoi familiari, non intervenire autonomamente su qualunque parte dell'impianto a gas o dei suoi accessori (sia per manutenzioni che per piccole riparazioni).



Vuoi saperne di più su come funzionano gli impianti della tua cellula abitativa? Presso le **OFFICINE ASSOCIATE AD ASSOCAMP** incontrerai tecnici specializzati che sapranno darti esaurienti spiegazioni in merito a: impianto gas, controllo della tenuta impianto, funzionamento e manutenzione caldaia, funzionamento accessori, impiantistica elettrica, elettronica ed idraulica

Per conoscere il Centro Assistenza più vicino a te vai su www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale Operatori Veicoli Ricreazionali e Articoli per il Campeggio

Rubrica a cura di Domenico Carola - Esperto UPLI. Già comandante dirigente di Polizia Locale, membro della Commissione di riforma del Codice della Strada, redattore de *IlSole24Ore*.

GUIDA IN STATO DI EBBREZZA

La guida in stato di ebbrezza è disciplinata dagli artt. 186 e 186-bis Codice della strada e in base alla quantità di alcool rilevata nel conducente può integrare un illecito amministrativo o penale con applicazione di multa, ammenda e arresto

L'evoluzione normativa

È interessante osservare in via sintetica, i mutamenti sanzionatori, sotto il profilo penale, che hanno interessato l'art. 186 del Codice della strada.

Per non andare troppo al di là con il tempo si ricorda che il decreto legislativo 15 gennaio 2002, n. 9 aveva attribuito il reato de quo alla competenza del Giudice di pace penale.

Nel 2002 dunque, l'intento del Legislatore era ben diverso da quello attuale: deflazionare i Tribunali dai processi derivanti dalla guida in stato di ebbrezza.

Il reato aveva natura contravvenzionale, la sanzione prevista era una semplice ammenda, da lire 1.500,000 a 5.000,000 o l'applicazione della permanenza domiciliare da 20 gg. a 45 gg. o il lavoro di pubblica utilità da 1 a 6 mesi.

In armonia con le norme del Giudice di pace penale all'ipotesi in questione poteva essere applicata la causa di improcedibilità ex art. 34 del decreto legislativo 274/2000, esclusione della procedibilità nei casi di particolare tenuità del fatto, ed in tutti i casi il procedimento poteva essere definito mediante l'oblazione prevista dall'art. 162-bis del Codice penale. Ergo in sostanza il trasgressore poteva non affrontare alcun processo e nella peggiore delle ipotesi essere condannato dal Giudice di pace alle pene sopra richiamate.

Come si è avuto modo di constatare le sanzioni irrogate dal Giudice di pace penale hanno scarsa o nulla efficacia dissuasoria non prevedendo ex art. 46 del decreto legislativo 274/2000 l'iscrizione nel casellario e di fatto non comportando conseguenze di rilievo al condannato.

Conscio di ciò il legislatore mutava rotta e con l'art.5 del decreto legge 27 giugno 2003, n. 151 convertito con modificazioni dalla legge 1° agosto 2003, n. 214 trasferiva nuovamente la cognizione del re-



Foto di ArtHouse Studio da Pexels

ato alla competenza del Tribunale in composizione monocratica, punendo la guida in stato di ebbrezza con l'arresto fino ad un mese e con l'ammenda da euro 258,00 a euro 10.032,00.

Successivamente, con decreto-legge n. 117/2007, entrato in vigore il 4 agosto 2007 veniva introdotto un più rigoroso trattamento sanzionatorio che prevedeva pene più severe in relazione ai diversi gradi di tasso alcolemico riscontrato nel trasgressore.

Il decreto veniva convertito con la legge n. 160 del 2 ottobre 2007 con una modifica importante, il comma 2, lett. a) che prevedeva, per il conducente con tasso alcolemico superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 g/l, l'ammenda da euro 500,00 a euro 2.000,00 e l'arresto fino a un mese, veniva reso di nuovo oblabile prevedendo la soppressione delle parole "e l'arresto fino ad un mese". Quindi per l'ipotesi più comune e meno grave il Legislatore con poca coerenza, visti gli intenti indicati in premessa, rendeva la fattispecie oblabile, così come lo era durante la vigenza del decreto legislativo 15 gennaio 2002.

NEWS sulla circolazione stradale

Alla normativa in esame seguiva il decreto-legge 23 maggio 2008, n. 92 entrato in vigore il 26 maggio 2008, con il quale venivano introdotte nuove disposizioni al fine di tutelare la sicurezza della circolazione stradale in relazione all'incremento degli incidenti stradali e delle relative vittime.

Sostanzialmente il decreto-legge in parola inaspriva le sanzioni; rimaneva obbligatoria la fattispecie connessa al rilievo minimo del tasso alcolico nel sangue (0,5 – 0,8). Per tutte le altre fattispecie venivano aumentate le sanzioni sia penali che amministrative.

Il rifiuto di sottoporsi ad alcooltest ritornava ad essere reato. Inoltre, in caso di accertamento del reato, la lett. c) del secondo comma, era prevista la confisca del mezzo, salvo che il veicolo appartenesse a persona estranea al reato.

Di seguito interveniva la legge 15 luglio del 2009, n. 94 che apportava l'ulteriore modifica legislativa alla normativa in questione.

La legge 94 inaspriva, al verificarsi di determinate condizioni, ulteriormente le pene in questione del reato, la lett. c) del secondo comma

La Legge 94 inaspriva, al verificarsi di determinate condizioni, ulteriormente le pene in questione; in particolare introduceva al comma 2-sexies dell'art. 186 la figura dell'aggravante speciale che prevedeva un aumento dell'ammenda qualora il reato sia commesso in ore notturne.

Alla pena, pecuniaria e congiunta, si accompagnavano sempre e comunque una serie di sanzioni e misure amministrative.

L'ultimo intervento legislativo porta la data del 29 luglio 2010.

Con la legge n. 120 il Legislatore ha introdotto 61 articoli modificativi del codice della strada.

L'art. 33 della legge in parola ritocca ancora una volta gli articoli 186 e 187, introducendo inoltre l'art. 186-bis al fine di sanzionare la condotta di chi, alla guida di autovettura con età inferiore a 21 anni o neopatentato o che esercita professionalmente l'attività di trasporto di cose o persone, viene sorpreso in stato di ebbrezza. Per questa categoria di soggetti ad alto rischio la legge non concede sconti, quantomeno sotto il profilo delle sanzioni amministrative.

Sotto il profilo delle sanzioni penali non ci sono introduzioni specifiche di rilievo.

Diverse invece sono le fasce punibili in relazione al tasso alcolemico accertato.

Qualora venga accertato un tasso alcolemico:

► superiore a zero e non superiore a 0,5 g/l, sarà comminata una sanzione amministrativa da 115,00

euro a 624,00 euro;

► superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 g/l, sarà comminata una sanzione amministrativa così come prevista dalla lett. a) dell'articolo 186, comma secondo, aumentata di un terzo;

► superiore a 0,8 ed oltre 1,5 g/l verranno applicate le sanzioni penali previste dalle lettere b) e c) dell'art. 186, secondo comma, aumentate da un terzo alla metà.

La nuova norma in esame, tra l'altro, prevede la revoca definitiva della patente di guida col superamento del tasso alcolemico di 1,5 g/l, l'impossibilità della equivalenza e prevalenza delle attenuanti sulle aggravanti, il raddoppio delle pene in caso di incidente, la sospensione della patente per periodi più lunghi, l'impossibilità di conseguire la patente fino al superamento di una certa soglia di età, qualora il conducente colto alla guida in stato di ebbrezza sia di età inferiore ai 18 anni, e l'applicazione di tutte le sanzioni amministrative accessorie già previste per l'art. 186.

Cos'è lo stato di ebbrezza

Lo stato di ebbrezza è la condizione di alterazione psicofisica che consegue all'assunzione di sostanze alcoliche. Esso comporta una percezione distorta della realtà, una diminuzione delle facoltà intellettive e un rallentamento dei riflessi.

Cosa prevede la guida in stato di ebbrezza?

La condotta di chi si pone alla guida dopo l'assunzione di sostanze alcoliche è sanzionata dagli articoli 186 e 186-bis del Codice della strada.

In particolare, chi si mette alla guida e presenta un tasso alcolemico superiore allo 0,5 fino allo 0,8 incorre in una sanzione amministrativa, chi invece presenta un tasso alcolemico superiore allo 0,8 commette un reato. Dette norme non contemplano l'alterazione psicofisica derivante dall'assunzione di sostanze diverse dall'alcol, sia che si tratti di medicinali che di sostanze stupefacenti. Questa ipotesi, chiaramente non è priva di conseguenze sul piano legale, ma è punita autonomamente come reato dall'articolo 187 del Codice della strada.

Quando scatta il penale per l'alcool?

La guida in stato di ebbrezza è punita penalmente, come abbiamo anticipato, quando viene accertato che il conducente si è posto alla guida del veicolo in stato di ebbrezza e dopo gli accertamenti costui presenta un tasso alcolemico superiore allo 0,8 g/l. Non commette invece alcun illecito chi si trova in

NEWS sulla circolazione stradale

questa condizione, ma ha la qualifica di mero trasportato a bordo di un veicolo.

La competenza per materia, in caso di reato, appartiene al Tribunale in composizione monocratica.

Il decreto penale di condanna

Quando si configura il reato di guida in stato di ebbrezza per il superamento dei tassi alcolemici previsti, l'indagato, se non ha cagionato incidenti, può vedere definito il procedimento con il decreto penale di condanna. Le pena detentiva e pecuniaria possono essere sostituite, se l'imputato non si oppone, con il lavoro di pubblica utilità.

Al decreto penale si può presentare opposizione nel termine di 15 giorni dalla ricezione della notifica dello stesso per chiedere:

- ▶ l'oblazione discrezionale a norma dell'art. 162 bis c.p. che prevede la conversione del reato in una sanzione amministrativa;
- ▶ il giudizio immediato;
- ▶ il procedimento ordinario in contraddittorio;
- ▶ il giudizio abbreviato;
- ▶ il patteggiamento;
- ▶ la messa alla prova, che se ha esito positivo comporta l'estinzione del reato.

La mancata opposizione nei termini determina il passaggio in giudicato, con i medesimi effetti e conseguenze di una sentenza di condanna.

Tasso alcolemico per la sanzione amministrativa

Lo stato di ebbrezza, come abbiamo visto, può avere rilievo meramente amministrativo con conseguente applicazione di una sanzione amministrativa quando viene accertato che il conducente che si è posto alla guida presenta un tasso alcolemico compreso tra lo 0,51 e lo 0,8 g/l.

Trattasi ovviamente della ipotesi meno grave e quindi sanzionata solo con una multa dal nostro ordinamento. Il soggetto sanzionato in ogni caso può fare ricorso contro la multa, rivolgendosi al Giudice di Pace competente, innanzi al quale, con l'assistenza di un difensore di fiducia, può far valere i vizi formali e i vizi sostanziali che si riferiscono alla procedura di rilevamento dell'infrazione, compresa quella con la quale è stato misurato il tasso alcolemico.

Le modalità di accertamento del superamento del tasso alcolemico

L'accertamento del superamento del tasso alcolemico avviene, generalmente e secondo quanto previsto dalla normativa di legge, attraverso le analisi del sangue o, nell'immediatezza, attraverso un esame strumentale svolto con un apposito apparecchio, denominato etilometro, nel quale il soggetto sottoposto ad accertamento è tenuto a espirare



Split PALACE
The imperial city



e che è in grado di misurare la quantità di alcol ingerita attraverso la misurazione della quantità di alcol presente nell'aria.

L'accertamento mediante etilometro viene ripetuto due volte a distanza di cinque minuti l'una dall'altra. La giurisprudenza però ha riconosciuto, in determinati casi, la legittimità di un accertamento immediato della condizione di ebbrezza del conducente di un veicolo anche attraverso la valutazione di uno o più indici sintomatici, quali l'irascibilità, l'incapacità di deambulare o di farlo in maniera coordinata, l'incapacità di parlare, etc.

Facoltà di farsi assistere dal difensore

Come vedremo nel prosieguo, la guida in stato di ebbrezza può configurare un reato quando il tasso alcolemico supera lo 0,8.

In questi casi, grazie a numerosi interventi, anche della Corte di Cassazione, vengono in rilievo due articoli del codice di procedura penale.

Il primo è l'art. 114 delle disposizioni attuative del codice di procedura penale ai sensi del quale "Nel procedere al compimento degli atti indicati nell'articolo 356 del codice, la polizia giudiziaria avverte la persona sottoposta alle indagini, se presente, che ha facoltà di farsi assistere dal difensore di fiducia."

Il secondo è l'art. 356 codice procedura penale richiamato, ai sensi del quale: "Il difensore della persona nei cui confronti vengono svolte le indagini ha facoltà di assistere, senza diritto di essere preventivamente avvisato, agli atti previsti dagli articoli 352 (perquisizioni) e 354 (accertamenti urgenti anche su persone) oltre che all'immediata apertura del plico autorizzata dal pubblico ministero a norma dell'articolo 353 comma secondo."

Fino a qualche tempo fa sussisteva, alla luce del dettato di queste due disposizioni, il dubbio sulla validità dell'alcol test effettuato sulla persona del conducente, senza averlo preventivamente avvertito della possibilità di chiedere l'assistenza di un difensore.

Dubbio che però è stato chiarito dalla Sezione Unite n. 5396/2105 della Cassazione, che ha sancito la nullità dell'alcool test se il legale non viene avvertito.

Il conducente che deve essere sottoposto all'etilometro quindi ha diritto ad essere assistito da un difensore e ad essere avvertito dalle forze di polizia di tale facoltà.

È pertanto un obbligo previsto dalla legge che deve precedere l'atto urgente ed irripetibile che sta

per essere compiuto su un potenziale indagato (se il tasso supera gli 0,8 g/l).

L'omissione dell'avviso comporta che la nullità potrà essere fatta valere anche dopo l'esecuzione del test, fino alla deliberazione della sentenza di primo grado a carico del conducente, che è stato imputato del reato di guida in stato di ebbrezza.

Occorre tuttavia fare una precisazione, nel senso che, se la Polizia giudiziaria provvede ad avvertire il difensore, ma questo, a causa di impegni o problemi di altra natura, non è in grado di recarsi immediatamente sul posto, si potrà comunque procedere agli accertamenti previsti, anche in sua assenza.

Condanna e confisca

Un altro elemento da prendere in considerazione quando si parla di reato di guida in stato di ebbrezza è la confisca del veicolo, che è sempre prevista in presenza di condanna, a meno che, il veicolo non sia di un soggetto estraneo.

Un modo per evitare la confisca del veicolo è chiedere, la messa alla prova perché in caso di esito positivo il veicolo, qualora sia stato sequestrato, deve essere restituito al legittimo proprietario.

Sanzioni per la guida in stato di ebbrezza

Passando alle conseguenze che scaturiscono dall'accertamento della guida in stato di ebbrezza c'è da dire che le sanzioni penali e amministrative in caso di guida in stato di ebbrezza, nel corso degli ultimi anni, sono state notevolmente inasprite e che le stesse variano a seconda del tasso alcolemico accertato.

Cosa rischia chi guida in stato di ebbrezza?

Chi guida ubriaco, in base al tasso alcolemico rilevato, rischia di pagare multe salate, di subire una condanna penale (che diventa ancora più pesante se si provoca un incidente), di vedersi togliere diversi punti dalla patente e infine di andare incontro, in base alla gravità della condotta alla sospensione e alla revoca della patente di guida.

Vediamo più in dettaglio di cosa si tratta.

Sanzioni amministrative e penali

Le sanzioni amministrative e penali variano dal tasso alcolemico rilevato sul conducente:

► in caso di guida con tasso alcolemico compreso tra 0,5 e 0,8 g/l, sono previste la sanzione amministrativa da euro 543 a euro 2.170 e la sospensione della patente da tre a sei mesi a titolo di pena accessoria;

► in caso di guida con tasso alcolemico compreso tra 0,8 e 1,5 g/l, la sanzione consiste nell'ammenda da euro 800 a euro 3.200, nell'arresto fino a sei mesi e nella sospensione della patente da sei mesi a un anno;

► in caso di guida con tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l, la sanzione, sia penale che amministrativa, consiste nell'ammenda da euro 1.500 a euro 6.000, nell'arresto da sei mesi a un anno, nella sospensione della patente da uno a due anni, nel sequestro preventivo del veicolo e nella sua confisca. Se il proprietario è diverso dal conducente, la durata della sospensione della patente è raddoppiata e non si applicano il sequestro e la confisca. In caso di recidiva biennale è prevista la revoca della patente.

I punti della patente

La condotta di porsi alla guida di un mezzo che circola su strada dopo aver assunto sostanze alcoliche comporta anche la perdita dei punti della patente nella misura di 10, se il tasso alcolemico accertato supera lo 0,5, nella misura invece di 5 per i neopatentati che sono sanzionabili quando il tasso alcolemico rilevato è inferiore a 0,5.

Aggravante delle ore notturne

Ai sensi del comma 2-sexies dell'art. 186 del Codice della strada, prevede l'aggravante della guida durante le ore notturne per il reato di guida in stato di ebbrezza, intendendo per ore notturne quelle comprese tra le ore 22.00 e le ore 7.00 del mattino. Attenzione però, poiché si tratta di un'aggravante si applica solo nel caso in cui la guida in stato di ebbrezza configuri un reato, ovvero quando il tasso alcolemico rilevato supera lo 0,8.

Non sono previsti aumenti o sanzioni aggiuntive quando la condotta di guida in stato di ebbrezza configura solo un illecito amministrativo.

Lavori socialmente utili

Salvo che non si sia provocato un sinistro stradale, la pena detentiva e pecuniaria possono essere sostituite, se l'imputato non si oppone, con quella dei lavori socialmente utili, che possono far estinguere il reato, revocare la confisca e dimezzare il periodo di sospensione della patente se svolti positivamente.

I lavori socialmente utili consistono in attività non retribuite in favore della collettività da svolgere, preferibilmente, nell'ambito della sicurezza e dell'educazione stradale presso lo Stato, le regioni, le province, i comuni, enti o organizzazioni di assi-

stenza sociale e di volontariato o centri specializzati nella lotta alle dipendenze.

