

TURISMO

Anno 17°
Febbraio 2011

all'aria aperta

n. 129

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Carnevale in Italia...
per dimenticare la crisi
(pag. 22)

Paolo di Tarso:
un itinerante sulla strada della fede
(pag. 40)

ON THE ROAD

A Basilea un'oasi di pace
che val bene un viaggio
(pag. 60)

Basilicata,
affascinante mosaico di culture
(pag. 76)

Verso Santiago de Compostela
lungo il Cammino Francese
(pag. 82)

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi
Itinerari, culture, esperienze

Nel regno dell'aurora boreale sul postale dei fiordi norvegesi

Verso il Futuro

Speciale abbonamento on line
a soli ~~25,00~~ euro

A dire il vero, grazie ad internet siamo già entrati nel futuro e TURIT ha voluto anticipare i tempi dell'editoria italiana, essendo stata la prima a proporre ai propri lettori una rivista di lettura completamente consultabile dal nostro portale www.turismoitinerante.com.

Tramite alla collaborazione di molti di voi, che già usufruivano dell'abbonamento "on line", abbiamo messo a punto un servizio eccellente a favore dei nostri "on line" abbonati che hanno apprezzato la dinamicità e la praticità di questo nuovo nostro servizio.

Abbiamo valutato pregi e difetti di questa iniziativa ed il risultato, saturato dal confronto con molti di voi, è stato veramente sorprendente.

Vediamo quali sono le peculiarità della rivista "on line".

Vantaggi "on line"	Svantaggi "cartaceo"
<ul style="list-style-type: none">- Possibilità di ricezione- Possibilità di archiviazione su DVD- Facilità di ritrovare gli argomenti (basterà avere un file con i titoli e il n. della rivista)- Possibilità di stampare solo le parti della rivista che si desiderano- Riviste indestruttibili- Riduzione dei costi di spedizione e stampa	<ul style="list-style-type: none">- Ritardi causati dal Servizio Postale- Archiviazione che richiede molto spazio- Difficoltà di ritrovare gli argomenti (specialmente quelli degli anni precedenti)- Per consultare i viaggi pubblicati, la necessità di avere con sé tutta la rivista- Rischio di strappi e consumi della carta- Costi di stampa e spedizione

Il risparmio di carta e garanzia di attenzione alla tutela dell'ambiente

Ecco, appunto, riduzione dei costi di stampa e spedizione che, credetemi, sono molto alti. D'accordo con il nostro Editore, Claudio D'Onato, abbiamo deciso di riservare questo risparmio direttamente ai nostri abbonati offrendovi un'occasione vantaggiosissima.

L'abbonamento alla rivista "on line", compreso della Family Card "TURIT", vi verrà offerto a soli 25,00 euro (contro i 35,00 dell'abbonamento cartaceo).

Tutti coloro i quali sono già abbonati e vorranno passare dalla rivista tradizionale a quella "on line" potranno farlo subito senza perdere nulla o dover aspettare la scadenza naturale dell'abbonamento. La differenza dei mesi a scadere, o la riduzione del costo a 25,00 euro si prorogherà le naturali scadenze per un tempo pari alla copertura del costo mensile del nuovo abbonamento.

In considerazione di ciò vi preghiamo di comunicare entro il 15 del mese tramite Formale info@turit.it la vostra adesione a questa speciale offerta. Confidiamo che la proposta presentata possa incontrare il vostro gradimento, in quanto è stata pensata per poter soddisfare al meglio le esigenze dei nostri tanti abbonati.

Siamo già nel futuro

TURISMO

all'aria aperta

Considerato il grande successo della rivista on line il Gruppo Editoriale TURIT comunica che

Da FEBBRAIO 2011

la testata sarà consultabile

GRATUITAMENTE

sul nostro portale

www.turismoitinerante.com

Card dei servizi per il turista itinerante su
www.turismoitinerante.com a soli 10,00 euro



CONSULTATE IL SITO PER CONOSCERE LE AGEVOLAZIONI OFFERTE:
COMPAGNIE DI NAVIGAZIONE: per la Croazia Jadrolinija sconto 23% - per la Grecia Superfast sconto 25%



di Giuseppe Continolo

Il rispetto delle regole riguarda tutti

Ogni tanto, ci imbattiamo in una notizia che ci segnala un comune ostile al turismo itinerante e, puntualmente, ci piovono addosso lamentele a non finire. Questa volta, le località coinvolte sono addirittura due: Rho e Sanremo, entrambe destinazioni importanti per il turismo in camper: l'una perchè sede della nuova Fiera di Milano, l'altra perchè, oltre ad essere una famosa meta turistica, ospita il Festival della Canzone Italiana, un'attrazione per molti, camperisti inclusi.

