

TURISMO

Anno 30°
Febbraio 2024

all'aria aperta **325**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

SAN VALENTINO: DOLCISIME EVASIONI

TERRE DI COSENZA: UNA SORPRENDENTE VARIETÀ

TRANSLESSINIA IN MOTO

MOSTRA ROMA: GOYA E CARAVAGGIO

RELAX DI COPPIA

I DOLCI TIPICI EMILIANI DI CARNEVALE



all'interno la rivista *G*li itinerari
Gustosi

DUCATO CON GUIDA AUTONOMA DI ULTIMA GENERAZIONE LASCIATI GUIDARE

bisadv.com



LANE CENTERING



ADAPTIVE CRUISE CONTROL



TRAFFIC JAM ASSIST

Dritto a destinazione con Lane Centering, Traffic Jam Assist con Stop&Go automatico e Adaptive Cruise Control. Ci pensa Ducato, con le sue dotazioni di sicurezza di ultima generazione, ad alleggerirti la guida, a ridurre il rischio di incidenti e a proteggere meglio i passeggeri. Metti le tue vacanze nelle mani più sicure di sempre; scegli un camper su base Fiat Professional Ducato.

Questa comunicazione mostra caratteristiche e contenuti relativi a uno specifico modello e che possono essere scelti dai costruttori di camper. I livelli di finitura e gli allestimenti opzionali possono variare in funzione della versione specifica, del mercato o dei requisiti di legge.

DUCATO. SCOPRI IL PROSSIMO LIVELLO.

  [fiatcamper.com](https://www.fiatcamper.com)

FIAT

PROFESSIONAL



COLORE, EMOZIONI E TANTO GUSTO IN QUESTO PAZZO FEBBRAIO

A febbraio l'inverno si accende: tra paesaggi innevati e sfumature romantiche, i motivi per partire e far festa non mancano di certo, anche nel mese più freddo dell'anno. In questo periodo, tra coriandoli e stelle filanti, arrivano ovunque le feste del Carnevale, che regalano ai viaggiatori un pizzico di follia e tanta voglia di divertirsi: vi porteremo tra le mura medievali di Fano, la cittadina marchigiana famosa per i folkloristici carri allegorici che come da tradizione offrono spettacolo, musica e il consueto lancio dei dolciumi, per una festa sempre attesa e coloratissima che per tre domeniche coinvolge sia i cittadini fanesi che i tanti turisti in arrivo. Febbraio, inoltre, è il mese della passione: in vista di San Valentino, abbiamo pensato di offrirvi qualche spunto per trascorrere al meglio il giorno degli innamorati. Dalla poetica Trieste agli affascinanti Castelli del Ducato passando per le terme dell'Emilia Romagna, sfogliando le pagine della rivista troverete certamente quello che fa per voi per coccolarvi in questa giornata speciale.

Nella parte della rivista dedicata ai nostri On the

Road vi presentiamo alcuni itinerari per conoscere meglio due bellissime regioni meridionali italiane come la Calabria e la Sicilia, passando tra i castelli e i musei del Cosentino ed arrivando fino alla Grotta Mangiapane di Custonaci, nel trapanese, attraverso meravigliosi scorci di mare. Tra una pagina e l'altra della rivista risaliremo poi in moto fino alla Lessinia, in un avventuroso viaggio tra le valli e le montagne del Trentino e del Veneto.

Nell'ampia sezione dedicata a notizie e curiosità sul mondo camperistico avrete la possibilità di carpirne i segreti attraverso un'analisi approfondita che ne mette in risalto le specificità, cercando di anticipare quello che sarà lo sviluppo del settore in questo 2024.

Negli Itinerari Gustosi di questo febbraio, infine, ampio spazio ai dolci della tradizione italiana: un salto a Fiuminata, nel maceratese, per scoprire la bontà della Crescia Fogliata prima di tuffarci nuovamente nel Carnevale, tra frappe, chiacchiere e tortelli dolci emiliani. Preparatevi a festeggiare con noi questo pazzo febbraio!

DOVE SU COLLI DAI MORBIDI PROFILI I CAMPI COLTIVATI
SI ALTERNANO AI BORGHI RACCOLTI

MARCHE, BELLEZZA INFINITA



www.turismo.marche.it | [#destinazionemarche](https://www.instagram.com/destinazionemarche)



www.europa.marche.it



Sommario

ON THE ROAD MIX

p. 6

SPIGOLANDO TRA GLI EVENTI

p. 14

ON THE ROAD ITALIA

p. 20

ON THE ROAD MOTO

p. 32

EVENTI DA NON PERDERE

p. 38

VETRINA CAMPER

p. 42

NEWS SULLA CIRCOLAZIONE STRADALE

p. 52

EVENTI E MOSTRE

p. 56

DAGLI ENTI E UFFICI DEL TURISMO ESTERO IN ITALIA

p. 66

DAGLI ENTI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

p. 74

ANALISI DI MERCATO

p. 76

BENESSERE

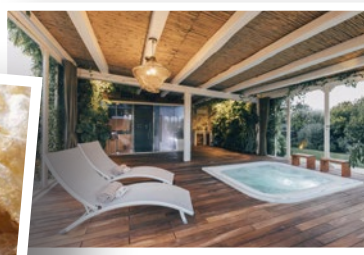
p. 79

L'OPINIONE DI BEPPE TASSONE

p. 90

I GUSTOSI

p. 91



TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 30° - N. 325
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

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

Redazione:
Tommaso Fabretti - turismo.itinerante2018@gmail.com
Domenico Carola - ntcarol@virgilio.it
Antonio Castello - a.c.castello47@gmail.com
Franca D. Scotti - scottifranca@gmail.com
Beppe Tassone - beppe@sec.cnn.it
Tania Turnaturi - taniaturnaturi@gmail.com
Isotta Bartoletti - marisasaccomandi@gmail.com
Barbara Barichello - barbarabarichello@gmail.com
Luigi Battistella - luigi.bat@libero.it
Michela Zitti - zm.turismoitinerante@gmail.com

Collaboratori:
Cristiano Fabris, Antonella Fiorito,
Carmen Somma, Mario Sebastiano Alessi.

Grafica:
Michela Zitti - grafica@michelazitti.it

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.

DOLCISSEME EVASIONI

UNA FUGA ROMANTICA IN MONTAGNA E IN CITTÀ, IN LAGHI E CASTELLI.

Sorprendere la propria metà con un weekend originale significa trascorrere momenti di relax, lontani da tutto e tutti, in un'atmosfera romantica e rarefatta.



NEI CASTELLI DEL DUCATO, 20 PROPOSTE PER INNAMORARSI DI PIÙ

Cene, visite a lume candela, x-scape, aperitivi e concerti, emozioni nei castelli del Ducato.

Spesso si immagina l'Amore con la A maiuscola in luoghi romantici: in un Castello, davanti a un pianoforte ad ascoltare una melodia suonata per dichiarare il proprio sentimento, in un teatro dove la lirica e le più belle sinfonie stregano e conquistano l'anima, in una roccaforte dove una promessa si fa eterna. Dal 1 al 29 febbraio 2024, con date clou dal 10 al 18 febbraio, le proposte sono nella rete turistica culturale Castelli del Ducato nella Fantastica Emilia.

Al Castello di Rivalta (PC) un mese intero dedicato all'Amore: proposte wellness con possibilità di trattamento viso Welcome Beauty e massaggio rilassante su tutto il corpo con olii nutrienti, massaggio relax al cioccolato, massaggio rilassante con olio di mandorle, trattamento corpo esfoliante Ocean Elixir, soggiorni, cene e speciali visite al maniero a lume di candela.

Nella Rocca Sanvitale di Fontanellato in provincia di Parma una nuova visita guidata a tema "amore", dove per la prima volta una violinista eseguirà brani musicali e melodie tratte da un suggestivo repertorio romantico.

www.castellidelducato.it

DOLCE TRIESTE: PANORAMI MOZZAFIATO E PERCORSI ROMANTICI DALL'ANIMA MITTELEUROPEA

Trieste, città di mare a due passi dal Carso, offre un ventaglio di angoli e scenari incantevoli per una giornata all'insegna dell'amore e del romanticismo. A pochi km da Trieste e raggiungibile con i mezzi pubblici, la Strada Napoleonica rappresenta un piacevole percorso adatto a tutti gli innamorati, con una vista stupenda sul Golfo e sulla città. Cinque chilometri - per chi volesse percorrerli tutti - che collegano Opicina con Prosecco, immersi nel verde e nella natura. La via prende il nome da una leggenda secondo la quale pare che siano state le truppe napoleoniche a inaugurare la passeggiata; più probabile, invece, che l'altro nome del percorso "passeggiata vicentina" risalga al cognome dell'ingegnere Vicentini che progettò il tracciato agli inizi dell'Ottocento. E restando in quota, sul Carso, proprio a due passi dalla strada Napoleonica, vale la pena affacciarsi al belvedere



del Santuario di Monte Grisa a Prosecco: da quasi, ben 300 metri sul mare, basta sbizzarrirsi per trovare l'inquadratura preferita, verso la città, le coste dalmate, il castello di Miramare, la laguna di Grado o semplicemente verso il blu dell'orizzonte. www.discover-trieste.it/

ISPIRATE PROFONDAMENTE, RILASSATEVI: SIETE A AIX-EN-PROVENCE!

Con i suoi 300 giorni di sole all'anno, le terrazze, le sue strade ombreggiate, il suo mercato quotidiano dove si possono degustare i prodotti locali, Aix ha un'atmosfera positiva, intima, romantica. Per San Valentino un week end a Aix-en-Provence sarà perfetto per passeggiare in questo museo a cielo aperto. Ogni fontana ha i suoi segreti, ogni albergo le sue storie. parchi e giardini sono splendidi come nei secoli passati.

Aix è una tela di impressioni felici, nei colori di feste, tradizioni, mercatini della Provenza, passeggiate nella natura e attività ricreative in libertà...

E ovunque aleggia lo spirito di Cezanne, il padre della pittura moderna, che visse qui.

Non dimentichiamo poi che intorno ad Aix l'esplorazione



© Sophie LLOYD

continua sui sentieri della storia, alla scoperta di monumenti, castelli, cappelle, oratori e altri tesori del patrimonio artistico. Nella passeggiata si incontreranno ottimi ristoranti, piatti tipici, tesori dei vigneti, specialità della Provenza e dei frantoi.

Amerete gli adorabili villaggi collinari dove sono nascosti gli atelier di artisti e artigiani, la strada di Cézanne e i suoi panorami magnifici, i paesaggi potenti dalla montagna Sainte-Victoire, Grand Site della Francia. www.france.fr/it

IN UNA BUBBLE SUITE, TRA LUSSO E NATURA

Un calice di vino, le foglie mosse dal vento, il suono delle onde del mare... tutto contribuisce a creare un'atmosfera magica per addormentarsi sorridendo, avvolti l'uno nell'altro sotto le stelle. Nella settimana di San Valentino, il Relais Antico Podere San Francesco si prepara a sorprendere gli ospiti con la sua Bubble Suite: una camera dalle pareti trasparenti, immersa nella natura toscana a pochi passi dal mare. Qui, ci si può sentir "isolati" e protetti, pronti a rilassarsi e coccolarsi sotto un cielo stellato che fa da cornice a un'esperienza unica. Il glamping, un'abbreviazione di "glamorous camping", aggiunge un tocco di avventura all'esperienza romantica. Questa forma di campeggio di lusso unisce la bellezza della



natura con i comfort di una suite di lusso. Ma ciò che rende il glamping così affascinante è il fatto che la Bubble Suite permette di vivere la bellezza del mondo esterno in modo esclusivo. Silenziosa, sicura, comoda, resistente alle diverse temperature, la Bubble

Suite, che ha un diametro di 5 metri con bagno esclusivo annesso, si trova all'interno del parco di proprietà della struttura e ospita al suo interno un confortevole letto matrimoniale da cui ammirare le stelle. www.agriturismo-sanfrancesco.com

DA AGRITURISMO.IT E CASEVACANZA.IT: METE DOVE TI PORTA IL CUORE

Mano nella mano sulle rive di un lago a forma di cuore, immersi in paesaggi naturali ammantati di neve o alla scoperta di piccoli borghi ricchi di storia e di storie: per festeggiare il prossimo San Valentino non c'è regalo migliore di un bel viaggio (anche a sorpresa, perché no?) in una meta romantica. Dalla Sicilia al Trentino, dalla Puglia al Piemonte passando dall'Abruzzo e dalle Marche, Agriturismo.it e CaseVacanza.it – i portali di Feries, leader italiano nella ospitalità extra-alberghiera online – propongono una selezione di sei mete per un fine settimana a due davvero speciale. La forma a cuore e il blu profondo delle sue acque da sempre caratterizzano il lago di Scanno, lo specchio d'acqua più amato d'Abruzzo. Se a questo si aggiungono le cime innevate del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, ecco la destinazione ideale per trascorrere il San Valentino più romantico (e attivo) di sempre. Si può scegliere di soggiornare proprio sulle rive del lago di Scanno nell'Agritu-



rismo Miralago, le cui camere si affacciano sulle splendide acque a forma di cuore o, per i più attivi, preferire la vicinanza agli impianti di risalita in un accogliente appartamento, come quello a Revisondoli.

www.CaseVacanza.it
www.agriturismo.it

EUROPA SPLENDID A MERANO: SUGGERZIONI PRINCIPESCHE

Un paesaggio incantato dove innamorarsi, circondati dalle montagne e dalle bellezze uniche dell'Art Nouveau del Primo Novecento.

Merano con le sue innumerevoli esperienze gourmet e di benessere è la cornice perfetta per una fuga di San Valentino avvolti da seducenti suggestioni principesche.

Qui, dove le tracce di un fasto imperiale immutato nella sua bellezza e l'influenza mediterranea si mescolano con le tradizioni alpine, l'Europa Splendid si rivela il nido ideale per una fuga romantica e di charme.

Icona dell'ospitalità cittadina, situato nel pieno centro storico di Merano, l'hotel nasconde un "guscio" ricco di storia, affiancato da uno stile moderno. I suoi interni ampi e gli ambienti ariosi si fondono con tutto ciò che circonda la struttura: basta varcarne la soglia per veder riecheggiare nell'aria, così sfarzosa e seducente, l'atmosfera raffinata del primo Novecento a Merano. Per una



coccola golosa, l'Europa Splendid ha creato il Liberty's Bar & Bistrot, un originale Gugelhupf-Bar dove è possibile degustare il dolce capriccio imperiale in diverse varietà.

www.europa-splendid.com

COCCOLE TERMALI, ARTE CHE INNEGGIA ALL'AMORE E NATURA IN EMILIA-ROMAGNA

Da Reggio Emilia a Rimini, passando per Bologna, mercoledì 14 febbraio si può trascorrere "coccolandosi" nei tanti centri termali del territorio, visitando i musei alla scoperta di opere d'arte ispirate all'amore, ciaspolando nella luce del tramonto o passeggiando alla scoperta della Rimini romana.

Ecco un'idea originale: dire "ti amo" davanti a un dipinto o una scultura che celebri questo grande sentimento.

Molteplici sono le opere romantiche esposte nei musei dell'Emilia-Romagna, come il quadro "Amore e Psiche" dell'artista Francesco Scaramuzza, custodito alla Pilotta di Parma, o la ceramica "Amore e Psiche" custodita al Museo delle Ceramiche di Faenza.



Oppure si può fare una passeggiata sulle splendide colline dell'Appennino emiliano, per imbattersi in un antichissimo luogo che conserva nel nome il mito dell'amore: la Pieve di San Valentino, una delle più antiche

pievi della Diocesi di Reggio Emilia, del VII secolo, con facciata decorata con guglie e rosoni.

www.pievesanvalentino.it
www.aptservizi.com

ROMANTICA SLOVENIA, IL PAESE CON L'AMORE NEL NOME

In Slovenia a febbraio si parla di amore e non può essere altrimenti in un paese che l'amore lo tiene stretto nel suo nome.

Scegliete allora un glamping lussuoso al sapore di cioccolato.

Sì, perché al Chocolate Village by the River potrete vivere un momento molto, ma molto particolare: due giorni nella vostra glamping house con massaggio a base di fonduta al cioccolato per due. Il glamping sorge nei pressi di Maribor, sulle sponde della Drava, quieto affluente del Danubio.

Magari scegliete la sistemazione in uno dei loro lodge Trinitario, collocati nei pressi della piscina, con la vista più bella sul fiume, posti su due piani con jacuzzi privata e caminetto.

www.slovenia.info



CON CARTORANGE LE ESPERIENZE PIÙ ROMANTICHE PER SAN VALENTINO

Un treno d'epoca, cene e picnic con vista sull'incanto, giardini da fiaba e una breve fuga nella città che non dorme mai CartOrange, per costruire l'itinerario di un viaggio, parte dalla capillare conoscenza dei tratti unici di una meta proprio per farla vivere al meglio con proposte create realmente sui desideri delle persone. Ad esempio in Spagna il Tren de la Fresa è un treno d'epoca, con alcuni vagoni degli anni '20.

Il nome è legato alla tradizione di offrire fragole a bordo nel corso del viaggio: viene rispettata anche attualmente e il personale è vestito in abiti storici per rendere piacevolmente più realistica l'ambientazione. Parte dalla capitale e



arriva ad Aranjuez, seguendo il primo tracciato ferroviario spagnolo inaugurato nel 1851 per collegare Madrid con l'immenso Palacio Real de Aranjuez. Vicino al palazzo (da visitare) e ideale per passeggiate mano

nella mano, c'è il Giardino dell'isola, inaugurato nel 1733 e Patrimonio dell'UNESCO, con i suoi ponticelli, i viali e le fiabesche fontane dedicate a personaggi mitologici.

www.cartorange.com

AMA STAY IN ALTO ADIGE

Vivere i giorni più romantici dell'anno presso AMA Stay in Alto Adige, l'innovativo aparthotel ai piedi del Plan de Corones, nel cuore di San Vigilio di Marebbe. Sciare sulla meravigliosa neve di febbraio, quando le giornate finalmente iniziano ad allungarsi e immergersi nella vivace tradizione della Val Badia.

Per gli sciatori appassionati non c'è migliore occasione per godere delle Dolomiti, se non sfrecciando sulle piste della località sciistica di Kronplatz.

Una volta in cima, non serviranno parole per descrivere il paradiso che ci si trova dinnanzi agli occhi. Con le sue offerte speciali, il moderno residence permette agli appassionati di sci e amanti del relax, di vivere una vacanza



sulla neve, assaporando l'autentico stile altoatesino.

Durante il soggiorno ad AMA Stay, gli innamorati potranno rigenerare il corpo e la mente per ritrovare il giusto equilibrio,

tuffati nella relax pool riscaldata sul tetto della struttura, con una vista mozzafiato sulla pista da sci che ospita la Coppa del Mondo di Sci Alpino Femminile.

www.ama-stay.com

ISOLE VERGINI BRITANNICHE, L'ARCIPELAGO DELL'AMORE

Poche cose sono romantiche come una vacanza tropicale in un luogo remoto e bellissimo. La combinazione di sole, sabbia, acque cristalline e tramonti spettacolari sono gli ingredienti di ricetta d'amore perfetta! Le meravigliose Isole Vergini Britanniche sono la scelta ideale per un San Valentino speciale.

Cosa c'è di meglio, del resto, che vivere insieme esperienze indimenticabili?

Molti sostengono che il modo migliore per vivere le Isole Vergini Britanniche sia in mare. Noleggiate uno yacht con equipaggio o una barca in autonomia e sarete coccolati dalla dolce corrente del Sir Francis Drake Channel. All'alba, partite per una nuova giornata di



esplorazione della costa. Le Isole Vergini Britanniche sono un paradiso per la vela. E allora perché non mollare gli ormeggi e festeggiare San Valentino a bordo di un'imbarcazione pri-

vata, magari brindando con un ottimo calice? Ci sono numerose compagnie di charter che offrono servizi su misura... pronti per salpare?

www.bvitourism.it

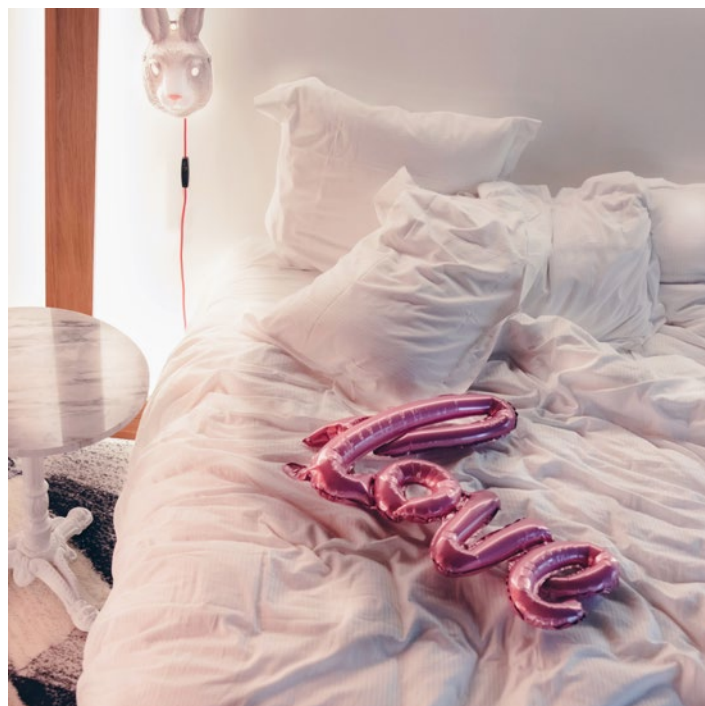
AL MAMA SHELTER ROMA "MAMA'S LOVE GAME" PER DIVERTIRSI E TRASGREDIRRE INSIEME

Il 14 febbraio gli ospiti potranno concedersi una serata indimenticabile, prenotando il pacchetto "Mama's Love Game", un programma pensato per dare un tocco piccante al loro soggiorno. Non importa che si tratti di un viaggiatore solitario o di un ospite che viaggia in compagnia!

Tutti saranno accolti con un "Love Cocktail" e troveranno in camera la Mama Sexy Box, con olio per massaggi, vibratore, piuma e accessori.

Una playlist speciale e una selezione di film ispirati all'amore, disponibili sul televisore delle camere, creeranno un'atmosfera ancora più romantica. Non mancherà nemmeno il manuale "Mamasutra", nel caso in cui qualcuno dovesse avere bisogno di una guida. Il pacchetto comprende anche la prima colazione e il late check-out entro le 14.00, per non perdere nessun minuto prezioso.

E per celebrare la giornata dell'amore Mama Shelter Roma propone una cena a lume di candela con menù dedicato a tema di tre portate e



colorati "Love Cocktail". Durante la serata, una live band intratterrà gli ospiti con canzoni tra il romantico e il jazz.

<https://it.mamashelter.com>

NEI MAGICI PAESAGGI INNEVATI DELL'ALTOPIA- NO DELLA PAGANELLA E DELLE DOLOMITI

Che si sia alla ricerca di un po' di relax, di una cena al chiaro di luna o di un'immersione totale nella natura, Dolomiti Paganella suggerisce le esperienze da vivere insieme durante la settimana di San Valentino: dagli appuntamenti che permettono di godere dei mille colori delle Dolomiti all'alba e al tramonto fino alle degustazioni in cantina, passando per le escursioni tra i boschi dell'Altopiano.

La natura innevata della Paganella regala paesaggi ed esperienze da sogno a tutte le ore del giorno. Mentre il sole è alto, per esempio, si può salire a bordo di una slitta trainata da cavalli per esplorare le meraviglie del Parco Naturale Adamello Brenta: un'antica tra-



dizione che le coppie possono vivere avvolte da calde coperte, mentre tutt'intorno si sente solo il delicato tintinnio delle campane.

Al calar del sole, invece, l'appuntamento è con l'Apericia-spolata al tramonto: un'escur-

sione con le ciaspole nelle foreste della Paganella che porta a godere delle prime luci della sera dal punto panoramico Croz del Rasàr, con successivo aperitivo nel caldo e accogliente Chalet Dosson.

www.visittrentino.info

#visitlosinj

LOST IN
beauty

LOŠINJ 

ISLAND OF VITALITY



KVARNER
La diversità è bella


CROAZIA
Piena di vita



LA CANTINA TERRE DI PETRARÀ È UNA STORIA D'IMPRESA CHE VALORIZZA L'IRPINIA

La cantina Terre di Petrara prosegue la sfida della qualità forte della storia di famiglia che valorizza le tradizioni. “Oltre a scegliere prodotti di prima qualità puntiamo alla sapienza nella lavorazione e alla valorizzazione del territorio, talvolta sottovalutato e devastato dal terremoto del 1980” afferma **Michelangelo Simonelli**, responsabile della cantina, che si caratterizza per i vini **Taurasi, Fiano, Aglianico**, che ben si abbinano ai prodotti del territorio campano. La Capitale rappresenta il principale mercato per questi prodotti: marroni, caciocavallo impiccato, tartufi della zona di Bagnoli Irpino, i fichi di San Mango sul Calore.

“Puntiamo sulle bottiglie d'annata di Taurasi Riserva, per rappresentare questa grande soddisfazione e un incoraggiamento ad andare avanti. L'entusiasmo per il ritorno dei figli alla terra ci inorgoglisce – continua Simonelli. - Questa linea di Taurasi Riserva, invecchiata un anno ulteriore in bottiglia e i formati magnum rappresentano un simbolo della tradizione del nostro territorio, e speriamo che possa diffondersi sulle tavole di tutto il Paese, ma anche presso ristoranti, bar, enoteche. Il bere responsabile di qualità rappre-

senta la cultura e la capacità di saper apprezzare e valorizzare il nostro Made in Irpinia”.

La Cantina Terre di Petrara con il suo **Taurasi 2016** si era già aggiudicata la Medaglia di Platino al **Decanter World Wine Awards 2021**. Uno straordinario successo per l'azienda vitivinicola di San Mango sul Calore (Avellino), che è stato seguito dal Premio Winemag come miglior Cantina dell'anno ottenuto nel 2021.