Chi è favorevole a svolgere queste attività viene sottoposto al controllo dell'ufficio locale di esecuzione penale, incaricato dalla sentenza di condanna o dal decreto penale, per verificare che lo svolgimento sia effettivo.

Esclusione dai lavori socialmente utili

I lavori socialmente utili, che hanno una durata corrispondente a quella della sanzione detentiva irrogata e della conversione della pena pecuniaria raggugiando 250 euro a un giorno di lavoro, non si possono sempre applicare in favore dell'imputato.

Il comma 9-bis dell'art. 186 esclude questa alternativa quando il conducente in stato di ebbrezza ha provocato un incidente stradale.

Il rifiuto di sottoporsi ad alcoltest

Laddove il conducente di un veicolo rifiuti di sottoporsi ad alcoltest, la legge prevede che venga sanzionato allo stesso modo che se si trovasse nello stato più grave di guida in stato di ebbrezza, quindi con l'ammenda da euro 1.500,00 a euro 6.000,00 e l'arresto da sei mesi a un anno, oltre che con la sospensione della patente da sei mesi a due anni e la confisca del veicolo, se di sua proprietà. Ciò salvo ovviamente che il fatto costituisca più grave reato.

Una sentenza, la n. 13682/2016 della Cassazione ha ritenuto però applicabile al reato di rifiuto di sottoporsi all'etilometro, quanto previsto dall'art. 131-bis Codice penale che esclude la punibilità "quando, per le modalità della condotta e per l'esiguità del danno o del pericolo, valutate ai sensi dell'articolo 133, primo comma, l'offesa è di particolare tenuità e il comportamento risulta non abituale."

L'organo giudicante, in base a quanto sancito da questa norma, valutate le modalità in cui il conducente ha manifestato il rifiuto all'etilometro, l'entità del pericolo o del danno e il grado di colpevolezza del soggetto, potrà pronunciare quindi sentenza di assoluzione con tutte le conseguenze che la legge prevede a favore dell'imputato, tra le quali l'assenza di addebito di sanzioni penali.

Se in conducente pone un rifiuto ad una delle richieste dell'organo di polizia procedente risponderà della violazione più grave prevista dalla norma in esame ovvero all'arresto da 3 mesi ad un anno e dell'ammenda da euro 1.500,00 a 6.000,00 euro. Si ricorda che il rifiuto non occorre che sia esplicito potendosi concretare anche con un comportamen-

NEWS sulla circolazione stradale

to non collaborativo, come, ad esempio, facendo finta di espirare nel boccaglio dell'etilometro.

Il rifiuto a sottoporsi ad alcoltest è stato per breve tempo depenalizzato.

Il decreto-legge 27 giugno 2003, n. 151, convertito, con modificazioni, dalla legge 1° agosto 2003, n. 14, aveva infatti stabilito la sola sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 2.500,00 a 10.000,00 euro per chi si fosse rifiutato di sottoporsi agli accertamenti previsti dalla norma. La fattispecie è stata reintrodotta col decreto-legge 23 maggio 2008, n. 92 entrato in vigore il 226 maggio 2008 che ha invece assoggettato alla più grave delle sanzioni previste dalla norma il rifiuto da sottoporsi ad alcoltest. Se il veicolo appartenente allo stesso conducente sarà sottoposto a sequestro preventivo ai sensi dell'art. 321, comma 3-bis codice procedura penale.

Il rifiuto a volte conviene

Il rifiuto a sottoporsi agli accertamenti sullo stato di ebbrezza alcolica può essere non punibile per particolare tenuità del fatto ex art. 131-bis del Codice penale.

Analogo beneficio può essere concesso anche a chi risulta positivo agli accertamenti, non essendosi rifiutato di sottoporvisi, indipendentemente dalla quantità di alcol presente nel sangue. In ogni caso, la non punibilità del fatto non esime l'interessato dall'infrazione delle sanzioni amministrative previste dal Codice della strada, quali la sospensione o la revoca della patente e la confisca del veicolo.

Lo hanno stabilito le Sezioni Unite della Cassazione penale, con le sentenze 13681/16 e 13682/16.

In particolare, la Corte ha chiarito che la causa della non punibilità della particolare tenuità del fatto di cui all'art. 131-bis del codice penale, applicabili ad ogni fattispecie criminosa, è compatibile con il reato di rifiuto di sottoporsi all'accertamento alcolimetrico, posto che, accertata la situazione pericolosa e dunque l'offesa, resta pur sempre uno spazio per apprezzare in concreto, alla stregua della manifestazione del reato, e al solo fine della valutazione della gravità dell'illecito, quale sia lo sfondo fattuale in cui la condotta si iscrive e quale sia, in conseguenza, il possibile impatto pregiudizievole per il bene tutelato.

Non si deve infatti dimenticare che il reato di rifiuto da sottoporsi agli accertamenti alcolimetrici non punisce una mera e astratta disobbedienza, ma un rifiuto connesso a condotte di guida indiziate di essere gravemente irregolari e tipicamente pericolose, e poiché scopo di tutela finale della fattispecie

di guida in stato di ebbrezza è la vita e l'integrità personale, anche la condotta della guida seguita dal rifiuto di sottoporsi agli accertamenti può essere valutata in termini di pericolosità inserendola nello sfondo fattuale concreto in cui si è compiuta.

In questo solco si colloca anche la sentenza n. 34887/17, che ha escluso la punibilità del rifiuto di sottoporsi agli accertamenti alcolimetrici nella condotta di un automobilista, il quale, a prescindere dalla poca collaborazione offerta alle forze di polizia che volevano sottoporlo all'etilometro, non aveva causato alcun pregiudizio alla circolazione stradale e all'incolumità degli utenti della strada: tanto è che le stesse forze dell'ordine gli avevano consentito, nonostante il rifiuto opposto al test dell'alcool, di proseguire sino a casa alla guida dell'autovettura.

La Cassazione ha altresì statuito, come si è detto, che l'esclusione della punibilità del fatto per particolare tenuità non ha effetto sulla sanzione amministrativa accessoria, alla stregua del proscioglimento per intervenuta prescrizione.

Questo solo perché una sentenza di proscioglimento nel merito, ai sensi dell'art. 224, comma quarto, e 224-ter, comma settimo comporta la restituzione della patente sospesa e del veicolo sequestrato.

Ciò non può avvenire se il proscioglimento avviene ai sensi dell'articolo 131-bis del Codice penale ovvero una formula liberatoria che si limita razionalmente a richiedere un giudizio sull'utilità o inutilità della pena e non ha riflessi sulle sanzioni amministrative previste dal Codice della strada che sono governate da istanze e regole distinte.

Sanzioni per neopatentati e conducenti professionali

I conducenti di età inferiore ai 21 anni o che abbiano conseguito la patente da meno di tre anni o siano conducenti professionali e stiano svolgendo la propria attività non possono guidare dopo aver assunto sostanze alcoliche, neanche in modica quantità.

Per questi soggetti, la guida con tasso alcolemico compreso tra 0 e 0,5 g/l comporta un'ammenda da euro 168 a euro 672 e la decurtazione di cinque punti sulla patente. Se poi il conducente che presenti i suddetti valori alcolemici provochi un incidente allora le sanzioni sono raddoppiate.

La guida in presenza di un tasso alcolemico compreso tra a 0,5 e 0,8 g/l comporta una sanzione aumentata di 1/3 rispetto a quella ordinaria, quella con tasso compreso tra 0,8 e 1,5 g/l o superiore a 1,5 g/l comporta un aumento delle sanzioni ordinarie da 1/3 alla metà.

Solo per i conducenti di autobus, autoarticolati, autotreni, veicoli destinati al trasporto di persone il cui numero di posti a sedere, escluso quello del conducente, è superiore a otto o di veicoli destinati al trasporto merci con massa complessiva a pieno carico superiore a 3,5 tonnellate, in caso di rilevamento di un tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l è prevista la revoca della patente. Per le altre categorie, la revoca si ha solo in caso di recidiva nel corso del triennio.

Il conducente di età inferiore a 18 anni e con tasso alcolemico maggiore di zero, può conseguire la patente di guida solo al compimento del diciannovesimo o del ventunesimo anno di età, a seconda che il tasso alcolemico accertato sia inferiore o superiore a 0,5 g/l.

Incidente stradale provocato da chi è in stato di ebbrezza

Nel caso in cui il conducente in stato di ebbrezza provochi un incidente stradale le pene sono raddoppiate e, salvo che il veicolo appartenga a persona diversa dal conducente, ne è disposto il fermo amministrativo per 180 giorni. Se il tasso alcolemico non supera 0,5 la violazione si configura solo per le particolari categorie di conducenti di cui all'art. 186-bis.

L'art. 186 si applica anche a chi va in bicicletta, escludendo ovviamente la sospensione della patente e la decurtazione dei punti.

Gli organi di polizia stradale hanno la facoltà di procedere ad accertamento strumentale con etilometro, non solo in caso di incidente o di esito positivo dei test preliminari, ma anche in tutti i casi in cui si hanno motivi di ritenere che il conducente sia in stato di alterazione psicofisica da alcool. In questi casi è necessario indicare nel verbale le circostanze sintomatiche dell'esistenza dello stato di ebbrezza desumibili dallo stato del soggetto dalla sua condotta di guida.

Nei casi di contestazione su base sintomatica è necessario che l'organo di polizia procedente faccia una descrizione particolarmente accurata dei sintomi.

Inoltre, se l'incidente è causato da persona con tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l, la patente di guida gli verrà revocata. La revoca comporta l'obbligo per il conducente di dover sostenere nuovamente l'esame di guida, consegue al giudizio penale e rappresenta una sanzione accessoria che diventa definitiva solo quando la sentenza di condanna o il decreto di condanna passano in giudicato. La legge prevede inoltre che se all'incidente stradale

consegue la morte di terze persone, lo stato di ebbrezza del conducente costituisce un'aggravante dell'omicidio colposo.

La messa alla prova per estinguere il reato di guida in stato di ebbrezza

Il conducente che commette il reato di guida in stato di ebbrezza può chiedere la cosiddetta "messa alla prova", un istituto grazie al quale può ottenere il beneficio dell'estinzione del reato. La messa alla prova consiste nel prestare ore di lavori di pubblica utilità e nel versare una somma determinata al Fondo vittime della Strada a titolo di condotta riparatoria per l'illecito penale commesso.

Nella sentenza n. 7843/2022 la Corte di Cassazione ha ricordato che: "In tema di guida in stato di ebbrezza, il giudice che dichiara l'estinzione del reato per l'esito positivo della prova, ai sensi dell'art. 168-ter Codice penale, non può applicare la sanzione amministrativa accessoria della sospensione, ovvero della revoca, della patente di guida, di competenza del Prefetto ai sensi dell'art. 224, comma terzo, Codice della strada, in considerazione della sostanziale differenza tra l'istituto della messa alla prova, che prescinde dall'accertamento di penale responsabilità, e le ipotesi di applicazione della sanzione sostitutiva del lavoro di pubblica utilità, previste dagli artt. 186, comma nono bis e 187, comma ottavo bis, la cui disciplina lascia al giudice, in deroga al predetto art. 224, la competenza ad applicare la sanzione amministrativa accessoria.

Prescrizione del reato di guida in stato di ebbrezza

Il reato in stato di ebbrezza, in base a quanto sancisce il primo comma dell'articolo 157 Codice penale, si prescrive nel tempo minimo di 4 anni o in un tempo corrispondente al massimo della pena editale. Ricordiamo che l'effetto della prescrizione è l'estinzione del reato di guida in stato di ebbrezza. L'ipotesi più grave del reato di guida in stato di ebbrezza, che è quella contemplata dal comma 2-bis dell'articolo 186 o quando c'è l'aggravante dell'incidente stradale prevede una sanzione addoppiata, ma non supera i due anni di arresto.

Anche quando intervengono degli atti interruttivi, il massimo di tempo necessario alla prescrizione sarà dunque di cinque anni. I termini ordinari della prescrizione poi raddoppiano, in base a quanto disposto dal sesto comma dell'articolo 157 del codice penale, se si cagiona un omicidio colposo stradale.

Eventi e Mostre

MANTOVA PER L'ARTE

OMAGGIO A DEPERO, PISANELLO E GIULIO ROMANO



A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

Una ricca stagione culturale a Mantova che per tutto l'autunno, fino ai primi giorni del 2023, propone nelle sue sedi espositive appuntamenti di grande richiamo, anche su argomenti molto diversi.

Fino al 26 febbraio 2023, **il Palazzo della Ragione ospita Depero. Auto+matico Acro+batico, la mostra dedicata a Fortunato Depero**, intelligente creatore dell'estetica futurista teorizzata in Ricostruzione futurista dell'Universo, firmato con Giacomo Balla nel 1915.

Depero automatico acrobatico porta per la prima volta a Mantova circa 90 opere significative attraverso l'arco temporale 1917-1938.

La rassegna è un viaggio attraverso molteplici ambiti creativi, scandita nelle tre tappe geografiche del suo percorso artistico.

A Capri prende il via una delle stagioni più creative che avrà il suo acme tra il 1916 e il 1918, quella legata all'avventura teatrale vissuta con lo svizzero Gilbert Clavel, suo sodale, ripercorsa attraverso alcuni disegni che appartennero a Clavel stesso.

Esposto anche un importante capolavoro, come Meccanica di ballerina, del 1917, e alcune bellissime chine dedicate al progetto di Istituto per suicidi, preludio alla nascita dell'automatismo con i Balli plastici.

A Rovereto nel 1919, finita la guerra, Depero dà vita a un suo grande sogno, quello di aprire una casa d'arte specializzata nel settore della grafica pubblicitaria, dell'arredo e delle arti applicate e, in particolare, in quello delle tarsie in panno che avranno un grande successo a Parigi, all'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes.

Infine, dopo i successi ottenuti nelle principali esposizioni nazionali e internazionali, Depero e la moglie Rosetta si trasferiscono a New York nel 1928 aprendo la Depero's Futurist House, una sorta di filiale americana della casa d'arte di Rovereto.



Depero, Mantova Vincenzo Bruno



Pisanello, *La Madonna della quaglia*

L'impegno pubblicitario di Depero si concretizza con collaborazioni con marchi di spicco, e prepara numerosi progetti di copertine per American Printer, Vogue, Vanity Fair, oltre a realizzare le scenografie per New Babel. La mostra è stata ideata da Electa in collaborazione con il Mart, Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto

www.deperomantova.it

A Palazzo Ducale, invece, Mantova ospita dal 7 ottobre fino all'8 gennaio 2023 la mostra "Pisanello. Il tumulto del mondo".

Questa mostra è pensata in occasione dei 50 anni dall'esposizione curata da Giovanni Paccagnini, con la quale fu presentata una delle più importanti acquisizioni nel campo della storia dell'arte nel XX secolo: la scoperta nelle sale di Palazzo

Ducale di Mantova del ciclo decorativo di tema cavalleresco dipinto a tecnica mista intorno al 1430/ 1433 da Antonio Pisano, detto il Pisanello.

L'esposizione fa parte di un programma di ampia visione e lungo periodo per la valorizzazione dell'opera e della Sala dedicata all'artista, insieme all'attigua Sala dei Papi.

Il progetto prevede di restituire una leggibilità completa delle pitture, strappate e ricollocate oltre cinquant'anni fa, grazie a un nuovo sistema di illuminazione e a una pedana sopraelevata.

Un 'nuovo' percorso dunque, arricchito da apparati di approfondimento, che permette al pubblico la riscoperta secondo un punto di vista 'corretto' della realtà ricca di particolari e dettagli descritti dal Pisanello, della sua linea sinuosa e della straordinaria minuzia di tocco dell'artista.

Oltre la Sala del Pisanello e l'attigua Sala dei Papi, la mostra occupa anche gli ambienti al piano terreno, allestite per mostrare una panoramica della cultura tardo gotica a Mantova, esponendo un'eccellente selezione di pitture, sculture e miniature.

Opere che, dal 1400 circa alla metà del XV secolo, sintetizzano il panorama della cultura artistica coeva a Mantova, attraverso le statue dei Dalle Masegne già a decoro della cattedrale; attraverso le opere di Stefano da Verona, altro protagonista dell'età di Pisanello; attraverso i codici miniati che raccontano l'evoluzione del gusto della famiglia Gonzaga, evoluzione resa esemplare dal messale di Barbara di Brandeburgo.



Giulio Romano e allievi, *Camera di amore e psiche*



Gaetano Cappà, *Depero, 1929 Drama*, 2020



Orefice anonimo, *brocca a forma di mostro marino*

Eventi e Mostre

Tra le opere in mostra il capolavoro di Pisanello la Madonna col Bambino e i santi Antonio e Giorgio della National Gallery di Londra, per la prima volta in Italia dalla sua "partenza" nel 1862, e i disegni del Museo del Louvre di Parigi.

Catalogo Electa

www.ducalemantova.org

Infine la Fondazione Palazzo Te presenta dall'8 ottobre e fino all'8 gennaio 2023 "Giulio romano. La forza delle cose", una mostra che ricostruisce il genio che Giulio Romano seppe trasmettere anche nel design. La mostra di Palazzo Te svela il prodigioso talento da designer dell'artista che tanto contribuì a creare l'immagine dei Gonzaga, riportando nelle sale del "suo" Palazzo gli straordina-

ri oggetti concepiti per contribuire alla creazione dello "stile di vita" della corte dei signori della Mantova rinascimentale. Il genio di Giulio Romano anche nella realizzazione degli oggetti era ben noto fin dal passato, tanto che Giorgio Vasari citò per ben due volte nelle sue Vite la spettacolare credenza nella Sala di Amore e Psiche a Palazzo Te, che ebbe modo di vedere nel 1541. Da questa stessa credenza prende spunto il progetto espositivo, per celebrare l'energia creativa di Giulio Romano come designer di oggetti di alta rappresentanza, capaci di animare lo spazio della corte. Realizzati in materiali preziosi e decorati da forme in cui si integravano motivi classici, imprese gonzaghesche ed elementi naturali, armi,

vasi, brocche, piatti, e perfino saliere e coltelli erano espressione del raffinato gusto della corte mantovana e contribuivano in modo determinante a plasmarne un'immagine di assoluto splendore in competizione con le grandi corti europee. In questo senso, l'inesauribile fantasia di Giulio Romano ebbe un ruolo determinante nel trasformare Mantova in un avamposto del design cinquecentesco. Dopo la morte dell'artista la circolazione dei progetti giulieschi si intensificò, raggiungendo una scala europea: l'eco delle sue soluzioni fantasiose si avverte infatti in oggetti di lusso prodotti alla corte di Spagna, Fontainebleau e Praga nella seconda metà del Cinquecento.