I due casi sono diversi, ma possono essere accomunati, in quanto espressione di uno stesso atteggiamento di scarsa sensibilità verso un segmento non secondario del turismo. Rho è un caso di divieto assoluto di sosta dei camper, tant'è vero che ha scatenato le proteste della Confedercampeggio, che ha espresso il suo sdegno inviando una lettera al ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti competente in materia (il cui testo è stato ripreso integralmente nella rubrica "News"). Sanremo si differenzia da Rho per il fatto che dispone, è vero, di un'area di sosta, ma ogni tanto viene usata dal Comune come sede di manifestazioni varie. Nel caso specifico, accaduto recentemente, l'area ha ospitato un

circo, per cui i camperisti si sono visti costretti ad arrangiarsi, con l'ovvia conseguenza di trovarsi sul groppone una pioggia di multe. Per Sanremo, infatti, o i turisti itineranti se ne stanno buoni nel recinto loro assegnato, o vengono stangati senza pietà. Un'alternativa che riteniamo senz'altro discriminatoria.

Se i camperisti si arrabbiano di fronte a queste situazioni fanno bene. Farebbero, però, altrettanto bene a fare un piccolo esame di coscienza e riflettere sui molti casi di maleducazione riscontrabili nell'ambito della categoria. Ne citiamo uno tra i molti che ci vengono segnalati: in occasione del recente raduno di Urbania, il Sindaco ha assegnato, con apposita ordinanza, un'area riservata ai camper; a raduno concluso, quando ormai i più stavano scaldando i motori per tornarsene a casa, un automobilista con a bordo una persona disabile non riusciva a trovare un parcheggio. Ha chiesto a un vigile urbano che si trovava in zona dove potesse fermarsi senza incorrere in divieti. Il vigile non ebbe difficoltà a indicare l'area di

sosta, dicendo "andate lì, tanto sono in partenza". L'automobilista si diresse senza esitazioni verso il luogo indicato, dove trovò un energumeno a sbarrargli la strada che lo apostrofò in malo modo, sbandierando l'ordinanza sindacale, che gli dava il potere di impedire l'accesso a chiunque non fosse un partecipante al raduno. A nulla valsero le giuste ragioni dell'automobilista (persona disabile a bordo, indicazione del vigile, i molti stalli già vuoti) che fu costretto dall'energumeno a cercarsi un altro parcheggio.

Magari l'energumeno è uno di quelli pronti a indignarsi per quanto è successo a Sanremo!



Mensile - Anno 17° N. 129
Editore: TURIT srl
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione
Gruppo Editoriale TURIT
Strada Cardio, 10 - Galazzano
47899 Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379 - Fax 0549 974917
E-mail: redazione@turit.it

Segreteria di Direzione
Stefano Molinari
info@turit.it

Responsabile della Pubblicità
Giampaolo Adriano
cell. 338 9801370
pubblicità@turit.it

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel. 0549 941378
Fax 0549 974917

La Redazione:
Direttore responsabile
Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Caporedattore
Simona Benzi
s.benzi@turit.it

Progetto grafico
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Collaboratori:

Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,
Irene Braccialarghe Vittorio Broccoli,
Domenico Carola, Wanda Castelnuovo,
Franca Dell'Arciprete Scotti, Vittorio Dall'Aglio,
Luca Dumini, Federico Garavaglia
Pier Francesco Gasperi, Giulia Giovanelli,
Isa Grassano, Marino Fioramonti, Antonella Fiorito,
Angelo Lo Rizzo, Emanuele Maffei, Paolo Mattei,
Antonio Crescenzo Morelli, Rosanna Ojetti,
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini,
Giancarlo Roversi, Marisa Saccomandi,
Gianantonio Schiaffino, Lamberto Selleri,
Beppe Tassone, Roberto Vitali

Corrispondenti:
Camillo Musso-Torino,
Roberto De Mattei-Milano,
Salvatore Longo-Milano,
Gianantonio Schiaffino-Venezia,
Franco Dattilo-Roma, Giuseppe Nobile-Sicilia

Fotografie di:
Giuseppe Continolo, Simona Benzi,
Salvatore Braccialarghe, Pier Francesco Gasperi,
Beppe Tassone

TURIT 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.