L'azienda irpina si trova nella parte più interna dell'entroterra campano, caratterizzata da un paesaggio collinare e da distese boschive, luogo intriso di memoria e di antica cultura. Qui ha inizio la storia della famiglia Simonelli, risalente al **1816**, le cui scritte ufficiali sono fedelmente riportate sulle etichette delle bottiglie. La produzione a carattere locale era riservata a pochi intimi fino al 2009, quando **Giuseppe Simonelli** insieme ai fratelli Alberto e Mario, propose i vini al pubblico. Ad oggi la produzione annua è diminuita tra Taurasi DOCG, Aglianico DOP e Fiano DOP, ma non la qualità. I terreni hanno un'estensione di 8.5 ettari, di cui 3 ettari dedicati alla coltivazione del vitigno Fiano e 5.5 ettari al vitigno Aglianico. Una maestosa quercia centenaria veglia sulle coltivazioni, testimone della storia della Famiglia e del suo territorio, simbolo nel logo di Terre di Petrara.



LA SPIAGGIA DI GIOVANNI PASCOLI

Un gruppo di albergatori di **San Mauro Mare** ha costituito un'ATI (Associazione Temporanea d'Impresa) realizzando un collegato progetto di promozione territoriale congiunto, intitolato "**La spiaggia di Giovanni Pascoli**". Il progetto è stato candidato al bando annuale della Regione Emilia-Romagna, che cofinanzia interventi di promo-commercializzazione, come previsto dalla Legge 4 del 2016.

L'ATI e il progetto nascono dalla volontà di promozione territoriale di un gruppo di albergatori a gestione familiare, con titolari o gestori spesso di seconda generazione, con una vision del turismo balneare basata sulla tradizionale ospitalità romagnola.

Tutti i componenti dell'ATI fanno parte dell'associazione **Amaresanmauro**, che si occupa della gestione del locale IAT.

L'intento è valorizzare la località e le sue peculiarità balneari, supportato dal profondo legame con l'entroterra, per attrarre i turisti a scoprire la bellezza e le caratteristiche del territorio. Il titolo del progetto cita Giovanni Pascoli perché diverse attività promozionali organizzate nel corso

del 2024 avranno come richiamo per il turista i luoghi pascoliani, in primis Villa Torlonia, con il suo suggestivo allestimento museale. Ma anche il tradizionale settore calzaturiero di San Mauro sarà oggetto di alcune attività promozionali, per attrarre il potenziale cliente anche basandosi sulla proposta di visite ed "experiences" legate a questo settore.

Il progetto prevede investimenti per circa 150 mila euro, fra web, partecipazione a fiere, attività di comunicazione in Italia e all'estero.

*"Applaudo alla nascita di questo progetto di promozione comune del nostro bellissimo territorio - sottolinea la sindaca di San Mauro, **Luciana Garbuglia** -: lo auspico da anni, e mi fa piacere che un nutrito numero di operatori abbia deciso di riunirsi per valorizzare congiuntamente la nostra spiaggia e il suo entroterra. Faccio alla neonata ATI un grande in bocca al lupo"*.

Albergatori aderenti: Paolo Togni, capofila (hotel Villa Boschetti), Daniele ed Enrico Domeniconi (hotel Europa e Vienna), Loris e Ilaria Bianchi (hotel Royal Inn), Fulvio Politi (hotel Conti), Elena Giorgetti (hotel Jole), Erika Canducci (hotel Internazionale), Iolanda Boschetti (hotel La Playa).



CORTINA NEL SEGNO DI SOSTENIBILITÀ, ACCESSIBILITÀ E INCLUSIVITÀ

Una nuova e rafforzata sinergia fra pubblico e privato è la chiave dello sviluppo dei prossimi anni in vista dei Giochi Olimpici invernali del 2026, che prevede destagionalizzazione e lavoro di squadra. La vice Sindaco e assessore al turismo **Roberta Alverà** dichiara che è stato elaborato un progetto strategico da Josep Ejarque di Four Tourism Marketing, per affrontare i mercati, con offerte per le famiglie, per i turisti internazionali e per il turista di prossimità, con maggiore attenzione all'accessibilità ed all'inclusività. La sfida è potenziare la proposta di turismo montano estate-inverno, estendendo il periodo di attività turistica come una delle **Best of the Alps Destinations** nei mercati intercontinentali.

Stefano Pirro, presidente dell'Associazione Albergatori dichiara l'impegno per rendere la Conca pienamente sostenibile e accessibile per tutti a livello internazionale.

Altro obiettivo fondamentale è quello di migliorare il servizio di mobilità interna di Cortina d'Ampezzo, tanto in inverno quanto in estate.

Marco Zardini, presidente degli impiantisti del

Consorzio Cortina Skiworld, sostiene che la mobilità integrata facilita la viabilità per residenti, turisti e visitatori e gli impianti a fune nella stagione estiva sono una alternativa sostenibile al trasporto su gomma.

Cinzia Confortola, Senior Expert in Winter Tourism Destination e Management e Project Manager per Cortina Skiworld, con le sue società rende la montagna aperta tutto l'anno, accessibile a tutti e la salvaguarda dallo spopolamento e dall'abbandono, generando un indotto economico per le vallate.

“Si apre la stagione invernale 2024 e con 5 discipline e 12 gare - aggiunge **Stefano Longo** presidente di Fondazione Cortina - la conca Ampezzana ospiterà il maggior numero di eventi di Coppa del Mondo in una sola stagione, in collaborazione con associazioni e club sportivi del territorio e in partnership con 27 imprese che sostengono lo sviluppo dell'offerta sportiva e turistica internazionale in Ampezzo. Le manifestazioni in calendario fino ad aprile porteranno a Cortina oltre 12.000, cui si aggiungeranno 2.500 accreditati tra atleti, staff e ospiti e oltre 250 giornalisti da tutto il mondo.”



SPAGNA TRA ENOGASTRONOMIA, SOSTENIBILITÀ, RELIGIONE, SPORT

Da nord a sud tra Valencia, Oviedo, Caravaca de La Cruz, Madrid, Barcellona, Hernani.

Valencia è Capitale Verde Europea 2024, con quasi cinque milioni di metri quadrati, dai giardini del Turia a quelli di Monforte e il Parco Centrale. Il Parco Naturale **dell'Albufera** è habitat per migliaia di uccelli e il **Parco Naturale del Turia** è un **vasto** bosco mediterraneo. E ancora i frutteti e gli orti di **La Huerta**, 160 km di piste ciclabili e 94 km² di zone pedonali. Da visitare il Centro d'Arte Hortensia Herrero e il Museo delle Belle Arti con la nuova collezione permanente di Joaquín Sorolla. Tappa golosa al rinnovato "Mercato del Grao", il più antico di Valencia.

Al Palazzo della Musica dei Giardini del Turia 44 concerti di musica classica. Dal 23 al 27 ottobre la terza edizione dei FIA Motorsport Games e Ironman, la prova di triathlon più famosa del mondo.

Oviedo è "Capitale Gastronomica 2024" con una cucina identitaria in cui si fondono ingredienti naturali e tradizionali. È la terra dei **Guisanderas**, un collettivo di cuoche che offrono versioni aggiornate della cucina tradizionale nelle loro "casas de comidas". Qui c'è anche la cultura del sidro, che aspira

a diventare Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Caravaca de la Cruz custodisce la reliquia della Vera Croce che al suo interno contiene schegge del "Lignum Crucis" sul quale fu crocifisso Gesù Cristo ed è la quinta città al mondo dove ogni sette anni si celebra il Giubileo Perpetuo, con i fedeli giunti in pellegrinaggio a piedi, in bicicletta o a cavallo lungo il Cammino di Levante.

Madrid. Presso il "Legends. The Home of Football" si possono ammirare le maglie originali di campioni leggendari e immergersi in esperienze 4D. L'ideatore del progetto è Marcelo Ordás, il più importante collezionista di cimeli calcistici d'élite a livello mondiale.

Hernani. La Fondazione Eduardo Chillida e Pilar Belzunce festeggia il centenario della nascita dell'artista e scultore con eventi musicali e mostre d'arte che si svolgeranno per tutto l'anno. Il primo appuntamento è "Universo Maeght" fino al 14 aprile.

Barcellona tra agosto e ottobre ospiterà la 37^a edizione della America's Cup che quest'anno compie 174 anni.

Nell'Associazione dei Borghi più belli di Spagna entrano, in questo 2024, Ampudia (Palencia), Comillas (Cantabria), Parauta (Málaga), Trevejo e Trujillo (Cáceres).



NASCE IL CONSORZIO DEL FICODINDIA DELL'ETNA DOP

Si è insediato a dicembre 2023 il **Consorzio di tutela del Ficodindia dell'Etna Dop** riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con DM 30 novembre 2023. Il Ficodindia dell'Etna Dop è uno dei trentasette prodotti agroalimentari certificati Dop e Igp della Sicilia, decima regione per valore generato dal comparto cibo Dop e Igp, che nel 2022 ha fatto registrare un incremento del 12,5% sul valore economico raggiungendo i 94 milioni di euro, registrando l'impiego di quasi settemila operatori. Il neo eletto Consiglio di Amministrazione ha nominato due donne ai vertici del Consorzio, **Sarah Bua e Rita Serafini** rispettivamente **Presidente e Direttrice**.

"Il raggiungimento di questo traguardo ci gratifica e incoraggia ad andare avanti - dichiara Sarah Bua, Presidente del neo-Consorzio- Questo prodotto potrà dare grandi soddisfazioni in termini di visibilità e nuove possibilità per il territorio vocato. In questo progetto ho voluto al mio fianco la dottoressa Serafini, che conosco da diversi anni e apprezzo per la sua competenza e dedizione

al lavoro".

La direttrice Rita Serafini, che attualmente ricopre anche l'incarico di Direttrice del Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte Igp, altro prodotto siciliano di eccellenza, afferma: *"Il Ficodindia dell'Etna DOP è un prodotto di grande qualità, già protagonista nel mondo delle denominazioni di origine italiane. Da oggi, grazie al Consorzio e ad un'adeguata strategia potrà fare lo scatto necessario per una maggiore visibilità e una crescente affermazione del prodotto sui mercati nazionali e internazionali. L'ortofrutta è una delle espressioni più autentiche e nobili dell'agricoltura e sono lieta di contribuire con questo nuovo incarico alla valorizzazione che merita".*

Il Ficodindia dell'Etna Dop è un frutto fresco, succoso, croccante, dal gusto zuccherino, ricco di benefici per l'organismo grazie al ricco suolo vulcanico sul quale cresce. Tali caratteristiche gli hanno fatto guadagnare il riconoscimento di qualità europeo nel 2003 e ora vanta il Consorzio di tutela, unico soggetto legittimamente autorizzato e incaricato dal Masaf alla promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela e cura generale della denominazione.



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**

**CAMPER
SOSTITUITI**



www.carglass.it

Follow us:  

Numero Verde

800-360036



Calabria, Cosentino, panorama

TERRE DI COSENZA: UNA SORPRENDENTE VARIETÀ

NEL COSENTINO PAESAGGI ESTESI
TRA CIME, BOSCHI E MARE SONO LO SFONDO
DI STORIE E PERSONAGGI MEMORABILI,
GUSTO E GRANDE ARTIGIANATO

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Sognate una terra in cui dalle cime a 2000 metri si vede il mare, in cui fittissimi boschi di pini si alternano a distese di agrumeti e oliveti, in cui un ricco artigianato creativo si accompagna a una tavola di ricette originali e gustose, in cui vivono antiche tradizioni di pensiero filosofico e sapienziale?

BENVENUTI NEL COSENTINO.

Difficile trovare in Italia una regione che abbia la stessa varietà di paesaggi della Calabria.

Che non solo vanta montagne, pianure e 800 chilometri di coste su due mari, Tirreno e Ionio, ma addirittura offre una varietà di paesaggi anche tra gli stessi massicci montuosi.

Da nord a sud, sono dislocati le cime del Pollino, gli enormi fitti boschi della Sila e le rocce davvero nude e "aspre" dell'Aspromonte.

E, per rimanere nella sola provincia di Cosenza, si viaggia scoprendo con stupore che dalla cima di Loriga, servita da una bella funivia che arriva a 2000 metri nella Sila, si scoprono il mare Tirreno e il mar Ionio, che un po' più a sud, nell'istmo, sono distanti tra loro solo una quarantina di chilometri. Lo sguardo spazia sui pini fittissimi che sono affascinanti in tutte le stagioni, verdi, aranciati, bianchi di neve e di brina in inverno.

E in tutte le stagioni la Sila offre attrattive e attività all'aria aperta, dallo sci al bob, dal trekking all'equitazione, al canottaggio sulle acque del lago Arvo.

Senza dimenticare che alcune aree protette offrono vere sorprese, **come la riserva FAI I Giganti della Sila.**

Intatto dal Seicento, il bosco secolare sopravvive all'ombra dei suoi imponenti "patriarchi".

Sono alberi alti fino a 45 metri, dal tronco largo 2 e dall'età straordinaria di 350 anni, testimoni delle antiche selve silane: oltre 60 esemplari di pini larici e aceri montani piantati nel Seicento dai Baroni Mollo, proprietari del vicino Casino, donato al FAI nel 2016.

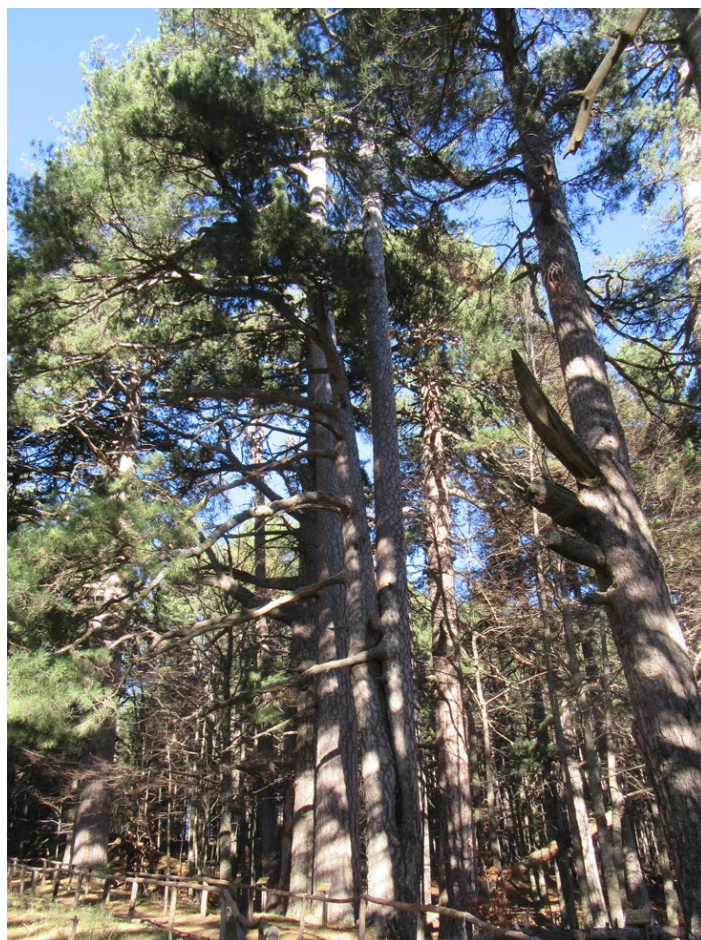
Si scende poi verso lo Ionio, scoprendo un orizzonte sconfinato e fertilissimo.

E' la **piana di Sibari**, ricca di coltivazione di alberi da frutta e piantagioni delle famose clementine, che riforniscono il 60 % del mercato nazionale.

La pianura, che sembra un vero Eldorado, punteggiata com'è dall'oro degli agrumi, fa intuire l'opulenza della celebre perduta Sibari, tra le città più importanti della Magna Grecia.

Tanto opulenta da ritenersi invincibile.

E questa fu la sua rovina.



FAI Calabria, Giganti della Sila



Calabria, Castello di Corigliano

Verso il 500 a.C. Sibari fu distrutta dai suoi nemici, allagata dal corso deviato del fiume.

Ne rimane memoria nel **Parco Archeologico e nel bellissimo Museo** che conserva testimonianza di gioielli superbi, bronzi, vasi a figure rosse e nere, anfore olearie.

La piana di Sibari, una delle aree più fertili di tutta la regione, si affaccia **sul Mar Ionio che oggi, come il Tirreno, è luogo di attrazioni estive.**

Ma un tempo il mare era luogo di minacce e aggressioni nemiche. L'avvistamento di navi arabe e ottomane fu sempre segno di allarme per gli abitanti della costa, che si rifugiavano sulle alture in collina.

Da qui le torri di guardia e i castelli, che punteggiano il territorio. Stratificati nei secoli, da fortificazioni militari a dimore nobiliari, i castelli sono tra i must da non perdere in un viaggio nel Cosentino. Due esempi tra tutti: **Corigliano e Fiumefreddo Bruzio.**

Normanni, Svevi, i Sanseverino, i Saluzzo, fino al barone Compagna, tutti hanno aggiunto, rifatto, arricchito il **superbo castello di Corigliano Calabro**, oggi monumento nazionale.

Bellissima la torretta ottagonale, il poderoso Mastio che con la sua vertiginosa scala a chio-ciola porta a scoprire gli affreschi su episodi della Gerusalemme Liberata, la cappella di Sant'Agostino, le cucine ottocentesche e soprattutto il Salone degli Specchi affrescato con effetto trompe l'oeil.

Il Castello di Fiumefreddo, detto anche castello della Valle, del XIII secolo, situato in uno tra i Borghi più belli d'Italia, in posizione spettacolare sul Tirreno, merita una visita soprattutto per le opere di **Salvatore Fiume.**

Affascinato dal borgo e dal castello, il pittore, a metà degli anni Settanta, volle disseminare alcune sue opere per le strade e nei monumenti: così oggi, sulle pareti di una sala del castello, all'epoca addirittura scopercata e diroccata, si contemplan*o* i colori forti e le forme sensuali di Fiume.

Come i castelli erano luoghi di avvistamento e difesa, così i **borghi cosentini rivelano la stessa storia.** Tanto che qualche studioso parla di **"paesi doppi"**: borghi storici sulle alture e propaggini moderne in pianura.

La stessa Cosenza corrisponde a questa struttura.

Il centro storico di origini antichissime, dominato dal castello in collina, è caratterizzato da via tortuose in salita, scalinate strette, bei palazzi



Calabria, San Giovanni In Fiore Tessili Caruso



Calabria, Fiumefreddo, Bruzio Salvatore Fiume



Calabria, Rossano Codex Purpureus

nobiliari. Qui una passeggiata porta al **tesoro del Museo Diocesano, con la famosa Stauroteca**, un reliquiario di finissima oreficeria, con medaglioni a smalto, donato secondo tradizione da Federico II alla città e al Duomo di impianto gotico, in cui attirano l'attenzione una miracolosa



Calabria, San Francesco Di Paola Santuario

icona bizantina e il sarcofago con un bellissimo bassorilievo sul mito di Meleagro.

La Cosenza moderna, invece, sviluppata verso metà '800 in pianura, alla confluenza tra i fiumi Crati e Busento, attira soprattutto lungo il corso Mazzini, oggi isola pedonale, ricco del **MAB, il Museo all'Aperto Bilotti**.

Si passeggia tra opere di grandissimi artisti, da Salvador Dalì a Giorgio De Chirico, da Mimmo Rotella ad Amedeo Modigliani, a Giacomo Manzù, provenienti dalla collezione donata dai mecenati cosentini Carlo ed Enzo Bilotti.

Ma tra Sibari e la modernità del MAB cosentino corrono molti secoli, molte storie e molti popoli.

Come tutto il Sud Italia, anche la terra di Cosenza ha conosciuto il passaggio di invasori, dominatori, dinastie e signori stranieri. Ognuno ha lasciato tracce del suo passaggio, ognuno ha intrecciato la sua cultura con quelle preesistenti.

Il viaggio nelle Terre di Cosenza significa anche andare alla ricerca di queste tracce e ritrovare segnali di un passato stupefacente.

Tra montagne aspre e boschi fitti, non poteva mancare lo sviluppo del **monachesimo e dell'eremitaggio**.

Tra i boschi della Sila trovarono riparo i monaci basiliani provenienti dall'Oriente in fuga dalle lotte iconoclaste, portando il culto delle icone, l'arte bizantina, i riti della Chiesa ortodossa, l'abitudine di abitare le grotte.

Nel silenzio della Sila trovò ispirazione anche il **grande Giocchino da Fiore**, "di spirito profetico dotato", come lo definì Dante.

Grande pensatore profondo e geniale, ideatore della Teoria delle tre età e dei tre cerchi trinitari, che ebbe tanta influenza su intellettuali di epoche successive, dallo stesso Dante a Michelangelo.

Il suo genio vive sia nell'abbazia fiorentina a lui dedicata a San Giovanni in Fiore, nuda e impo-

nente, sia nel Centro Studi che ogni anno, con i convegni internazionali, attira fior di studiosi da tutto il mondo.

La stessa intensa religiosità si respira nel **santuario di San Francesco di Paola dedicato al Santo patrono di tutta la Calabria.**

Anche lui, animato da una vocazione giovanile, volle rinnovare la Chiesa, fondando l'ordine dei Minimi, costruendo un romitorio all'interno delle grotte scavate nell'appennino Paolano e diffondendo la parola evangelica fino alla Corte del re di Francia. Il santuario, che intreccia il percorso primitivo tra le grotte, l'edificio in forme gotiche del '400 e l'enorme moderna chiesa consacrata alla presenza di Giovanni Paolo II, si trova in posizione elevata eccezionale tra l'Appennino e il Mare Tirreno.

Questa storia ricca di personaggi al limite del leggendario ha lasciato tracce memorabili. Una su tutte: il Codex Purpureus di Rossano.

Tra i sei più antichi evangelari al mondo, unico in Italia, Patrimonio Unesco, il Codex comprende 188 fogli di pergamena tinta di colore porporino, arricchiti da preziose miniature, capolavoro dell'arte bizantina. Portato in Calabria da monaci orientali, conservato, perduto e poi ritrovato fortunatamente, il Codex è davvero un tesoro inestimabile che si contempla con emozione.

L'ARTIGIANATO CREATIVO

Tra tesori antichi e monumenti moderni, il cosentino ci regala anche il piacere dello shopping creativo. Una tappa imperdibile è quella di **San Giovanni in Fiore sulla Sila**, dove si è sviluppata una bellissima vena di creatività artigianale.

Dalla tessitura all'oreficeria si rincorrono motivi tradizionali, simboli di felicità e amore, i galletti, le foglie di vite, le mani intrecciate, i chicchi di melograno. E poi, per artigiani che sono veri maestri d'arte, le creazioni diventano pezzi unici di arredo e di moda nelle mani di Domenico Caruso e di Giancarlo Spadafora. Una visita nei loro atelier è un viaggio nei colori e nella fantasia, senza dimenticare che le loro creazioni brillano nei palcoscenici, nella case di celebrities, di personaggi politici e addirittura in Vaticano.

LA GASTRONOMIA

E la creatività di questa terra cosentina stupisce anche a tavola, dove, senza dimenticare la tradizione, ristoranti di mare e di montagna propon-



Calabria, Cosenza MAB

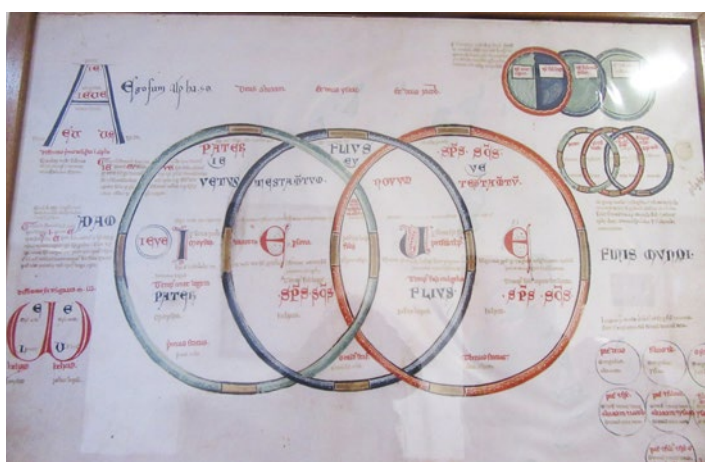


**SIBARI, STOMBI 1971
ETTORALE IN LAMINA D'ARGENTO E ORO (600-575 A.C.)**

Calabria, Sibari, Museo Archeologico



Calabria, San Giovanni in Fiore, Spadafora



Calabria, San Giovanni in Fiore, cerchi trinitari



Calabria, gastronomia



Calabria, Sila imbiancata

gono sapori originali e gustosi. Famose le patate 'mpacchiuse, che si chiamano così perché, una volta cotte, risultano appiccicate tra di loro, da abbinare a pancetta e funghi, la frittata di cipolle senza uova, le lagane e ceci, le varchiglie alla monacale, il dolce più tipico di Cosenza, nato nel convento delle Carmelitane scalze, a base di mandorle e cioccolato.

CONSIGLI DI VIAGGIO

Una visita a FiorGusto ci introduce alle prime specialità gastronomiche.

Fiorgusto è una piccola rete di imprese che propongono tutte insieme, nel punto vendita a San Giovanni in Fiore, formaggi, salumi, caffè, olio e la speciale torta Dulcis in Fiore www.fiorgusto.it

Brillo Parlante, Lorica: un'eccezionale esperienza di griglieria di carni e caciocavallo, accompagnata da ottime birre artigianali. www.ilbrilloparlante.lorica.it

Capanna del Pesce, Corigliano Calabro: l'indirizzo ideale per chi ama pesce freschissimo cucinato secondo tradizione. Tel 0983 859143

ConVivio, Fiumefreddo Bruzio: un'opera meritoria quella dell'EnOsteria ConVivio, un'osteria dedicata "a chi ama mangiare e bere bene e di chi vuole capire ciò che mangia e beve".

Le proposte vogliono far conoscere la provenienza, la storia, l'intelligenza, la fatica e la passione che stanno dietro ai sapori buoni e sani. Particolare attenzione a qualità del cibo e stagionalità, puntando sulla cucina mediterranea, buona per la salute, pulita per l'ambiente e giusta per le tasche.