Catalogo Marsilio Arte

www.centropalazzote.it

Giralo
o rigiralo
come
vuoi
TU:



MALIBU
è sempre
la scelta
giusta!



Che siano integrali o semintegrali tutti i Malibu Reisemobil offrono la sicurezza e la funzionalità, la qualità ed il comfort di una „Extraclasse“. A voi la scelta!

malibu
a company of carthago

Prendiamo sul serio la vacanza (anche la vostra)



Stefano, Franco, Valentina, Giulia, Marco, Giorgio, Andrea, Angela
e tutto lo staff lo sanno bene...

...Che la vacanza è una cosa seria: divertimento e serenità devono accompagnare le vostre giornate. Bonometti da 55 anni è leader nella vacanza itinerante: oltre 30 mila mq al coperto, 30 professionisti, più di 100 veicoli in pronta consegna, nuovi e usati (tra camper e caravan), un'officina per l'assistenza e la personalizzazione dei veicoli e un market ricco di articoli viaggio e tempo libero.



Vicenza
36077 Altavilla Vic.na
Via Lago d'Iseo, 2
T. +39 0444 372372

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti



Bonometti
centrocaravan

www.bonometti.it



Eventi e Mostre

ALL'ISOLA DELL'ELBA RITORNA LA BORSA DEL TURISMO SPORTIVO

LA 27MA EDIZIONE SI SVOLGERÀ DAL 6 AL 9 OTTOBRE

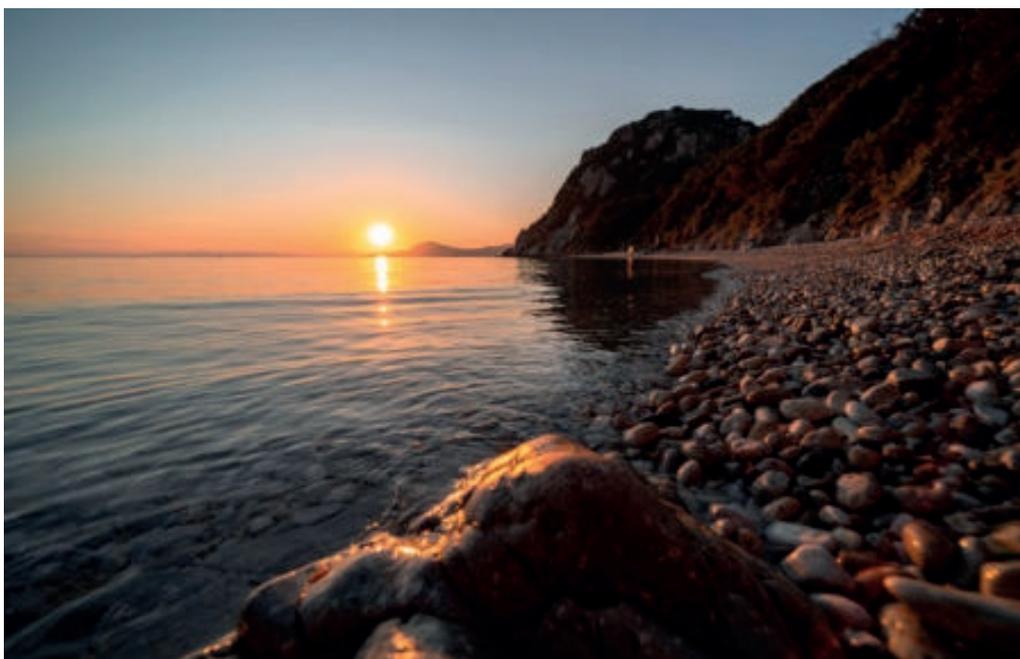




Marciana Marina

Dopo la pausa dovuta al Covid, dal 6 al 9 ottobre si terrà all'Isola d'Elba la 27ma edizione della **Borsa internazionale del Turismo Sportivo & Benessere termale**.

Si tratta della più importante manifestazione europea riservata a questi due segmenti, in costante crescita e sempre più d'appello tra il mondo del travel, promossa dall'Associazione Albergatori Isola d'Elba insieme a Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica, Camera di commercio Maremma e Tirreno, Coni Italia, Coni Toscana, Federalberghi, Federalberghi



Spiaggia Pruni



Laghetto Conche

Toscana, ai Comuni dell'Isola e all'Ente Parco.

L'ultima edizione ha visto la presenza di circa 70 buyers, i più importanti tour operators ed agenzie di viaggi del settore italiani ed esteri, con esiti positivi rispetto all'opportunità fornita loro dalla Bts.

Anche gli operatori toscani e italiani del settore turistico-ricettivo si sono dimostrati molto soddisfatti per gli incontri con i buyers, avendo la possibilità di interagire con un segmento specializzato quale il turismo attivo e sportivo, e grazie al successo della formula "agenda appuntamenti" prevista dal workshop.

L'edizione 2022 vede anche una rinnovata collaborazione con la compagnia aerea Silver Air, che



Capoliveri



Volterraio Pano

attraverso i collegamenti giornalieri con i principali aeroporti della Toscana renderà l'Isola d'Elba ancora più vicina alle grandi città rispetto alle altre mete balneari della regione.

Ad **inaugurare la BTS giovedì 6 ottobre**, presso il centro congressuale **De Laugier**, si terrà il convegno *“La pratica sportiva come attività culturale e ambientale”* dedicato al tema dell'undertourism e slow sport, con la partecipazione di famosi campioni sportivi e operatori turistici specializzati.

Venerdì 7 ottobre presso l'**Hotel Hermitage-La Biodola**, si terranno incontri professionali, convegni e seminari.

Sabato 8 e domenica 9 ottobre sono previsti vari educational

tour alla scoperta dell'Isola d'Elba e della Toscana riservati agli operatori buyers e alla stampa specializzata.

L'isola d'Elba rappresenta la destinazione perfetta per la vacanza attiva, con la possibilità di praticare attività di mare, di terra e anche di montagna. Un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale: dal diving alla vela, dalla canoa a tutti gli sport nautici, dalla mountain bike alla bike e al trekking. Il tutto in un ambiente naturale e culturale autentico e in grado di rispondere al bisogno esperienziale del turista moderno.

L'Associazione Albergatori dell'Isola d'Elba da molti anni sta intervenendo nel settore, in collaborazione con il Coni, al

fine di creare un'offerta organizzata per accogliere squadre e appassionati, garantire loro non solo l'ospitalità ma anche spazi adeguati e sostegni per l'organizzazione degli eventi, creando una *“sport community elbana”* con Enti locali, Associazioni Sportive, Comitati organizzatori. L'Elba ha fatto la scelta della cultura e quindi del turismo sostenibile, di cui ambiente e turismo sportivo sono logica conseguenza e parte essenziale ed è la destinazione ideale per far convergere idee, progetti culturali, ambientali, sportivi. Un laboratorio funzionale in tutte le stagioni dell'anno.

Ulteriori info su www.btselba.com

Livellamento in tutto relax

grazie all'innovativo sistema di supporto AL-KO



AL-KO HY4 - IL PIÙ MODERNO SISTEMA DI LIVELLAMENTO AUTOMATICO PER CAMPER

AL-KO HY4 è un sistema automatizzato di livellamento per camper con quattro piedini d'appoggio idraulici completamente autonomi. Il sistema è in grado di compensare qualsiasi irregolarità del terreno, anche in presenza di fondo morbido o ghiaia, e può essere gestito tramite l'app AL-KO 2LINK per trovare un comfort personalizzato o inclinare il veicolo per svuotare meglio il serbatoio. HY4 è disponibile per tutti i veicoli con telaio AL-KO e per camper e van X250/290 su base Ducato/Jumper/Boxer. Inoltre, è disponibile per i camper Mercedes-Benz VS30 su telaio AL-KO SLC e AMC, nonché per i telai originali e per i van Mercedes-Benz VS30 RWD. Può essere smontato dal vecchio camper e installato sul nuovo, senza alcun problema.



Per info, domande e per l'installazione del tuo sistema di livellamento HY4 rivolgiti ai nostri centri specializzati su tutto il territorio nazionale oppure direttamente a:

AL-KO Centro assistenza clienti Italia · Via G. Verdi, 23 · 37060 Castel d'Azzano (VR)

Tel.: +39 045 8546011 · e-mail: info.it@alko-tech.com

www.facebook.com/alko.italia

www.alko-tech.com

AL-KO

QUALITY FOR LIFE

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

A cura di: Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com



LA TRADIZIONE VINICOLA DEL MENDRISIOTTO

Terra baciata dal sole e famosa per gli spettacolari panorami, il Ticino ha fra le sue tante attrattive anche un'antica tradizione vinicola. Il clima mite che vi regna favorisce la produzione di vini molto speciali, primo fra tutti il Merlot, il cui vitigno, di gran lunga il più diffuso nella regione, rappresenta oltre l'80% delle uve che crescono nella Svizzera italiana. Il primato, in termini di cultura vinicola, va al Mendrisiotto, che non a caso partecipa al progetto Swiss Wine Tour con un ampio ventaglio di attività enogastronomiche. Ne è un esempio il

tour Bike & Wine, che ogni sabato, fino alla fine di ottobre, invita a montare in sella alla bicicletta e a perdersi tra i filari, lungo percorsi sempre in discesa che portano di cantina in cantina alla scoperta dell'universo vitivinicolo della regione, tra degustazioni di vini pregiati e visite a produttori noti e meno noti. Tra questi trova posto, accoccolata sui dolci pendii della Val Mara, l'Azienda Bianchi i cui tratti distintivi sono la coltivazione biologica e molte idee innovative. Fondata nel 1998 da Marcy e Alberto Bianchi, e oggi gestita dai figli, Gabriele e Martino, l'azienda produce, oltre al vino, grappa e miele. Il vero asso nella manica è comunque una vecchia ricetta della nonna con cui i fratelli hanno conquistato la scena gastronomica ticinese. Si chiama Sambì, una bevanda alcolica semisecca frizzante da fermentazione di fiori di sambuco. Unica nel suo genere, unisce sotto lo stesso tappo la tecnica dell'artigiano e l'arte dello spumante. Contiene fiori di sambuco raccolti sul territorio ticinese della Val Mara, acqua del Monte Generoso, zucchero e limone. Ingredienti 100% biologici. Una tradizione del Mendrisiotto che la famiglia Bianchi ha salvato dall'oblio e riportato in auge.



A GERUSALEMME SI ILLUMINANO LE MURA DEL MONTE DEL TEMPIO

Nella Città Vecchia di Gerusalemme è ora possibile vivere una nuova esperienza turistica: il Parco Archeologico di Gerusalemme, adiacente alla piazza di preghiera del Muro Occidentale, completamente illuminato: attraverso tour notturni, completamente gratuiti se prenotati anticipatamente, visitatori e turisti potranno così godere di un'attrazione unica ed emozionante. Alle prime luci della sera, migliaia di lampadine a LED, installate sul sito, si illu-

mineranno contemporaneamente, dando luce al Muro Sud, così come molti altri elementi tra cui rari fatti storici del glorioso passato di Gerusalemme. Tra l'altro, i visitatori rimarranno colpiti dalla via principale che conduceva al Monte del Tempio ai tempi del Secondo Tempio, dove gli scavi archeologici hanno portato alla luce un viale di botteghe a testimonianza del commercio e della routine quotidiana degli antichi pellegrini. Inoltre, sono stati ritrovati enormi massi caduti dalle mura del Tempio a seguito della distruzione del Secondo Tempio da parte dei romani, testimonianza dei drammatici eventi storici che Gerusalemme visse nell'anno 70 d.C. Il piano di illuminazione è stato preparato dall'artista Amir Brenner ed è stato realizzato da specialisti in forza presso l'Autorità per le antichità israeliane, che hanno installato le lampade a LED in

un modo che si adattassero alle antiche rovine, allo stesso tempo preservandole. Il sito è stato dotato di un'innovativa illuminazione a LED che utilizza un concetto "verde", con un'enfasi speciale sugli angoli di illuminazione e sulle variazioni delle temperature della luce. Sotto la guida e la tutela della Società per lo Sviluppo del Quartiere Ebraico, l'area del Muro Sud e il Parco Archeologico di Gerusalemme stanno attraversando una vera trasformazione. Il nuovo Davidson Center, attualmente in fase di sviluppo con il finanziamento della William Davidson Foundation, sarà aggiornato e includerà un tour audio educativo ed esperienziale raccontato attraverso gli occhi dei personaggi del periodo del Secondo Tempio, con un'attività di realtà virtuale e oltre e programmi di sviluppo e conservazione aggiornati.



DANIMARCA. I CASTELLI “DA PAURA” DA SCOPRIRE IN AUTUNNO

La Danimarca è un Paese ideale per gli amanti della cultura e dei grandi castelli e soprattutto di quelli avvolti da atmosfere d'altri tempi. Come ad esempio quello di Dragsholm, nella Selandia del Nord, che non è soltanto uno dei più antichi del paese, ma anche il più abitato (da spettri!). Questo edificio di circa 800 anni ne ospita più di 100, tra cui una chiassosa gang di spiriti demoniaci, una dama bianca e una dama grigia, solo per citarne alcuni. Oggi il castello di Dragsholm è un hotel, quindi i più coraggiosi possono letteralmente trascorrere una notte con i fantasmi. C'è poi quello di Voergaard, nello Jutland del Nord, che ospita un fantasma molto speciale, quello dell'ex proprietaria Ingeborg Skeel. Vissuta alla fine del XVI secolo, si narra che la signora avesse un temperamento alquanto tiranno, e a quanto pare non è diventata più mite dopo la morte. Ancora oggi, infatti, il suo spettro si manifesta nel castello con gemiti e lamenti, sbattendo porte e

spegnendo candele. Il castello di Rosenholm, a Djursland, ha una storia lunga e oscura. Sin dalla sua costruzione, nel 1559, il castello appartiene alla nobile famiglia dei Rosenkrantz, i cui membri pare si aggirano ancora oggi per i corridoi dell'edificio. Una delle anime che vagano senza pace apparterebbe a una nobildonna che si era innamorata di un membro della servitù. Per punizione, la donna venne murata viva nella torre e all'uomo fu tagliata la testa: ancora oggi, si dice che una signora vestita di bianco e un cavaliere senza testa vaghino per la tenuta.... Nel cuore di Copenaghen si aggira un fantasma un po' insolito. Stando alle indiscrezioni, infatti, il Castello di Rosenborg ospita qualcosa di ben più inquietante dei preziosi gioielli della corona: un gatto, o meglio... il suo fantasma. Si narra che l'anima le appartenesse a una guardia reale rimasta uccisa in un incidente di tiro, e che nel tempo molte delle coraggiose guardie in servizio siano state terrorizzate dall'apparizione del felino che si aggira nei dintorni del castello dopo il tramonto. Oltre

a essere l'edificio rinascimentale più bello del Nord Europa, il fiabesco Castello di Egeskov, a Funen, ospita anche lo sfortunato fantasma della giovane Rigborg. Figlia del costruttore Frantz Brockenhuis, la storia vuole che la ragazza si sia uccisa per un amore non corrisposto.

Oggi il suo spettro vaga per i corridoi del castello con lo stesso abito bianco che la giovane indossava al momento della morte e che le è valso l'appellativo di “dama bianca”. Nel castello di Gram, infine, nello Jutland meridionale, non è tutto tranquillo come sembra. Al calar delle tenebre, infatti, in questo maestoso castello del XVI secolo si aggira il fantasma della contessa Anne Sophie Schack. Secondo la leggenda, la nobildonna non aveva un animo particolarmente gentile: era solita urlare e schiaffeggiare la servitù e arrivò persino a uccidere una cameriera gettandola in un camino acceso.

Oggi lo spettro della crudele contessa vaga irrequieto per il castello, forse alla ricerca della sua prossima vittima.