Lofoten

Foto: CH//Innovation Norway



Sommario

Editoriale

- Il rispetto delle regole riguarda tutti pag. 3

Botta e Risposta

- Viva Monzambano! pag. 6

News

- Sanremo, furia dei camperisti contro multe della polizia locale pag. 8
- Veneto: in preparazione progetto regionale su Grande Guerra pag. 9
- Spagna una nuova legge anti-fumo pag. 10
- Un futuro molto mobile pag. 10
- Euro debole: più care del 5% le vacanze negli States pag. 11
- Open Day a Milano: al telefono con l'assessore pag. 11
- Alla scoperta della guida ecosostenibile con Bosch e Fiat pag. 12
- A Ceresole Reale, Casa Granparadiso in vetta al tricolore pag. 12
- Luca Bianchi lascia il settore pag. 13
- Gorizia e l'Isontino si visitano con un touch pag. 13
- Il Touring Club Italiano dice no alla tassa di soggiorno pag. 14
- Tassa di soggiorno nei comuni pag. 14
- Dolomiti: un campione dello sci per rilanciare il prodotto neve pag. 15
- Settimana Nazionale "Porta la Sporta" e... rifiuti a l'usa e getta! pag. 16
- Confedercampeggio scrive al ministero a proposito dei divieti a Rho pag. 16
- Carrara 2011: il salone delle conferme pag. 17

News sulla circolazione stradale

- Il pagamento della sanzione vale come ammissione di colpa pag. 18
- A proposito di sbarre che limitano l'accesso a certi parcheggi pag. 18
- Cassazione: annullabili multe se la data è sbagliata pag. 18
- Viaggio nel pianeta delle regole violate: la patente a punti mostra segni di stanchezza pag. 19
- I dati ACI sulla mortalità stradale pag. 20
- In quali mesi, giorni ed ore avvengono gli incidenti stradali? pag. 20

Attualità

- Carnevale in Italia... per dimenticare la crisi pag. 22
- Carnevale di Bosa e Oristano 2011 pag. 34
- Paolo di Tarso: un itinerante sulla strada della fede pag. 40



50 GERMANIA BENESSERE, IN ASSIA ELEGANZA BELLE EPOQUE

On the road

- Nel regno dell'aurora boreale sul postale dei fiordi norvegesi pag. 42
- Germania Benessere, in Assia eleganza Belle Epoque pag. 50
- I tesori del Mar Baltico lituano, patrimonio dell'Unesco pag. 56
- A Basilea un'oasi di pace che val bene un viaggio pag. 60
- Il Parco Preistorico di Peccioli... in stile "Jurassic Park" pag. 64
- Tolosa e Midi-Pyrénées: emozioni da vivere pag. 70
- Basilicata, affascinante mosaico di culture pag. 76
- Verso Santiago de Compostela lungo il Cammino Francese pag. 82

On the road in breve

- LAUCO (CARNIA) - Il calore di un borgo autentico anche in inverno pag. 86
- PASSO RESIA - Un weekend tra le montagne al confine tra Italia, Austria e Svizzera pag. 88
- CARINZIA - La gioia del campeggio in mezzo alle Alpi pag. 8

RUBRICHE

- Fiere e manifestazioni pag. 90
- Novità editoriali pag. 91
- Eventi e mostre pag. 92
- Viaggi TURIT pag. 96
- Raduni e Convenzioni pag. 102
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 107
- Le pagine dell'usato pag. 108