Tanti piatti a base di verdure, legumi e a seconda della stagione pomodori, melanzane, peperoni, cicoria.

Per informazioni: ConVivio tel. 0982 621023

In abbinamento la Residenza d'epoca Granatello, cuore dell'albergo diffuso Borgodifiume. www.borgodifiume.it

Antica Locanda dal Povero Enzo, Cosenza: proposte originali e gustose di ricette tradizionali rivisitate, all'insegna di grande ricerca nelle materie prime. Tel. 340 240 9611

Hotel Royal: in posizione privilegiata, nel cuore di Cosenza, a pochi passi dal MAB e dal Duomo. www.hotelroyalcosenza.it

Tutte le info:

www.cs.camcom.gov.it/



PARTE DALLA PREISTORIA
E ARRIVA AI NOSTRI GIORNI
**IL VIAGGIO CHE PORTA
ALLA GROTTA MANGIAPANE
DI CUSTONACI**

di Antonio Castello



*“Di fronte m’eri Sicilia,
o nuvola di rosa sorta
dal mare! E nell’azzurro
un monte: l’Etna nevosa.
Salve o Sicilia!
Ogni aura che qui muove
pulsava una cetra od empie
una zampogna e canta
e passa...
lo era giunto dove
giunge chi sogna”.*

Ha fatto sognare Giovanni Pascoli (“Odi e Inni” - L’isola dei poeti, 1906), ma ha fatto sognare anche noi. E’ questa la sensazione che si prova giungendo alla Grotta Mangiapane e sembra quasi ritrovarsi in un’altra epoca e il pensiero corre al film di Massimo Troisi e Roberto Benigni (“Non ci resta che piangere”). Ma qui si resta con i piedi a terra e non si pian-



ge: solo l’ambiente rimanda ad un’altra epoca, il resto è tutto attuale. La Grotta fa parte di un preistorico sistema di insediamenti che conta complessivamente nove grotte, alcune delle quali inserite nel Parco Naturale del Monte Cafano,

caratterizzato da un suggestivo scenario dolomitico a picco sul mare, non molto lontano da Custonaci, località del trapanese, a circa 20 minuti d’auto da San Vito Lo Capo, in grado di offrire ai visitatori anche un bellissimo Santuario dedicato



alla Vergine Maria. Alta circa 70 metri e profonda una cinquantina di metri, la Grotta, il cui nome, Mangiapane, deriva dalla famiglia che l'ha abitata per circa 150 anni, fa parte di un antico insediamento paleolitico, come hanno dimostrato numerosi reperti rinvenuti al suo interno, a seguito di importanti scavi archeologici, condotti a cominciare dal 1870, da Guido dalla Rosa, Raymond Vaufrey e Sebastiana Tusa. Tra i tanti ritrovamenti: denti, ossa di animali, selci lavorate, ossidiana e soprattutto delle bellissime pitture rupestri. Oggi è possibile osservare alcuni di questi reperti al Museo Pepoli di





Trapani, mentre tutti gli altri sono suddivisi tra il Museo "A. Salinas" di Palermo e il Museo Etno-Antropologico di Parigi. L'intero complesso è costituito, oltre che dalla Grotta vera e propria, adibita per la temperatura costante dell'ambiente a camera da letto, da poche case mimetizzate con i colori della terra, abitate dal 1819 fino agli anni '50 da una famiglia che qui visse praticando la pastorizia e l'agricoltura. Una famiglia che, nella povertà, aveva tutto ciò che serviva per condurre una vita essenziale, fatta di sussistenza e amore per la terra, lontana dalla civiltà e dal caos delle grandi città. Un vero e proprio borgo all'interno del

quale, oltre alle abitazioni, c'erano stalle per gli animali, botteghe per praticare gli antichi mestieri (falegname, barbiere, ecc.) un forno a legna e perfino una piccola cappella. Per gli amanti del turismo naturalistico e per chi è alla ricerca di luoghi incantati in mezzo alla natura, non c'è luogo più affascinante di questo. Senza considerare che il tutto è circondato da un panorama meraviglioso che spazia dal Monte Cofano all'azzurro del mare del Golfo di Erice.

Dopo il trasferimento altrove dell'ultimo rappresentante della famiglia Mangiapane, il sito è rimasto per lungo tempo abbandonato fino a quando un

gruppo di giovani del luogo non pensò che potesse essere recuperato e destinato a migliori utilizzi. Dopo un sapiente lavoro di restauro, effettuato senza alterare nulla di quella che era l'antica destinazione, il luogo è ritornare a respirare tutta l'antica atmosfera che lo circondava un tempo. E' così nato un piccolo museo etno-antropologico all'aria aperta, testimonianza della vita rurale della Sicilia del secolo scorso. Dal 1983, all'interno della Grotta, durante il periodo natalizio, si svolge il Presepe Vivente, mentre durante il periodo estivo prende vita il Museo Vivente dei Mestieri. Grazie all'impegno di circa 160 volontari, sia il Presepe che il

Museo sono stati inseriti tra i Beni Immateriali della Sicilia. Per la sua originalità e unicità il sito viene ripetutamente sfruttato dall'industria cinematografica. Qui, ad esempio, sono stati girati alcuni episodi della serie "Il Commissario Montalbano" e, in particolare quello de "Il ladro di merendine": tra queste rupi la giovane Karima, madre di Francois, cercherà il bambino scomparso. Ma anche scene dei film "La Battaglia di Cefalonia" e "Viola di Mare". Ancora più recentemente, Dolce e Gabbana hanno scelto il luogo per girare un video che ha fatto da sfondo alla scenografia che ha accompagnato la sfilata 2020-2021. Un video che non ha dovuto fare molto per raccontare in maniera significativa una parte della storia della Sicilia.



ACQUISTA SUBITO LA FAMILY CARD



Twitter
GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



Liberi per scelta

La Family Card TURIT offre ai suoi possessori:

* **Abbonamento** annuale in esclusiva alla rivista online "Turismo all'aria aperta", Benessere e Itinerari Gustosi

* **Assicurazione** contro i rischi di responsabilità civile verso terzi del turista itinerante

* **Convenzioni** con strutture ricettive, servizi utili e di assistenza e di compagnie di navigazione

* **Accesso** al nostro portale www.viaggiarelitalia.it

* **Prezzi particolari** nei nostri tour per tutta l'Italia e all'estero

Inoltre

* **Tessera Vivi Parchi** ad un prezzo agevolato per momenti di relax con i figli o nipoti

* **Polizza Camper** con la D'Orazio Assicurazioni a costi vantaggiosi



VIAGGIARE
e' Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it



TRANSLESSINIA IN MOTO

UN'ESPERIENZA PER TUTTI

di Barbara Barichello e Luigi Battistella

Continua il racconto del viaggio motociclistico pubblicato a pagina 28 del numero di gennaio 2024 di Turismo all'Aria Aperta, che vi invitiamo a leggere. **Siamo pronti a rimetterci in moto!**

Dopo la notte ristoratrice trascorsa al **B&B "Antico Fenilon" di Brentino Belluno** decidiamo per una nuova giornata tutta curve e strade bianche! Attraversiamo il fiume Adige e seguiamo le indicazioni per **Fosse** e Sant'Anna d'Alfaedo: sarà che la strada è stata asfaltata recentemente, sarà che è una giornata veramente spettacolare con magnifiche viste sulla Val d'Adige ma, una volta arrivati in cima alla salita, la tentazione di scendere e ripercorrerla è

davvero forte! Grazie alla sagacia dei nostri compagni di viaggio, decidiamo di proseguire verso la strada provinciale n.14 seguendo le indicazioni per il **Passo Fittanze** ed Erbezzo. Dalla bellezza e dal traffico della strada del Brennero, ci si addentra in un territorio bucolico dove il tempo sembra essersi fermato: prati verdissimi, boschi e paesi con abitazioni molto particolari. Tutte o quasi le case hanno il tetto rivestito da lastroni in pie-



tra chiara, costruzioni veramente ardite e per noi di gran pregio. In realtà scopriamo che qui ci sono delle cave di pietra, si tratta della Pietra della Lessinia, cioè una pietra chiara, ricchissima di fossili che è stata inizialmente usata per la costruzione di muraure, coperture e recinzioni in questa parte di Veneto ma successivamente è diventata famosa per il colore e le inclusioni ed ora è utilizzata un po' ovunque in ambito edilizio o arredo urbano. La strada sale più o meno tortuosa e finora è asfaltata ma in prossimità del **Passo Fittanze della Sega** ecco che inizia lo sterrato, fatto di pietre bianche di piccole dimensioni, dunque ben percorribile sia in moto che in auto, anche se la maggior parte degli incontri che facciamo sono con ciclisti o escursionisti a piedi. A Passo Fittanze poi c'è

un parcheggio e soprattutto un monumento: d'obbligo una sosta sia per il panorama che per scoprire di cosa si tratta. C'è un pennone aguzzo alto poco meno di venti metri con due aquile scolpite, una più in basso dall'aria sconfitta e triste, l'altra svetta più alta fiera per la vittoria: siamo davanti al monumento dedicato ai caduti di tutte le guerre voluto dagli alpini della provincia. Risaliamo in sella alle nostre moto e proseguiamo lungo la strada provinciale n. 14: siamo al confine tra le province di Verona e di Trento ma un tempo qui passava il confine tra Italia e impero Austro-ungarico, perciò questa è stata una zona di grandi battaglie e di costruzione di sistemi difensivi. Raggiungiamo il bivio "del Pidocchio" e proseguiamo in vista del "**Ridotto del Pidocchio**", cioè un sistema





di trincee che il genio militare ha saputo abilmente trasformare sfruttando la naturale conformazione del terreno per arrivare a costruire gallerie, stanze, corridoi, cucine, scale insomma tutto ciò che poteva servire durante i terribili momenti della Prima Guerra mondiale quando qui si sono trovati a combattere i giovani italiani.

Il percorso segue sterrato fino a che raggiungiamo il **rifugio Podesteria**: sappiamo di essere a metà del percorso anche se rispetto ad altre uscite off-road non siamo ancora stanchi. Forse è il panorama che ci circonda a non farci sentire la fatica o forse, ma questo è più veritiero, il percorso è molto semplice e percorribile con qualunque moto e da qualunque motociclista.

Continuiamo fino al rifugio Primaneve e poi scendiamo al **Passo del Branchetto**: ormai siamo di nuovo sull'asfalto e



il nostro giro continua in tranquillità. Si perché non vogliamo lasciare la zona senza un passaggio al **Ponte di Veja**: da reminescenze scolastiche, sappiamo che Dante, quando si trovava a Verona, dovrebbe essere passato per la zona della Lessinia. Infatti si narra che alcune delle meraviglie naturali di questa provincia, lo abbiano ispirato per descrivere parti della sua Divina

Commedia. Ebbene, pare che il ponte di Veja, quest'enorme arco naturale di roccia che stiamo per raggiungere, sia stato l'ispirazione per parlare delle Malebolge nell'Inferno dantesco.

Nonostante sia ancora nel comune di Sant'Anna d'Alfaedo, il percorso per arrivare al **Ponte di Veja** ci fa passare anche da Bosco Chiesanuova, che è un'altro comune della Lessinia, forse

quello più famoso. Al ponte di Veja incontriamo un ampio parcheggio e accanto un castagno vecchissimo, indicato come il "Castagno di Dante", lo superiamo e ci incamminiamo seguendo le indicazioni per l'arco naturale. Il sentiero è piuttosto scivoloso ma brevissimo, si tratta di poche centinaia di metri. Il verde del muschio contrasta con la roccia grigia e l'arco nella sua parte inferiore ha una colorazione rossastra tipica della roccia della Lessinia.

Evitiamo qualche goccia che cade dall'alto e dopo essere passati con attenzione sotto all'arco, risaliamo per oltrepassarlo da sopra; siamo in un bosco di castagni ma quando attraversiamo il ponte di roccia dobbiamo comunque fare attenzione e capiamo come mai Dante sia stato tanto colpito dalla voragine che si apre sotto di noi.

Ormai il pomeriggio è inoltrato, dobbiamo assolutamente tornare verso casa: anche oggi il nostro percorso non è stato lunghissimo ma sicuramente denso di emozioni e nei nostri occhi ancora rivediamo, come in un film, paesaggi, persone e luoghi che sicuramente ci accompagneranno ancora.

UNA CANTINA PARTICOLARE: L'ANTICO FENILON

La Valle dell'Adige è costellata di vigneti, con alcuni vitigni di radice centenaria che danno vini particolari tra cui un autotono chiamato "Enantio". Poco prima di Brentino, nella frazione di Preabocco abbiamo conosciuto casualmente la cantina dell'**Azienda Agricola "Antico Fenilon"**, situata in un antico edificio seicentesco un tempo adibito a stalla e fienile.



Dopo un riuscito restauro conservativo della parte esterna e della fruttuaia dove vengono poste le uve ad appassire, i proprietari hanno ripreso con rinnovata passione l'attività di famiglia: dai vigneti chardonnay ed enantio coltivati intorno all'edificio producono vini pregiati e particolari. Le vicende storiche familiari si intrecciano indissolubilmente con la Grande Storia di questa terra: un tempo confine con l'Impero austro-ungarico e zona di grandi battaglie sia nella prima che nella seconda guerra ma si inseriscono nell'ambiente naturale del Monte Baldo.

I nomi delle etichette si ispirano sia ai percorsi della palestra di roccia che sovrasta l'azienda sia alle vicende storiche locali: così troviamo vini rossi e bianchi realizzati in piccole quantità ma curatissimi nei dettagli.

Per non parlare del vino spumante con cui l'azienda si è lanciata sul mercato: da un invecchiamento di 24, si è passati ai 36, 48 fino ai 60 mesi di invecchiamento che permettono di ottenere uno spumante di qualità extra-dry e a dosaggio zero che è una vera delizia.

Personalmente, il nostro preferito, però, è un passito di uva rossa chiamato "Ardite Gocce": "gocce" per via del fatto che solo il 30% del volume di uva, a seguito del periodo di appassitura, riesce a vinificare e "ardite" perché si dice che durante la prima guerra mondiale delle truppe di "Arditi" si siano stanziati proprio in questi locali.

Dal giugno 2023 l'Azienda ha arricchito la sua offerta proponendo quattro camere, dagli arredi curati nei più piccoli dettagli, entrando quindi a far parte del circuito dei B&B.



Azienda agricola "Antico Fenilon" - località Fenilon -
Frazione Preabocco - Brentino Belluno (Vr)
GPS N 45,6237426, E 10,859398

Vivi l'avventura con Gigaset GX4

Lo smartphone rugged di Gigaset ideale
per la vita all'aria aperta.

Resiste all'acqua, alla polvere e
agli urti: perfetto per lavoro, sport,
hobby o attività all'aperto

Batteria lunga durata: dura
almeno due giorni con un utilizzo
medio e più a lungo in standby

Display HD+ V-Notch da 6,1"
con facile utilizzo con mani
bagnate e guanti



Acquista Gigaset GX4 sul sito www.gigaset.com
Fino al 31 di gennaio, per tutti i lettori di Turismo all'Aria
Aperta, Gigaset GX4 è disponibile con uno
sconto del 15% inserendo il
codice: **GX4-GIGA15** al carrello


MADE IN GERMANY

www.gigaset.com

Gigaset

EVENTI da non Perdere

CARNEVALE DI FANO

14 CARRI ALLEGORICI E 200 QUINTALI DI DOLCIUMI
BEATRICE VENEZI OSPITE

di Tania Turnaturi



EVENTI da non Perdere

Il Carnevale di Fano (PU) risale al 1347 ed è il più antico d'Italia, ma è anche l'unico che prevede il lancio di dolciumi. Durante le tre sfilate (28 gennaio, 4 e 11 febbraio), infatti, andrà in scena il famoso "Getto" dai carri allegorici di prima categoria, alti fino a 18 metri, col lancio sul pubblico (circa 50.000 persone nelle tre domeniche) di 200 quintali di caramelle e cioccolatini.

È anche possibile prenotare una postazione getto sul carro. Il programma dell'edizione 2024 è stato presentato a Roma nella sede dell'Enit, l'agenzia nazionale del turismo. **Ivana Jelinic**, CEO di Enit ha sottolineato: "La storia, la cultura, la tradizione popolare creano un binomio vincente e bisogna continuare a sostenere la manifestazione per aprirla ad un pubblico internazionale. Scoprire il Carnevale significa scoprire un tratto distintivo della città". **Federico Mollicone**, presidente della VII Commissione Cultura, Scienza e Istruzione alla Camera ha ricordato che "La scelta di Beatrice Venezi come madrina impreziosisce l'evento, che ha ottenuto il secondo posto nella graduatoria dei contributi dedicati dal Ministero della Cultura ai Carnevali storici italiani. Quindi il 'genius loci' è esaltato dalle tradizioni delle nostre città". L'onorevole **Antonio Baldelli** ha evidenziato che "Il Carnevale di Fano è uno strumento di marketing turistico che permette di destagionalizzare in periodi di bassa stagione". Novità di quest'anno è la **partnership con Trenitalia**, come spiega il referente territoriale **Marco Trotta**: "A tutti coloro che arriveranno a Fano a bordo di treni regionali Trenitalia verrà riservato un ingresso agevolato



alla kermesse, come buona pratica per promuovere la sostenibilità come cultura negli spostamenti". Il sindaco **Massimo Seri** ha ricordato che "Il Carnevale è una cosa seria perché cultura, arte e creatività si tramandano e tengono viva la tradizione. Il nostro Carnevale è ancorato alla propria identità, ma è proiettato anche al futuro con la tecnologia che caratterizza i nuovi carri allegorici". Per l'assessore al Turismo **Etienn Lucarelli** "È evidente la bontà del percorso che stiamo portando avanti per diventare Patrimonio Unesco. Oggi il Carnevale di Fano è il cuore di un progetto che intende valorizzare i Carnevali italiani". Infatti, il carnevale di Fano è capofila del progetto per il riconoscimento dei **Carnevali storici come patrimonio immateriale dell'Unesco** ed ha ospitato la firma del protocollo d'intesa del percorso che vede coinvolti anche i Comuni di Acireale, Avola, Cento, Foiano, Melilli, San Giovanni in Persiceto, Putignano, Sciacca e Tempio Pausania. La presidente dell'Ente Carnevalesca **Maria Flora Giammarioli** ha

sottolineato il "Valore del Carnevale di Fano in una dimensione nazionale e internazionale, per la capacità di mantenere fede alle proprie radici con lo sguardo rivolto al futuro attraverso la chiave dell'innovazione. Un'edizione 2024 pronta, come sempre, a stupire e a regalare un'emozione unica". Una peculiarità è la **Musica Arabita** (dal dialetto fanese "Arrabbiata"), stravagante street band che dal 1923 accompagna le sfilate suonando i **batanaj**: campanacci, caffettiere, pentoloni, ombrelli, tenaglie e quant'altro da un carro tutto suo. In sintonia con il tema di questa edizione "**In viaggio col Vulón: Fuori dalle righe...e dagli spazi!**" è la madrina **Beatrice Venezi**, la giovane direttrice d'orchestra che vuole essere chiamata "direttore". A Venezi, a Fano per una produzione concertistica dell'Orchestra Sinfonica Rossini, è dedicato dal maestro carrista Paolo Furlani il "Pupo" dal titolo "Chiamatemi Direttore". Alle dieci maschere dei Carnevali d'Italia che fanno parte del memorandum per il riconoscimento del Patrimonio Immateriale dell'Unesco



sco, Valeria Guerra, ha dedicato "Jack in the box ovvero pupazzo a molla". Altro carro nuovo di seconda categoria è "Te dag el Brudet 2: la vendetta" di Matteo Angherà ispirato ai due prodotti tipici fanesi Brodetto e Moretta, pesci che si fanno beffe dei cuochi 'cucinandoli' in succulente padelle. Due i carri nuovi di prima categoria. "Il Mangiasogni" di Luca Vassilich, perché "In questa società che ci vuole omologati, freddi, rapidi, produttivi e consumisti, è fondamentale essere ancora in grado di sognare", e "Ho visto l'A.I. che bacia lui..." di Mauro Chiappa che prende spunto dall'Intelligenza Artificiale che non può riprodurre la vertigine generata da un bacio, abbinata ad un tormentone musicale. Corso mascherato alle ore 15 di domenica 28 gennaio, 4 e 11 febbraio; alle ore 10 sfilano i bambini delle scuole della città con le maschere realizzate

durante l'anno. **Giovedì grasso** (8 febbraio) a piazza XX Settembre spettacoli di clownerie in collaborazione con l'Accademia Internazionale di Teatro di Roma e di danza grazie a 'GDO- Gruppo Danza Oggi' della Provincia di Ancona, che con le proprie produzioni raccontano il territorio marchigiano. **Martedì grasso** (13 febbraio) il Carnevale terminerà con la cerimonia del rogo del Pupo, "purificazione" per l'inizio della Quaresima. Riproposta la lotteria del Carnevale che mette in palio una crociera per due persone. Novità importante dell'edizione 2024 è l'ingresso ridotto (escluso palchi e tribune per i possessori di abbonamento annuale, mensile o settimanale regionale Trenitalia valido per raggiungere Fano e per tutti i possessori di un biglietto di corsa semplice regionale Trenitalia, grazie all'accordo di co-marketing siglato tra Ente Carnevale-



sca e Trenitalia che promuoverà il Carnevale di Fano sugli schermi delle emittitrici self-service del circuito regionale nelle regioni Marche, Abruzzo ed Umbria, sugli impianti video dei treni regionali (muniti di monitor di bordo) relativi ai servizi di competenza della regione Marche oltre che sul sito www.trenitalia.com e nella pagina Facebook di Trenitalia. www.carnevaldifano.com

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

AL-KO

QUALITY FOR LIFE

I MIGLIORI MARCHI SCELTI DAI LETTORI: AL-KO E SAWIKO SUL PODIO

Ogni anno i lettori delle riviste specializzate **promobil** e **Caravaning** votano le migliori marche nel mercato dei veicoli ricreazionali. Per il **2024**, **AL-KO** si è classificata al **1° posto** nella categoria **Motorhome Chassis Technology** e al **2° posto** per i suoi **pedini stabilizzatori**, mentre la sua affiliata **Sawiko** si è classificata al **3° posto** nella categoria **portabiciclette**. I **sistemi di manovra AL-KO** hanno conquistato il **1° posto** nella categoria **Caravan**.



I lettori di **promobil** e **Caravaning**, ovvero le principali riviste specializzate europee, hanno votato ancora una volta per i loro marchi preferiti.

Grazie alla partecipazione di diverse migliaia di lettori, i premi forniscono informazioni utili su quali produttori e prodotti nel mercato dei veicoli per

il tempo libero sono particolarmente apprezzati dagli utenti.

In questo sondaggio sui lettori, **AL-KO** è stata nominata ancora una volta Best Brand nella categoria **Motorhome Chassis Technology**, arrivando così a vantare più di una dozzina di vittorie in totale. **AL-KO** è stata votata anche come Best Brand

per i suoi sistemi di manovra per caravan.

Molto bene anche i pedini stabilizzatori per camper che si sono classificati al 2° posto. **Sawiko** ha conquistato il 3° posto nella categoria **Bicycle Carriers for Motorhomes**, ovvero i portabiciclette.

Vetrina CAMPER

"È estremamente motivante sapere che possiamo ancora stupire i clienti con l'elevata qualità dei nostri prodotti e il miglior servizio possibile ogni anno," ha affermato Harald Hiller, President e CEO di AL-KO Vehicle Technology Group. "Siamo grati per la grande fiducia che i lettori ci hanno dimostrato. Tutti i nostri team lavorano ogni giorno per garantire che i clienti possano aspettarsi sempre il meglio da AL-KO in termini di comfort, sicurezza ed esperienze di qualità".



AL-KO
QUALITY FOR LIFE

CAMPER E CARAVAN SEMPRE IN PIANO

LevelM e LevelC di E&P Hydraulics - i sistemi di livellamento automatico pronti all'uso

- | Livellamento completamente automatico in meno di due minuti
- | Per camper da 3,5 a 22 tonnellate e caravan fino a 3,5 tonnellate
- | Appoggio stabile e sicuro
- | Completamente idraulici

Per info, domande e per l'installazione del tuo sistema di livellamento automatico 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



Dethleffs

Un amico della famiglia

LE NOVITÀ DETHLEFFS PRESENTATE ALLA FIERA CMT DI STOCCARDA

ALLA FIERA DEL TURISMO E DEL TEMPO LIBERO CMT, CHE SI È TENUTA A STOCCARDA DAL 13 AL 21 GENNAIO, DETHLEFFS HA PRESENTATO IN ANTEPRIMA MONDIALE LE SUE GRANDI NOVITÀ.



DETHLEFFS TREND

IL NUOVO TREND DETHLEFFS: PIÙ COMFORT PER VIAGGIARE, PIÙ COMFORT PER VIVERE

Nel 2024 Dethleffs rinnova Trend, la sua serie di camper più venduta, completamente ridisegnata all'interno e all'esterno. Il nuovo Trend, basato sul Fiat Ducato, sostituisce le precedenti serie Trend, Pulse e Pulse Classic. Il Trend continuerà a essere disponibile come modello semi-integrato e integrato. I modelli semintegrati hanno ora il cofano del tetto dalla forma aerodinamica del precedente Pulse Classic. I modelli integrati riprendono la parte anteriore del Pulse e hanno la porta della cabina a sinistra come standard. La struttura intelligente della carrozzeria Lifetime con sottoscocca



DETHLEFFS TREND



DETHLEFFS GLOBETRAIL 640ER

senza legno, anch'essa di serie, conferisce al Trend una vita utile eccezionalmente lunga.

Il nuovo Trend è inoltre caratterizzato da numerose dotazioni di comfort già incluse nell'equipaggiamento di base, come la porta della carrozzeria larga 70 cm con ingresso coupé, il pavimento piano dalla cabina di guida al bagno e l'ampio garage posteriore con sportelli azionabili con una sola mano a destra e a sinistra. Il concetto di illuminazione Light Moments, disponibile come optional, garantisce un'atmosfera particolarmente suggestiva nel Trend.