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

ALMABTRIEB, UNA TRADIZIONE ANTICA CHE SI RINNOVA OGNI FINE ESTATE

Gli alpeggi sono paesaggi culturali, che testimoniano l'intervento dell'uomo, fin dai tempi antichi. Sono loro i protagonisti di una pratica molto diffusa e per certi aspetti anche molto amata in tutta l'Austria. Il Paese conta infatti, 300.000 bovini, di cui 50.000 mucche da latte, e 120.000 fra capre e pecore che ogni anno, in primavera, raggiungono circa 8.000 alpeggi in quota, per pascolare e nutrirsi della grande varietà di erbe e piante aromatiche alpine. La fine dell'estate segna invece il ritorno degli animali nelle valli, prima che sulle montagne arrivi il freddo. Nella tradizione contadina questo ritorno è motivo per fare festa. Il giorno della discesa nelle valli, gli animali vengono addobbati con corone di fiori, nastri e medaglie, e sfilano per le vie dei paesi, prima di tornare nelle stalle. Per l'occasione nei paesi si esibiscono gruppi musicali, vengono allestite bancarelle con cibi e bevande, gli artigiani danno mostra dei loro saper fare, e molte persone del luogo indossano costumi tradizionali. Nella valle Alpbachtal, nel cuore del Tirolo, il "Almabtrieb" (letteralmente ritorno degli animali dall'alpeggio) si festeggia all'inizio del mese di ottobre. Circondata dalle ripide cime dei monti Rofan e dalle verdi montagne delle Alpi di Kitzbühel, questo territorio con le sue dieci località è



un vero gioiello per l'armonia del paesaggio, la bellezza dell'architettura tradizionale, e per gli addobbi floreali. Fiori che rigogliosi ornano i balconi in legno, e ogni fattoria - alcune delle quali hanno diverse centinaia di anni - è assolutamente unica. Il particolare stile architettonico di Alpbach non è un caso. Già nel 1953, il consiglio comunale emanò infatti un severo regolamento edilizio per il villaggio montano. In seguito, alla località è stata anche attribuita la denominazione di "più bel villaggio dell'Austria". Eppure, il tempo non si è fermato. Chi visita la valle trova il comfort del presente in un ambiente rispettoso della tradizione, e nelle fattorie si producono pregiati alimentari che vengono consumati nei ristoranti locali e nei rifugi di montagna. Passare una vacanza in un'azienda agrituristica della Alpbachtal (ce n'è sono una trentina) è un'esperienza da non perdere. Ci si trova immersi nella realtà della vita contadina, a stretto contatto con la natura e con gli animali. Per lo più si tratta di fattorie in posizione idilliaca sui versanti della montagna, con panorami spettacolari sulla vallata. C'è chi affitta camere, appartamenti o anche intere case. Chi è interessato a fare un confronto fra la vita in fattoria nel presente e nel passato, può visitare il Museo dei masi tirolesi nel paese di Kramsach: In questo ampio museo all'aperto sono stati "trasferiti" masi antichi provenienti da diverse vallate del Tirolo.

da prendere seriamente in considerazione prima di ritornare alla routine quotidiana. Tutto l'arcipelago presenta luoghi straordinari, caratterizzato da panorami emozionanti come le grandi spiagge sabbiose del Nord di Malta, o come Ramia Bay, le calette di Gozo o la straordinaria Blue Lagoon di Comino, uno dei luoghi più fotografati al mondo. Fuori stagione, ogni luogo, ogni isola, ogni angolo dell'arcipelago diventa ideale per una nuotata. Ma non solo. Le dimensioni delle principali isole e l'alternarsi tra centri urbani e natura, rendono Malta una meta perfetta anche per il trekking urbano. Sia che si decida di strutturare da soli l'itinerario, sia che ci si affidi ad un tour operator, questa disciplina, praticabile da chiunque e in qualunque periodo dell'anno, permetterà di scoprire percorsi nuovi, lontani dai centri più affollati, in un susseguirsi di viste panoramiche, angoli folcloristici e naturalmente tanta storia, arte e cultura, intervallate da piacevolissime pause gastronomiche.



WEEK-END D'AUTUNNO A MALTA

Situata al centro del Mediterraneo, Malta gode di un clima eccezionale in ogni stagione. Soprattutto in autunno, le sue isole diventano la meta ideale per un week-end da vivere all'insegna di un caldo mare dalle acque cristalline con le spiagge meno affollate e più godibili. I tanti collegamenti e la vicinanza ne fanno quindi una meta privilegiata

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia



APPUNTAMENTI D'AUTUNNO A PRAGA

Salutata l'estate, la Repubblica Ceca è di nuovo in fermento. Perché, tra mostre, rassegne, spettacoli, festival, l'autunno è un irresistibile invito a regalarsi uno o più citybreak. Complici anche i comodi e frequenti collegamenti aerei con la capitale. Si comincia l'8 ottobre a Pilsen, non lontano da Praga, nella culla della bionda più amata del mondo, con il Festival della Birra di Pilsen, uno spumeggiante inno alla bevanda nazionale e un regalo per gli appassionati del nettare dorato. Dal 5 al 9 ottobre Praga ospita il più grande evento di design internazionale della Repubblica Ceca, sempre più

accreditato anche oltre confine. Protagonista della rassegna è il design contemporaneo in tutte le sue forme, dall'oggettistica all'interior, dalla moda alla bigiotteria, dagli accessori alle luci. Una prestigiosa vetrina non solo per i singoli creativi, ma anche per i grandi studi e marchi internazionali. E, sempre nella capitale più affascinante al mondo, dal 13 al 16 ottobre, si svolge un evento di grande suggestione, il Festival delle Luci che non solo illuminerà, ma colorerà la capitale per quattro giorni, mentre, dal 23 ottobre al 24 novembre, in attesa della rinomatissima Primavera di Praga, ecco il Festival Corde d'Autunno. Ventiquattresima edizione per una rassegna che richiama in città grandi artisti della scena musicale internazionale contemporanea. A diffondersi nell'aria saranno note di ogni genere: jazz, crossover, musica antica e world music. E per finire, almeno per la capitale, fino al 31 ottobre, l'appuntamento è al maneggio Wallenstein, con Alfons Mucha per la straordinaria esposizione dedicata al celebre pittore, firma-simbolo dell'Art Nouveau. Attraverso opere della collezione privata della famiglia, l'insolita personale non tralascia nessun momento anagrafico né nessuna fase espressiva di questo geniale e poliedrico artista, noto al mondo in particolare per i suoi inconfondibili manifesti pubblicitari.

REGIONE DI
ZADAR!
Di sì!
a tutto

Godetevi una vacanza
indimenticabile nella
regione di Zara.



FAITA: ARRIVI E PRESENZE SUPERIORI AI NUMERI DEL 2019

Campeggi e villaggi turistici italiani si preparano a mettere a segno un totale di 10,7 milioni di arrivi per un totale di 73 milioni di presenze ed una prevalenza degli ospiti stranieri pari al 57% del totale.

Nei primi quattro mesi della stagione turistica 2022, le 2.650 aziende del settore hanno registrato incrementi dell'8% di arrivi e del 7% di presenze rispetto alla stagione 2019, anno di riferimento pre Covid. A pubblicare questi dati è Faita-Federcampin.

In particolare quest'anno è tornata massiccia la presenza di ospiti provenienti da Germania ed Austria che insieme alle provenienze da Danimarca, Olanda, Svizzera, Repubblica Ceca e Polonia hanno rappresentato oltre il 75% di arrivi dall'estero. Il periodo di permanenza si è allungato passando dai 6,8 giorni del 2019 agli attuali circa 7. I fatturati sono cresciuti meno che proporzionalmente, mentre i margini sono diminuiti a causa della crescita del costo energetico (+300% per il gas e fino a +400% per l'elettricità). Que-

sta situazione ha praticamente azzerato gli utili derivanti dagli incrementi della domanda e costringe le imprese a non pochi sacrifici per contenere l'impenata dei costi.

Faita Federcamping sottolinea come si tratti di una contingenza che deve essere affrontata a livello nazionale al più presto perché in futuro rischia di condizionare pesantemente l'intero comparto insieme alla scarsità di manodopera.

LE ASSOCIAZIONI DEL SETTORE TURISMO CHIEDONO INTERVENTI URGENTI PER SALVAGUARDARE IMPRESE E POSTI DI LAVORO.

Le organizzazioni maggiormente rappresentative dei datori di lavoro e dei lavoratori del settore turismo hanno sottoscritto un avviso comune per chiedere al Governo e al Parlamento di intervenire con urgenza al fine di non disperdere, per un effettivo rilancio della filiera turistica, gli effetti della ripresa che ha caratterizzato la stagione estiva. In particolare le Associazioni di categorie chiedono interventi urgenti per contrastare: il protrarsi delle conseguenze negative dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 sul settore turismo, sia per quanto riguarda la domanda di servizi turistici, sia con riferimento alle condizioni economico-finanziarie delle imprese; le conseguenze negative sui flussi turistici attuali e, verosimilmente, prospettici della situazione politica internazionale, sia con riferimento agli eventi bellici in Ucraina, sia per quanto riguarda le tensioni in

estremo oriente e, infine, i rincari della componente energetica registrati a partire dall'ultimo trimestre del 2021, che ad oggi hanno portato il costo delle utenze a un livello insostenibile per le imprese turistiche e che, peraltro, è destinato in via prospettica a peggiorare ulteriormente.

Le parti sociali, nell'evidenziare il rischio di una riduzione marcata dell'attività delle imprese ad apertura annuale e di una chiusura anticipata e/o di una ritardata o mancata riapertura delle imprese stagionali, con possibili rilevanti conseguenze sui livelli occupazionali già gravemente impattati dagli effetti della crisi pandemica, chiedono: la definizione di misure adeguate e specifiche ai fini della salvaguardia occupazionale assicurando in tal senso risorse per il finanziamento di ammortizzatori sociali in deroga in favore di lavoratori diretti ed indiretti del settore turismo in forza presso imprese costrette a ridurre o a sospendere temporaneamente l'attività per una o più delle cause sopra evidenziate, senza oneri aggiuntivi a carico dei datori di lavoro; il potenziamento del quadro di agevolazioni per l'attività delle imprese turistiche connesse ai quadri emergenziali sopra delineati (pandemia, eventi bellici, energia) e, infine, la concessione di uno sgravio contributivo in relazione ai lavoratori del settore turismo, per il periodo in cui gli stessi non vengono interessati dal ricorso agli ammortizzatori sociali e proseguono l'attività in regime di tutela occupazionale, nonostante la sfavorevole congiuntura economica.

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

RINNOVATO L'ACCORDO NAZIONALE PER L'EROGAZIONE DELLE PRESTAZIONI TERMALI

“Ringraziamo le Regioni per l'attenzione dimostrata nei confronti delle imprese termali e per aver saputo cogliere il valore aggiunto costituito dal pluralismo della rappresentanza. ”Con queste parole **Emanuele Boaretto**, Presidente di **Federalberghi Terme**, saluta con favore la definizione dell'accordo nazionale per l'erogazione delle prestazioni termali per il triennio 2022-2024, sottoscritto oggi insieme a **Massimiliano Fedriga**, presidente della Conferenza delle Regioni e delle Province

Autonome, **Raffaele Donini**, Coordinatore della Commissione Salute della Conferenza. “Il rinnovo dell'Accordo, prosegue il presidente degli imprenditori termali e del benessere, giunge in un contesto di difficoltà economica senza precedenti, non solo per le aziende termali, ma per tutta l'economia che gravita intorno ai territori termali. Esprimiamo quindi apprezzamento per l'individuazione di una soluzione equilibrata, che consente un aggiornamento delle tariffe, sostanzialmente ferme al 31 dicembre 2015, e pone le premesse per la valorizzazione di tutte le potenzialità e opportunità che il sistema termale italiano può mettere a

disposizione nel campo della medicina preventiva, di cura e di riabilitazione. Federalberghi Terme, conclude Boaretto ha collaborato con spirito di servizio alla definizione dell'intesa, formulando un articolato pacchetto di proposte, con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo dei servizi termali e dell'economia termale, nell'interesse dei cittadini, delle imprese, e delle comunità locali. La collaborazione continuerà nei prossimi mesi, con l'attivazione di tavoli tecnici sui criteri di autorizzazione ed accreditamento delle strutture, sui requisiti igienico-sanitari delle piscine termali e sulla figura professionale dell'operatore termale”.

ASSOLUTAMENTE POLIEDRICO!



Le combinazioni sono la forza dei Malibu Van!

Costruite il Van dei vostri sogni con le quattro categorie di modelli, i tre stili, le undici tappezzerie e una lunga serie di opzioni!



malibu
a company of carthago

Fascino Carthago



Provate chic c-line new generation 2022! Con un nuovo design e nuovi modelli XL su Mercedes-Benz Sprinter, è il migliore del suo genere. Lasciatevi ispirare dalla classe Carthago Premium-Lightweight e dai modelli Liner-Premium così come da una vasta gamma di varianti di telaio. Visitate i nostri partner commerciali e sperimentate l'eccellenza nella perfezione!



Il DNA Carthago Premium:

Incentivo e obbligo allo stesso tempo! Riassume ciò che distingue tutti i nostri camper: comfort, qualità, innovazione e durata.

www.carthago.com



carthago[®]
Das Reisemobil.

Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

Una sezione di Turismo all'aria aperta dedicata al Benessere, o al Ben-Essere. Un tema che ci riguarda e interessa tutti. Un tema declinato in tanti modi: relax, armonia dei sensi e della mente, remise en forme, termalismo, salute, bellezza. Con i nostri suggerimenti, cercheremo di raccontarlo e proporlo in tante sfaccettature. Sperando che nelle nostre proposte ognuno trovi il suo personale Star Bene.

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti - scottifranca@gmail.com

DETOX D'AUTUNNO

L'AUTUNNO È GIÀ QUI E MENTRE ASPETTIAMO DI INFILARCI GLI SCI, POSSIAMO SFRUTTARE I WEEKEND PER REGALARCI MINI BEAUTY-STOP DA TRASCORRERE ALL'APERTO, ALLE TERME, IN SAUNA, GODENDO TRATTAMENTI BENESSERE E CURATIVI



IN VALLESE: LEUKERBAD È IL POSTO PER UN RIPOSO ATTIVO IN MONTAGNA

Leukerbad, nota da tempo immemorabile per le sue acque termali naturali, ha una cultura delle terme da oltre 500 anni, la quale si è sviluppata da un soggiorno termale fino ad arrivare alle odierne esperienze di bagni in montagna in acqua termale con un programma benessere a tutto tondo. In nessun altro luogo in Svizzera troviamo fino

a 4 milioni di litri di acqua termale che scorrono naturalmente nelle terme e, vi sorprenderà, nelle fontane del villaggio. Già da tempo è stato riconosciuto che quest' acqua eccezionale, che può raggiungere i 51° C, viene arricchita con preziosi oligoelementi naturali durante i suoi 40 anni di viaggio attraverso le profondità della terra, che hanno un effetto rivitalizzante sul benessere fisico e mentale durante il bagno termale.

Leukerbad con le sue acque termali e le due montagne avventurose, il bel **Torrent**, la montagna al centro del Vallese e la selvaggia **Gemmi** con la

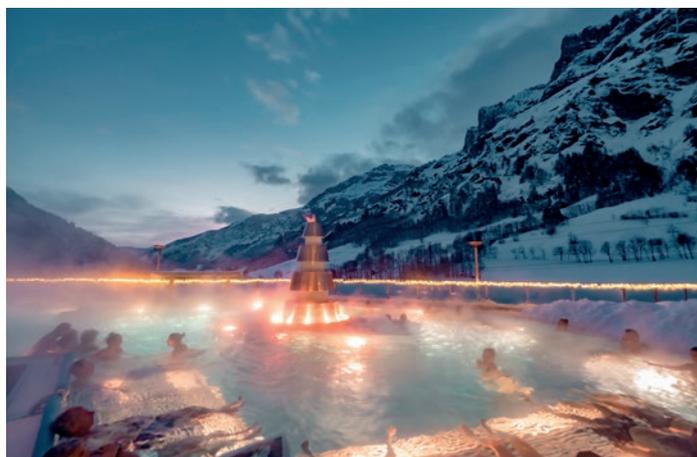


storica strada di valico dal Vallese all'Oberland bernese, offre le condizioni ideali per un riposo attivo in montagna.

Con un flusso giornaliero di 3,9 milioni di litri di acqua termale riscaldata a 51° C, **Leukerbad è il più grande deposito di acqua termale d'Europa.**

La zona di ingresso dell'acqua di fusione e dell'acqua piovana si presume che si trovi ad est di Leukerbad tra Majing- e Torrenthorn a circa 2300 - 3000 m.s.l.m. Attualmente sono in uso otto gruppi di sorgenti contenute in più di 65 pozzi. La sorgente termale più produttiva è la sorgente di **San Lorenzo** sulla piazza del paese con una portata costante di 900 litri al minuto e una temperatura di 51° Celsius.

Conosciuta anche come fonte di gesso, l'acqua è adatta per scopi medici, specialmente per applicazioni esterne. Le calde acque di gesso alleviano i disturbi reumatologici e neurologici e aiutano dopo le conseguenze degli incidenti. Agiscono anche come diuretici e contro la costipazione. I turisti più attivi prevengono i dolori muscolari con il bagno termale. Il calore rilassa i muscoli, migliora l'elasticità del tessuto connettivo e liquefa il liquido sinoviale.



Ecco i tre bagni termali pubblici di Leukerbad: **Leukerbad Therme**, le più grandi terme alpine d'Europa, con oltre 10 piscine avventura con lettini a bolle per il relax, **Walliser Alpentherme & Spa Leukerbad**, situato sulla piazza del paese e probabilmente il bagno con la migliore vista sullo panorama unico di Leukerbad, **Therme 51**, il vecchio centro di salute pubblica, il più piccolo bagno termale pubblico.

www.leukerbad.ch

www.valais.ch/it/

www.myswitzerland.com/it



ALTO ADIGE: LE PROPOSTE DI SPLENDIDI HOTEL BENESSERE

Josef Mountain Resort di Avelengo: rituali di benessere ispirati dalla montagna.

Ad Avelengo, suggestivo altipiano sopra Merano, lo Josef Mountain Resort è perfetto per un rigenerante detox autunnale, abbinando escursioni e attività outdoor a momenti di assoluto “dolcefar niente” nella spa dell’hotel.

Soprattutto se si sceglie di oziare nell’esclusiva **Forest Sauna**, suggestiva dependance nel bosco perfettamente integrata nella natura dove potersi rilassare in totale privacy: in questa costruzione in legno che “sconfina” letteralmente nel bosco convivono due sale relax ispirate ai 4 elementi naturali (Acqua & Cristalli e Fuoco & Legno) affacciate direttamente sul panora-

ma boschivo, un percorso Kneipp esterno per “camminate sensoriali” a diretto contatto con la natura, una spettacolare sky terrace con piscina riscaldata e 11 postazioni idromassaggio per meravigliose “nuotate” tra le cime degli alberi. All’interno della struttura poi, la Forest Spa è un’oasi di benessere (1.300 mq!) dove recuperare armonia e vitalità, eliminare tossine e tensioni e assimilare energia positiva grazie a trattamenti viso-corpo specifici che rinforzano la bellezza interiore e linee cosmetiche all’avanguardia (Methodist e Piroche) a base di preziosi ingredienti locali dagli incredibili effetti benefici. Il **Pacchetto Detox** comprende 1 Peeling al sale marino con pregiati oli vegetali, 1 impacco Detox al fango alpino e 1 Massaggio drenante corpo. Il relax continua poi nella bella piscina esterna riscaldata con idromassaggio e nell’originale percorso sensoriale esterno.

www.josef.bz/it



BAD MOOS: UNA SETTIMANA SLIM O SPORTY FIT

Ritrovare la forma fisica o rigenerarsi attraverso lo sport. Una settimana di vacanza autunnale al **Bad Moos - Dolomites Spa Resort di Sesto**, in Val Fiscalina, permette di raggiungere i propri obiettivi grazie a programmi benessere totalmente personalizzati. A garantire un percorso realizzato su misura, le diverse consulenze individuali distribuite durante la settimana. È così che lo staff di specialisti tiene conto delle reali esigenze della persona nella sua interezza, senza lasciare nulla al caso. Entrambi i pacchetti si prendono cura della persona dal punto di vista fisico, metabolico, energetico. Fonte di salute è l'acqua termale curativa che dalla vicina sorgente arriva direttamente alla Spa Termesana del Bad Moos. **Slim Fit - Pacchetto Detox** propone, fra i trattamenti, riflessologia plantare con azione metabolica dimagrante, massaggio linfodrenante,

massaggio con fango e oli essenziali ad azione metabolica e drenante, trattamento Key Viso e bagni di zolfo per detox profondo a livello cellulare.

Sporty Fit - Coaching, Training & Therapie per gli sportivi è un programma rigenerante che prevede riflessologia plantare con rigenerazione su tutti gli organi tramite punti riflessi, Dien Chan o riflessologia vietnamita del viso per riacquisire le energie perse, massaggio Bamboo decontratturante tonificante manager, bagni di zolfo per detox profondo a livello cellulare e Grotta di sale per alzare le difese immunitarie e dare uno slancio alle nostre ghiandole endocrine. Star bene in 5 step nella **Spa Termesana**, per mezzo dell'acqua termale dei Bagni di Moso che viene direttamente dalla vicina sorgente, un'acqua ricca in particolare di zolfo, ma anche di fluoro, magnesio, calcio e altri rari sali minerali, riconosciuta ufficialmente, grazie alle sue proprietà, per l'utilizzo nella balneo-fangoterapia. www.badmoos.it



ADLER SPA RESORT DOLOMITI E ADLER SPA RESORT BALANCE: PROPOSTE CHE UNISCONO YOGA, WELLNESS, FITNESS E NATURA

L'ADLER Spa Resort DOLOMITI e l'ADLER Spa Resort BALANCE come tutti gli ADLER Spa Resorts & Lodges – rifugi di benessere inseriti armoniosamente in contesti naturalistici unici, si rivelano particolarmente adatti per le attività olistiche.

Tutte le strutture sono infatti dotate di spazi accoglienti, luminosi, panoramici per accogliere e coccolare l'ospite. Ciascuno con le proprie specificità territoriali, ogni hotel propone, settimanalmente, attività yogiche o meditative indoor e outdoor e organizza periodicamente Retreat tematici guidati da insegnanti esperti, proponendo diverse tipologie di yoga, pilates, meditazione, camminate con respirazione consapevole ed altre attività di con-

tatto diretto con la natura.

Settimana dello yoga- 16/23 ottobre: una settimana intensa che rigenera corpo e anima e permette di ritrovare il proprio benessere psicofisico nell'incantevole scenario delle Dolomiti. Grazie allo speciale programma yoga si scoprirà un nuovo modo di vivere la natura nella ricerca del proprio equilibrio. L'offerta include 3 lezioni private di yoga, 2 lezioni di gruppo di yoga, 1 massaggio di 50 minuti a scelta, accesso al Mondo delle Acque con 5 piscine e all'ADLER Spa con la nuova area saune esterna, partecipazione alle lezioni di fitness.

Yoga & Natura- 16/23 ottobre: il programma promette un'esperienza ricca di benessere che rigenera corpo e anima. Alla scoperta di un nuovo modo di vivere la natura percepandola con tutti i sensi e ritrovare il tempo per la vita interiore, al fine di mantenere l'equilibrio. L'offerta include lezioni private di yoga, 1 lezione di gruppo di yoga, 1 massaggio di 50 minuti a scelta a persona, accesso al Mondo delle Acque con 5 piscine e all'ADLER Spa con la nuova area saune esterna e partecipazione alle lezioni di fitness

www.adler-resorts.com/it



TERME DI COMANO. OTTOBRE È IL "MESE DELLA DERMATOLOGIA"

Il centro trentino, da sempre riconosciuto come il più qualificato punto di riferimento per il trattamento naturale delle problematiche della pelle come psoriasi, dermatite ed eczema, organizza anche quest'anno il Mese della Dermatologia. L'iniziativa, giunta alla terza edizione, riserva speciali vantaggi a tutti gli ospiti che avviano in questo periodo un programma di cura o prevenzione: un calendario di appuntamenti formativi, cure e servizi a prezzo scontato, omaggi e test gratuiti.

Il successo del "Metodo Comano" nella cura della pelle di adulti e bambini è testimoniato dalle moltissime persone che ogni anno utilizzano l'acqua termale per migliorare il proprio stato di salute, ma soprattutto è confermato dalla

scienza. Nessun altro centro termale in Italia è infatti in grado di validare i suoi percorsi terapeutici con un numero così elevato di studi sulle proprietà dell'acqua e del suo microbiota, condotti in collaborazione con importanti università italiane.

Le Terme di Comano, prime per investimenti in ricerca nel panorama termale nazionale, si affidano alle competenze di un'equipe specialistica composta da dermatologi, nutrizionisti, psicologi e medici termali con decine di migliaia di casi affrontati nel corso degli anni.

Come gestire al meglio le problematiche della pelle nella vita quotidiana? Che tipo di alimentazione seguire se si soffre di psoriasi o dermatite? Qual è lo stato della ricerca scientifica in ambito dermatologico? A queste e a molte altre domande rispondono gli specialisti delle Terme di Comano, che organizzano in esclusiva per il **Mese della Dermatologia** una serie di incontri formativi gratuiti per tutti gli ospiti del centro.

www.termecomano.it/it/mese-dermatologia



PER IL TUO CAMPER
SCEGLI CARGLASS

3 ottimi motivi per chiamare Carglass®
in caso di danni ai cristalli del tuo Camper o Motorhome:

①

Ti raggiungiamo ovunque!

Officina mobile in tutta
Italia e assistenza in tutta
Europa T. +390240952820

②

Intervento assicurato!

Grazie all'accordo tra
la tua Agenzia e Carglass®
ci occuperemo della
gestione della pratica

③

**Tutti gli interventi sono
garantiti a vita**

RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
**CRISTALLI
CAMPER**

SVINIBER
SPECIALISTE

www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036



Opinione di Beppe Tassone



Foto di Jens Mahnke da Pexels

Ma il plein air è parte integrante del turismo o è qualcos'altro? Una domanda che non è assolutamente pleonastica quando si ricercano le radici e si osservano i comportamenti che sono propri dei turisti in genere e del mondo imprenditoriale e li si mette a confronto con quelli di coloro che praticano il turismo all'aria aperta.

Le differenze sono tante e sostanziali: la prima, la più evidente, è che nel plein air il "turista" è il protagonista, l'attore principale, il regista e il produttore, mentre in altri segmenti del tempo libero i ruoli sono ben divisi e separati.

Essere contemporaneamente protagonista e regista assegna un ruolo che è importante e che è assolutamente originale.

La possibilità di scelta, la libertà di arrivare e di partire, la necessità di conoscere per sapere, di vivere il territorio per esserne parte costituiscono elementi caratterizzanti che altri segmenti del mondo del turismo faticano ad esprimere.

Una caratteristica, quella dell'essere assoluti protagonisti ed imprenditori al tempo stesso, che non va gettata alle ortiche e nemmeno lasciata in un canto, ma valorizzata per l'importanza che ricopre.

Il dopo pandemia porta con sé valori e modi di vivere che ci stanno rapidamente traghettando verso il nuovo, verso un diverso modo d'intendere e di vivere il tempo libero.

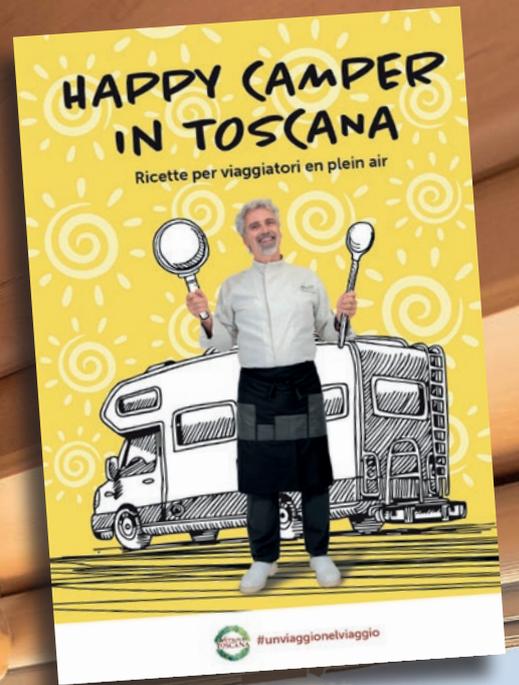
Mentre per buona parte dei "turismi" occorreranno tempo, fatiche ed anche capacità per portare a termine il "traghettamento", il turismo all'aria aperta non risente di queste difficoltà perché già ne è portatore "quasi" esclusivo.

La sociologia spiega il comportamento ricorrendo ai valori propri dell'abitare viaggiando, è importante esserne consci perché c'induce a guardare con ottimismo al futuro: non tanto o non solo in termini di crescita numerica, importante, ma non essenziale, quanto in termini di presa di coscienza di rappresentare un qualcosa che sarà presto imitato da molti altri.

Un turismo responsabile, eco sostenibile, rispettoso dell'ambiente, che privilegia territori altrettanto rispettosi e che ripudia quelli nei quali non ci si muove nella direzione del riconoscere la qualità della vita quale elemento essenziale per i cittadini e gli abitanti ancor prima che per quelli che giungono per turismo.

Esserne consci è importante, così come riconoscere che la diversità è un valore aggiunto che non deve chiudere in se stesso, ma proposto ad altri per attuare quella rivoluzione che ci traghetti verso comportamenti rispettosi del territorio e dei cittadini che vi vivono.

Se poi qualcuno non intende adeguarsi, peggio per lui, il futuro va verso un'altra direzione, quella indicata da sempre dal turismo all'aria aperta.



A Parma nel corso del Salone del Camper presentata la guida

“LA CUCINA IN VIAGGIO: RICETTE E CONSIGLI SU COME CUCINARE EN PLEIN AIR”

dello chef *Claudio Menconi*

È stato presentato nel corso della giornata inaugurale del Salone del Camper, chiusosi a Parma lo scorso 18 settembre il libro: **“Happy Camper in Toscana - Ricette per viaggiatori en plein air”**, una guida pratica alla cucina tipica, **dedicata a chi sceglie di visitare la Toscana in camper**. La pubblicazione è una iniziativa di Toscana Promozione Turistica, realizzata nell'ambito del progetto Vetrina Toscana.

Dalla pappa al pomodoro alle triglie alla livornese, dallo stufato labronico ai testaroli in vettura, passando per le pennette alla renaiola e i pici alla briciola: venti ricette della tradizione, due per ogni provincia, a base di prodotti tipici del territorio, adattate per la cucina da camper e sperimentate personalmente dall'autore: lo chef **Claudio Menconi**, appassionato cuoco e camperista, che in questo vademecum ha unito la sua esperienza professionale con la grande passione per i viaggi sulle quattro ruote.

Non solo ricette, ma anche consigli sugli attrezzi indispensabili, suggerimenti sui prodotti tipici che non possono mancare in una cambusa gourmet e sostenibile e preziosi accorgimenti tecnici su come ottimizzare la propria esperienza ai fornelli “on the road”: come l'idratazione della pasta, la marinatura, detta anche “cottura

a freddo”, per ammorbidire le fibre muscolari e rendere le carni più tenere e digeribili e la vaso cottura, indispensabile per zuppe, brodi e umidi muoversi.

Inoltre, approfondimenti ed aneddoti sui prodotti usati per le ricette. La Toscana vanta, infatti, una cultura gastronomica secolare e i prodotti certificati (DOP, IGP, PAT) ne garantiscono l'autenticità, la provenienza e la produzione secondo rigorosi disciplinari.

Per **Vetrina Toscana**, il progetto di Regione e di Unioncamere che unisce tipicità, autenticità dei territori e attenzione all'ambiente, l'enogastronomia è un #viaggionelviaggio: muoversi, infatti, permette di conoscere posti nuovi e assaporarne i prodotti e i piatti tipici. Per questo il turismo all'aria aperta è una delle modalità di fruizione per eccellenza: flessibile, sostenibile e sicuro è certamente fonte di benessere naturale grazie alla possibilità di “disconnettersi”, rilassarsi a contatto con la natura e soddisfare il desiderio di libertà. Cucinare in camper, acquistando prodotti locali mentre si viaggia, è una modalità molto “green” e che segue la scia del turismo responsabile: aiuta a far girare l'economia del paese e consente di mangiare in modo sano, stagionale, con prodotti a km zero. L'ideale per esplorare le eccellenze del territorio e i piatti tipici: uno studio “on site”

che consentirà anche di sperimentare, per riproporre e condividere con gli amici la propria esperienza di viaggio.

Nel caso, si decidesse di non cucinare a bordo, Vetrina Toscana può consigliare non solo cosa mangiare, ma anche dove. Sul sito vetrina.toscana.it trovate le 1770 imprese: ristoranti, botteghe e produttori, ma anche strade del vino, cantine, birrifici, oleifici e tutti coloro che offrono esperienze enogastronomiche, oltre a ricette e percorsi enogastronomici.

“Happy Camper in Toscana - Ricette per viaggiatori en plein air” è realizzato in un formato A5, rilegato con spirale, che permette di tenere comodamente il ricettario aperto, anche in una cucina dalle misure limitate. Il volume è scaricabile gratuitamente dal sito www.vetrina.toscana.it

L'autore

Claudio Menconi, toscano, nato a Carrara, terra di scultori, è chef e cuoco decoratore da un trentennio. È fra i più autorevoli esponenti a livello internazionale nella decorazione e intaglio, categoria per cui ha vinto nel 2006 la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Cucina a Lussemburgo. Ospite frequente delle trasmissioni televisive nazionali, di recente ha partecipato a varie puntate della trasmissione RAI Camper.



Campeggio *****
Appartamenti ***

Case mobili
Golfo dei Pirati

Riviera Termale Invernale
& Estiva - più di 12.00m²
delle superfici acquatiche

Aperto tutto l'anno!



terme čatež

***** TERME VILLAGE

+386 7 49 36 700

INFORMAZIONI & PRENOTAZIONI:

www.terme-catez.si & info@terme-catez.si

TERME ČATEŽ d.d.,
Topliška cesta 35,
SI - 8250 Brežice, SLOVENIA

Gli itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



FAI LA DIFFERENZA! RECUPERA E RICICLA IN CUCINA

Show cooking del recupero per promuovere la cultura della sostenibilità

A cura di Tania Turnaturi

La **terza edizione del festival green** nella capitale si è conclusa dopo un variegato calendario di attività ed eventi rivolto a tutte le fasce di età, per sostenere lo sviluppo sostenibile e orientare l'attenzione all'ambiente raccontando i temi del recupero e del riciclo dei rifiuti, della conoscenza e utilizzo delle fonti d'energia alternative pulite e rinnovabili attraverso educational, gioco, narrazione, laboratori, installazioni e urban art, riciclo creativo, tour guidati con lo sguardo rivolto all'arte, alla cultura e alla gastronomia.

Sotto l'amorevole cura della **Direttrice della Scuola di Cucina TuChef Anna Maria Palma**, sono stati realizzati al Palazzo delle Esposizioni di Roma i piatti delle ricette finaliste che food blogger e appassionati di cucina hanno presentato durante il contest "**Fai la Differenza! Recupera e ricicla in cucina, per una cucina fusion e sostenibile**" dando corpo al pensiero visionario e precursore di Pier Paolo Pasolini.

Le ricette, selezionate da una giuria di esperti e votate dalla community Facebook, evidenziano i concetti di recupero e riciclo in cucina reinterpretando un piatto della tradizione, locale o regionale, unendolo a ingredienti interna-



Premiazione Alex Bertrando



Premiazione Elena Bacchiocchi

Gli itinerari Gustosi

zionali o usando quelli locali per realizzare un piatto della cucina internazionale, elaborando così "proposte fusion" ispirate alle proprie tradizioni.

Tra le oltre quarantacinque ricette partecipanti, dodici sono state le finaliste. Il pubblico social ha decretato la vittoria di **Elena Bacchiocchi** con le sue *Uova in paradiso*, secondo posto per **Eli-sa Graziani** con *Crocanta U.S.A.*, terza classificata **Chiara Nencetti** con *Piramidi al curry di pappa al pomodoro su crema di burrata, basilico e polvere di pomodoro*.

La giuria qualificata ha assegnato la prima posizione ad **Alex Bertrando** per *Giro del Mediterraneo*, la seconda a **Chiara Nencetti** con le già menzionate *Piramidi* e la terza ad **Alessia Baisi** con *Tutto quello che non è*.

Premio speciale Community Social, per "Manifesta superiorità" in interazioni ricevute, a **Nania Celeste** e quello per Miglior Dessert ad **Enrica Cozzi**.

LE RICETTE VINCITRICI DEL RE COOK SHOW

GIRO DEL MEDITERRANEO

Ingredienti Falafel toscani: 300g di pasta e ceci alla toscana scolata, 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino fresco, 4 foglie di salvia fresca, 1/2 peperoncino, 200ml di acqua di cottura della pasta e ceci, 1 cucchiaino di lievito istantaneo o per dolci, farina, olio di semi di girasole, sale e pepe.

Ingredienti Polpette di riciclo di melanzane: 300g pane raffermo bagnato nel brodo della pasta e ceci, 100g pangrattato di pane raffermo, 100g di bucce di melanzane bollite, 2 uova, 60g crosta di parmigiano grattugiata, noce moscata, paprika, curcuma, zenzero, sale e pepe, farina.

Ingredienti Crema di zucca piccante: 400g di zucca mantovana bollita, 1/2 peperoncino o un cucchiaino di salsa piccante Squisivoglie, una tazzina di bevanda vegetale alla soia, paprika piccante, sale e pepe.

Preparazione Falafel toscani: versare in un cutter pasta e ceci, rosmarino, salvia, peperoncino, lievito e aglio e tritare (aggiungere brodo della pasta e ceci se denso



Scoprite il fascino Carthago!

Un camper Carthago risveglia emozioni. Il design individuale ed elegante è straordinario ed inconfondibile: stiamo parlando del fascino Carthago. Visitate il vostro concessionario e scoprite questo fascino!