YOKA GO: CROSSOVER TRA CAMPER E CAMPER VAN

Con lo Yoka Go, Dethleffs ha creato una classe di veicoli completamente nuova, ammirata per la prima volta al CMT. Come crossover di successo tra camper e campervan, lo Yoka Go combina le dimensioni compatte di un furgone di 599 centimetri di lunghezza e 220 centimetri di larghezza con la carrozzeria isolata di un autocaravan semi-integrato sulla base del Ford Transit. Nonostante il design compatto, lo Yoka Go offre una straordinaria quantità di spazio di stivaggio e può essere facilmente caricato attraverso l'esclusiva porta della zona giorno a doppia anta larga 115 centimetri.

Con un motore diesel da 130 CV e una serie di sistemi di assistenza come il controllo della trazione, l'assistenza alla partenza in salita e l'assisten-



DETHLEFFS GLOBETRAIL 640ER

za alla frenata, lo Yoka Go è il furgone da turismo ideale per gli amanti della vita all'aria aperta.

IL CAMPER GLOBETRAIL PER LA PRIMA VOLTA BASATO SUL VW CRAFTER

Come altra anteprima CMT, Dethleffs ha presentato il camper Globetrail basato sul VW Crafter con motore diesel TDI da 2,0 litri. Con il Globetrail 600 DR Performance, Dethleffs stabilisce la nuova linea di prodotti "Performance", che sta per fascia media superiore. La dotazione di serie comprende sedili pilota Comfort+ e un comodo sedile a panca con schienale reclinabile in seconda fila. I rivestimenti delle pareti in tessuto con effetto feltro creano un'atmosfera accogliente in tutto l'abitacolo. Il concetto di illuminazione a quattro livelli "Light



CARAVAN FAMILIARE C'GO UP 525

Moments" crea un'atmosfera suggestiva. L'innovativo bagno spazioso del Globetrail Performance stabilisce nuovi standard nella categoria, con una doccia a livello del pavimento per la prima volta. Le estensioni laterali nella parte posteriore creano spazio per un letto trasversale di 2,0 x 1,4 metri con rete a molle a disco.

Oltre al Globetrail Performance, Dethleffs ha aggiunto alla gamma Globetrail altri layout, integrati nelle linee di allestimento Classic e Advantage. Sono ora disponibili dodici layout con cinque diversi tipi di bagno.

ROULOTTE PER FAMIGLIE C'GO E C'GO UP IN UNA NUOVA VESTE

Dethleffs ha dotato la sua caravan familiare c'go e il modello con letto basculante c'go up di interni completamente nuovi. La zona giorno accoglie il camper con colori caldi e naturalmente chiari sul soffitto e sulle pareti, che contrastano armoniosamente con le superfici chiare dei mobili. I rivestimenti murali color cappuccino con texture in pelle si alternano a superfici grigio chiaro con effetto lino. Il nuovo e robusto pavimento con decoro grafico grigio-marrone è resistente allo sporco



CARAVAN FAMILIARE C'GO UP 525

e completa il moderno design degli interni della c'go. I tre nuovi mondi abitativi Ronda, Estepona e Manilva sono caratterizzati da rivestimenti in marrone scuro, verde tenue o cognac e conferiscono alla zona giorno un'atmosfera vacanziera. La System Information Unit (SIU) di Dethleffs, che consente di richiamare le informazioni sul veicolo tramite un'applicazione per smartphone, è ora di serie nella c'go. Di serie viene fornita con i sensori di "tensione" e "livellamento", mentre altri sensori sono disponibili come accessori.

la proposta Turit per la ripresa del
Turismo Itinerante



VIAGGIARE
e' Italia
che non conosci

www.viaggiarelitalia.it

THETFORD VINCE IL PREMIO BESTE MARKEN 2024

La rivista tedesca **Promobil**, specializzata nel settore camper, ha chiesto ai propri lettori di partecipare all'annuale sondaggio per decidere i **migliori marchi del 2024**. Thetford è lieta e orgogliosa di essersi aggiudicata ancora una volta il **primo posto nella categoria Impianti igienico-sanitari di bordo**.

UNA MAGGIORANZA SCHIACCIANTE

Ancora una volta, una maggioranza ha premiato Thetford con il primo posto nella categoria dei sistemi igienico-sanitari nel settore dei camper. A prescindere dal settore, sono pochi i marchi che possono vantare di essere stati leader di mercato per un periodo così lungo. Il fatto che Thetford riesca in questa sfida testimonia l'elevata soddisfazione dei suoi clienti. I risultati di questa indagine annuale sugli utenti sono per Thetford un forte stimolo per il futuro.

Norbert van Noesel, Marketing Manager di Thetford: *"Noi di Thetford non diamo mai per scontato questo risultato, anzi, è nostra intenzione lavorare duramente anno dopo anno per conservare questa posizione. Pur essendo cresciuti in modo tale da rappresentare molto di più dei soli impianti igienico-sanitari, siamo sempre più orgogliosi di trovarci in testa a questa classifica."*

LEADER DI MERCATO

Oltre a occupare il primo posto al mondo nel settore dei servizi igienico-sanitari per camper e



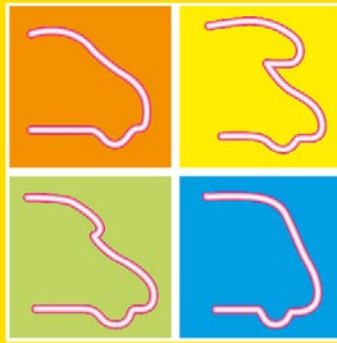
Vetrina CAMPER

campeggio, Thetford è cresciuta fino a ottenere un'ottima posizione di mercato sia nel settore della refrigerazione che in quello degli apparecchi di cottura. I premi "Beste Marken" includono la categoria "Frigoriferi e Cool Box". Norbert van Noesel: "Thetford è orgogliosa di aver conquistato il secondo posto in questa categoria. Pur non avendo trascorsi nella produzione di frigoriferi, tuttavia migliorando anno dopo anno la propria posizione nel settore dei frigoriferi sia ad assorbimento che e a compressore 12V, Thetford è cresciuta fino a diventare leader di mercato. Consideriamo questo successo come un incoraggiamento a proseguire il nostro sviluppo in questo segmento di mercato."

BESTE MARKEN 2024

1. PLATZ

Thetford
Toilettensysteme

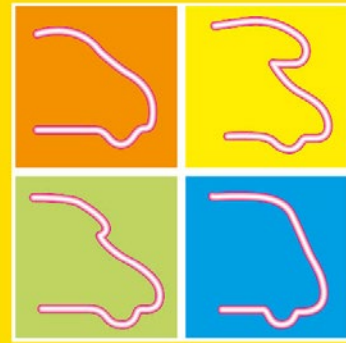


pro
mobil

BESTE MARKEN 2024

2. PLATZ

Thetford
Kühlschränke und Kühlboxen



pro
mobil

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



thetford.com

DEFINIRE NUOVI STANDARD: IL COMPATTO HYMER ML-T 570

- Perfetto per gli avventurieri: Hymer presenta il nuovo allestimento compatto ML-T 570 alla fiera CMT 2024
- Nuove geometrie di arredamento e intelligenti soluzioni di spazio consentono di sfruttare al meglio il camper semintegrato corto da 6,74 metri
- Inoltre, Hymer lancia in fiera l'attraente ML-T 570 in edizione speciale Xperience.

BAD WALDSEE, 12. 01. 2024

Che si tratti di un'avventura di viaggio più lunga o di una fuga spontanea nel fine settimana: il nuovo Hymer ML-T 570 non solo colpisce per i suoi nuovi e diversi ambienti di design, le sue funzioni di comfort e le sue intelligenti caratteristiche di autosufficienza, ma rappresenta, con la sua combinazione di manovrabilità e spaziosità, la scelta perfetta per chiunque voglia vivere grandi avventure in uno spazio compatto.

Solo 24 cm separano il nuovo Hymer ML-T dal suo "fratello maggiore", l'ML-T 580. Ma i viaggiatori notano immediatamente l'effetto sorprendente di queste dimensioni ridotte durante la guida e le manovre. Infatti, le dimensioni esterne e interne più compatte garantiscono una manovrabilità ancora maggiore e un comportamento di guida piacevole. Tuttavia, la lunghezza ridotta non significa che i viaggiatori debbano rinunciare alle comodità. In termini di equipaggiamento e prestazioni del veicolo, l'Hymer ML-T 570 non ha nulla da invidiare al modello 580, più grande.



I vani portaoggetti di nuova concezione assicurano che ogni angolo del camper sia sfruttato al meglio. Il veicolo offre molto spazio all'interno per gli oggetti personali e le attrezzature. Grazie a una progettazione intelligente, gli autisti hanno tutto ciò che serve a portata di mano senza che l'interno appaia ingombro.

È possibile scegliere tra due nuovi mondi di stile premium per l'arredamento moderno.

Il mondo dello stile "Velvet Ash" predilige il legno scuro. Insieme ai rivestimenti chiari delle pareti, crea un'atmosfera accogliente. Il mondo dello stile "Native Bamboo" colpisce per gli elementi

di tendenza in bambù. Il nuovo design delle sedute e gli elementi di rivestimento di alta qualità con guide multifunzionali su finestre e porte contribuiscono a creare un'atmosfera familiare. L'ergonomia migliorata garantisce ancora di più l'esperienza di sonno nell'Hymer ML-T 570. Come ulteriore punto a favore del comfort di riposo, i letti sono lunghi 190 cm e 186 cm. In questo modo il letto del lato guida è più lungo di 7 cm rispetto al suo predecessore.

L'abitacolo è completato da un concetto di illuminazione rivisto con luci ambientali - la cui intensità luminosa può essere regolata individualmente - e diverse

Vetrina CAMPER

luci di lettura che possono essere agganciate alle guide multifunzionali. Il nuovo modello convince anche all'esterno con un rivestimento dinamico di serie, una tenda da sole illuminata e barre portatutto e scaletta nere.

Caratteristiche intelligenti per viaggiare in autonomia, come il nuovo Smart Battery System 2.0, il controllo intelligente dell'area abitativa tramite l'app Hymer Connect e le aggiunte opzionali, come il filtro dell'acqua o due pannelli solari da 95W, fanno di questo camper un pioniere in termini di innovazione. Pertanto, nulla impedisce di viaggiare in modo intuitivo e confortevole e ciò facilita anche i campeggiatori alle prime armi.

MODELLO SPECIALE M-LT 570 XPERIENCE EDITION

In occasione del CMT 2024, Hymer presenterà per la prima volta anche l'edizione speciale ML-T 570 Xperience, che risulta particolarmente attraente in termini di design, peso e prezzo. Con le grafiche dell'edizione, gli esclusivi cerchi Borbet neri opachi da 16", il tendalino nero e molte altre caratteristiche, il veicolo è un vero e proprio richiamo visivo. Insieme alle dimensioni compatte, la trazione posteriore garantisce la massima manovrabilità, a fronte di un peso contenuto. Ulteriori dotazioni come il serbatoio da 93 litri, l'assistente alla distanza di sicurezza DISTRONIC PLUS, l'MBUX con navigazione e telecamera per la retromarcia o la



comoda dinette e il design del sistema letto completano il pacchetto.

Tutte le versioni del nuovo Hymer ML-T 570 sono già disponibili presso i concessionari.

L'edizione speciale è disponibile solo con trazione posteriore.

Per maggiori informazioni, visitate il sito www.hymer.com



OSCURARE I VETRI DELL'AUTO È LEGALE?

Sanzioni relative all'oscuramento dei vetri anteriori della macchina: quando è necessaria la verifica della motorizzazione? In Italia, modificare le caratteristiche di un veicolo, come l'oscuramento dei vetri, può comportare obblighi legali specifici e sanzioni in caso di inadempienza.

Un recente caso giudiziario ha fatto luce su questa tematica, stabilendo se l'apposizione di pellicole oscuranti sui vetri anteriori senza aggiornare la carta di circolazione può costare una multa stradale. In altri termini oscurare i vetri dell'auto è legale? La risposta è stata fornita dalla Cassazione.

Scopriamo insieme quali sono le regole da rispettare e le possibili conseguenze legali.

VETRI OSCURATI.

L'oscuramento dei vetri anteriori di un veicolo richiede una verifica specifica presso la Motorizzazione. Se viene apportata una modifica costruttiva o funzionale, come l'applicazione di pellicole oscuranti, è obbligatorio sottoporre il veicolo a una verifica per aggiornare la carta di circolazione.

A norma del codice della strada infatti «i veicoli a motore debbono essere sottoposti a visita e prova presso gli uffici del Dipartimento per i trasporti terrestri quando siano apportate una o più modifiche alle caratteristiche costruttive o funzionali».

Questa interpretazione è stata confermata dalla sentenza della Cassazione civile, sezione II, del 29 novembre 2023, numero 33230.

LA VICENDA

Nel caso specifico avvenuto in Trentino, una società è stata multata dalla Polizia municipale per aver circolato con un veicolo avente i vetri anteriori oscurati senza aver aggiornato la carta di circolazione. Questo ha rappresentato una violazione del Codice della strada, che richiede una verifica presso gli uffici del Dipartimento per i trasporti terrestri in caso di modifiche alle caratteristiche del veicolo. La società ha sostenuto in Cassazione che l'installazione di pellicole oscuranti non costituisse una modifica costruttiva e funzionale sanzionabile. Tuttavia, la tesi non è stata accolta dai giudici. Perché l'applicazione di pellicole oscuranti sui vetri è vietata?

Secondo la Cassazione, «l'apposizione di pellicole oscuranti sui vetri anteriori dei veicoli è espressamente vietata» da alcune direttive europee «immediatamente applicabili anche in Italia». E la ragione di tale divieto è chiara: «impedire che venga limitato, anche solo parzialmente, il campo di visibilità del conducente».

Ciò trova conferma anche in una circolare, risalente al maggio del 2002, della direzione generale della Motorizzazione, secondo cui «l'applicazione di tali pellicole incide sul campo di visibilità del conducente» ed è catalogabile come modifica delle «caratteristiche costruttive e funzionali del veicolo».

Quindi l'apposizione delle pellicole «costituisce una modifica delle caratteristiche costruttive e funzionali del mezzo» e quindi «comporta la necessità che il proprietario del veicolo lo sottoponga a visita e prova presso la Motorizzazione civile».

Quali sono le conseguenze della mancata verifica? Se il proprietario del veicolo non sottopone il mezzo a verifica presso la Motorizzazione civile dopo aver applicato le pellicole, la condotta è sanzionabile secondo il Codice della Strada.

Come interpretano i giudici l'omissione della verifica?

I giudici hanno sottolineato che «in caso di apposizione di pellicole oscuranti, si intende come sanzionato il fatto in sé della mancata sottoposizione del veicolo a visita e prova presso la Motorizzazione civile, in quanto ciò costituisce la violazione di un obbligo di cooperazione del privato con la pubblica amministrazione, indipendentemente dalla circostanza che le pellicole possano essere omologate, se del caso, con l'aggiornamento della carta di circolazione, circostanza di cui si può verificare l'avveramento solo all'esito della visita e della prova».

Corte di Cassazione, sezione II civile ordinanza n. 33230 del 29 novembre 2023

FATTI DI CAUSA

Nel 2019 l'agenzia per il lavoro Sapiens s.p.a. proponeva appello, dinanzi al Tribunale di Trento, avverso la sentenza del Giudice di pace di Trento

di rigetto dell'opposizione a verbale di accertamento della violazione prevista dall'art. 78 Codice della Strada (C.d.S.), elevato dalla Polizia municipale del Comune di (omissis) per aver circolato con veicolo al quale erano state apportate modifiche – eseguite mediante l'apposizione di pellicole oscuranti – senza aggiornare la carta di circolazione.

Il giudice di primo grado aveva ridotto la sanzione nel minimo edittale, compensando le spese processuali.

La Sapiens s.p.a. denunciava, con il proposto atto di appello, l'errore di ritenere che qualsiasi variazione apportata alle caratteristiche generali costruttive e funzionali del veicolo, compresa la suddetta modificazione, rientri tra quelle che richiedono la verifica presso la Motorizzazione civile e il superamento del controllo al fine dell'aggiornamento della carta di circolazione.

Sosteneva, in particolare, che:

(a) il fatto descritto nel verbale (cioè l'apposizione di pellicole oscuranti) non poteva essere riconducibile all'art. 78 C.d.S., non trattandosi di caratteristiche indicate nella carta di circolazione; (b) non sussisteva alcuna norma che imponesse in tal caso una revisione al fine di aggiornamento della carta di circolazione;

(c) eventualmente si sarebbe dovuta comminare la sanzione contemplata dall'art. 71 C.d.S., per avere circolato con veicolo a motore non conforme alle prescrizioni stabilite dal regolamento di esecuzione C.d.S.

Il Tribunale di Trento, con la sentenza n. 517/2020, rigettava l'appello, confermando la pronuncia di primo grado.

Ricorre in cassazione la società appellante soccombente con un motivo, illustrato da memoria. Resiste il Comune di [...] con controricorso, anch'esso illustrato da memoria.

RAGIONI DELLA DECISIONE

1. – L'unico motivo denuncia la violazione e falsa applicazione dell'art. 71 C.d.S., art. 78 C.d.S., commi 1, 3 e 4, artt. 227 e 236 reg. esec. C.d.S., lamentando l'erroneità della sentenza impugnata con quale si era ritenuto che l'installazione di pellicole oscuranti sui vetri anteriori di un autoveicolo comporti una modifica costruttiva e funzionale sanzionabile, in caso di mancata sottoposizione della vettura a visita e prova presso la Motorizzazione civile, integrava l'illecito di cui all'art. 78 C.d.S., anziché quello sanzionato dall'art. 71 C.d.S., u.c., che punisce la circolazione con un veicolo non conforme al regolamento di esecuzione del C.d.S.. La parte censurata della sentenza di appello

è essenzialmente la seguente. L'apposizione di pellicole oscuranti sui vetri anteriori dei veicoli è espressamente vietata dalle direttive Europee. In particolare, rilevano le direttive 92/22/CEE (vetri di sicurezza), 71/127/CEE (specchi retrovisori) e 77/649/CEE (campo di visibilità anteriore). Tali direttive vietano le pellicole oscuranti sui vetri anteriori dei veicoli.

La ratio è, pertanto, chiara: impedire che venga limitato anche solo parzialmente il campo di visibilità del conducente. Si tratta di direttive self-executing dell'Unione Europea, le quali, quindi, sono immediatamente applicabili anche in Italia. Ciò trova conferma anche nella circolare della Direzione generale della Motorizzazione n. 1680/M360 dell'8/05/2002. L'applicazione di tali pellicole incide sul campo di visibilità del conducente di cui alla voce C – Sicurezza attiva, lett. m) dell'Appendice V del regolamento di esecuzione del C.d.S., che indica espressamente le caratteristiche costruttive e funzionali dei veicoli. Pertanto, l'intervento sull'automezzo effettuato dalla Sapiens s.p.a. costituisce una modifica di tali caratteristiche, che – ai sensi dell'art. 78 C.d.S. – comporta la necessità che il proprietario del veicolo sia tenuto a sottoporlo a visita e prova presso la Motorizzazione civile. In caso di inottemperanza (come nel caso di specie), la condotta è sanzionata per la violazione prevista dall'art. 78 C.d.S., poiché è questa la disposizione ad applicarsi nel caso di modifica apportata alle caratteristiche costruttive e funzionali di un veicolo, mentre non si applica l'art. 71 C.d.S.

Con la censura formulata dalla ricorrente si invoca, in particolare, la portata della sentenza di questa Corte n. 9988/2018, con la quale si è statuito che è sanzionabile, in applicazione del citato art. 78 C.d.S., la condotta di chi circola con un veicolo al quale siano state apportate modifiche alle caratteristiche indicate nel certificato di omologazione e nella carta di circolazione, mentre tale norma non si applica qualora tali modifiche incidano su elementi o parti non contemplate dalla stessa carta di circolazione (nel caso di specie affrontato nella sentenza di legittimità appena richiamata si trattava dell'installazione di un silenziatore non omologato del terminale di scarico e non risultava provato che tale modifica incidesse sulla velocità, rumorosità ed emissioni di gas di scarico del veicolo, ragion per cui avrebbe dovuto avere applicazione l'art. 72 C.d.S., e non l'art. 78 citato C.d.S.).

Oltre a riproporre le argomentazioni fatte valere nelle pregresse fasi di merito, il Comune di [...] deduce che non ha costituito oggetto del ricorso per cassazione il capo autonomo della sentenza impugnata nel quale si afferma la legittimità della

NEWS sulla circolazione stradale

sanzione irrogata, per effetto dell'applicazione delle direttive self-executing dell'Unione Europea 92/22/CEE (vetri di sicurezza), 71/127/CEE (specchi retrovisori) e 77/649/CEE (campo di visibilità anteriore), le quali – come già posto in risalto – vietano espressamente l'apposizione di pellicole oscuranti sui vetri anteriori dei veicoli, al fine di impedire che venga limitato anche solo parzialmente il campo di visibilità del conducente.

2. – Il motivo non è fondato.

La motivazione della sentenza resiste alle censure della ricorrente, pur con l'apporto della correzione che segue.

L'applicazione di pellicole oscuranti incide sulle caratteristiche costruttive e funzionali dei veicoli. Pertanto, il proprietario che le applichi è tenuto a sottoporre il veicolo a visita e prova presso la Motorizzazione civile al fine di verificare che esse non riducano nemmeno parzialmente il campo visivo a disposizione del conducente, cosicché esse possano essere omologate previo aggiornamento della carta di circolazione.

La contestazione dell'infrazione: "circolava col veicolo (...) cui sono state apportate modifiche a caratteristiche costruttive senza aggiornare la carta di circolazione" è da intendersi formulata in senso brachilogico. Con essa si vuole intendere come sanzionato, in caso di apposizione di pel-

licole oscuranti, il fatto in sé della mancata sottoposizione del veicolo a visita e prova presso la Motorizzazione civile, in quanto ciò costituisce la violazione di un obbligo di cooperazione del privato con la p.a., indipendentemente dalla circostanza che le pellicole possano essere omologate se del caso con l'aggiornamento della carta di circolazione (circostanza di cui si può verificare l'avveramento solo all'esito della visita e della prova). In caso di inottemperanza (come nel caso di specie), la condotta è sanzionata per violazione dell'art. 78 C.d.S., comma 3.

3.- Il ricorso deve, quindi, essere rigettato.

Le spese seguono la soccombenza e si liquidano come in dispositivo.

Inoltre, ai sensi del D.P.R. n. 115 del 2002, art. 13, comma 1-quater, si dà atto della sussistenza dei presupposti processuali per il versamento, ad opera della parte ricorrente, di un'ulteriore somma pari a quella prevista per il ricorso a titolo di contributo unificato a norma dello stesso art. 13, comma 1-bis, se dovuto.

P.Q.M.

La Corte rigetta il ricorso e condanna la parte ricorrente al pagamento delle spese del presente giudizio.



REGIONE DI **ZADAR!**
Di sì!
a tutto

Godetevi una vacanza
indimenticabile nella
regione di Zara.

#edèsubitoVACANZA con Bonometti

Venite da Bonometti per scegliere il camper o la caravan dei vostri sogni, tra più di 100 veicoli in pronta consegna, nuovi e usati, disposti in oltre 30 mila mq al coperto. Troverete un team di 30 professionisti, un'officina per l'assistenza e la personalizzazione dei veicoli e un market ricco di articoli viaggio e tempo libero.

Con Bonometti, vivere la vacanza è più facile.



Bonometti
centrocaravan



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

Bonometti, un centrocaravan proprio come lo vorresti

www.bonometti.it





GOYA E CARAVAGGIO: VERITÀ E RIBELLIONE

PINACOTECA DEI MUSEI CAPITOLINI

Di Tania Turnaturi

Il progetto espositivo nasce dallo scambio di opere d'arte tra la **Sovrintendenza Capitolina** e il **Museo Nazionale del Prado**, che ha concesso il dipinto *Il Parasole* di **Francisco Goya** (1777) come controprestito de *L'Anima Beata* di Guido Reni. L'opera torna a Roma dopo

23 anni dall'unica apparizione nella capitale, ospitata nella Sala Santa Petronilla della **Pinacoteca Capitolina**, posizionata accanto alla *Buona Ventura* di **Caravaggio** (1597), offrendo al pubblico nuovi spunti di riflessione sui grandi temi della storia dell'arte. L'intento

è mettere in risalto il ruolo di due grandi artisti, che hanno introdotto nel linguaggio figurativo cambiamenti iconografici e stilistici, come interpreti della società del loro tempo. Entrambe le tele sono opere giovanili dei loro autori, pur distanti 180 anni, e vedono pro-



tagonisti un uomo e una donna in una scena di vita quotidiana contemporanea. L'abbandono degli stilemi iconografici e stilistici accademici del loro tempo, annuncia il passaggio verso una nuova epoca: Caravaggio sarà considerato il primo pittore moderno, che introduce la pittura di genere priva di riferimenti alla sfera religiosa, Goya il primo romantico precursore dell'arte contemporanea.

Il Parasole è un cartone preparatorio per il ciclo di arazzi di gusto rococò della sala da pranzo del Palazzo del Pardo a Madrid. Ritrae una giovane maja (popolana) in abito sfarzoso, protetta dal sole dall'ombrellino retto da un giovane majo, che rivolge al pubblico uno sguardo civettuolo, in un gioco di seduzione che allude alla caducità della vita. I colori sgargianti, il gioco di luci e ombre rivelano

la conoscenza di Goya della pittura francese e l'influenza del Tiepolo. Il realismo della scena, la luce e la tecnica pittorica con il colore steso direttamente sulla tela fanno ritenere che il maestro spagnolo abbia visto la Buona Ventura di Caravaggio quando a Roma nel 1770 frequentò la Scuola del Nudo in Campidoglio, nella cui Galleria era conservata l'opera caravaggesca.

La **Buona Ventura** del 1597 risale ai primi anni romani di **Caravaggio**. Una zingara e un giovane cavaliere in abiti contemporanei emergono dallo spazio indefinito plasmato dalla luce naturale che crea forme e volumi. La scena di genere veicola l'allegoria morale dell'inganno, in sintonia con il clima antiriformistico del tempo. La giovane e seducente zingara, infatti, mentre legge il futuro

nella mano del cavaliere gli sfilava l'anello dall'anulare, facendoci capire che non bisogna farsi ingannare dalle apparenze e cedere alle lusinghe.

L'iniziativa è promossa da Roma Capitale, Assessorato alla Cultura, Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali; apparati didattici a cura di Federica Papi e Chiara Smeraldi; organizzazione Zetema Progetto Cultura.

MUSEI CAPITOLINI

Palazzo dei Conservatori
Pinacoteca
Sala Santa Petronilla
Piazza del Campidoglio, 1
Roma

tutti i giorni ore 9,30 - 19,30
fino al 25 febbraio 2024
www.museicapitolini.org
www.museiincomune.it



PODCAST

DOV'È NERONE?

una serie podcast originale prodotta
dal Parco Archeologico del Colosseo

PODCAST "DOV'È NERONE"

STORIA DELL'IMPERATORE E MISTERI DELLA DOMUS AUREA

Di Tania Turnaturi

Il **Parco Archeologico del Colosseo**, con il coordinamento e la supervisione di **Francesca Guarneri** e **Federica Rinaldi**, ha prodotto il nuovo podcast originale "Dov'è Nerone" sulla vicenda umana e pubblica dell'imperatore più celebre dell'antica Roma, che l'iconografia tramanda come un incendiario.

Fu invece imperatore colto e raffinato, appassionato di poesia, musica e teatro, cultore delle arti liberali e dell'attività artistica manuale, affermando il personale stile di governo fondato sul mecenatismo.

Il progetto più suggestivo di tale inclinazione fu la realizzazione della **Domus Aurea**, concepita come villa suburbana nella città. Dell'immenso impianto di edifici, padiglioni, portici e giardini rimane oggi soltanto il Padiglione del **Colle Oppio**, le cui 150 stanze testimoniano l'impegno dei *magistri* ed *machinatores* (ingegneri e creatori di effetti speciali) Severus e Celer.

Delle nove statue delle **Muse** che adornavano la villa, durante gli scavi del 1958 sono stati rinvenuti

frammenti di Tersicore musa della lirica corale e della danza, della musa della commedia Talia e di Erato, musa della poesia amorosa.

Filo conduttore del podcast è l'esplorazione di questa residenza, dove tuttora riecheggia lo spirito di Nerone, e dei misteri legati alla sua figura.

Nel corso di quattro puntate, l'autore e regista **Luca Lancise** guida gli ascoltatori in un viaggio nel passato, svelando segreti nascosti e tracce deliberatamente cancellate.

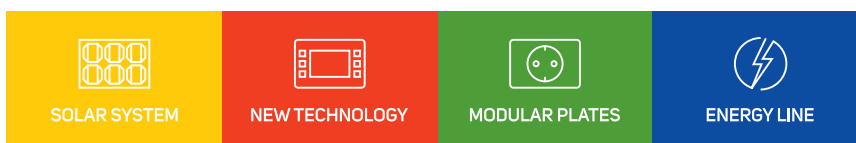
La prima puntata, che apre le porte a un viaggio avvincente nell'oscura storia neroniana, è intitolata "**La tomba dell'Imperatore**", la seconda ha per titolo "**L'albero infernale**", la terza affronta il tema "**La casa e la città**" e la quarta tratta de "**La luce e l'ombra**".

Ogni puntata è disponibile sul sito istituzionale www.colosseo.it e sull'account Spotify del PARCo. Tania Turnaturi

UN VIAGGIO HI-TECH sotto le stelle



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





Soir Haute-couture-Paris-1935

BRASSAÏ. L'OCCHIO DI PARIGI

MILANO, PALAZZO REALE

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

“Questo fotografo, pittore, scultore e scrittore sapeva vedere tutto e, grazie alla sola virtù della sua attenzione, dava alla realtà una qualità e un'aderenza che rendevano il mondo allo stesso tempo più strano e meno estraneo.” Roger Grenier
E' questo Brassai, pseudonimo

dell'ungherese Gyula Halász, a cui Palazzo Reale di Milano dedica una ricca mostra dal 23 febbraio al 2 giugno.

“Brassai. L'occhio di Parigi”, promossa da Comune di Milano – Cultura e prodotta da Palazzo Reale e Silvana Editoriale, realizzata in collaborazione con l'Estates Brassai Succession, pre-

senta più di 200 stampe d'epoca, oltre a sculture, documenti e oggetti appartenuti al fotografo, per un approfondito e inedito sguardo sull'opera di Brassai, con particolare attenzione alle celebri immagini dedicate alla capitale francese e alla sua vita. Le sue fotografie dedicate alla vita della Ville Lumière – dai



*Couple d'amoureux
dans un café parisien,
Place Clichy*

quartieri operai ai grandi monumenti simbolo, dalla moda ai ritratti degli amici artisti, fino ai graffiti e alla vita notturna – sono oggi immagini iconiche che nell'immaginario collettivo identificano immediatamente il volto di Parigi.

In stretta relazione con artisti quali Picasso, Dalí e Matisse, e vicino al movimento surrealista, partecipa a partire dal 1924 del grande fermento culturale parigino, Brassai è stato tra i primi

fotografi in grado di catturare l'atmosfera notturna della Parigi dell'epoca e il suo popolo: lavoratori, prostitute, clochard, artisti, girovaghi solitari.

Nelle sue passeggiate, il fotografo non si limitava alla rappresentazione del paesaggio o alle vedute architettoniche, ma si avventurava anche in spazi interni più intimi e confinati, dove la società si incontrava e si divertiva.

La mostra è accompagnata da un catalogo edito da Silvana Editoriale e curato dallo stesso Philippe Ribeyrolles, con un testo introduttivo di Silvia Paoli. Brassai.

L'occhio di Parigi

Milano, Palazzo Reale

23 febbraio - 2 giugno 2024

www.palazzorealemilano.it

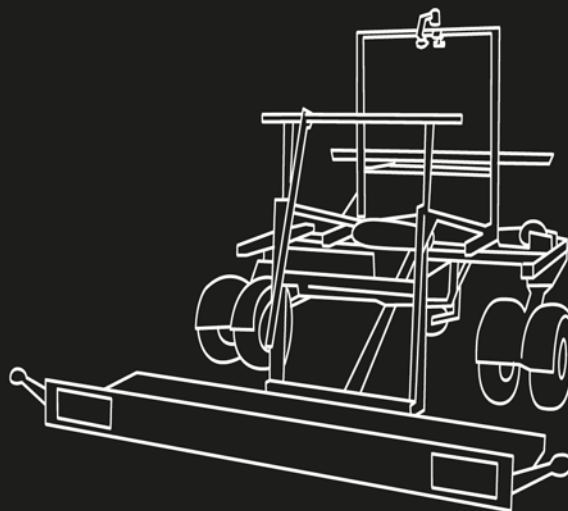
www.mostrabrassaimilano.it

AMPLO

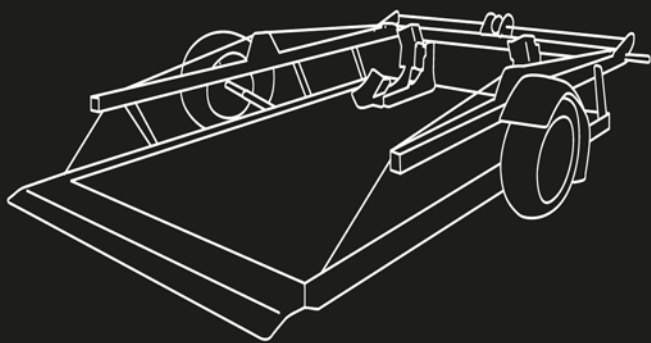
IL VIAGGIO CHE Sognavi



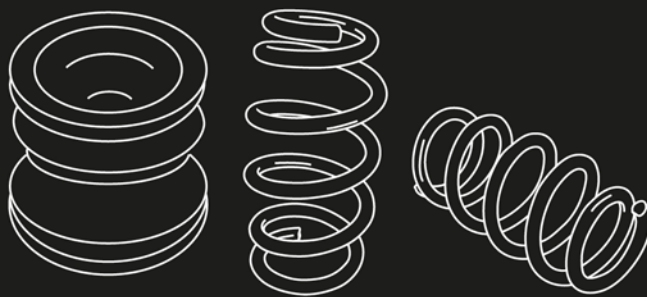
PIEDINI DI STABILIZZAZIONE



RIMORCHI TRASVERSALI



RIMORCHI CON PIANALE
ABBASSABILE



MOLLE RINFORZATE
SOSPENSIONI PNEUMATICHE

AFFIDABILITÀ | SICUREZZA | COMODITÀ

Piedini di stabilizzazione, rimorchi trasversali, ganci traino, portamoto, sospensioni pneumatiche, molle di rinforzo, componenti oleodinamici, attuatori rotanti, minicentraline idrauliche, centraline elettroniche.

AMPLO srl
via Oceano Atlantico, 8 • 41012 Carpi (MO)
tel. 059 63 40 104 • cell. 370 36 48 069 • info@amplo.it • www.amplo.it





Hamburger

MARTIN PARR. SHORT & SWEET

MILANO, MUDEC

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

“Si può imparare di più sul Paese in cui si vive da un comico che dalla conferenza di un sociologo.” Martin Parr

A questo brillante, anticonvenzionale fotografo inglese, il Mudec dedica la mostra “MARTIN PARR. Short & Sweet” dal 10 febbraio al 30 giugno, con un progetto espositivo curato direttamente da lui insieme a Magnum Photos, continuando la fortunata collaborazione sulla fotografia di reportage e documentaria avviata nel 2022. Sono oltre 60 fotografie selezionate dall'autore insieme all'installazione Common

Sense composta da circa 200 scatti e una intervista inedita, che ripercorrono la carriera di uno dei più famosi fotografi documentaristi contemporanei. Il suo sguardo è immediatamente riconoscibile, una lente di ingrandimento a colori vivaci che crea storie partendo dalla realtà, che cattura momenti autentici e spesso eccentrici della vita quotidiana, cogliendo l'essenza di un luogo o di una situazione attraverso la ricerca del dettaglio perfetto, che offre una prospettiva unica e spesso provocatoria della società contemporanea.



La Regina in visita in occasione del 650° anniversario della Worshipful Company of Drapers

La mostra sorprende e diverte, spaziando dal bianco e nero della serie "The Non-Conformists", sulle periferie dello Yorkshire, di operai, minatori, agricoltori, devoti, guardiacaccia, allevatori di piccioni, al primo progetto a colori, "The Last Resort", amaramente ironico sulle spiagge di Brighton, sobborgo balneare di Liverpool, nella metà degli anni '80, ovvero in un periodo di profondo declino economico in cui versava il nord-ovest dell'Inghilterra.

Le foto scattate con una macchina fotografica di medio formato e un flash a luce naturale, sono il primo esempio del caratteristico e audace colore saturo di Parr, che aggiunge energia e vitalità alle sue immagini.

Bellissima l'installazione "Common Sense": oltre 200 fotografie in formato A3, selezionate tra le 350 esposte nella mostra omonima del 1999 che offrono uno studio ravvicinato del consumo di massa e della cultura dello spreco, in particolare occidentale ed europea.

Parr eccelle qui nella resa di soggetti legati spesso al cattivo gusto e alla volgarità contemporanea, che coglie con un cinismo di fondo e un sarcasmo senza precedenti.

Di forte impatto anche le foto sul turismo di massa della serie "Small World", specchio particolarmente crudele, standardizzato fino all'assurdo, e sul ballo con la serie "Everybody Dance Now", studio puntuale sui corpi, le loro proporzioni, la pelle, i movimenti, i diversi abiti, le calzature, i make-up, le foto della serie "Life's a Beach", sulle spiagge di tutto il mondo, e le foto della serie "Fashion", sempre con un approccio spiritoso e satirico.

Il catalogo della mostra
"Martin Parr. Short & Sweet"

è edito da 24 ORE Cultura.

"MARTIN PARR. Short & Sweet"

Milano, MuDEC

Dal 10 febbraio al 30 giugno

www.mudec.it

IL COMFORT NON DIPENDE DALLA LUNGHEZZA.

Il nuovo Malibu I/T 450 RB LE con
una pianta rivoluzionaria.



Flat I/T: 705 cm/700 cm
Mercedes-Benz I/T: 718 cm/716 cm



Mercedes-Benz
AL-KO



Scoprite qui la
nuova pianta

malibu
a company of carthago



PER SAN VALENTINO. (RE)INNAMORARSI A PRAGA

Una passeggiata mano nella mano sul lungo fiume oppure un giro accoccolati in carrozza, un selfie abbracciati sul **Ponte Carlo** illuminato, shopping nelle botteghe storiche, un tramonto panoramico, una cenetta a lume di candela in un locale tipico, in un roof restaurant o in navigazione sulla Moldava, un concerto all'Opera e infine una notte da re... Romanticismo d'altri tempi? No.

Praga è la meta ideale per una fuga d'amore.

Il Ponte Carlo che riluce la sera, gli stretti vicoli avvolti ancora nella bruma invernale, quell'atmosfera magica per cui è nota Praga, le caffetterie con le loro tazze fumanti, i ristoranti intimi, le botteghe artigiane dove farsi un regalo, le imbarcazioni che solcano lente il fiume, le mura del castello che si stagliano contro il cielo, la colonna sonora delle carrozze trainate dai cavalli, l'atmosfera ancora piena di antiche leggende e storie di imperatori... Praga è la destinazione per eccellenza per due cuori e una vacanza. Sono

tanti gli scorci, anche poco noti, dove dichiararsi o confermare i propri sentimenti, come una corsa in funicolare sulla collina di Petřín, dove trovare tanti punti panoramici (tra cui una sorta di Tour Eiffel in miniatura) e il bellissimo Giardino delle Rose.

O, ancora: il Giardino reale, il Giardino del Castello di Troja, gioiello barocco, il parco inglese di Villa Gröbe con lo storico vigneto di Praga, dove brindare con un calice di ottimo vino locale.

Il **Bastione alla Cappelletta** è una parte sapientemente restaurata della fortezza barocca di Praga, con una caffetteria accogliente per una dolce pausa e un ristorante elegante per una cenetta intima. Per un tocco di vertigini, nel vero senso della parola, è perfetta la torre televisiva di **Zizkov**, con il suo belvedere letteralmente mozzafiato.

E anche per quanto riguarda il "nido d'amore", nella capitale, non c'è che l'imbarazzo della scelta tra alberghi moderni e di design, ma anche in stile e di charme e alloggi in palazzi e residenze storiche.

IL 74° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA DI BERLINO

Dal **15 al 25 febbraio 2024** nei cinema di **Potsdamer Platz** e in molte altre sale cinematografiche della città si terrà la **Berlinale**, il terzo festival del cinema più importante in Europa dopo Cannes e Venezia e uno dei più grandi festival cinematografici aperti al pubblico del mondo che attira ogni anno decine di migliaia di visitatori da tutto il mondo.

Star internazionali e nuovi talenti si presentano agli appassionati del cinema e alcuni di loro sfileranno sul tappeto rosso del **Berlinale Palast a Potsdamer Platz**. Ogni anno vengono proiettati circa **200 film di ogni genere**, durata e formato nelle varie sezioni della Berlinale. Contemporaneamente si tengono in città numerosi eventi collaterali come feste, concerti e conferenze che consentono una partecipazione attiva al programma del festival.

La Berlinale, oltre a portare a Berlino le grandi star del cinema internazionale e scoprire nuovi talenti, accompagna i registi nel loro cammino, promuovendo carriere, progetti, sogni e visioni.



Per l'industria cinematografica e la stampa, gli undici giorni di febbraio rappresentano uno degli eventi più importanti del calendario annuale e un indispensabile centro di scambio. Il direttore artistico del festival è l'italiano **Carlo Chatrian** e quest'anno l'Italia sarà inoltre Paese protagonista "**Country In Focus 2024**" all'**European Film Market** che si terrà **dal 15 al 21 febbraio 2024** parallelamente al 74esimo Festival Internazionale del Cinema di Berlino. Il programma esaminerà l'industria cinematografica italiana da diverse prospettive e offrirà l'opportunità di fare rete con produttori, distributori, investitori ed esperti.

ISRAELE. PROSEGUONO GLI SCAVI NEL COMPLESSO ARCHEOLOGICO DEL SANTO SEPOLCRO

Proseguono senza interruzioni i lavori di scavo archeologico presso il complesso del **Santo Sepolcro a Gerusalemme**, commissionati oltre un anno fa al Dipartimento di Scienze dell'Antichità dell'Università di Roma Sapienza coordinata dalla Prof.ssa **Francesca Romana Stasolla**, nell'ambito del programma di restauro del pavimento della basilica. In realtà, dopo il 7 ottobre una interruzione si era verificata, ma dal 3 dicembre i lavori sono stati ripresi ed hanno interessato le aree della Rotonda sud-orientale, dello spazio antistante l'Edicola, del deambulatorio nord-orientale suddivise in **6 aree di scavo**, per un totale di **369 m²**, resi necessari per garantire la funzionalità del luogo per il passaggio dei pellegrini e per le esigenze liturgiche e di funzionamento. In tutta l'area si è cercato di raggiungere i livelli di cava, ed ove ciò è stato impossibile per problemi statici si è ricorso a carotaggi per comprendere l'effettiva profondità dei depositi e per ricostruire l'andamento dello sfruttamento della cava. Appare confermato l'andamento nord-ovest/sud-ovest della coltivazione primaria della cava, che presenta fortissimi dislivelli man mano che si procede verso sud-est. Strutture di età romana sono emerse nell'area del deambulatorio, dove al di sotto delle murature della basilica cristiana sono stati rinvenuti tratti di strade. In particolare,



è stato portato alla luce un tratto di strada gradata con andamento est-ovest, dotata di marciapiede, defunzionalizzato al momento della costruzione della chiesa paleocristiana. Si tratta di elementi importanti che, sebbene ancora da coordinare con la topografia dell'area, consentono di cominciare a delineare primi elementi di un quadro insediativo di età romana. Di maggiore rilevanza risultano essere gli elementi relativi alla prima età cristiana, concentrati per lo più nell'area della Rotonda. L'area dove sorgeva la tomba venerata infatti fu oggetto di un'opera imponente di sbancamento che arriva a ridosso dell'ingresso attuale dell'Edicola.



CROAZIA. GRANDE FIDUCIA NEL MERCATO ITALIANO

Il Paese delle **1.244 isole** circondate da uno dei mari più puliti e cristallini al mondo, la terra dell'eccellente offerta enogastronomica, della natura selvaggia e incontaminata, dei numerosi parchi nazionali e naturali, dei diversi siti Unesco, della città d'arte e anche del divertimento, attende anche quest'anno i turisti italiani. *"Nell'ultimo anno la Croazia ha ulteriormente consolidato la sua posizione come una delle destinazioni europee più ambite"*, ha dichiarato **Kristjan Staničić**, direttore generale dell'**Ente Nazionale Croato per il Turismo**. *"Ciò è evidente non solo nei risultati del turismo, ma anche in altri indicatori, come le entrate turistiche, che si prevedono saranno anch'esse da record. Considerando l'attuale situazione dei mercati, nonché la situazione geopolitica e macroeconomica globale, possiamo dire che il 2024 sarà un anno impegnativo. Tuttavia, sarà anche un anno in cui, attraverso l'implementazione delle nostre attività e campagne promozionali, intendiamo mantenere la nostra competitività promuovendo la sostenibilità e la qualità"*.

Le autorità governative croate non si nascondono e ripongono negli italiani una grande fiducia perché possano anche quest'anno prendere d'assalto il vicino paese slavo. *"L'Italia, che tradizional-*

mente ha una quota ampia e significativa nei risultati turistici complessivi della Croazia, è un mercato molto importante per noi", dichiara **Viviana Vukelic**, direttrice dell'**Ente Nazionale Croato per il Turismo in Italia**. *"Un gran numero di turisti italiani visitano ogni anno le destinazioni croate in particolare l'Istria, il Quarnaro, la Dalmazia e Zagabria e i numeri, dopo il covid, sono in continua crescita. Sempre più giovani generazioni scoprono le nostre mete turistiche viaggiando verso la nostra costa ed isole soprattutto durante il periodo estivo. I punti di forza del turismo croato sono un'eccellente posizione geografica, di facile accesso, un'aria di alta qualità, mare pulito. Molto ben posizionata, visibile nel mercato turistico, è riconosciuta come una destinazione dove tutti possono trovare qualcosa da fare, meta per tutto l'anno; è anche ideale per i nomadi digitali, perché, con una rete Internet di alto livello, offre bellezze naturali, valore culturale, clima favorevole e sicurezza, per poter lavorare comodamente da casa. Si guarda insomma al futuro"*, conclude la Vukelic, *con una vasta gamma di esperienze turistiche di alta qualità a diversi segmenti della domanda turistica. Sottolineeremo ancora di più la nostra qualità, vicinanza, sicurezza, varietà, ma anche un ulteriore sviluppo basato su un approccio sostenibile, ecologico e digitale."*



ZURIGO: UN INIZIO D'ANNO SCINTILLANTE

E' un inizio d'anno scintillante quello che si è aperto per Zurigo. Due le notizie che hanno dato il benvenuto a questo 2024: qualche settimana fa, è stata infatti giudicata la **città europea con la migliore qualità della vita** secondo la percezione di chi ci vive. Il **97% dei residenti si è detto molto soddisfatto di abitarci**, come testimoniano i risultati del recente **"Rapporto sulla qualità della vita nelle città europee"**, realizzato dalla Commissione europea. Inoltre, sempre a dicembre, la **stazione centrale di Zurigo**, porta d'ingresso principale della città per noi italiani, è stata eletta dai passeggeri come la **migliore stazione ferroviaria d'Europa**, con un punteggio di 102 su 123, nella **"European Railway Station Index"**. Sono stati valutati fattori quali: l'accessibilità dei binari, il numero di destinazioni nazionali e internazionali servite, il numero di passeggeri in transito, la pulizia, il numero di ristoranti e negozi, il colle-

gamento col trasporto pubblico, l'accesso al wi-fi gratuito, la disponibilità di lounge, le opzioni di rideshare, la segnaletica e persino i giorni di sciopero.

Con queste due splendide premesse il 2024 si apre per la città e per i turisti che vorranno visitarla, nel migliore dei modi.

Zurigo si conferma punto di riferimento europeo e mondiale per qualità della vita, servizi ed eventi. Tra gli appuntamenti della prima parte dell'anno segnaliamo in particolare **"Art on Ice"**, dall'**8 all'11 febbraio** all'**Hallenstadion**. Il gala fonde pattinaggio artistico ai massimi livelli e musica dal vivo di stelle internazionali del calibro di Leona Lewis, Nelly Furtado e James Morrison, per citarne solo alcuni, rendendo lo show un evento memorabile per grandi e piccini.

Sempre a febbraio, **dal 16 al 18**, la tradizionale **Guggenmusik** (musica da banda), ci introduce allo **ZüriCarneval**, fatto di bancarelle e sfilate, diffondendo un'atmosfera di festa in tutta la città. Momento clou dell'evento

sarà un **"Monster concert"** il sabato sera in una tensostruttura nel Münsterhof dove tutte le Guggen (bande musicali) suoneranno musica dal vivo. Domenica mattina una Jazz-Matinée e domenica pomeriggio una parata con le varie Guggen, con vari gruppi di danza, vivacizzeranno invece il centro città mentre sulla Münsterhof si festeggerà a suon di jazz New Orleans. Ma questo non sarà che l'inizio, perché per tutto l'anno gli eventi si susseguiranno l'uno all'altro, con la sostenibilità ambientale sempre al centro dell'attenzione anche nel settore turistico.

Grazie ai consigli pratici di Zurigo Turismo il soggiorno in città sarà il meno impattante possibile, "partendo proprio dall'arrivo" in treno (3 ore circa da Milano) per poi proseguire attraverso l'utilizzo sia di bici a noleggio sia del capillare servizio di mezzi pubblici che con la Zürich Card permette sia di spostarsi sia di poter usufruire di sconti e promozioni in diversi musei ed esercizi commerciali.

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia



AARHUS E LA SUA REGIONE, UNA DESTINAZIONE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

Capitale europea della cultura nel 2017, nominata dal movimento GDS (Global Destination Sustainability) come terza destinazione più sostenibile al mondo nel 2021 e inserita nella selezionatissima lista di "World's Greatest Places 2023" del Time Magazine lo scorso anno, **Aarhus sta attraendo sempre più viaggiatori esigenti in fatto di approcci sostenibili, cultura e turismo verde e attivo.**

Seconda città della Danimarca per grandezza, sulla costa orientale della penisola dello Jutland, Aarhus è una capitale all'avanguardia nel design e nell'architettura.

La sua gastronomia sostenibile, i musei innovativi e l'atmosfera giovane e vivace attraggono un'ampia gamma di viaggiatori: famiglie, coppie o gruppi di amici in cerca di nuove scoperte, ispirazione e benessere.

Fuori dalla città, Aarhus ha anche una regione ricca di attrazioni naturali e paesaggi variegati: dalle spiagge di sabbia bianca ai laghi scintillanti, dalle foreste incantate alle colline vellutate, dai parchi naturali al magnifico parco nazionale. Nella regione di Aarhus si trovano anche città storiche dal fascino autentico che sono ottimi per una gita fuoriporta.