Giro del Mediterraneo



Uova in paradiso

o farina se troppo liquido). Fare polpette, infarinarle e farle riposare un'ora e mezza. Friggerle fino a doratura in olio a 180°.

Preparazione Polpette di riciclo di melanzane: in un cutter tritare pane bagnato e bucce di melanzane. Aggiungere uova, pangrattato, noce moscata, crosta grattugiata, sale e pepe e valutare la consistenza. Aggiungere paprika, curcuma e zenzero e impastare.

Fare delle polpette, infarinarle e farle riposare, poi friggerle in olio di girasole a 180° fino a doratura.

Preparazione Crema di zucca piccante: frullare la zucca bollita insieme a sale, pepe, paprika e peperoncino. Su letto di crema di zucca sistemare le polpette e spolverare di paprika e curcuma.

“In questa ricetta ci sono Israele, Libano, Toscana, Sicilia, Marocco e tutti i paesi che si affacciano sul nostro mare e che condividono ingredienti e sapori. Falafel toscani, Polpette di riciclo di melanzane rimischiano i sapori del Baba Ghan-

nouj libanese con le spezie marocchine e la praticità della polpetta mentre Crema di Zucca piccante è tipica del Marocco ma eseguita con la zucca di Mantova, con le spezie che smorzano il dolce sapore della zucca creando un contrasto piacevole con il piccante” spiega Alex Bertrando.

UOVA IN PARADISO

Ingredienti: 4 uova, una cipolla, 1 cucchiaino di coriandolo, 1 pezzo di zenzero fresco, 500 g di verdure di stagione, 100 g di spinacino, una manciata di piselli, 1 spicchio d'aglio, sale qb, olio extravergine d'oliva DOP di Cartoceto, pecorino della Valle del Metauro e salsa tartufata.

Preparazione: far appassire a calore medio in olio d'oliva la cipolla affettata finemente, aggiungere aglio, coriandolo e zenzero grattugiato e cuocere qualche minuto. Sbollentare spinaci, zucchine e fagiolini e versarli nella padella aggiungendo un po' d'acqua dello spinacino, cuocendo per circa 5

minuti, mescolando. Unire i piselli e cuocere per altri 2/3 minuti, regolando di sale.

Formare nelle verdure quattro conche e versarci un uovo, facendo rapprendere gli albumi a fiamma bassa col coperchio.

Cuocere a bagnomaria il pecorino della valle del Metauro con la salsa tartufata, utilizzando l'acqua di cottura delle verdure per la fonduta, da cospargere sulla composizione di uova e verdure.

“È la rivisitazione della ricetta israeliana dello Shakshuka Verde, che letteralmente significa “mescolato”, “mistura” ed è una ricetta tradizionale – spiega Elena Bacchiocchi - L'ho rivisitata in versione Green perché è un piatto vegetariano appetitoso che si presta a tantissime varianti, può essere arricchito con carne o proposto in chiave vegana con l'uso del tofu al posto delle uova.

A mio parere è il must del riciclo in cucina: piatto unico, ricco e al contempo poco costoso e facile da realizzare. Può essere preparato con verdure (o carne) avanzati”.

ASSOCAMP

CAMPAGNA ACQUISTO CAMPER E CARAVAN USATI SICURI E GARANTITI



IL SUCCESSO DI UNA VACANZA
CON UN CAMPER O CARAVAN USATI PASSA ATTRAVERSO
I PROFESSIONISTI DEL SETTORE.
ACQUISTARE DA UN CONCESSIONARIO CONVIENE !

Solo ed esclusivamete dal concessionario puoi trovare vantaggi che il privato non ti puo' dare:

**GARANZIA LEGALE DI
CONFORMITA'** minimo di
12 mesi. **POSSIBILITA' DI
GARANZIA CONVENZIONALE**
fino a 5 anni.

.1

**TAGLIANDATO, CONTROLLATO
E VERIFICATO** in ogni minima
parte della sua componentistica
in modo da poter essere
utilizzato in assoluta
tranquillità.

.2

ACCESSO A FINANZIAMENTI
personalizzati anche fino
a 120 mesi.

.3

Per l'acquisto di un camper o caravan usati sicuri
e garantiti rivolgiti agli oltre 200 professionisti
del settore associati ad Assocamp.

Ricercali sul sito www.assocamp.com



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ

AD INIZIO MESE A VITERBO

ASSAGGI

Salone dell'Enogastronomia Laziale

A cura di Antonio Castello

Più di 60 imprese partecipanti e un location fra le più invidiate d'Italia. Sarà questo lo scenario in cui si svolgerà dal 30 settembre al 3 ottobre "Assaggi", il Salone dell'enogastronomia laziale che si svolgerà a Viterbo. "Si tratta di un evento post-pandemico, ha sottolineato **Domenico Merlani**, Presidente della Camera di Commercio di Rieti-Viterbo, che abbiamo voluto realizzare per dare un po' di ossigeno alle imprese. L'idea, in verità, era nata prima, ma in questo momento giunge quanto mai opportuna per tutte le vicende che il Paese sta vivendo. L'iniziativa si svolge a Viterbo, ma l'obiettivo è quello di coinvolgere tutte le aziende della Regione. Si tratta di un B2B che vede protagonisti gli operatori dell'enogastronomia, ma che allo stesso tempo vuole fare da volano al turismo". Non per nulla l'area espositiva sarà quella del Palazzo dei Papi, location principale dell'evento, ma interesserà altri punti del centro storico altrettanto attrattivi come il Chiostro di Santa Maria Nuova, Piazza del Plebiscito e Piazza San Carlucio.

La manifestazione è stata presentata a Roma presso il Tempio di Vibia Sabina e Adriana, in Piazza di Pietra, sede della Camera Commercio ed Artigianato nonché di InfoCamere, il cui presidente **Lorenzo Tagliavanti** non ha mancato di sottolineare come la manifestazione rappresenti l'occasione per presentare i prodotti d'eccellenza del territorio. "Una manifestazione, ha detto, che parla di economia e di lavoro perchè attraverso essa, si mette in moto un meccanismo che tocca tutto il settore della promozione turistica regionale che ha appunto nell'enogastronomia uno dei suoi principali attrattori".

ASSAGGI
Salone dell'Enogastronomia Laziale

VITERBO
30 SETTEMBRE | 03 OTTOBRE

MORDI IL GUSTO DEL LAZIO

PROGRAMMA

SALONE ENOGASTRONOMICO
PALAZZO DEI PAPI - VITERBO
DAL 30 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE
DALLE 9:30 ALLE 20:00
3 OTTOBRE DALLE 9:30 ALLE 14:00
INAUGURAZIONE
VENERDI 30 SETTEMBRE ORE 16:30

STREET FOOD LAZIALE
PIAZZA SAN CARLUCCIO - VITERBO
30 SETTEMBRE DALLE 17:00 ALLE 24:00
1-2 OTTOBRE DALLE 11:30 ALLE 24:00

**SENSORIAL GAME
FOOD TALK
SHOW COOKING
ATTIVITÀ PER BAMBINI**
PIAZZA DEL PLEBISCITO - VITERBO
30 SETTEMBRE DALLE 17:00 ALLE 23:00
1-2 OTTOBRE DALLE 10:30 ALLE 23:00
INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE

DEGUSTAZIONI DI OLI E VINI LAZIALI
CHIOSTRO LONGOBARDO
CHIESA DI S. MARIA NUOVA - VITERBO
30 SETTEMBRE DALLE 17:00 ALLE 20:00
1-2 OTTOBRE DALLE 11:00 ALLE 20:00
INGRESSO GRATUITO SU PRENOTAZIONE

FUORI ASSAGGI
VIVERE LA CITTÀ E LA PROVINCIA DI VITERBO
TRA CENE E DEGUSTAZIONI ORGANIZZATE
DAI PROTAGONISTI DELLA CULTURA E DEL
PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO DEL LAZIO
CENTRO STORICO E PROVINCIA DI VITERBO
TUTTI I GIORNI
PROGRAMMA COMPLETO
WWW.ASSAGGISALONE.COM

INGRESSO GRATUITO PER I PARTECIPANTI PRENOTANDO SUL SITO
WWW.ASSAGGISALONE.COM

Logo of the Chamber of Commerce and Industry of Rieti-Viterbo, the Lazio Region, and other partners.

La manifestazione è sottotitolata "Salone dell'enogastronomia laziale" e non a caso. Perché se è vero che la sede è Viterbo e la Tuscia in generale, l'orizzonte a cui guarda ha confini più ampi. "Dobbiamo seriamente valutare, e questa ne è l'occasione, ha detto **Daniele Leodori**, Vice Presidente della Regione Lazio, che è tutta la Regione e i suoi prodotti d'eccellenza ad essere interessata e che dobbiamo contribuire ad esportare anche fuori dei nostri confini. I vini laziali, ad esempio, difficilmente trovano posto nelle carte dei più rinomati ristoranti d'Italia, e questo non è giusto. E allora voglio lanciare un messaggio rivolto soprattutto ai produttori. Come è stato dimostrato



con la pandemia, le aziende che più facilmente hanno superato la crisi, sono state quelle che hanno puntato maggiormente sulla qualità, a scapito spesso della quantità. Il messaggio di questa manifestazione potrebbe anche essere questo”.

Molti gli eventi “fuori salone”. Sono infatti circa una trentina, gli appuntamenti che offrono un ulteriore approfondimento sull’agroalimentare del Lazio. Coordinato dalle imprese del settore, in città e nei centri della provincia, si svolgerà un calendario di cene a tema, degustazioni, installazioni, dibattiti e incontri con i produttori, tutti incentrati sulla cultura e sul patrimonio enogastronomico della regione.

*“Il Salone, ha detto infine **Francesco Monzillo**, Segretario Generale della Camera di Commercio di Rieti-Viterbo, in linea con il Programma Operativo FEAMP (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) promosso dal MIPAAF, sostiene anche la pesca intelligente ed ecocompatibile per agevolare la transizione verso un’attività sostenibile ed inclusiva, favorendo un’alimentazione sana e nutriente”.*

L’iniziativa è organizzata dalla **Camera di Commercio di Rieti-Viterbo** con il contributo di **Camera di Commercio di Roma**, **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e **Regione Lazio** e con il patrocinio del **Comune di Viterbo**.

A CASTEL DEL GIUDICE ARRIVA LA *Festa della Mela*



*Sabato 15 e domenica 16 ottobre 2022,
nel paese dell'agricoltura sostenibile del Molise
si celebrano i frutti più autentici del territorio
con tante esperienze da vivere*



Credit Adelina Zarlenga

Laboratori del gusto, raccolta delle mele, visite guidate, escursioni nella natura d'autunno, street band e tante attività da vivere per la 5° Festa della Mela di Castel del Giudice (IS), una nuova, sorprendente, Edizione Esperienziale, che sabato 15 e domenica 16 ottobre 2022

dipingerà di profumi e sapori il **borgo dell'Alto Molise al confine con l'Abruzzo**.

Nell'abbraccio dei colori del foliage autunnale, il cuore del paese vedrà i migliori **produttori biologici e artigianali del territorio** proporre nei loro **stand e food truck** prelibatezze a km 0, ricette e prodotti tipici molisani e abruzzesi, mentre gli artisti di strada del **Castel del Giudice Buskers Festival** riempiranno di magia e di musica le vie e le piazze, fino all'albergo diffuso Borgotufi.

Tante le esperienze a cui partecipare, come le degustazioni di mele antiche dell'**azienda agricola Melise**, che coltiva diverse varietà di questo frutto dove fino a qualche tempo fa c'erano terreni abbandonati, la raccolta delle mele nei campi immersi in un paesaggio da fiaba e le visite guidate al **Giardino delle Mele Antiche**, dove crescono mele autoctone recuperate dai nomi e le tipologie più curiosi, come la mela Zitella, la Limoncella, la Gelata, la Primera, la Florina, la Tinella, ognuna con una storia da scoprire.



E poi visite al birrifico agricolo **Malto Lento**, passeggiate poetico-rurali con asini e capre con il poeta contadino **Carminio Valentino Mosesso**, escursioni guidate in e-bike, esperienze di apicoltura con l'**Apiario di Comunità di Castel del Giudice**, la raccolta delle patate viola **MaCubo**,

yoga nella natura e tante sorprese per grandi e piccoli.

Una manifestazione che celebra l'agricoltura sostenibile e la biodiversità, in linea con le azioni del **Piano del Cibo di Castel del Giudice**, che vede la collaborazione tra istituzioni, associazioni, aziende e produttori locali nel rendere tutta la filiera agricola e alimentare in sintonia con la tutela dell'ambiente e con lo sviluppo delle aree interne dell'Appennino.

Per il soggiorno nel tempo delle mele a Castel del Giudice, l'albergo diffuso **Borgotufi** propone uno sconto del 15% prenotando una vacanza dal 1° al 31 ottobre 2022, che si può ottenere inserendo il codice MELA nel sistema di prenotazioni online sul sito www.borgotufi.it o facendone richiesta alla struttura (Tel. 0865 946820).

La Festa della Mela è organizzata dal Comune e dalla Pro Loco di Castel del Giudice e rientra nel programma Turismo è Cultura della Regione Molise con il sostegno di istituzioni, associazioni, come Legambiente Molise e aziende del territorio.



www.turismoitinerante.com

Turismo Itinerante è dal 1996 il sito di riferimento per gli amanti del tempo libero e della vacanza in libertà. Sui nostri portali:

www.turismoitinerante.com

www.turismoallariaaperta.com

Puoi visitare le seguenti rubriche:

- Diari di viaggio
- Agriturismi
- Aree di sosta
- B&B
- Campeggi

Puoi trovare notizie di attualità, di caravanning e turismo gastronomico sempre aggiornate

Puoi richiedere la carta dei servizi TURIT con sconti esclusivi

Puoi sfogliare gratuitamente online le nostre riviste

“Turismo all’Aria Aperta” e “Gli Itinerari Gustosi”, anche su tablet e smartphone



Seguici anche su



**Gruppo Editoriale
Turismo Itinerante**
Strada Vecchia del Pinocchio,31
60131 Ancona
Tel. 335 8790279

sconti viaggi incontri vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr
sconti viaggi incor vantaggi convenzioni sconti viaggi incontr
sconti viaggi inco i sconti viaggi incontr



**LA TESSERA DEGLI AMICI
DI TURISMO ITINERANTE**

Regine del Gusto

CREMONA, MANTOVA E MODENA: UN TRIANGOLO GOLOSO DELL'ITALIA SETTENTRIONALE

Ideale distretto per buongustai, Cremona, Mantova e Modena offrono per tutto l'autunno eventi invitanti all'insegna della gola.



CREMONA

In attesa della più celebre Festa del Torrone, dolce principe di questa città, che si svolgerà quest'anno, per la sua 15 edizione, dal 12 al 20 novembre, Cremona invita dal 7 al 9 ottobre alla **Festa del Salame**, organizzata da **SGP Grandi Eventi**.

Un evento gastronomico-culturale in cui conoscere e degustare i migliori salami di tutta Italia, accompagnato da un ricco calendario di appuntamenti, degustazioni, spettacoli e incontri culturali per conoscerne i segreti.

Regione Lombardia punta da tempo a valorizzare il Made in Italy e in particolare il patrimonio ineguagliabile di eccellenze e prodotti lombardi. È importantissimo infatti comunicare, far conoscere, supportare eventi centrati sulle tipicità gastronomiche.

Questa Festa dunque è un'occasione per valorizzare il territorio attraverso un prodotto amato in tutto il mondo. Il salame è un prodotto tipico della Lombardia, frutto del lavoro, della ricerca e della



passione degli artigiani del territorio.

In particolare il **Salame Cremona IGP** incontrerà la città, ospiti, visitatori e turisti. Sarà una festa del gusto con stand di produzione, degustazioni, sfide territoriali, premi, spettacoli ed animazioni nel centro città.

E, come osserva **Massimo Rivoltini**, Presidente Confartigianato Cremona, il Salame sarà ambasciatore del territorio cremonese al pari dei violini, del torrone, del provolone e della mostarda.
www.festadelsalamecremona.it



MANTOVA

La prima edizione del **Festival Sbrisolona&Co** si svolgerà a Mantova dal **14 al 16 ottobre**.

Sbrisolona&Co tra le vie del centro sarà una kermesse dedicata ai bongustai ricca di appuntamenti, tra cui degustazioni gastronomiche, disfide, showcooking e tanto altro, per conoscere i dolci del territorio, con un focus sulla sbrisolona e uno speciale approfondimento sul cioccolato artigianale e sui dolci tipici italiani.

Il Festival della Sbrisolona ambisce ad essere un emblema dell'enogastronomia mantovana e lombarda, che, come osserva il Presidente del Consiglio di Regione Lombardia, è un settore significativo per l'economia, che sa coniugare tradizione e innovazione, e dà lavoro ogni giorno a tante persone.

Quindi un evento che valorizza uomini, tradizioni, comunità. La Lombardia è ricchissima di veri e propri tesori, come la Sbrisolona e l'intera tradizione dolciaria mantovana. E dai prodotti nascono numerose opportunità di marketing



territoriale con cui promuovere il territorio e il suo patrimonio. Non dimentichiamo, infatti, che il festival della Sbrisolona sarà un'occasione per far **vivere il centro di Mantova in pieno autunno**, richiamando tanti visitatori che cercano un'esperienza enogastronomica da accompagnare alla visita di una città d'arte.

Il palinsesto, come spiega **Stefano Pellicciardi**, Amministratore SGP Grandi Eventi, è ricchissimo e variegato, pieno di appuntamenti

e nomi importanti da Edoardo Raspelli a Gino Fabbri, Marco Antoniazzi, Claudio Gatti, Patrizio Roversi, Paolo Massobrio e molti altri.

Gli stand dolciari saranno provenienti da tutta Italia per celebrare il dolce, la dolcezza e Mantova che in quei giorni sarà la capitale.