In Danimarca le destinazioni sono molto contenute, è quindi molto facile organizzare diversi itinerari alla scoperta della destinazione

Dagli Enti e Uffici del Turismo Estero in Italia

LA GERMANIA CELEBRA CASPAR DAVID FRIEDRICH, IL PITTORE PIÙ FAMOSO DEL ROMANTICISMO TEDESCO

Nel 2024 l'Ente Nazionale Germanico per il Turismo rende omaggio a **Caspar David Friedrich** nel 250° anniversario della sua nascita. Pittore, grafico e disegnatore, Friedrich è nato il 5 settembre 1774 a Greifswald (all'epoca appartenente alla Pomerania svedese, oggi parte del Meclemburgo-Pomerania Anteriore) ed è annoverato fra gli artisti più significativi del Romanticismo. Le sue opere più note quali **“La croce in montagna** (Altare di Tetschen, 1807 circa), **“Il monaco in riva al mare”** (1810), **“Il viandante sul mare di nebbia”** (1818), **“Le bianche scogliere di Rügen”** (1818), **“Il mare di ghiaccio”** (1823/24) o **“Le età della vita”** (1835) sono conosciutissime anche a livello internazionale, tanto che Friedrich viene considerato il pittore tedesco più famoso dopo Albrecht Dürer. Le sue composizioni figurative precise, espressione di una rappresentazione di paesaggio con profondità spirituale, sono divenute sinonimo del Romanticismo. Con i suoi dipinti orientati all'estetica dell'efficacia in cui i paesaggi vengono caricati di significato religioso, Friedrich rompe in modo rivoluzionario sia con la sensibilità artistica predominante all'inizio del XIX secolo, che vedeva la pittura romantica come espressione artistica dei sentimenti, sia con la tradizione della pittura di paesaggio del Barocco e del Classicismo, e **apporta così un contributo di primaria importanza all'arte moderna**. La principale fonte d'ispirazione di Caspar David Friedrich erano le sue camminate nella natura soprattutto a **Rügen**, l'isola più gran-



de della Germania, ma anche nel massiccio montuoso degli **Elbsandsteingebirge**, nella Svizzera Sassone, con le loro bizzarre formazioni rocciose e le valli avvolte da un'aura mistica. Oltre che nelle numerose mostre allestite in tutta la Germania sul tema del **250° anniversario della nascita di Caspar David Friedrich**, i turisti hanno quindi la possibilità di seguire le orme del famoso artista anche al di fuori delle città, a contatto diretto con la natura. *“Un quinto dei pernottamenti nella destinazione turistica “Germania” dichiara Petra Hedorfer, Presidente del Consiglio d'Amministrazione dell'Ente Nazionale Germanico per il Turismo, si svolge nelle aree rurali. L'interesse per la natura incontaminata, l'uso attento delle risorse, i viaggi a impatto zero e l'attenzione per il proprio benessere, inoltre, diventano sempre più importan-*

ti. E appunto in Germania è possibile **combinare in modo ottimale le offerte culturali e sostenibili in città con possibilità di gite ed escursioni nella natura**, fornendo così un contributo importante alla tutela del clima”.

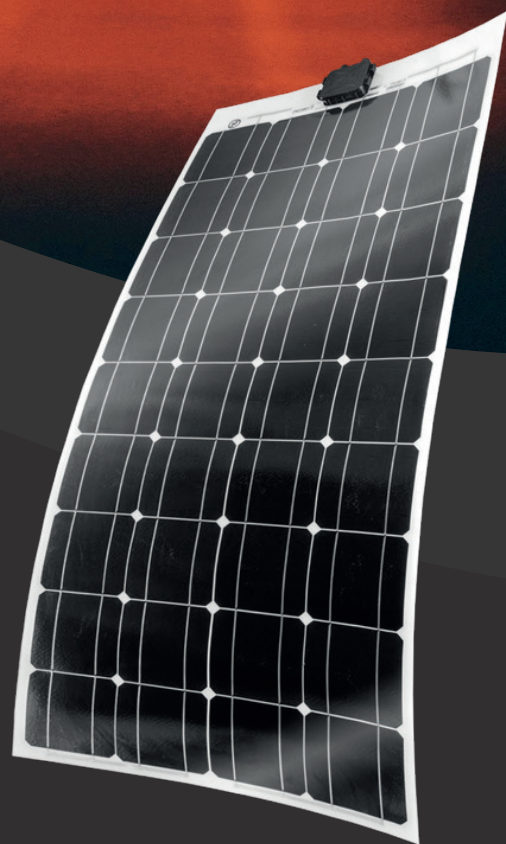
Nel 2022 i viaggiatori europei hanno compiuto complessivamente 140 milioni di viaggi culturali, di cui 16,4 milioni in Germania: un numero che corrisponde a una quota di mercato del 12 per cento e al primo posto nella classifica mondiale dei viaggiatori europei. Anche i visitatori da Oltreoceano apprezzano in special modo l'offerta tedesca in questo segmento, con il maggior numero di “turisti culturali” provenienti dagli USA (13 per cento). Seguono poi la Gran Bretagna (11 per cento), l'Italia e la Francia (entrambe al 9 per cento), e la Svizzera e i Paesi Bassi (entrambi all'8 per cento).

We empower your project.

Siamo **leader mondiali nella produzione di pannelli fotovoltaici** ultraleggeri ed ultrasottili in materiale plastico.

Prodotti efficienti, dalle grandi prestazioni e facili da installare, che si inseriscono perfettamente all'interno di diversi ambiti:

- Nautica
- Caravanning
- Trasporti commerciali e pubblici
- Architettura e fotovoltaico integrati
- Smart cities
- Agrivoltaico
- Generatori portatili e mobili

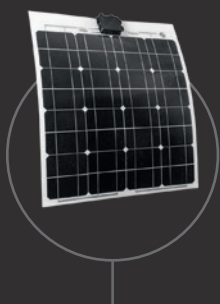
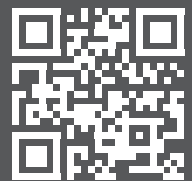


L'innovazione guidata dal sole

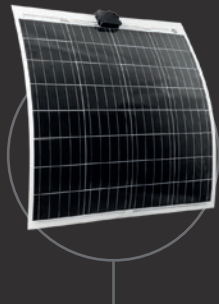
Pannelli fotovoltaici

per soluzioni personalizzate **off-grid** e **on-grid**,
ultraleggeri, **flessibili**, ad **alte prestazioni**,
progettati e prodotti in Italia.

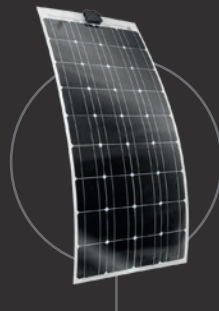
Scopri tutti i prodotti e le caratteristiche qui



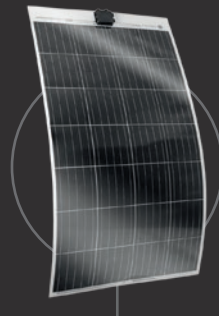
HF-45



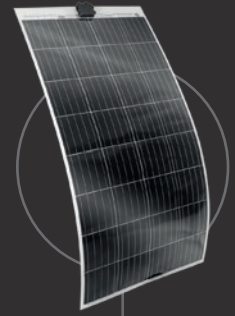
HF-82



HF-100



HF-145



HF-165

FIAVET. VINTO IL RICORSO CONTRO LA LUFTHANSA. SI APRE LA STRADA DEI RIMBORSI A FAVORE DELLE AGENZIE DI VIAGGIO



Con sentenza pubblicata il **16 gennaio** la **Suprema Corte di Cassazione** pone la parola fine al contenzioso avviato da **Fiavet-Confcommercio** nel 2016, nato a seguito della decisione di **Lufthansa** di ridurre la commissione di vendita della biglietteria da parte delle **agenzie di viaggio IATA** dall'1% allo 0,1 %, da subito contestata dalla Federazione che da sempre è impegnata a difendere i diritti degli agenti di viaggio.

Fiavet-Confcommercio aveva infatti contestato al vettore di aver ridotto unilateralmente la commissione sulla base della disposizione regolatrice del rapporto di vendita con le agenzie accreditate IATA, sostanzialmente rendendola simbolica e anti-economica rispetto ai costi ed oneri (il canone annuo, fideiussione, corsi di formazione/aggiornamento, implementazione hardware/software) imposti per mantenere il rapporto di vendita.

Contro la politica della "zero commission" dei vettori, la FIAVET aveva quindi adito le vie legali, ottenendo due storiche pronunce favorevoli, davanti al Tribunale e alla Corte d'Appello di Milano, che avevano pienamente accolto le domande della Federazione e dell'agenzia associata Fiavet-Confcommercio, **Moretti Viaggi** di Milano, resasi "porta bandiera" in questa vertenza per l'intera categoria.

Ma la partita si è chiusa solo il 16 gennaio scorso, quando, dopo che Lufthansa era ricorsa in Cassazione per chiedere l'annullamento della sentenza della Corte d'Appello, un ricorso che la

Suprema Corte ha rigettato, dichiarando inammissibili tutti e tre i motivi di censura, in integrale accoglimento delle conclusioni svolte da Fiavet-Confcommercio nel controricorso depositato.

*"Con tale pronuncia - commenta l'avvocato **Federico Lucarelli**, legale di Fiavet che ha patrocinato il giudizio - rimangono, quindi, ferme le sentenze di I e II grado del Tribunale e della Corte d'Appello di Milano, le quali avevano dichiarato la nullità della clausola contrattuale dell'art. 9 del PSAA/IATA (che regola il rapporto di vendita della biglietteria fra le agenzie di viaggio e più di 200 vettori IATA), nella parte che consente ai vettori di modificare senza limiti il regime commissionale dovuto alle agenzie di viaggio venditrici della biglietteria aerea"*

"L'effetto pratico - continua Lucarelli - è il diritto degli agenti di viaggio di poter richiedere a Lufthansa, facendo valere le statuizioni giudiziarie ottenute da Fiavet-Confcommercio, la corresponsione della maggiore commissione non percepita a partire dal 01 Gennaio 2016, corrispondente alla differenza tra lo 0,1 % e l'1% e applicato prima della comunicazione di riduzione di Lufthansa del 03.06.2015, dichiarata illegittima".

*"E' una giornata storica - afferma il presidente di Fiavet-Confcommercio, **Giuseppe Ciminnisi** - abbiamo portato a compimento, dopo 8 anni di battaglie giudiziarie, un impegno preso con i nostri associati. Avevamo assicurato ai tantissimi Agenti IATA che avremmo difeso i loro legittimi diritti e così abbiamo fatto, con caparbia e coerenza".*

"Questa sentenza della Cassazione - prosegue il presidente di Fiavet-Confcommercio - deve essere un punto di ripartenza e di riflessione con il mondo dei vettori; un punto per ripensare al rapporto di vendita della biglietteria IATA, che non può essere più impositivo e unidirezionale, ma deve avere margini di elasticità e concertazione.

Dobbiamo aprire subito un tavolo di confronto con i vettori IATA per rinsaldare un sinergico e proficuo rapporto di collaborazione per entrambe le parti, rispettando i ruoli e gli impegni di ciascuno. Confido che questo mio appello venga raccolto e si archivi la stagione dei Tribunali, che per la Federazione rappresenta sempre ultima spiaggia".

Dagli Enti e Associazioni di Categoria

**FIEPET CONFESERCENTI,
LA "DOGGY BAG" È GIÀ UNA REALTÀ,
MA POCHI LA CHIEDONO**



“La doggy bag? È già una realtà: non penso ci siano ristoratori che negano la possibilità di portarsi a casa eventuali avanzi.

La verità però è che pochi clienti chiedono di farlo: imporre multe a un ristoratore che ha finito le vaschette di alluminio non cambierà la situazione”.

Così **Giancarlo Banchieri**, Presidente di Fiepet, l'associazione dei pubblici esercizi Confesercenti, commenta la proposta di legge – primo firmatario il deputato di Forza Italia Giandiego Gatta - che verrà presentata domani 10 gennaio, presso la Sala stampa della Camera dei deputati.

“Ridurre gli sprechi è nell'interesse di tutti: dell'ambiente, dei consumatori e anche dei ristoratori. Per raggiungere questo obiettivo, però, bisogna lavorare sulla promozione di comportamenti e strategie antispreco.

Un impegno che ci prendiamo volentieri: proporremo ai nostri associati di esporre nei loro ristoranti cartelli che invitino i clienti a chiedere la doggy bag.

Ma occorre chiarire in modo definitivo le responsabilità: una volta usciti dal ristorante, spetta ai clienti conservare correttamente gli alimenti”.



AFFIDABILITÀ GARANTITA NEL TEMPO

- Ottimo rapporto qualità-prezzo
- Livellamento automatico
- Nessun problema a temperature sotto zero (Funzionamento elettromeccanico - no olio)
- Evita ovalizzazione pneumatici
- Facilita il cambio gomma o montaggio catena da neve
- Peso totale contenuto
- Staffe per tutti i tipi di mezzi

Forza di spinta (singolo piedino)	2500 Kg
Corsa utile sollevamento	150 mm
Max livellamento	> 4° (8%)
Peso Totale Kit	50 Kg

TESA electronic and special devices

Contattaci per conoscere il centro di installazione più vicino.
Maggiori informazioni e filmato dimostrativo su:

www.tesaitaly.com

Tesa snc Pescara Italy - Tel. 085 4175602 - info@tesaitaly.com

CAMPER & CARAVAN

UN SETTORE IN GRANDE EVIDENZA

Un'analisi dell'Associazione Produttori Caravan & Camper che evidenzia gli ottimi risultati conseguiti nel 2023 e le prospettive positive per il nuovo anno.

Bene il 2023, ma le previsioni per l'anno appena iniziato sono ancora più ottimistiche.

E' quanto emerge da una analisi dell'Associazione Produttori Caravan e Camper realizzata alla fine dell'anno e secondo cui l'andamento delle immatricolazioni, lo scorso anno, ha fatto registrare un +12,26% nell'ultimo semestre (giugno-novembre) e addirittura un + 22,2% nell'ultimo trimestre.

E questo considerata la reale difficoltà, durante i primi mesi dell'anno, riguardo alla reperibilità delle forniture degli chassis di base sui quali i camper vengono costruiti. Risolta questa criticità, il recupero è stato evidente. Sull'onda di questi risultati, le previsioni per il nuovo anno non possono che essere per una ulteriore crescita delle immatricolazioni di camper nuovi, soprattutto, sostiene l'Associazione, se "i tassi di interesse dovessero calare". Considerazione, questa, estremamente positiva per il nostro paese che attualmente figura al terzo posto fra i produttori di Camper e Caravan in Europa, dopo Germania e Francia. Inoltre, oltre l'80% della produzione italiana viene esportata, principalmente in Germania, ponendo così l'attenzione riguardo all'ottima qualità dei prodotti utilizzati e alla manodopera specializzata che fanno delle industrie italiane un'eccellenza del settore. Il 2024 si apre quindi con scenari poten-



Carthago chic s-plus

zialmente positivi, considerando i dati ed il sempre maggiore interesse che le persone ripongono nella camper life. Bisogna però ricordare che, a causa delle incognite macroeconomiche e sociali, e senza dimenticare l'incerta situazione geopolitica internazionale, non è possibile addentrarsi in previsioni, in quanto questi elementi di incertezza - sociale, politica ed economica - potrebbero orientare diversamente un andamento che, attualmente, risulta positivo. La camperistica italiana continua a seguire il trend di una costante ricerca riguardo all'innovazione e alla tecnologia, così da garantire livelli sempre più elevati di comfort e sostenibilità che le consentono di proseguire nell'esportazione di prodotti di grande qualità, molto apprezzati in Europa.

*"Sottolineo con piacere, ha dichiarato il Presidente di APC **Simone Niccolai**, la soddisfazione per gli ultimi numeri in termini di immatricolazioni Italia e sono fiducioso che questo trend possa continuare positivamente anche nel 2024 nonostante il periodo storico complicato che stiamo affrontando. Gli italiani non vogliono rinunciare ai viaggi, al tempo libero e alla scoperta. Lo dimostra, ad esempio, l'ultimo aggiornamento dell'indagine Ipsos Future4Tourism, dalla quale emerge come il 20% delle persone dichiarò di essere intenzionato a fare un periodo di vacanza fuori casa durante le festività natalizie e oltre la metà (64%) preveda di fare almeno un periodo di vacanza tra gennaio e marzo 2024. Il camper permette di vivere esperienze uniche, a contatto con la natura, con i propri affetti e decidendo ogni giorno il proprio itinerario. Penso che questo sia la forza della camperlife: la libertà per il proprio tempo libero."*



Malibu I 441 LE

NOVITÀ
RIVOLUZIONARIA
UNICA

UNA PIANTA INTERNA CHE NON C'ERA MAI STATA!

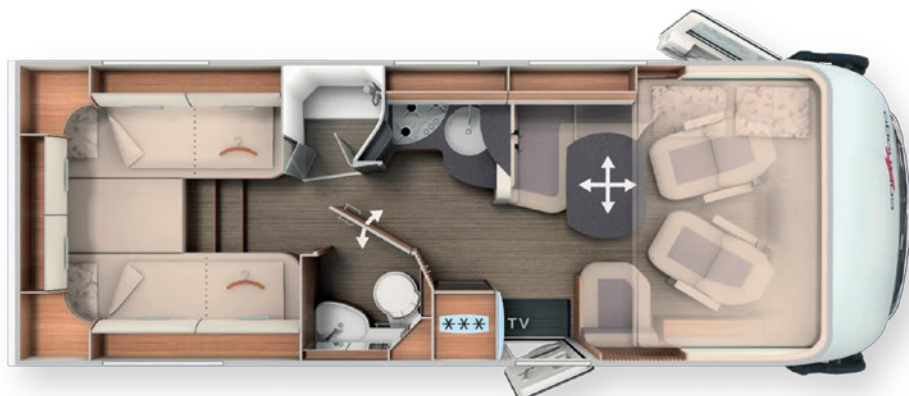
IL NUOVO C-TOURER | 145 RB LE SUPERIOR

Lasciatevi conquistare dal massimo comfort. La combinazione tra gli esclusivi geni dei Liner e la lunghezza compatta di appena 7 metri, oltre al peso ridotto, soddisfa ogni esigenza. Scoprite la novità assoluta degli interni Carthago in uno stile esclusivo, che porta appunto il nome "nuovo".



HIGHLIGHT

- Un'estetica di alta qualità grazie all'esclusivo design esterno e al nuovo posteriore con design "Dynamic"
- Maggiore sicurezza grazie ai fari anteriori Carthago Full-LED con luci diurne LED
- Nuova architettura del mobilio "innovista" con sportelli dei pensili senza maniglie e un'estetica in soggiorno fresca e moderna
- Il più recente stile "nuovo" con contrasti moderni in "anthracite black" associa l'avorio lucido con la decorazione del mobilio in frassino brillante
- Elementi decorativi con estetica a lamelle di grande effetto sulla parete esterna della zona lavandino e sopra il sedile laterale
- Smart TV a LED da 32" nella zona ingresso con supporto a parete comodamente visibile da seduti



Fiat 705 cm | Mercedes-Benz 718 cm



AL-KO



Mercedes-Benz

AL-KO



Info

carthago[®]

Das Reisemobil.



IL CONDIZIONATORE EVAPORATIVO ECOLOGICO



- ✓ Ecologico
- ✓ Salutare
- ✓ Adatto anche agli animali
- ✓ 12 volt
- ✓ Prodotto in Italia
- ✓ Utilizzabile anche in viaggio
- ✓ 5 anni di garanzia
- ✓ Ampia rete di assistenza in tutta Italia



www.viesaholiday.com

Benessere

ITINERARI • LUOGHI • STRUTTURE • SPECIALITÀ

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

RELAX DI COPPIA!

PER UNA FUGA ROMANTICA E RILASSANTE,
ECCO LE NOSTRE PROPOSTE IN GIRO PER IL MONDO:
TRA MONTAGNE INNEVATE, IN MEZZO A BOSCHI
FITTISSIMI, IN RIVA AL MARE



LE CANARIE PUNTANO SULLA MINDFULNESS

Tra vulcani, spiagge, scogliere e foreste, l'arcipelago spagnolo è il luogo ideale dove disconnettersi dalla quotidianità e liberarsi dallo stress. Sono ormai luoghi noti per la **Mindfulness**: una forma di meditazione che si pratica concentrando su un elemento del paesaggio o su un attimo del presente. Proprio la diversità degli ambienti consente a molti esperti di ritenere che le Canarie siano direttamente collegate con i sette chakra del corpo umano, ovvero i centri energetici situati lungo la colonna vertebrale, capaci di influenzare in modo significativo il nostro stato emotivo, mentale e fisico. Ogni isola, dunque, incarna un chakra diverso e l'origine di ciò risiederebbe in un unico centro nevralgico, il vulcano sottomarino Tagoro, al largo della costa di **El Hierro**. Un viaggio alle Canarie diviene dunque l'inizio della ricerca dell'equilibrio verso una vita serena e felice. Il viaggio alla scoperta dei chakra delle Isole Canarie non può non partire proprio da El Hierro, che ospita appunto il vulcano Tagoro. L'isola rappresenta il chakra della radice, simbolo della fiducia primordiale, del radicamento e della

sopravvivenza, ossia la base per il benessere fisico ed emotivo. El Hierro è l'isola più piccola e più occidentale dell'arcipelago, che, con la sua bellezza e il suo paesaggio incontaminato, trasmette un profondo senso di connessione con la natura.

L'isola più grande delle Canarie, **Tenerife**, non è solo geograficamente situata al centro dell'arcipelago, ma ospita anche il vulcano Teide, la montagna più alta delle Isole Canarie e di tutta la Spagna. Agendo come una sorta di antenna e collegando le profondità della terra con il cielo, il vulcano incarna il chakra del cuore: rappresentando l'interfaccia tra i tre chakra situati in alto e quelli in basso, è la sede delle emozioni, della connessione e dell'amore.

www.ciaiolecanarie.com





PRIVACY E RELAX PRESSO IL LEONARDO TRULLI RESORT DI LOCOROTONDO

L'atmosfera senza tempo, le passeggiate in mezzo agli ulivi, i rituali di benessere per due e le cene esclusive prima di addormentarsi all'interno di un trullo: ecco la formula magica per un San Valentino all'insegna della privacy e del relax, immersi nel silenzio e lontano da tutto.

Bagno di Natura è il percorso sensoriale che Rosalba Cardone, padrona di casa con molti anni di esperienza nelle pratiche di rituali di benessere a contatto con la natura, ha disegnato per i suoi ospiti e che ancora una volta racchiude l'essenza del resort.

Una combinazione perfetta tra l'innovativa tecnologia Jacuzzi e la Natura. Gli elementi principali sono l'Acqua, la Terra, il Fuoco e l'Aria: i sensi sono sollecitati dal gorgoglio di un'antica fontana e dai profumi delle erbe aromatiche che giacciono ai piedi di un maestoso ulivo, illuminato da una fiamma ardente in un braciere che riscalda il cuore.

Il percorso tra **Bíosauna**, doccia emozionale, bagno turco e vasca idromassaggio ai sali di magnesio aiuta a ritrovare l'equilibrio, a sciogliere le tensioni, i blocchi energetici e gli accumuli di stress per rilassarsi insieme e ritrovare la complicità.

www.leonardotrulliresort.com





A MONTICELLO SPA UN BENESSERE DI QUALITÀ DA DEDICARE A SE STESSI E A CHI SI AMA

A San Valentino si festeggia con l'evento serale **"SPA&Dinner in Love"**, con speciali pacchetti benessere, cerimonie dalle atmosfere romantiche e con l'inaugurazione del **"Beauty Bar" Monticello SPA**, angolo di paradiso di oltre 5.000 mq e punto di riferimento per il wellness in Lombardia, da sempre si prende cura dei suoi ospiti proponendo esclusive e speciali esperienze di benessere.

Per San Valentino la selezione proposta è molto varia: si può optare, ad esempio, per il pacchetto singolo **Essence for you**, con ingresso SPA (utilizzabile dal lunedì alla venerdì senza limiti di tempo e con validità 4 ore il sabato, la domenica e nei giorni a tariffa festiva), cerimonia di benessere e un rigenerante massaggio da 25 minuti a scelta; oppure per il pacchetto di coppia **Platinum for Two** che include 2 Ingressi SPA Gold (utilizzabili da lunedì a domenica e nei giorni festivi senza limiti di tempo), 100 minuti di massaggi e trattamenti in una suite riservata ed esclusiva, brindisi con bollicine,

cerimonia di benessere e Kit Gold (comprensivo di noleggio telo e accappatoio e in omaggio infradito e shopper logati Monticello SPA).

E per rendere ancora più indimenticabile la notte più romantica dell'anno, lo speciale evento serale organizzato **mercoledì 14 febbraio "SPA&Dinner in Love"**.

Durante la settimana dal **12 al 18 febbraio**, inoltre, grazie a nuove e speciali cerimonie di benessere (di cui 2 incluse nel biglietto di ingresso alla SPA) sarà possibile vivere un'esperienza di rigenerazione totale in un'atmosfera romantica: **Sweet Visage**, un peeling naturale per il viso a base di zucchero di canna e miele, ideale per esfoliare e nutrire in profondità la pelle; **Love Scrub**, un body scrub a base di olio aromatizzato alla fragola che conferisce alla pelle una morbidezza e un profumo irresistibile; **Cerimonia del Cacao**, un viaggio multisensoriale introspettivo per un relax profondo, grazie al suono unico di strumenti meditativi e ai sapori e ai profumi del cacao, da sempre considerato un elemento naturale di connessione spirituale; **Armonie di Coppia**, una cerimonia realizzata con campane tibetane e carillon Koshi, per un rilassamento profondo.

www.monticellospa.it



IN ALTO ADIGE HOTEL “AMOREVOLI”

Ci sono alcuni hotel più invitanti di altri, in cui è bello rifugiarsi in due e godere una pausa di benessere. Soprattutto durante la festa degli innamorati. Ecco allora qualche suggerimento in Alto Adige.

Love is in the air al **Mirabell di Avelengo**, esclusivo resort sopra **Merano**, circondato dal silenzio e dalla magia del bosco innevato. Qui i modi per coccolarsi sono davvero tanti. Come non perdersi nei 6.000 mq di spa adults only, tra piscina indoor/outdoor (31 metri), docce emozionali e aromatiche, bagno turco alle erbe, bagno di vapore con acqua salina, saune panoramiche (bio e finlandese), fontana di ghiaccio, **Ice Pool** panoramica e **infinity pool** di 25 metri, e provare il rito dell'**Aufguss** in sauna, della banya siberiana, il cinema con sdraio a infrarossi (!), la whirlpool esterna o semplicemente rilassarsi vicini vicini nell'outdoor lounge con caminetto e vista mozzafiato sulle montagne...

E nella **private spa Luis Trenker** con cabina 2 posti a raggi infrarossi, doppia doccia sensoriale, ci sono anche programmi di coccole per due: tra tutti, **“Mirabell Love”**, quasi 2 ore e mezza di intenso relax con bagno privato alle

rose seguito da un peeling delicato al miele, un massaggio integrale con olio aromatico, cioccolatini afrodisiaci accompagnati da una bollicina altoatesina, e tante coccole a lume di candela.

www.residence-mirabell.com/it

L'hotel **Gardena di Ortisei** a sua volta offre l'esclusiva SPA **“Anais”**: nelle piscine ci si rilassa nell'acqua tiepida per poi scaldarsi al tepore della sauna finlandese oppure tra i vapori aromatici del bagno turco e della biosauna. Un menu di trattamenti e massaggi rende il soggiorno ancora più speciale: lo staff sa coccolare gli ospiti con attenzioni personalizzate.

www.gardena.it





TERME PREISTORICHE RESORT & SPA

Per tutte quelle coppie che stanno cercando una meta che accontenti sia il loro animo dinamico che la loro voglia di relax, ecco il **Terme Preistoriche Resort & Spa**, struttura storica del circuito delle **Terme Euganee**, immersa tra gli affascinanti panorami dei colli circostanti. Per la settimana di San Valentino Terme Preistoriche Resort & Spa declinerà la propria celebrata ospitalità nelle sfumature del più autentico romanticismo.

Accanto agli edifici originali di inizio '900, che ospitano la struttura principale dell'hotel e la modernissima **Neró Spa**, Terme Preistoriche Resort & Spa offre uno spazio che è un inno al design più contemporaneo e al retreat ecosostenibile. Il complesso di **Green Lodge**, adiacente le piscine termali, garantisce un'esperienza di totale immersione nel verde, nel rispetto della natura, circondati e coccolati dal massimo del confort, assicurando la massima privacy.

Per tutti gli ospiti del resort, **rituali aufguss e scrub a tema, disponibili solo per la giornata del 14/02/2024**: programma di rituali e scrub con

l'uso di oli essenziali, ingredienti dalle proprietà rilassanti, calmanti e magari... afrodisiache e musiche a tema.

L'**Aperispa** di San Valentino, disponibile solo il 14/02/2024, offre Lettino riservato nell'area delle Piscine Panoramiche, uso delle piscine termali Panoramiche, Spa kit composto da telo e accappatoio, Accesso illimitato al Percorso Acque Neró Spa fino alle 22.00 inclusa la partecipazione ai rituali a tema in sauna, Buffet apericena con stuzzichini fantasia dello Chef www.termepreistoriche.it



L'ESTATE NELL'ABBRACCIO DELLA NATURA



Vacanza e benessere a Biotermes:

- stare in mezzo alla natura incontaminata,
- fare il bagno nell'acqua ipertermale curativa per scopi ricreativi e salutistici,
- offerta wellness per un passo più vicino al benessere,
- innumerevoli possibilità di riposo attivo e gite nei dintorni per tutte le generazioni,
- ospitalità e familiarità,
- una vacanza che rispetta la salute e l'ambiente.

MEZZAPENSIONE INCLUSI SERVIZI

GIÀ DA SOLI 72 €



INFO E PRENOTAZIONE:

+ 386 2 565 2000

BOOKING@BIOTERME.SI

WWW.BIOTERME.SI

BIOTERME

SALUTE DALLA NATURA INCONTRATA



NEVE E BENESSERE NEI BELVITA LEADING WELLNESSHOTELS SÜDTIROL

Tra **Brunico** e **Bolzano**, sette strutture del gruppo **Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol** sono il rifugio ideale per una vacanza invernale all'insegna di sport e benessere. Le Dolomiti che si sviluppano in questo territorio, da Plan de Corones al Catinaccio, passando per il Parco Naturale Puez-Odle, sono un paradiso per escursioni sulla neve e sci, tra borghi e cittadine di montagna dall'autentico sapore altoatesino. E dove il benessere ha la B maiuscola tra moderne spa e piscine infinity con vista immerse nella neve.

5 stelle di **San Cassiano**, in Alta Badia, il **Dolomiti Wellness Hotel Fanes** offre un benessere a 360° nei 5.000 mq di area wellness con diversi tipi di saune, bagno turco, bagno sole, sanarium, idromassaggio con acqua salina e la novità della **sauna panoramica Elements**, su base cilindrica e sospesa a circa 9 metri dal suolo, che ruota su sé stessa regalando un

panorama unico sulle Dolomiti.

Situato a **Fiè allo Sciliar**, il **Romantik Hotel Turm** è un gioiello nel cuore delle Dolomiti altoatesine che combina design moderno in mura storiche del XIII secolo. La vicinanza all'Alpe di Siusi ne fa un ottimo punto di partenza anche per gli amanti degli sport invernali. L'area benessere è immersa in un contesto unico e romantico, tra scorci storici e opere di design. www.belvita.it





A VILLACH L'INVERNO REGALA RELAX E SALUTE

La zona turistica di **Villach** rappresenta la meta preferenziale per chi cerchi la combinazione perfetta tra Sport e Wellness. L'area offre infatti impianti sciistici di alto livello e strutture d'eccellenza nel campo del benessere, grazie alla sua secolare tradizione termale.

Un soggiorno a Villach permette di vivere un vero e proprio percorso alla ricerca del relax, dalle moderne e accoglienti **KärntenTherme** alla vasca termale **Thermal-Urquellbecken** situata all'interno del **ThermenResort Warmbad-Villach**, fino alle grotte climatiche ricavate a **Bad Bleiberg**.

Una **struttura all'avanguardia e futuristica**, che racchiude un'atmosfera intima e rilassante: le **KärntenTherme** di Warmbad-Villach - capolavoro architettonico tra piani sospesi, pareti inclinate e torri portanti oblique - rappresentano il complesso a maggior "effetto WOW" del sud dell'Austria, con un'architettura che si ispira dalle caratteristiche morfologiche della zona, con particolare riferimento alle numerose sorgenti d'acqua del circostante **Parco Naturale del Dobratsch**. Nell'impianto è possibile godere

di un'esperienza immersiva completa, grazie alle aree FUN, e SPA: la prima, frequentata da un'utenza più giovanile e da famiglie con bambini, offre piscine con acqua termale a 33° e attrazioni acquatiche (come i toboga e il Crazy River) per abbinare nuoto e divertimento. La seconda attende chi è alla ricerca di un momento di relax tra saune, hammam e bagno turco in un'area benessere di alta classe, con un'ampia selezione di trattamenti di bellezza e benessere. Durante la stagione invernale, poi, è possibile abbinare le emozioni delle discese sugli sci con il relax alle terme grazie al biglietto combinato "**Ski & Therme**"

www.visitvillach.at





IN SLOVENIA THERMANA LASKO: TRATTAMENTI AL MIELE E ALLA BIRRA!

Un San Valentino infrasettimanale invita a concedersi un piacevole break romantico lontano da tutto e da tutti, sia nel weekend precedente, sia in quello successivo.

Thermana Laško, centro termale nel cuore verde della Slovenia, nato per il desiderio della corte imperiale asburgica di avere un luogo capace di mettere insieme la poesia della natura con gli effetti benefici dell'acqua calda ricca di minerali del sottosuolo, è il luogo perfetto in cui decidere di concentrarsi solo sul benessere di coppia.

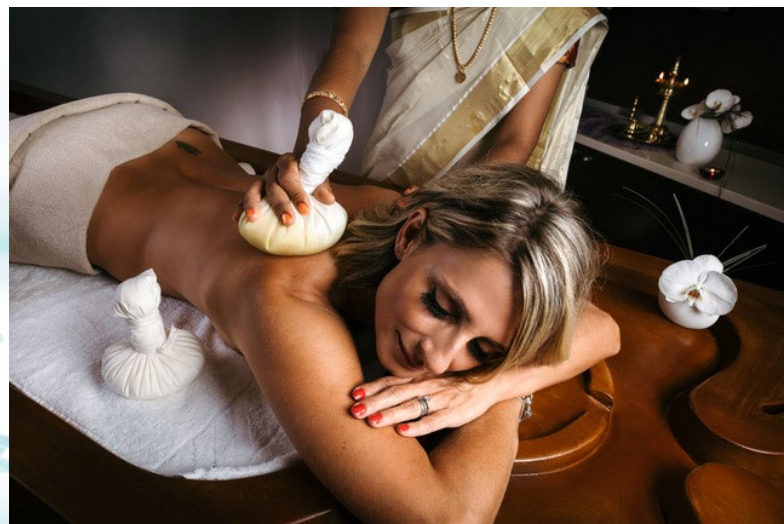
Tutto sembra essere stato fatto apposta: i boschi che circondano il centro paiono quelli delle fate, le cipolle dei tetti dei piccoli campanili escono direttamente da una fiaba, così come l'idillio delle fattorie dai tetti spioventi che punteggiano il paesaggio e le atmosfere romanticamente mitteleuropee degli antichi borghi. E i trattamenti sanno di miele. Sì, proprio così, il wellness a due a Thermana Laško utilizza il miele eccellente prodotto in zona, sfruttando le aree verdi incontaminate di questo piccolo

paradiso sloveno.

Gli effetti sono immediati sull'elasticità e la luminosità della pelle, nonché sull'umore, stemperando lo stress con il suo profumo e la consistenza vellutata della texture.

Un'altra bontà locale è la **birra**: a Laško viene prodotta da secoli, grazie anche alla qualità dell'acqua delle sorgenti locali e chi desidera sperimentare qualcosa di particolare può optare per questo tipo di proposta che mette insieme la birra artigianale a tavola, anche in relazione alle sue sostanze minerali, e sul lettino dei massaggi, dove aiutano il sistema vascolare, il sistema immunitario e la stimolazione del metabolismo.

www.thermana.si/it





TORNA LO “YOGA WORKSHOP” DI HOTEL TERME MERANO

Per chi è alla ricerca di una pausa rilassante e di un luogo unico in cui staccare la spina dallo stress e dalla routine quotidiana, **Hotel Terme Merano** propone un nuovo appuntamento con il suo celebre **Yoga Workshop** in programma dal 25 al 28 febbraio 2024.

Questo Workshop, di 4 giorni e 3 notti, è rivolto tutti coloro che desiderano provare lo **yoga Ashtanga Vinyasa**, metodo focalizzato principalmente sull'esecuzione di una serie dinamica di Asanas (posture) unita ad esercizi

di respirazione (Pranayama), consapevolezza e rilassamento profondo, ed è aperto a tutti indipendentemente dal livello di pratica.

Le lezioni, disponibili sia in inglese che in italiano, si svolgeranno presso la sala yoga della **Sky Spa**, l'oasi di benessere dell'Hotel: uno spazio di 3.200 m² che si sviluppa sul rooftop e offre una vista panoramica sulla città di Merano e sulle montagne circostanti.

Un luogo di pace valorizzato da una piscina infinity con acqua salata riscaldata, vasche idromassaggio, una grande area relax, sauna finlandese, biosauna e bagno turco.

www.hoteltermemerano.it/it

Opinione di Beppe Tassone

Nemmeno il tempo di riprenderci dal cappone e dallo zampone, di digerire il pandoro o il panettone, di dedicare un ultimo pensiero alla *Buche de Noel* o alla *Galette des Rois*, se si è privilegiata la Costa Azzurra ed eccoci in pieno carnevale.

Altri piatti tipici, altri dolci che “si lasciano mangiare con gli occhi (e non solo...)”.

Cambiano le festività, s’inizia a sentire un tenue profumo di primavera ed è il momento delle mascherine e dei coriandoli.

Carnevale è importante per il nostro Paese: dalle Alpi alla Sicilia è tutta un’esplosione di feste.

Non tanto o non solo quelle dei grandi carnevali con valenza internazionale, ma anche dei “piccoli”: momenti di folklore puro che caratterizzano un po’ tutte le località.

Lasciamo da parte, per una volta, Venezia e Viareggio, Ivrea e Mamoiada e soffermiamoci sulle manifestazioni che s’intrecciano nelle nostre località.

Dalla montagna al mare, dalle colline alla pianura, ci troviamo di fronte all’esaltazione della tradizione, all’incanto della gastronomia che incontra le radici, della musica e delle danze.

Se vi è un momento che esalta il nostro patrimonio, che riesce a non fare differenza tra grandi e piccole località, questo è proprio il carnevale.

Col camper chiamato a svolgere un ruolo eccezionale, quello di consentire di conoscere realtà che vedono impegnati tanti volontari.

Non solo in Italia, ma, qua e là, ovunque in Europa: feste laiche, a volte blasfeme, altre radicate con la storia e la tradizione. Vivere queste manifestazioni vuol



dire immergersi in una tradizione in grado di coinvolgere tutto il territorio, di esaltarne storia, tradizione, sapori, profumi ed creare un mix in grado di appagare un po’ tutti. Viviamole con intensità, queste giornate di carnevale, saziamoci con sapori sconosciuti, ma approfondiamone anche storia e radici. Scopriremo un patrimonio forse “minore”, ma in grado di esaltare

la tipicità tutta italiana di saper trasformare in un’unica grande festa mille manifestazioni, diverse tra loro, che hanno un comune denominatore, quello di esaltare territorio e di fare del nostro Paese uno Stato da vivere nella sua totalità e da proporre al pubblico straniero.

L’esaltazione della destagionalizzazione, insomma e questo è importante!

li itinerari Gustosi

TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA



SCORRIBANDE GUSTOSE

DA UN CAPO ALL'ALTRO DEL MONDO, DALL'AMERICA ALL'EUROPA,
DAI BORGHI ALLE CITTÀ, GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI PIÙ INTRIGANTI DEL MESE.
CON UN'ATTENZIONE SPECIALE ALLA SOSTENIBILITÀ



ECCELLENZE ITALIANE AL WINTER FANCY FOOD DI LAS VEGAS

Se in occasione di Axiom 3, la missione partita dal Kennedy Space Center a Cape Canaveral, per la prima volta saranno nello spazio le eccellenze alimentari del Made in Italy, eccole protagoniste anche del Fancy Food Show.

Nella più grande manifestazione del Nord America dedicata allo specialty food e alle bevande, la cultura e le tradizioni gastronomiche italiane sono state celebrate, con ingredienti unici e di prima qualità abbinati a ricette e preparazioni conosciute in tutto il mondo, interpretate con innovazione e creatività da chef e imprese d'eccellenza.

Partita a marzo dell'anno scorso su impulso del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e del Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano e

promossa al Summer Fancy Food di New York, la candidatura UNESCO della Cucina Italiana è stata al centro dell'evento organizzato da Agenzia ICE. Anche il Consorzio DOP Fontina è tornato negli Stati Uniti con il Consorzio del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, per partecipare per la prima volta al "Winter Fancy Food 2024".

Il Direttore del Consorzio DOP Fontina, Fulvio Blanchet: "La Fontina DOP è il prodotto valdostano più iconico e conosciuto non solo in Italia, ma anche negli Stati Uniti, che è il principale mercato per l'export della Fontina DOP."

La partecipazione al Winter Fancy Food 2024 fa parte di "Top Tales: Un pezzo d'Europa sulla tua tavola", un progetto più ampio sostenuto dall'Unione Europea volto a promuovere le Fontina DOP, Riso di Baraggia biellese e vercellese.

www.fontina-dop.it

A CREMONA TORNA IL BONTÀ

Nuove date e tantissime novità per la diciannovesima edizione del BonTà, il salone delle eccellenze enogastronomiche Made in Italy in programma a CremonaFiere dal 24 al 26 Febbraio 2024.

Grande protagonista della nuova edizione sarà il Marubino, una pasta ripiena da servire asciutta o in brodo, vera icona della tradizione gastronomica di Cremona e del suo territorio. Tanti gli appuntamenti dedicati a questa eccellenza come degustazioni, showcooking e incontri culturali per conoscerne la storia e i segreti per una perfetta realizzazione. Ma le novità non finiscono qui.

Per la prima volta il BonTà si espande grazie alla collaborazione con Gusto DiVino, il mercato dei vini con un'area interamente dedicata agli amanti del vino, sommelier e operatori del settore dove poter degustare, scoprire e acquistare direttamente dal produttore svariate tipologie di vini provenienti da tutta Italia.



Il BonTà è soprattutto il tempio dei sapori di alta qualità, un punto di incontro irrinunciabile per conoscere le eccellenze enogastronomiche del Bel Paese.

L'appuntamento è organizzato da CremonaFiere e SGP Grandi Eventi in collaborazione con Vale20 per l'area Gusto DiVino

www.ilbonta.it

DISPENSA PRESENTA CONTAMINAZIONI: ESPLORAZIONI CREATIVE

Dispensa – un luogo fisico e digitale che unisce spirits, vini e birre e che guida il consumatore curioso alla scoperta di una selezione di prodotti e storie, avvicinando le persone al gusto attraverso il racconto degli Specialist – presenta Contaminazioni, il ciclo di serate esperienziale che animerà lo store di Torino (Galleria Subalpina, 9) con 8 eventi in cui si indagherà il rapporto tra spirits e arte e 5 esperienze dedicate al racconto del vino e della selezione di bottiglie presenti in Dispensa.

Dall'8 febbraio al 27 giugno, Dispensa indagherà la trasversalità, la moltitudine di approcci, le contaminazioni stesse – da qui il nome del format – tra spirits, arte e vini.



Le serate dedicate agli spirits e all'arte - da intendersi a 360°, dalla fotografia, alla pittura, dal cinema al mondo dei fumetti – saranno guidate dagli Specialist di Dispensa, vedran-

no lo store vestirsi da galleria e l'esposizione delle opere guiderà alla scoperta delle preziose storie da gustare dietro alle etichette.

www.dispensa.com

IL MARCHESE MILANO - OSTERIA, MERCATO E LIQUORI - CELEBRA IL SAN VALENTINO

San Valentino a Il Marchese è gioco di gusto, di sfumature di piccantezza ma anche e soprattutto di condivisione di ciò che c'è di più romantico sulle tavole di Roma (anche se ci si trova a Milano) ossia un buon piatto di amatriciana o di carbonara o di cacio e pepe, rigorosamente servita in padellino.

Nessun menù degustazione dunque per il 14 Febbraio ma piatti special dello chef Daniele Roppo che giocano con gli ingredienti più iconici della festa degli innamorati come nel Salmone marinato alla rapa rossa e mayo al passion fruit o nella dolce conclusione con Semisfera di cioccolato fondente, peperoncino habanero e frutti rossi.

Per quanto riguarda il beverage come sempre a Il Marchese la firma la mette il bartender Fabrizio Valeriani che per questa ricorrenza speciale ha pensato al drink perfetto per il brindisi a due: il Cavaliere di Franciacorta.

www.ilmarchesemilano.it



CANTINA CONTE COLLALTO ORGANIZZA UN CORSO CON FISAR TREVISO

L'abbinamento tra cibo e vino è oggi di grandissima attualità. Per ogni piatto – e la cucina italiana ne ha moltissimi da offrire – c'è un vino che ne esalta i profumi e ne accentua i sapori, creando al palato un'autentica esperienza di piacere.

Per chi ha voglia di orientarsi nel variegato mondo degli abbinamenti, la cantina Conte Collalto propone il "Corso abbinamento vino cibo" ideato in collaborazione con Fisar (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori) Treviso.

Per 4 serate, in febbraio, dalle 20.30 alle 22.30, un docente Fisar farà conoscere il modo



migliore per abbinare il vino alla nostra tavola.

Partendo dalla pratica per assicurare la riuscita di ogni nostro importante momento conviviale. Ogni serata infatti vedrà prota-

gonisti alcuni piatti che saranno proposti in abbinamento a quattro vini, provenienti da tutta Italia.

Per iscrizioni cell: 348 4480543
www.cantine-collalto.it

...INNAMORATI A CAMOGLI

San Valentino a Camogli, organizzato da Associazione Commercianti ed Operatori Turistici di Camogli con il Comune di Camogli, il patrocinio Camera di Commercio di Genova e Ascom Confcommercio Genova e la collaborazione di CIV Consorzio Centro Storico Camogli e Pro Loco Camogli, giunge nel 2024 alla trentasettesima edizione.

È l'evento che annualmente la Città di Camogli dedica alla festa degli innamorati, coinvolgendo i vari comparti economici, commerciali e turistici della città, dando vita a molteplici iniziative d'intrattenimento che attirano l'attenzione di migliaia di visitatori, artisti, poeti, letterati, scrittori, fotografi, appassionati del bello, innamorati di Camogli.

Attesissimo l'appuntamento per i collezionisti dei Piatti ricordo di San Valentino a Camogli, per integrare la propria collezione di quei pezzi che mancano.

Quest'anno il 37° pezzo porta la firma di un artista che, il caso vuole, ha fatto di Camogli il suo luogo del cuore: Orazio Veutro. E se dovessimo dare un titolo al piatto di quest'anno non potrebbe che



essere "Infinito Amore" perché l'amore non ha confini, spazia e danza nell'universo, e qui ha i colori e il profumo del mare aperto di Camogli che si fonde con l'orizzonte.

SOSTE GUSTOSE AD APRICA

Storica via di comunicazione e oggi meta alpina gettonata d'estate e d'inverno per le numerose attività che offre e la bellezza dei paesaggi che la circondano, Aprica è un comune della Valtellina che riserva esperienze in grado di conquistare il cuore degli appassionati di sport ma non solo.

Che sia in un rifugio in quota, come l'Agriturismo Malga Magnolta, o al Ristoro Pian di Gembro, nell'omonima riserva, così come in paese presso la Baita Le Lische, sono diverse le strutture di Aprica che offrono ai turisti una vera e propria esperienza enogastronomica valtellinese. Non si possono non assaggiare i pizzoccheri, tra i piatti tipici della valle,



ma non sono da meno sciatt, risotti e secondi di selvaggina. La Macelleria Corvi è il luogo ideale dove fare incetta di prodotti di qualità mentre gli amanti di formaggio saranno attratti dall'Azienda Agricola Li Spondi,

che produce formaggi caprini proprio ad Aprica.

Il Ristorante Ambrosini custodisce gelosamente l'antica ricetta dell'amaro Aprica.

www.valtellina.it/it

Gli itinerari Gustosi mix

IGINIO MASSARI ALTA PASTICCERIA PRENDE GLI INNAMORATI PER LA GOLA

La gamma di prodotti pensati per festeggiare San Valentino è un tripudio di gusti, colori e forme che richiamano ad una sola parola: Amore. Rigorosamente in edizione limitata.

In esclusiva per lo Shop Online Iginiomassari.it, la Torta di San Valentino di Iginio Massari Alta Pasticceria a forma di cuore in edizione limitata si basa sull'antica ricetta della torta Paradiso, rivisitata dalla Famiglia Massari senza intaccarne la sua essenza e semplicità, con un'attenta lavorazione del burro chiarificato e una sottile nota aromatica di maraschino.

Sempre in edizione limitata, il nuovo Cremino di San Valentino al gusto lampone dal cuore di mandorle crude e vaniglia ricoperto da una croccante copertura di cioccolato al lampone: disponibile online, nelle pasticcerie e nei Pop-Up Iginio Massari Alta Pasticceria.

Non possono mancare le praline San Valentino a cuore, in confezioni da 9 e 20 pezzi: cuori di cioccolato bianco con ripieno alla nocciola e



cuori di cioccolato al lampone con ripieno alla mandorla e vaniglia.

www.iginiomassari.it

**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**

PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

- Perché è omologata automotive** con marcatura E1 67R-019336 (regolamento ECE/ONU 67/01)
- Perché è sicura**, è dotata di sistemi di sicurezza di qualità e corredata di certificato di conformità e garanzia.
- Perché è più leggera del 30%** rispetto alle bombole in ghisa.
- Perché è affidabile**, la bombola PRAKTO è dotata di un manometro per la lettura precisa del gas contenuto.

**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**



UN BRINDISI CON PONTE1948

A San Valentino un brindisi è quasi d'obbligo e Ponte1948 un buon auspicio. Ci sono tanto sole e tanto amore tra gli ingredienti del Pinot Grigio Spumante Doc Brut delle Venezie, vestito di rosso per il giorno più dolce dell'anno. Armonico e profumato, è caratterizzato da vividi sentori fruttati che evidenziano note di ananas e più leggere sfumature di limone e banana che sfociano nel gelsomino. In bocca si coglie la piacevole freschezza del litchi in simbiosi con la morbidezza della ginestra. Perfetto a tutto pasto, si presta magnificamente ad accompagnare portate di pesce alla griglia, zuppe e risotti di mare.

www.ponte1948.it



SABATO 3 E DOMENICA 4 FEBBRAIO TORNA "AMARONE OPERA PRIMA"

Conto alla rovescia per la 20^a edizione di "Amarone Opera Prima", l'evento dedicato al grande Rosso veneto organizzato dal Consorzio Vini Valpolicella in programma alla Gran Guardia di Verona, il 3 e il 4 febbraio, che punterà i riflettori sul millesimo 2019 del re della Valpolicella.

Un momento di dialogo e scambio, che permette di immergersi nella degustazione di uno dei più iconici fine wine italiani, celebrandone la straordinaria eccellenza e versatilità.

Oltre 2400 aziende tra viticoltori, vinificatori e imbottiglieri su un territorio di produzione che si estende in 19 comuni della provincia di Verona, dalla Valpolicella fino alla città scaligera che detiene il primato del vigneto urbano più grande dello Stivale, 8600 ettari di vigneto e un giro d'affari di oltre 600 milioni di euro, di cui più della metà riferiti alle performance dell'Amarone.