Tra gli eventi la disfida gastronomica degli agriturismi mantovani, mentre il giovane campione pasticciere **Luca Bnà** mostrerà dal vivo alcune delle creazioni che lo hanno portato a scalare le vette della pasticceria mondiale.

www.sbrisolonafestival.it



MODENA

Sciocolà: torna a Modena dal 29 Ottobre al 1 Novembre la quarta edizione del festival dedicato al cioccolato artigianale, l'evento più dolce dell'anno, con tante novità tra cui un'inedita pralina al lambrusco. Nel centro di Modena si potrà degustare cioccolato di tutti i tipi e per tutti i gusti. Sciocolà offrirà le mille sfumature del cioccolato, dal tradizionale al latte, dal fondente al bianco, senza dimenticare l'innovativo cioccolato **rosa Ruby**.

E per questa edizione 2022 si potrà degustare anche un'inedita prelibatezza creata ad hoc per il pubblico di Sciocolà: il **cioccolatino al Lambrusco Grasparossa del Consorzio di Castelvetro, Azienda Agricola La Piana**, creato dal Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli**, socio ACAI. È un cioccolatino prodotto con un'ancellotta di Castelvetro (uva nera della famiglia dei lambruschi), che in un solo morso rilascia al palato mille sfaccettature: al primo impatto emerge il sapore del lambrusco leggermente alcolico, introdotto con un gel delicato, seguito poi dal

caramello leggermente salato per spegnere il dolce del cioccolato bianco, il tutto contornato da una camicia di cioccolato fondente...un vero e proprio viaggio sensoriale inebriante!

Al gusto si abbinerà anche la tradizione attraverso la storia della musica, che farà da fil rouge della manifestazione: passando per la lirica verranno infatti realizzati dall'**Azienda marchigiana Marcantognini - I Colori del Cioccolato**, una pralina ed uno spumino, in omaggio del celebre compositore Gioacchino Rossini.

Non mancherà l'ormai famosa pralina all'aceto balsamico che omaggia l'oro nero di Modena in un connubio perfetto con il cibo degli dei, a celebrare lo sposalizio tra il protagonista dell'evento e l'**Aceto Balsamico di Modena**, iconico prodotto del territorio ospitante.

Gli chef di **Modena a Tavola** proporranno poi quattro portate, dall'antipasto al dolce, utilizzando prodotti ed ingredienti sempre legati al mondo del cioccolato, spaziando anche al salato e all'agrodolce, con inaspettati e deliziosi risultati.

www.sciocola.it



Gusti.a.mo22, tutto il bello e il buono di Modena fra tradizione e innovazione.

Sta per tornare il weekend del Gusto a Modena: **dal 7 al 9 Ottobre**, nella città della Ghirlandina e in provincia andrà in scena **Gusti.a.Mo22**, la principale **manifestazione enogastronomica dedicata alle eccellenze del territorio** organizzata da **Piacere Modena**. Un evento di grande rilievo per promuovere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, che torna con la sua formula tradizionale fatta di attività di degustazioni ed intrattenimento in piazza e di visite nei luoghi di produzione. Con una strizzata d'occhio all'innovazione e alle future generazioni. Ad inaugurare l'edizione 2022 di Gusti.a.Mo nel pomeriggio di venerdì 7 ottobre, sarà infatti un **convegno-talk show al Castello di Spezzano a Fiorano Modenese** che ha come tema portante "Innovazione e future generazioni gli asset strategici per tramandare la tradizione produttiva del territorio".

*"Con i suoi 27 prodotti a denominazione di origine – sottolinea il Presidente di Piacere Modena, **Enrico Corsini** - la Food Valley Modenese detiene il primato di provincia italiana con il*

maggior numero di DOP ed IGP registrate, oltre a rappresentare una delle migliori espressioni del Made in Italy in ambito agroalimentare. Un primato che candida Gusti.a.Mo22 a divenire un punto di riferimento anche per il turismo esperienziale, insieme a tutte le realtà produttive che hanno aderito a questo progetto promozionale di grande interesse".

Per turisti e modenesi dunque, due giornate intense. **Sabato 8 ottobre**, in Piazza Roma nel centro di Modena e nel Cortile d'Onore del Castello dei Pio a Carpi, tante attività di gusto a partire dai laboratori per famiglie, degustazioni teatralizzate di prodotti DOP e IGP e l'immane laboratorio con degustazione finale del Tortellino tradizionale a cura dell'Associazione Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia. **Domenica 9 ottobre**, giornata interamente dedicata agli itinerari di gusto, che porteranno i visitatori alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze attraverso esperienze nei luoghi di produzione.

www.gustiamodena.it
www.visitmodena.it
www.piaceremodena.it

Gli itinerari Gustosi **mix**

Nasce il “distretto del cibo del Prosciutto di Modena DOP”
Il Consorzio del Prosciutto di Modena, che raggruppa oggi 10 produttori, lancia il “**distretto del cibo del Prosciutto di Modena DOP**” che, come altri distretti del cibo in Emilia-Romagna promuove lo sviluppo del territorio, garantisce la sicurezza alimentare, riduce l’impatto ambientale e lo spreco alimentare. Tra gli obiettivi, anche quello di salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale, oltre a valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità, favorendo l’integrazione di filiera. *“Da questo momento, anche il Prosciutto di Modena avrà il suo distretto del cibo”*, commenta con soddisfazione la presidente del Consorzio



Giorgia Vitali.
Il Consorzio del Prosciutto di Modena ha sempre avuto una costante attenzione al prodotto, tanto da modificare qualche anno fa il Disciplinare di produzione in senso restrittivo per migliorare ancora di più il già alto livello qualitativo. La prima modifica ha riguardato la ricetta, solo cosce di suino e sale; l’aroma è dato dalla prolungata stagionatura. La seconda modifica ha stabilito una stagionatura minima di 14 mesi, la più lunga tra tutti i prosciutti Dop italiani. La materia prima utilizzata per la sua produzione è ottenuta esclusivamente da suini di origine italiana, nati e allevati in 10 regioni d’Italia centro-settentrionale.



prakto

**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**

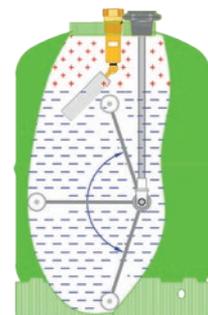
PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

Perchè è omologata automotive con marcatura E1 67R-019336 (regolamento ECE/ONU 67/01)

Perchè è sicura, è dotata di sistemi di sicurezza di qualità e corredata di certificato di conformità e garanzia.

Perchè è più leggera del 30% rispetto alle bombole in ghisa.

Perchè è affidabile, la bombola PRAKTO è dotata di un manometro per la lettura precisa del gas contenuto.



**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**



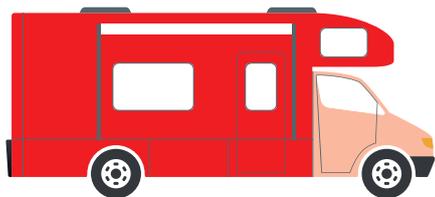
distribuito da
GES INTERNATIONAL
www.gesinternational.it



*Durante le ferie io voglio vedere le montagne,
le mie sorelle vogliono andare in spiaggia,
la mia mamma vuole ammirare i monumenti
ed il mio papà ci accontenta tutti perchè...*



...noi la casa ce la portiamo dietro!



= LIBERTÀ

 **D'Orazio**
ASSICURAZIONI

= SICUREZZA

D'Orazio Assicurazioni

Via Strada Vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona - Tel. 071 2905040 / 2863911

info@assicurazionecamperdorazio.it - www.assicurazionecamperdorazio.it

TTT SMO all'art. 185

Sfumature autunnali

DAL ROSSO DEL VINO E DELLE MELE, AL MARRONE DI CASTAGNE E TARTUFI, L'AUTUNNO È UNA STAGIONE RICCHISSIMA DI SFUMATURE, NON SOLO NEL FOLIAGE, MA ANCHE IN TAVOLA E IN CANTINA



S.Pellegrino Sapori Ticino 2022: "España ahora"

S.Pellegrino Sapori Ticino torna con i suoi viaggi nel mondo alla scoperta dell'alta cucina internazionale.

La **Spagna** sarà la grande protagonista della 16esima edizione fino al 13 novembre con alcuni tra i suoi più noti Chef stellati.

10 Chef tra 2 e 3*** Michelin** porteranno il loro "sapere" culinario e saranno testimonial del loro territorio con 12 Official Nights che si svolgeranno, come sempre, nelle più belle e significative location del Ticino, da Lugano, ad Ascona a Locarno, dove verranno ospitati dai colleghi ticinesi che ogni anno mettono a disposizione professionalità e savoir-faire nella preparazione di cene uniche e irripetibili. Una edizione che permetterà di conoscere molti chef tra i più innovativi e famosi al mondo, scoprire il loro background culinario, le loro passioni e i loro fantastici piatti.

Oggi la cucina spagnola spazia tra i suoi grandi cuochi che hanno avuto un riconoscimento internazionale (attualmente la Spagna vanta 226

stelle Michelin) e l'attenzione alle cucine regionali, incoraggiando la tradizione gastronomica locale e dando molta importanza alla sostenibilità.

Questa varietà incredibile di sapori e colori incontrerà i colori e sapori ticinesi.

La chiave di successo, sin dalla prima edizione di S.Pellegrino Sapori Ticino, ideata ed organizzata da **Dany Stauffacher**, instancabile scopritore di talenti ed esploratore del gusto, è stata quella di unire turismo ed enogastronomia da tutto il mondo con migliaia di ristoranti "testati" e ben 350 stelle ospitate. L'aspetto turistico è importantissimo perché combina la curiosità di esplorare nuovi territori con la voglia di mangiare bene: un turista passa a tavola ogni giorno svariate ore quando è in vacanza. La selezione degli chef ha tenuto conto non solo della loro capacità creativa e professionalità gastronomica, ma anche della loro capacità di raccontare storie, trasmettere emozioni, di essere modelli ed esempi di tendenze ed esperienze uniche.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch



La Milano Wine Week 2022: il più grande evento non-fieristico d'Italia dedicato al vino

La sua quinta edizione animerà il capoluogo lombardo **dall'8 al 16 ottobre**.

Un palinsesto ricco di iniziative rivolte ad appassionati, opinion leader e operatori del settore di tutto il mondo, che troveranno occasioni di business concrete, in una manifestazione - oggi - dalla vocazione ancora più internazionale, organizzata in una delle città maggiormente rappresentative delle eccellenze del **Made in Italy**. Protagonisti dell'appuntamento consorzi, organizzazioni e centinaia di aziende provenienti da tutta Italia, ma anche realtà extra-settore, istituzioni e associazioni di categoria, e il pubblico finale: l'edizione 2022 si caratterizza infatti per un format dall'approccio fortemente immersivo, improntato all'avvicinamento dei consumatori tramite esperienze e attività coinvolgenti, dalle degustazioni ai workshop, dagli eventi speciali alle challenge che vivranno sull'app di MWW e permetteranno ai partecipanti di accedere a speciali promozioni e reward.

Un importante ritorno alla vocazione originale

della manifestazione, che si pone l'obiettivo di coinvolgere i più noti quartieri dell'intero territorio cittadino, con il ritorno dello storico headquarter di **Palazzo Bovara**, polo di riferimento nell'ambito business, a cui si affianca il nuovo hub di **Palazzo Serbelloni**, che accoglierà le principali iniziative rivolte al pubblico di consumatori, dando vita al nuovo asse portante di **Corso Venezia**, la **Wine Street di MWW 2022**. Nati come presidi dei consorzi nei più rilevanti quartieri della città, tornano anche i Wine District, che quest'anno saranno sei.

Un contenitore dinamico, al passo con le esigenze di un mercato in mutamento, come racconta **Federico Gordini**, presidente di MWW Group, l'organizzazione che cura l'evento.

L'iniziativa prende vita con il supporto dei main sponsor dell'evento, **Haier Europe** e **Carrefour Italia**. Carrefour Italia permetterà ai consumatori di degustare una speciale selezione di prodotti all'interno di punti vendita selezionati sul territorio milanese, guidati da sommelier di spicco nel panorama nazionale.

www.milanowineweek.com

Mauritius Gourmet Experience

L'unicità dell'**isola di Mauritius** è stata protagonista di quattro serate all'**Hub di Identità Golose Milano**.

Quattro serate esclusive, interpretate dallo stile inconfondibile del pluripremiato **Moorogun Coopen**, Executive Chef dello Shandrani Beachcomber Resort & Spa.

In un equilibrato mix a metà strada tra mauriziano e mediterraneo, anche protagonisti, insieme a Chef Coopen, **Luca Marchini** (1 stella Michelin) e la coppia **Antonella Ricci** e **Vinod Sookar**, uniti, tutti, dalla comune passione per Mauritius.

L'evento è stato organizzato da **Beachcomber Resorts & Hotels**, **Turisanda**, **Mauritius Tourism Promotion Authority** e **Air Mauritius**.

Nell'Hub Identità Golose, nel ristorante con cucina a vista e nel cortile interno, protetto da una pergola bioclimatica sovrastata da uno spettacolare glicine centenario, i profumi di Mauritius si sono mescolati a quelli del Mediterraneo dando vita ad un'esperienza culinaria inimitabile.

Ma non è finita qui: la **Gourmet Experience** invita ora a partire per scoprire il mare turchese e le meraviglie naturali di Mauritius, che da sempre ammalia i suoi visitatori.

"Mauritius Gourmet Week" riconferma l'attenzione che Beachcomber Resorts & Hotels riserva da sempre alla qualità, varietà e servizio dei ristoranti di tutti i suoi resort.

Il gruppo, pioniere dell'hotellerie a Mauritius da più di 65 anni, vanta un'offerta gastronomica senza paragoni, curata nei minimi dettagli.

Eventi gourmet di altissimo livello sull'isola, in Francia e in Italia, collaborazioni con chef provenienti da tutto il mondo e una scuola di formazione con stage curati da chef stellati e internazionali.

Tutto questo rappresenta la grande attenzione che Beachcomber Resorts & Hotels dedica da sempre alla cucina d'autore.

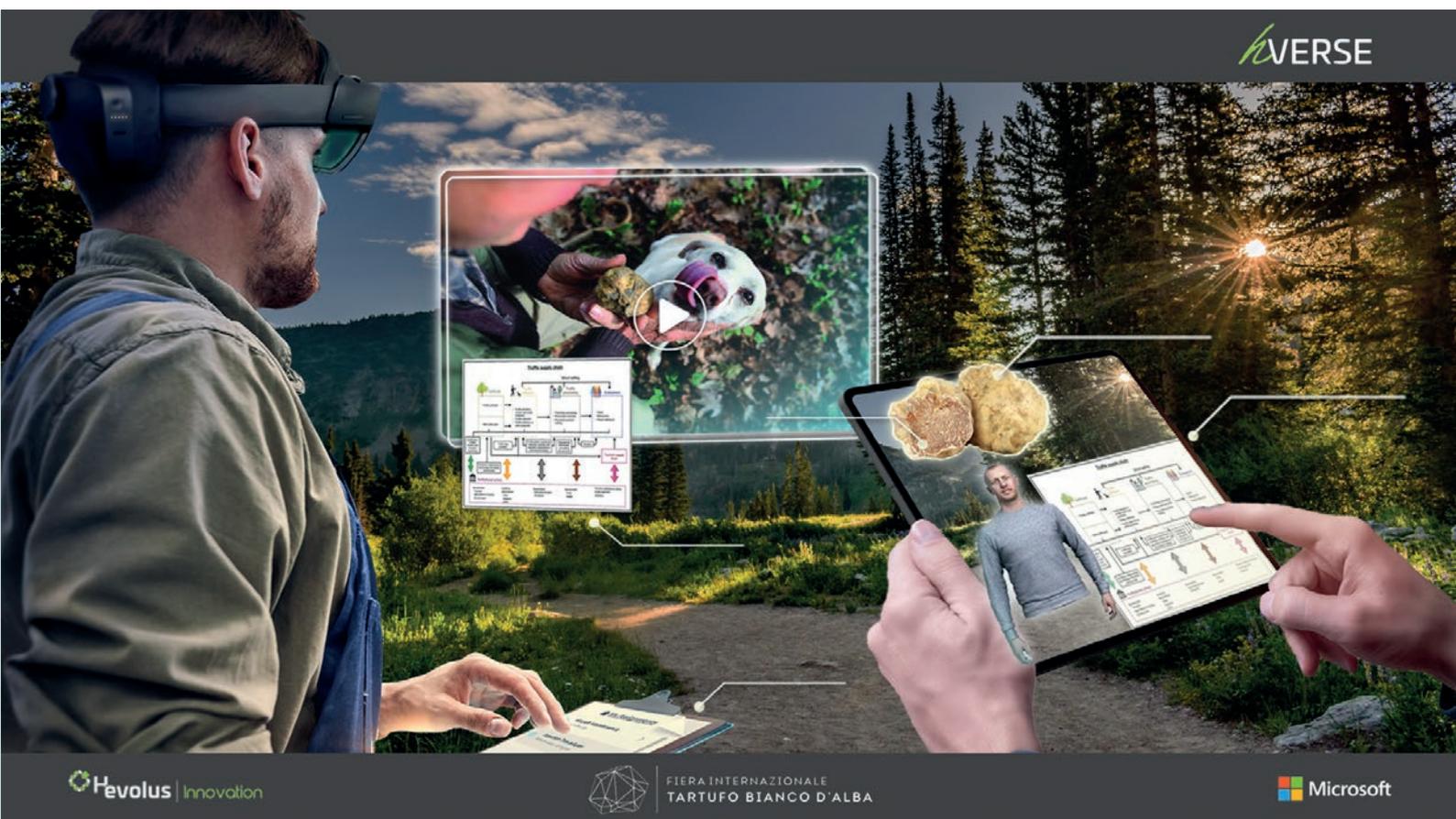
Una dedizione che si sposa intimamente con la filosofia e l'approccio di **Turisanda**, il Brand più longevo della storia del turismo italiano, dedicato al mondo luxury e parte di **Alpitour World**.

beachcomber-hotels.com

www.alpitour.it

www.tourism-mauritius.mu/it





La 92^a Fiera Internazionale del tartufo bianco d'Alba

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba giunge alla sua **92^a edizione** e si fa portavoce dell'appello lanciato dalle nuove generazioni: "Il tempo è scaduto"

"La sfida che la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si propone di raccogliere è quella di essere sempre contemporanei" afferma la presidente dell'Ente Fiera **Liliana Allena**.