È l'istantanea del Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella che, con oltre l'80% di rappresentatività, tutela e promuove la denominazione in Italia e nel mondo. Il Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella è uno dei partner della campagna europea "That's Amore – European lifestyle: taste wonderfood", che ha l'obiettivo di promuovere



e incentivare la diffusione e la conoscenza sul mercato italiano, tedesco e della Repubblica Ceca dei prodotti certificati e con alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che fortemente rappresentativi del territorio di origine e produzione.

www.sopexa.com

COMPAGNIA DEI CARAIBI PROTAGONISTA DI GUSTO MONTAGNA

Compagnia dei Caraibi - azienda leader nell'importazione, sviluppo, brand building e distribuzione di distillati, vini e soft drink di fascia premium e ultra-premium provenienti da tutto il mondo, nonché birre craft italiane - torna protagonista di Gusto Montagna, l'eccellenza gourmet in alta quota.

In programma per questa settima edizione, serate evento che vedranno protagonisti i grandi nomi stellati della cucina italiana accompagnati da una selezione



di prodotti dei brand Bosque Gin, Whitley Neill Gin e Cognac Ferrand.

Fino al 22 marzo, in tre baite di Prato Nevoso - Chalet Il Rosso, Ski Grill e Osteria Le Stalle - andrà in scena la prima grande rassegna di alta cucina in quota. Bosque Gin, Whitley Neill Gin e Cognac Ferrand si alterneranno durante le serate e accompagneranno il momento aperitivo e il pairing con una portata firmata dallo chef stellato ospite. Il dopo cena vedrà protagonisti gli amari e liquori di proprietà di Compagnia dei Caraibi.

www.compagniadecaraibi.com

IN DANIMARCA AARHUS PER UNA FUGA RIGENERANTE

Capitale europea della cultura nel 2017, nominata dal movimento GDS (Global Destination Sustainability) come terza destinazione più sostenibile al mondo nel 2021 e inserita nella selezionatissima lista di "World's Greatest Places 2023" del Time Magazine nel 2023, Aarhus sta facendo faville attirando i viaggiatori più esigenti.

Seconda città della Danimarca per grandezza, sulla costa orientale della penisola dello Jutland, Aarhus è una capitale all'avanguardia per la sua gastronomia sostenibile.

Con una ricca storia agricola e circondata da terreni fertili, la regione di Aarhus è una destinazione per buongustai responsabili alla ricerca di una cucina basata su ingredienti freschi e locali.



La regione di Aarhus offre un'ampia scelta di esperienze culinarie locali.

Piccole fattorie, produttori di succhi e limonate, birrifici locali e torrefazioni di caffè vi aprono le porte per una gustosa scoperta.

Con i suoi mercati solidali, i ristoranti stellati, un festival gastronomico annuale e il titolo di regione gastronomica europea assegnato nel 2017, Aarhus è ai vertici della scena gastronomica mondiale. La cucina nordica prevede pesce

appena pescato nella baia di Aarhus e sbarcato al porto, specialità locali, verdure dell'isola di Samsø e prodotti freschi della vicina penisola di Djursland. Nello spirito della cucina sostenibile, molti ristoranti hanno ottenuto il marchio di cucina biologica Det Økologiske Spisemærke.

www.visitdenmark.it

DAVIDE CAMAIONI E IL MAGNUM ALLE NOCCIOLE

Un goloso semifreddo preparato con pura pasta di nocciole accompagnato dalla croccantezza dello streusel e la morbidezza della ganache al cioccolato. È questo il piccolo capolavoro di Davide Camaioni, lo chef fondatore di Posto Nuovo, prestigioso ristorante della riviera adriatica, precisamente di San Benedetto del Tronto.

La sua affinità elettiva con la cucina lo ha portato verso l'unica strada possibile: ricreare i sapori della tradizione che il ristorante di famiglia tramandava da decenni, capire le ricette, studiarne di nuove, ma anche "giocare" con i sapori, valorizzare le materie prime in modo



diverso, generare esperienze nuove per i commensali.
<https://davidecamaioni.com>

LA COLLABORAZIONE ACCADEMIA MAESTRI PASTICCIERI ITALIANI (AMPI) E PURATOS ITALIA

A Rimini, in occasione dello svolgimento dell'edizione 2024 di SIGEP, punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del Foodservice Dolce, è stata ufficializzata la partnership che vede protagonista l'azienda di Parma che fa parte della multinazionale belga Puratos Group, presente in oltre 140 Paesi in tutto il mondo, specializzata nella creazione di una gamma completa di ingredienti, soluzioni e servizi innovativi per l'industria della panificazione, pasticceria e cioccolato.

Si tratta di un accordo che punta, soprattutto attraverso momenti formativi, a ottenere un costante scambio di suggerimenti e utili



stimoli per migliorare ulteriormente i prodotti e le soluzioni proposte.

Tutto sempre con un unico comune denominatore: soddisfare il palato del consumatore,

anche il più esigente, grazie alla creatività e maestria dei pasticceri dell'Accademia e alla qualità degli ingredienti di Puratos Italia.

www.puratos.it/it

I DOLCI TIPICI DI CARNEVALE DELLA TRADIZIONE EMILIANA

Di Angela di In Camper con Gusto



Il Guanto Caleno, dolce tipico di Carnevale nel Casertan

Il periodo è quello giusto! Infatti il Carnevale ci offre su un piatto ricco di delizie, la possibilità di un weekend in camper in giro fra i vari Carnevali, e la scoperta dei dolcetti tipici delle varie località italiane. Se in Emilia forni e pasticcerie e

le singole case ci propongono chiacchiere, frappe o intrigoni, nel Piemonte puoi trovare le bugie; mentre le sfrappole nel modenese o i cenci a Firenze sapranno di certo ingolosirti. E questo perché nell'infinita varietà degli impasti e delle farciture di

antica tradizione italiana, i dolci di Carnevale rappresentano quel patrimonio tipico di ogni famiglia che a Carnevale più che in altre occasioni è bello condividere. Le ricette sono spesso tramandate su quaderni custoditi gelosamente che dalle mani



Frappe o Chiacchiere di Carnevale

infarinate da anni di impasti delle nonne sono passate alle mamme ed ora alle figlie. Spesso poi i pesi non sono espressi a grammi, ma a pugnetti o manciate.

Pensa solo alle frittelle di San Giuseppe: a Catania, nell'antica ricetta di origine benedettina con il riso, sono i Crispeddi.

In alcune zone della Toscana viene usato il pane secco al posto del riso; nella bassa padana sono ripiene del Savorét (conserva di mele cotogne succo d'uva, arancia e spezie). A Cosenza i Cannariculi sono gnocchetti fritti e poi tuffati nel miele bollente.

E che dire degli eleganti Guanto Caleno di antiche origini romane che si gusta in occasione del Carnevale del Casertano?

Dobbiamo tuttavia svelarti una cosa che accomuna tutti i dolci della tradizione di Carnevale: sono tutti rigorosamente fritti e se nel Sud Italia si usa l'olio extravergine, al Centro è l'olio di arachidi, mentre dalle nostre parti

è lo strutto di maiale o la sugna senza impurità, la base dei fritti. E' vero che la cucina salutare storcerà il naso, ma credici vale la pena gustarli direttamente, e senza tanti perché.

E se il tuo itinerario prevede di visitare anche le città abbiamo pensato di farti un elenco di quei dolci di Carnevale che più spesso troviamo sulle nostre tavole, ideali anche da portare in camper quando visiti ad esempio la nostra Emilia.

I Dolci tipici di Carnevale in Emilia. La storia della cucina descritta in famosi libri, ci racconta che sin dall'antica Roma si usava friggere queste sfoglie dolci e poi cospargerle di zucchero a velo. Detto ciò, pensa da quanto tempo sentiamo parlare di chiacchiere o frappe e le vediamo nelle vetrine delle pasticcerie, forni o gastronomie e sulle tavole delle nostre case. Diciamo che è il dolce tipico del periodo carnevalesco che

va per la maggiore e che meglio ci accompagna in un viaggio perché è secco e facilmente si mantiene anche a distanza di giorni (sempre che resista ai palati golosi)

NEL REGGIANO

Il dolce tipico di Reggio Emilia si chiama Intrigone (intrigòun in dialetto) conosciuto anche come chiacchiere o frappe: fatti con la farina, le uova, zucchero e burro, un pizzico di lievito, un bel bicchierino ricco di sassolino o anisetta, una spruzzata di vino bianco ed ecco che l'impasto è fatto. Tiri la sfoglia sottile, che deve essere liscia ed omogenea, e con la rotella a denti si tagliano delle strisce a forma rettangolare o quadrata, poco importa, sui cui fare uno o due tagli. Così si forma l'Introgòun che va fritto in olio bollente alcuni minuti, il tempo appena di gonfiarsi e metterlo nella carta per farlo asciugare dall'olio in eccesso. Una volta

raffreddato si aggiunge zucchero a velo e via alla degustazione!

NEL PARMENSE

A Parma, oltre alle già nominate chiacchiere, troviamo fra i dolci della tradizione di Carnevale, ma non solo, i tortelli dolci: piccoli scrigni di pasta frolla che contengono marmellata "brusca" (aspra, ad esempio di prugne settembrine), o di Prugna Zucchella di Lentigione (un prodotto che ha ottenuto il riconoscimento D.O.P. dalla regione Emilia Romagna per il recupero di una qualità di zucchella coltivata nel comune di Brescello -RE). Abbiamo anche alcune varianti come ad esempio i tortelli dolci ripieni di crema. Piccoli o grandi che siano, a base è una sfoglia di pasta frolla con al centro la marmellata che vanno cotti al forno. Ottimi con una spolverata di zucchero a velo. Se invece sei appassionato di dolci fritti, visitando Parma puoi tuffarti fra il profumo e sapore dei tortelli ripieni e fritti. Più piccoli dei precedenti sono anch'essi ripieni di marmellata, in questo caso Savourét, crema al limone o cioccolata splamabile: hai presente la famosa crema dal barattolo inconfondibile? Sono appetitosissimi e uno tira l'altro!

NEL PIACENTINO

Nell'elenco dei dolci della tradizione di Carnevale nelle panetterie e pasticcerie trovi alcune ricette di dolci tipici, contenute nel ricettario dell'Accademia della Cucina Piacentina. Ti stiamo parlando delle Sprelle (in dialetto Spreli o Ciàciar) che prendono il nome da chiacchiere. Fatte allo stesso modo di quelle reggiane, qui si aggiunge solo la scorza di



Tortelli dolci



Composte per i ripieni dei tortelli al forno e fritti

un limone grattugiata all'impasto originale. I Turtlitt, tortelli dolci farciti con un composto di castagne bollite, mostarda, amaretti sbriciolati e un bicchierino di Rhum. I Crostoli anch'essi ripieni con composta a piacere e le castagnole, bigné fritti. Se hai voglia di cucinare tu stesso, di questo dolcetto semplice ma goloso ti diamo la ricetta:

Ingredienti: 200 gr farina bianca -400 cl acqua – 50 gr burro – 40 gr zucchero -4 uova intere – 1

pizzico di sale – la buccia di un limone grattugiata – 500 gr di strutto

Preparazione: Scaldare l'acqua con il burro. Quando è sciolto aggiungere, fuori dal fuoco, lo zucchero e la buccia del limone grattugiata. Aggiungere la farina a pioggia passata al setaccio. Rimettere sul fuoco e mescolare finché si addensa e forma una palla. Aggiungere il sale e le uova, una alla volta (non devono cuocere). Friggere le palline di composto in strutto bollente.

ALTRI DOLCI INVITI DI CARNEVALE

Curiosando in giro fra libri di ricette e tradizioni e blog ecco che abbiamo scovato le Tagliatelle, ma non le classiche tagliatelle che pensi tu... oppure sì? Direttamente dalla tradizione contadina bolognese, apprezzata anche dalle tavole nobili, ecco la variante dolce delle celebri tagliatelle con ragù alla bolognese. Questo dolce carnevalesco si diffuse successivamente in tutta la regione, superando le barriere storiche e culinarie che spesso distinguono la nostra regione. Sono buonissime fritte, ma noi condividiamo qui la variante cotta al forno se vuoi cimentarti anche tu.

Ingredienti:

- Farina tipo 0 200 gr.
- Lievito per dolci 1 cucchiaino da caffè
- Sale 1 pizzico
- Zucchero di canna 3 cucchiaini da tavola
- Uova 2
- Scorza 2 arance e Succo di un'arancia e olio evo q.b.

Preparazione: Si prepara la pasta sfoglia, a mano o con l'impastatrice, utilizzando la farina setacciata, il lievito, le uova, un cucchiaino di zucchero e il sale. Si stende la pasta, come per preparare le tagliatelle, fino a ottenere una sfoglia larga bella e sottile quanto basta per non rompersi. Nel frattempo accendere il forno in posizione statica a 180°C. Si trasferisce la sfoglia su un foglio di carta forno o un piano infarinato, e si distribuisce la scorza di arancia, lo zucchero e il succo di arancia, lentamente, con un cucchiaino o un pennello da cucina; quindi



Tagliatelle dolci al forno



Frappe al forno

la si arrotola su se stessa, piano piano formando un rotolo che verrà successivamente tagliato a dischetti di circa mezzo centimetro. Le rondelle così formate vanno distribuite sulla leccarda del forno, spennellate con un filo d'olio e infornate a 180° C per 15 minuti.

UNA CURIOSITÀ

Per mantenere al meglio questo pourpouri di dolci tipici di Carnevale che sicuramente profumeranno il tuo camper, e farli durare per qualche giorno

(se riuscite a non farvi tentare da tanta bontà) ti suggeriamo di tenerle al fresco, ma non in frigorifero; e meglio se chiuse in un sacchetto di carta (no plastica, perché si affloscerebbero). Anche se siamo certe che dureranno un lampo, anzi un boccone!

Ed ora che ti abbiamo dato qualche ricetta e spunto sui dolci di Carnevale, non ti resta che preparare il tuo dolce tipico, caricarlo sul camper e dividerlo con i camperisti nelle varie feste di Carnevale.

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



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



CONFCOMMERCIO
MOBILITÀ



ASSOCAMP

Associazione Nazionale
Operatori Veicoli Ricreazionali
e Articoli per il Campeggio

LA CRESCIA FOGLIATA

IL DOLCE TIPICO DELLA TRADIZIONE DI FIUMINATA

Di Sebastiano Grandoni



Nell'entroterra marchigiano c'è una cittadina in cui si fondono alla perfezione le meraviglie della natura con le bontà della tavola: stiamo parlando di **Fiuminata**, un borgo di circa 1200 abitanti situato nel maceratese, a pochi passi dal confine con l'**Umbria**.

Tra una passeggiata e l'altra tra i monti è consuetudine fermarsi e ricaricare le pile degustando il dolce tipico locale, la **Crescia Fogliata**, di cui vi sveliamo i segreti.

LA STORIA DELLA CRESCIA FOGLIATA

Le origini della Crescia Fogliata possono essere fatte risalire all'Alto Medioevo. Secondo alcuni autori, infatti, era già conosciuta e molto apprezzata dalla famiglia dei Da Varano (la più celebre del patriziato locale dell'epoca).

Il dolce, però, veniva preparato e consumato dai ceti più bassi della popolazione in quanto costituito da ingredienti semplici, facilmente reperibili e naturali.

La ricetta veniva tramandata di generazione in generazione ed ogni famiglia custodiva gelosamente il proprio modo di preparare questo dolce. La vera Crescia Fogliata viene attualmente prodotta a livello casalingo nelle frazioni di Pontile e Castello, mentre a livello artigianale la sua produzione avviene nelle pasticcerie di Fiuminata. Da segnalare infine che a Laverino, un borgo a pochi chilometri da Fiuminata, grazie all'operosità di alcune anziane signore, possiamo ritrovare una versione più semplice della Crescia Fogliata, costituita solo da zucchero e anice, che senza dubbio ha rappresentato la base di partenza del prodotto odierno, di seguito descritto.

Per esaltare, anche a livello turistico, questa tipicità locale, dal 1970 fino al 1998 a Fiuminata si è tenuta una sagra unicamente dedicata alla Crescia Fogliata, ripresa poi nell'anno 2008 e denominata "Festa della Crescia Fogliata" dall'Associazione "Per Pontile".

I festeggiamenti si tengono nel primo fine settimana di agosto di ogni anno, e non finisce qui: lo stesso dolce viene poi proposto all'interno di altre feste locali.

LA SUA COMPOSIZIONE: VARIE RICETTE

Sia la pasta che il ripieno sono di colore scuro mentre la forma varia a seconda del produttore: le più comuni sono quelle di un rotolo cilindrico e a spirale (come il guscio di una lumaca).

Andiamo ora a vedere gli ingredienti utilizzati per preparare il dolce: la pasta è ottenuta con farina bianca, olio di oliva, acqua e zucchero.

È possibile trovare delle versioni alternative (ad esempio in alcuni comuni limitrofi come Matelica) in cui vengono usate anche le uova; sembra però che nella ricetta tradizionale questo ingrediente



Crescia Fogliata, foto di Renato Mancini



Crescia Fogliata, foto di Renato Mancini



Crescia Fogliata, foto di Renato Mancini

Gli itinerari Gustosi

non fosse previsto.

Il gustosissimo ripieno viene ottenuto mescolando mele, noci, uvetta, cannella, semi di anice e zucchero.

Questi sono gli ingredienti di base che si possono trovare nell'antica ed originaria ricetta della Crescia Fogliata, semplici e genuini!

Tuttavia, in commercio possiamo trovare anche ricette alternative in cui sono presenti anche olio di semi, limone, cacao, mandorle, nocciole, rhum, vaniglia, mistrà (il liquore tipico di questa zona), gocce di Varnelli o alchermens, sia nel ripieno che come elemento di decoro.

Queste variazioni contraddistinguono ogni produttore che ha voluto valorizzare la ricetta tramandata dalla propria famiglia, dando un sapore particolare ed unico alla Crescia Fogliata.

PREPARAZIONE

Si comincia con la pasta: si fa un impasto morbido con le uova o senza, acqua bollente, olio e la farina necessaria e lo si fa riposare per circa due ore.

Quando la pasta è pronta la si divide in piccole parti di forma tondeggiante e la si stende, dapprima con il mattarello e poi con le mani, sopra un telo adagiato su una superficie piana. Il risultato finale deve essere una sfoglia estremamente sottile.

Si passa poi a preparare il ripieno: si taglia la mela in fette sottili e si mescolano a parte le noci, i semi di anice, la cannella, l'uvetta (che può essere messa a bagno nel Varnelli per dare un maggior profumo al dolce) e lo zucchero.

A questo punto si procede a distribuire l'impasto sopra la sfoglia aggiungendo per ultime le mele.

A questo punto si arrotola la sfoglia aiutandosi con il telo.

Si sistema in una teglia e si cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 40-60 minuti.

Questo processo di preparazione, che è quello originale, può comunque essere variato da produttore a produttore: ciascuno apporta delle modifiche legate soprattutto alla quantità di materie prime utilizzate, al tempo di riposo della pasta, al suo spessore, alla combinazione tempo/temperatura della cottura e così via, in modo tale da rendere il prodotto più caratteristico.



Crescia Fogliata, foto di Renato Mancini



Crescia Fogliata, foto di Renato Mancini



Crescia Fogliata di Laverino



Fiuminata

CONSIGLI PER LA SFOGLIA

Ingredienti:

500 grammi di farina

3 cucchiaini di Olio EVO:

3 Uova:3

Un pizzico di sale

Un pizzico di zucchero

Acqua tiepida per impastare

Lavorare l'impasto per circa 20 minuti, lasciare riposare circa 30 minuti. Si consiglia di dividere la massa per facilitare la stesa, la sfoglia deve essere trasparente si deve poter leggere attraverso la stessa, stendere la sfoglia sempre su di una tovaglia è più facile poi avvolgere la stessa.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

6 mele

300 grammi di uva sultanina

100 grammi di anice (pimpinella anisum)

150 grammi di noci

50 grammi di mandorle

50 grammi di pinoli (tostati)

una spolverata di cacao

una spolverata di zucchero

una spolverata di cannella in polvere

1 limone grattugiato

Alchermes – Rum – Varnelli

Tagliare le mele a spicchi e fare delle fettine sottili, unire alle stesse l'anice, le noci, le mandorle e i pinoli passati nel pesta sale, uvetta precedentemente messa a rinvenire con il Varnelli e/o il rum, l'alchermes si usa per dare un po' di colore alla sfoglia.

COME DEGUSTARE LA CRESCIA FOGLIATA

La Crescia Fogliata viene prodotta tutto l'anno, sia in esercizi pubblici che in famiglia, soprattutto nel mese di agosto.

Vi consigliamo di passare a Fiuminata e nei suoi dintorni per assaporare questa vera delizia marchigiana, degustandola in abbinamento a vini locali come il Vino Cotto, la Vernaccia di Serra-petrona, i Passiti di Verdicchio o i Passiti di Passerina.

*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

CLARICI 1874

ARTE E SCIENZA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NEL CUORE DI FOLIGNO

Di Tania Turnaturi

Il contorto e nodoso ulivo affonda le origini nel mito. Si narra sia stato raccolto da Ercole ai confini del mondo generando il bosco sacro a Zeus, le cui fronde incoronavano i vincitori ai giochi olimpici. Nella Genesi la colomba porta nel becco un ramoscello a Noè per annunciare la fine del diluvio.

L'olio è prezioso, si usa per rendere più sapido il cibo, è elemento chiave della dieta mediterranea e caratterizza uno stile salutare.

Facilita la funzione gastrica e intestinale e favorisce l'assorbimento delle vitamine A, D, E, K; contribuisce nel bambino alla formazione delle ossa e all'accrescimento, essendo il rapporto tra acidi grassi simile al latte materno; gli **acidi grassi monoinsaturi** favoriscono il colesterolo buono e l'eliminazione di quello cattivo riducendo il rischio di aterosclerosi; i **fenoli** contrastano i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento cellulare, svolgendo azione preventiva per diabete e tumori; la vitamina E favorisce l'assimilazione del calcio e la sua mineralizzazione. È alleato della bellezza: nutre e ammorbidisce i capelli, dona elasticità



Olio

alla pelle e previene eczema e psoriasi, è cicatrizzante, rinforza le unghie ed è presente in unguenti, frizioni, linimenti, pomate.

Un eccellente **olio extravergine biologico** lo scopriamo nel centro storico di Foligno, in Umbria.

Nell'**Azienda Agraria Clarici** sono olivicoltori e frantoiani dal **1874**, quando Pietro Clarici apre un frantoio a Foligno rea-



Calamita Cosmica, testa

lizzando una completa filiera olivicola con gli oliveti sui colli ad est di Foligno, da Colpersico all'Abbazia di Sassovivo. Col figlio Domenico l'olio conquisterà premi nelle più importanti fiere mondiali, tra cui l'Esposizione Universale di Parigi del 1900.

Il frantoio è tuttora attivo negli storici locali dell'ex convento del 1200, condotto dai fratelli **Pietro e Maria Elisabetta**, sesta generazione impegnata in un processo di innovazione della tradizione, con un impianto prototipale calibrato sulle capacità produttive dell'azienda.

Vi vengono lavorate esclusivamente le olive dei **100 ettari** di oliveti di famiglia a **coltivazione biologica**, ubicati nella fascia della DOP Colli Assisi-Spoleto, l'unica in Italia col riconoscimento FAO di Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS).

La **filiera chiusa** consente di controllare i tempi di raccolta e lavorazione e l'uso esclusivo di olive prive di pesticidi e sostanze nocive. Le oltre 25.000 piante, in parte nei terreni che circondano l'Abbazia di Santa Croce in Sassovivo, sono per il 70% **Moraiolo**, 20% **Frantoio** e 10% **Leccino**.

Pietro descrive con fervore e passione il ciclo altamente tecnologico di estrazione a freddo dell'olio.

La lavorazione inizia entro 24 ore dalla raccolta per scongiurare le ammaccature e la formazione di zuccheri che provocano fermentazione alcolica e rendono gli oli avvinati e acidi. Le diverse varietà vengono raccolte e lavorate separatamente. Defogliazione, lavaggio, frangitura a bassa velocità.



Frantoio



Frantoio



Calamita Cosmica



Pietro Clarici

Dopo un ulteriore passaggio in centrifuga l'olio viene filtrato e imbottigliato, tranne un centinaio di bottiglie nelle quali è conservato torbido. La sansa espulsa dall'estrattore viene riversata sul terreno come ammendante per gli ulivi.

La produzione media è di **200 quintali** all'anno, in due tipologie.

Clarici 1874 Moraiolo bio, monocultivar ricco di polifenoli, sapore intenso, note agliacee, sentore di carciofo. Perfetto con carni alla griglia, legumi e vegetali di carattere come il radicchio, di cui richiama la piccantezza.

Clarici 1874 Classico bio, blend fruttato medio di Moraiolo, Frantoio e Leccino consente

molti abbinamenti: vegetali, pesce, carne bianca.

Per festeggiare i 150 anni l'azienda aprirà al pubblico nel 2024 la restaurata Cripta del Beato Alano, primo nucleo dell'**Abbazia di Sassovivo**, fondata da eremiti benedettini intorno all'anno 1000.

Su prenotazione degustazioni e visite guidate per conoscere la filosofia aziendale.

Vendita diretta, in bottiglie e lattine, per garantire qualità e convenienza.

Spedizione in tutta Italia. Oltre i 100€ spedizione gratuita. Sconto del 10% a iscritti FAI-Fondo per l'Ambiente Italiano.

Uscendo dal frantoio è d'obbligo una visita al prospiciente **Centro Italiano Arte**

Contemporanea ospitato nell'ex chiesa della SS. Trinità in Annunziata, dove dal 2011 è collocata la **Calamita Cosmica**, opera monumentale di **Gino De Dominicis**, gigantesco scheletro umano in gesso, polistirolo e resina sintetica lungo 24 metri, con naso a becco.

Azienda Agraria Clarici

Via G. Garibaldi, 144
Foligno (PG)

Tel +390742340788

Fax +390742340856

Dal lunedì al venerdì,
ore 9-13/15-19

www.olioclarici.it

info@olioclarici.it



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