Così il Tartufo Bianco D'Alba sbarca nel metaverso con **Hevolus Innovation** e **Microsoft Italia** per un percorso espositivo phygital che aiuti a diffondere la conoscenza della filiera.

Nella 92^a edizione molti temi affronteranno grande trasversalità, proponendo un palinsesto al tempo stesso pop e ricercato, senza, ovviamente, snaturare l'identità della Fiera, che mantiene il suo focus sul **Tartufo Bianco d'Alba** e sull'alta cucina.

Il prezioso Tuber magnatum Pico è diventato un eccezionale volano per questo territorio, rendendo celebre il nome di Alba a livello internazionale. Merito anche di grandi precursori e promotori come **Giacomo Morra** e **Roberto**

Ponzo o ancora di industriali del calibro del compianto **Michele Ferrero**, simboli di quella che viene ormai definita l'albesità. **Alba**, capitale delle colline vitate patrimonio dell'Umanità, città creativa UNESCO per la Gastronomia, è pronta ad accogliere e a farsi conoscere da quanti decideranno di visitare la sua prestigiosa Fiera. L'avvio della 92^a edizione è previsto per **sabato 8 ottobre**, arrivando fino a domenica 4 dicembre. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di lunedì 31 ottobre e martedì 1° novembre. Cuore della Fiera rimarrà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba Albaqualità**, all'interno del **Cortile della Maddalena**, in cui poter acquistare magnifici esemplari di **Tuber magnatum Pico**, accuratamente selezionati. Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa quest'anno anche a Cuneo e Milano, negli appuntamenti pensati in occasione de **La Vendemmia**, in collaborazione con **MonteNapoleone District**, e presso la **House of BMW**.

www.fieradeltartufo.org

La 115°Mostra del Bitto per un'esperienza a "5 sensi"!

Ogni giorno, due volte al giorno, all'alba e al tramonto, da giugno a settembre, il Bitto, formaggio a latte crudo DOP della Valtellina, prende forma sugli alpeggi, sovrano indiscusso di gusto, Re della tradizione casearia di queste valli, da secoli e secoli...

Quest'anno la consueta **Mostra del Bitto a Morbegno, il 15 e 16 ottobre**, porterà ai visitatori l'atmosfera dell'alpeggio attraverso un percorso che andrà a sollecitare tutti e 5 i loro sensi, a ricreare quei profumi, quei suoni, quei sapori e quelle sensazioni che sono proprie di una tradizione alpina antica, le cui origini si perdono nella storia. Nel weekend si terrà dunque questa centoquindicesima edizione della più che longeva "Mostra del Bitto", la mostra-mercato che premia le **migliori forme di Bitto DOP**, Valtellina



Casera DOP, Scimudin e formaggio Latteria durante il consueto concorso organizzato dal CTCB (Consorzio Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto DOP). Le forme in concorso quest'anno torneranno a far bella mostra di sé all'interno della **Casera allestita nel Chiostro del Convento di Sant'Antonio**,

mentre il pubblico potrà incontrare i produttori dei tipici di Valtellina, assaggiarne le specialità e acquistarle all'interno del mercato delle specialità agroalimentari allestito nella centralissima **piazza Sant'Antonio**.

Tra le novità del 2022, le aule didattiche dedicate al **Foraging** ovvero come e cosa "**cucinare con le erbe spontanee**", quelle dell'**Accademia del Pizzocchero**, per imparare "scarellare" a mano e a cucinare secondo la ricetta ufficiale le tipiche tagliatelle di grano saraceno.

www.mostradelbitto.it

Strudel e grappe al Romantik Hotel Turm in Alto Adige

Un mix tra cucina regionale e internazionale dove al centro spicca la qualità della materia prima fatta di prodotti sostenibili, locali e naturali. È la gastronomia del Romantik Hotel Turm 5 stelle di **Fiè allo Sciliar**, nel cuore dell'Alpe di Siusi. Vino novello, castagne, strudel, krapfen sono solo alcune delle tante specialità dell'autunno in Alto Adige, protagoniste anche del rituale del **Törggelen**. Mentre con la **Dispensa di Fiè** si riscoprono gli antichi piatti della tradizione. Il maestro ai fornelli è **Mathieu Domagala** e la sua missione è offrire all'ospite sempre qualcosa di speciale. Una cucina autentica, caratterizzata da una forte sensibilità per la qualità della materia prima, vera protagonista della tavola. Ma anche contraddistinta da tanta voglia di sperimentare. Il risultato è una gastronomia raffinata che soddisfa anche i palati



più esigenti, come confermano i riconoscimenti importanti ricevuti in questi anni: 14 punti Gault Millau, 3 cucchiari nella guida Aral Schlemmer Atlas, presenza nella Guida Michelin e nel Gambero Rosso.

Gli ospiti del **Romantik Hotel Turm** possono contare su un trattamento di mezza pensione composto da ricca prima colazione e cena a scelta tra "menu romantici" e "menu a 1001 calorie" per chi è attento alla linea anche in vacanza. A disposizione anche il ristorante à la carte per un'esperienza esclusiva.

Naturalmente non mancano i vini eccellenti, il grande must

del Romantik Hotel Turm, struttura dei **Vinum Hotels Alto Adige/Südtirol**. Il sabato la cena si conclude proprio nella cantina scavata nella roccia per un buffet di formaggi, strudel e dessert vari accompagnati da degustazioni di grappe.

www.hotelurm.it

I tesori di San Daniele del Friuli

Dalla Biblioteca Guarneriana al prosciutto di San Daniele DOP Citterio: viaggio tra eccellenze culturali ed enogastronomiche.

In un Friuli, attraversato sempre da vari popoli, San Daniele, in una posizione strategica, circondato dalle Alpi e dalle Prealpi, ha tante attrazioni.

Fiore all'occhiello è sicuramente la Biblioteca Guarneriana, edificio simbolo della comunità e prima istituzione di pubblica lettura in regione e fra le prime in Italia, fondata nel 1466, ricca di un patrimonio artistico di inestimabile valore.

Nella biblioteca la cultura si interseca alla perfezione anche con il cibo, tanto che sono presenti diversi ricettari del XII secolo.

Cultura e arte ma anche tradizioni, con l'usanza a San Daniele di allevare un maialino lasciandolo libero tra le vie del Paese, con la popolazione chiamata ad alimentarlo gratuitamente.

Quando poi l'animale diventava grasso, le sue carni venivano distribuite ai poveri della comunità.

Citterio è presente sul territorio con il suo stabilimento, dove i maestri salumai creano il prosciutto di San Daniele DOP Citterio, nel rispetto del disciplinare del Consorzio, solo coscia di suino italiano e sale marino, senza conservanti, seguendo la lavorazione tradizionale che prevede sale, freddo, lavatura, salatura e stagionatura. **Un prodotto della tradizione italiana famoso in tutto il mondo,**



dalla caratteristica forma a chitarra, che solo a San Daniele del Friuli, grazie anche al suolo di origine morenica che interagisce con il clima, trova le condizioni ideali per la stagionatura, acquisendo il suo gusto unico, dolce e delicato.

“A San Daniele del Friuli si è sempre scelto di utilizzare il sale, molto costoso, per impreziosire e conservare i prodotti, a differenza di altre realtà come la Carnia dove si prediligeva l'affumicatura - sottolinea il consulente scientifico della Biblioteca Guarneriana -. Il prosciutto famoso in tutto il mondo è dunque il risultato di diverse tecniche sviluppate nel corso degli anni e della nostra capacità di coltivare con passione tutto ciò che è artigianale riuscendo sempre a trasmetterlo di generazione in generazione”.

<https://citterio.com/>



Rosso: le sfumature dell'autunno in Alto Adige! Rosso come... il fuoco delle caldarroste.

Le castagne scoppiettano sul fuoco e un fiocco rosso collocato alla porta di ingresso dei masi accoglie gli ospiti per il Törggelen, una tradizione che si tramanda da tantissimi anni e che ha un'unica, vera regola: la convivialità. Detto anche “**quinta stagione**”, è un'usanza secolare che ha luogo quando le foglie di vite ingialliscono e i

colori autunnali invitano a passeggiare tra le vigne, i castagneti, i boschi e i pittoreschi paesi di montagna, concludendo l'itinerario con una tappa gastronomica. In questa splendida cornice, altoatesini e turisti possono godere delle prelibatezze autunnali e del vino novello nei tipici masi contadini, che fino a fine novembre aprono le loro stuben e preparano i piatti della tradizione. Ma **Törggelen** significa anche passeggiate. In questo particolare periodo, è consigliatissimo percorrere il **Sentiero del Castagno**, uno spettacolo naturale davvero unico, in cui foglie coloratissime, distese di prati verdi e alberi secolari si alternano in un percorso molto affascinante. Qui sono presenti alcune delle migliori osterie e agriturismi per vivere questo fantastico momento. Altro luogo magico in cui vivere il Törggelen è anche **Castelbello-Ciardes**, dove numerosi masi offrono un'ospitalità unica e i migliori prodotti locali, semplici e della tradizione, tra cui canederli, crauti e castagne arrostiti.

www.suedtirol.info/it



Salone Carrefour 2022: eccellenze del Made in Italy e trasformazione digitale del retail

Grande successo per il Salone Carrefour 2022, l'esposizione annuale organizzata da Carrefour Italia, momento unico di incontro tra l'azienda, i fornitori e tutta la rete dei 1.500 punti vendita italiani, tra diretti e franchising, per un totale di oltre 3.000 partecipanti.

Diecimila metri quadri dedicati alle più importanti novità dell'offerta, dai concepts del mercato del fresco e del largo consumo confezionato, alle novità dei prodotti a marchio **Terre d'Italia**, **Filiera Qualità** e **Carrefour Bio**, fino agli assortimenti del non food. Ampio spazio quest'anno riservato alla "Digital Retail Company", strategia chiave per lo sviluppo di Carrefour che si articola in 4 pilastri: eCommerce, digital in store, approccio data-driven e formazione digitale.

Lo sviluppo dell'omnicanalità è infatti prioritario per l'Italia e per l'intero Gruppo, e prevede un aumento degli investimenti nel digitale del 50% e un piano dedicato di 3 miliardi tra il 2022 e il 2026. Il **Patto per la Transizione Alimentare**: sono

40* le aziende alimentari che hanno deciso, per la prima volta in Italia, di firmare il Patto per la Transizione Alimentare con Carrefour Italia, un impegno collettivo per favorire la transizione di tutto il sistema alimentare in chiave di sostenibilità, che persegue 4 obiettivi: biodiversità, dieta sana ed equilibrata, riduzione dell'impatto energetico, diminuzione degli imballaggi.

Il Salone Carrefour è stato anche teatro della celebrazione dei **20 anni della Filiera Qualità Carrefour**, linea di prodotti da sempre particolarmente attenta al benessere animale e alle buone pratiche di allevamento, come al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione delle filiere Made in Italy.

Una filiera che oggi vanta circa 80 prodotti, oltre 300 referenze e vede la collaborazione con circa 8.500 produttori agricoli e zootecnici. Da oggi la linea si arricchisce di un accordo per la produzione a marchio **FQC** della mozzarella, con il produttore trevigiano **Trevisianalat**, e della crescenza, con l'azienda veneta **Frescolat**.

www.carrefour.it

Gustus – Vini e Sapori di Vicenza: tornano gli assaggi in musica

Gustus – Vini e Sapori di Vicenza, l'evento annuale organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza** e dal **Consorzio Tutela Vini Gambellara** torna l'8 e 9 ottobre al **Conservatorio di Musica "Arrigo Pedrollo"**.

Gustus presenterà oltre **100 etichette** di produttori selezionati delle DOC Colli Berici, Vicenza e Gambellara per un fine settimana alla scoperta delle realtà del territorio con degustazioni guidate e banchi di assaggio, in cui accanto ai vitigni autoctoni Tai Rosso e Garganega non mancheranno Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet, Merlot e Carménère.

*"Ogni anno a Gustus presentiamo i migliori prodotti enologici del territorio a un pubblico sempre più numeroso e curioso di esplorare le sue peculiarità – dichiara **Giovanni Ponchia**, Direttore dei Consorzi Tutela Vini Colli Berici e Vicenza e Gambellara – Questo evento costituisce un'opportunità per incontrare i produttori, scoprire la loro storia, assaggiare il frutto del loro*



lavoro e approfondire anche la conoscenza dei vini autoctoni, come il Gambellara e il Tai Rosso, che saranno i protagonisti di due masterclass che indagheranno la loro evoluzione".

Anche quest'anno è confermato l'impegno benefico di Gustus che contribuirà ancora alla raccolta fondi per proseguire il restauro di un importante affresco.

www.gustus-vicenza.it

Sapori autunnali con Ortoromi

Gustosi tutto l'anno, i prodotti **Ortoromi** possono essere perfetti per la stagione autunnale.

Soprattutto il nuovo **Hummus BIO OrtoRomi**: nei gusti classico, mediterraneo e con tartufo, per aperitivi golosi e piatti sani e creativi. Hummus Bio è una salsa deliziosa ispirata alla celebre preparazione di origine mediorientale a base di ceci e pasta di sesamo (tahina) che è sempre più apprezzata anche in Italia, dove viene utilizzata per arricchire di gusto gli aperitivi, e non solo. Pronto per essere spalmato o ricettato!

L'Hummus OrtoRomi è già pronto per essere gustato! Non è necessario, come nel caso della preparazione casalinga, procurarsi ingredienti non sempre facilmente reperibili e a volte difficili da bilanciare: basta estrarre la confezione dal frigo e il gioco è fatto!

Fatto con un'alta percentuale di legumi selezionati (ceci) ed altri pochi ingredienti di alta qualità, **l'Hummus OrtoRomi è biologico, privo di conservanti e fonte di fibre e proteine.**

Una salsa fresca, semplice e genuina pensata per chi ama il gusto, senza rinunciare al benessere!



Adatto anche per vegetariani e vegani.

Per andare incontro al gusto di tutti, OrtoRomi lo propone in tre varianti con differenti note di sapore: Hummus Classico, per chi ama il sapore più autentico dell'hummus, **Hummus Mediterraneo** con pomodori secchi e olive, per chi ricerca un sapore più aromatico e deciso, **Hummus con tartufo**, una variante gourmet, per chi ama l'aroma inconfondibile del pregiato frutto della terra.

www.ortoromi.it/contatti



Il Gruppo Europ Assistance, fondato a Parigi nel 1963, è una realtà globale con 300 milioni di clienti, 37 sedi, 39 centrali operative e 420.000 partner nel mondo, in grado di intervenire in più di 200 Paesi sia nel quotidiano che nelle situazioni di emergenza offrendo servizi di assistenza personalizzati e coperture assicurative nelle aree della mobilità Viaggio e Auto - e in quelle della Salute e della Casa&Famiglia.

Leader in Italia nel settore dell'assistenza privata, Europ Assistance è da sempre simbolo di affidabilità nel settore assicurativo; proprio per questo l'abbiamo scelta come ideale partner per offrire ai nostri Clienti dei prodotti di qualità.

I prodotti che vi proponiamo sono:

INTEGRAZIONE MOBILITÀ: aggiunge alla tua polizza auto la garanzia di poter ripartire sempre con i servizi di assistenza stradale (soccorso stradale, autovettura in sostituzione, recupero fuoristrada del veicolo e S.O.S. incidente), infortuni al conducente, tutela legale circolazione e polizza cristalli.

EURA SALUTE OGNI GIORNO: assiste e protegge te e la tua famiglia negli imprevisti quotidiani. Un aiuto continuo per gestire e risolvere i disagi causati da una malattia, un infortunio o un intervento chirurgico, attraverso le prestazioni di assistenza di primo intervento, supporto economico ad indennizzo, assistenza domiciliare e servizi on-line dedicati su www.docticare.it

EURA SALUTE DI PIÙ: sostegno e assistenza per affrontare e superare le fasi delicate di un intervento, o di una malattia importante, attraverso le prestazioni di assistenza dal primo momento, tutorship post diagnosi, copertura delle spese sanitarie e assistenza domiciliare.

EURA SALUTE AL MIO FIANCO: ti offre aiuto e assistenza quando malattia o infortunio ti tengono a casa attraverso le prestazioni di aiuto immediato, tutorship e assistenza post-diagnosi.

EURA SALUTE SUBITO PROTETTO: la polizza che protegge dai piccoli come dai grandi infortuni con semplicità e trasparenza. Subito Protetto permette di disporre rapidamente di un supporto economico chiaro e predefinito, sulla base della gravità della lesione che l'infortunio ha provocato, avvalersi dell'esperienza e della professionalità di Europ Assistance per superare le conseguenze di un infortunio e riprendersi al meglio, grazie ad un programma di assistenza e riabilitazione completo e garantire a se e ai propri cari la sicurezza di un capitale per affrontare gli eventi più gravi.

VIAGGI NOSTOP VACANZA: la polizza viaggi che ti protegge ovunque nel mondo. Parti tranquillo perché, ovunque tu sia, puoi contare sulla nostra Centrale Operativa attiva 24 ore su 24 in grado di darti supporto in caso di necessità, attraverso le prestazioni di assistenza sanitaria in viaggio, rimborso delle spese mediche, ospedaliere e farmaceutiche in caso di malattia improvvisa o infortunio, copertura del bagaglio in caso di furto e incendio o disguidi col vettore che lo trasporta. Viaggi Nostop Vacanza è la polizza adatta a tutte le tue necessità quando viaggi e puoi costruirla come preferisci.

EURA TUTELA: è la copertura creata per assicurare la tutela legale ai privati cittadini e alle aziende. Nata per difendere gli interessi dell'assicurato, Eura Tutela garantisce la totale copertura economica delle spese legali, sia in fase giudiziale che extragiudiziale. Tre sono le formule proposte: Privato, dedicato ai privati cittadini e alle proprie famiglie; Professionista, pensata per i liberi professionisti e Azienda, per le imprese individuali, con dipendenti e di anche di autotrasporto. Le tre formule offrono coperture specifiche e mirate, volte a soddisfare i bisogni delle relativi sia alla vita privata che al mondo del lavoro.

Per informazioni: agenzia@dorazioassicurazioni.it - tel. 071 2901176