Assicurazioni e dintorni pag. 110

Village for all pag. 114

Confedercampeggio pag. 116

ACTItalia Federazione pag. 117

Informazioni dalle aziende pag. 118

L'accessorio f... utile pag. 122

La Vetrina pag. 126



56 I TESORI DEL MAR BALTICO LITUANO PATRIMONIO DELL'UNESCO



60 A BASILEA UN'OASI DI PACE CHE VAL BENE UN VIAGGIO



76 BASILICATA, AFFASCINANTE MOSAICO DI CULTURE



82 VERSO SANTIAGO DE COMPOSTELA LUNGO IL CAMMINO FRANCESE



pag. 137



CONCESSIONARI HYMER

Piemonte

Italia V.R. Group
Via Volta 29 - I-10040 Druento (TO)
Telefono: 011 9844520 - Fax: 011 9845870
www.coattocamper.com - info@coattocamper.com

Gatti Giorgio

Via Piacenza, 1 - I-15050 S. Giuliano Vercello (AI)
Telefono: 0131 019820 - Fax: 0131 216252
www.giorgiogatti.com - info@giorgiogatti.com

Liguria

Onori Camper Et Caravan SRL

Via Pian dei Ratti 63 A/3 - I-16040 Orero (GE) - Telefono: 0185 334100
www.onoricampercaravan.it - info@onoricampercaravan.it

Lombardia

Parea Giovanni SRL

Viale Industria 315 - I-27029 Vigevano (PV)
Telefono: 0381 40372 - Fax: 0381 344559 - www.parea.com - info@parea.com

Vacanze 2000

Viale Lombardia 51 - I-20052 Monza (MI)
Telefono: 039 746089 - Fax: 039 746125
www.vacanze2000.it - vacanze2000@iol.it

AUTOCARAVAN SRL

Via Dei Chiosi 15 - Fronte Autostrada A4 MI-VE
I-20040 Cavenago Brianza (MI) - Telefono: 02 9501677 - Fax: 02 95019120
www.aurocaravan.it - auro@aurocaravan.it

Gialdini SRL

Via Triumplina, 45 - I-25123 Brescia (BS)
Telefono: 030 2002385 - Fax: 030 2002305
www.gialdini.com - info@gialdini.com

Veneto

Automarket Bonometti SPA

Via Lago d'Isèo 2 - I-36077 Altavilla Vicentina (VI)
Telefono: 0444 372372 - Fax: 0444 573801
www.bonometti.it - vicenza@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Bresciana 9 - S.S. 11 - I-37138 Verona (VR)
Telefono: 045 8903777 - Fax: 045 8903631
www.bonometti.it - verona@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Stradone 17/A - Lat. Cecumvallazione Est
I-31033 Castelfranco Ven. (TV)
Telefono: 042 3724035 - Fax: 042 3741845
www.bonometti.it - castelfranco@bonometti.it

Trentino Alto Adige

Automarket Bonometti SPA

Gardolo, Località Spini 123-36 - Uscita Trento Nord - I-38014 Trento (TN)
Telefono: 0461 950926 - Fax: 0461 950926
www.bonometti.it - trento@bonometti.it

Friuli Venezia Giulia

Nord Est Company S.A.S

Via caduti sul lavoro, 10 Zona Industriale Nogherè - 34015 MUGGIA (TS)
Telefono: 040 231542 - Fax: 040 9234243
www.nordestcompany.it - nordestco@alice.it

Emilia Romagna

Magli

Via Emilia 282-284 - I-40064 Ozzano Emilia (BO)
Telefono: 051 798348 - Fax: 051 798327
www.maglicaravan.it - info@maglicaravan.it

Toscana

I Pionieri S.r.l.

Via Gramsci 48 - 51010 Montecatini Terme - Loc. Trasversagna
Telefono: 0572 766377 - Fax: 0572 78187
www.ipionieri.it - info@ipionieri.it

Marche

Conero Caravan SRL

S.S. 16 km 309, 700 Località Aspio Terme - I-60021 Camerano (AN)
Telefono: 071 95559 - Fax: 071 95127
www.conerocaravan.it - info@conerocaravan.it

Umbria

De Mai Caravan di De Mai Giovanni

Via G. di Vittorio 15 - I-06038 Spello (PG)
Telefono: 0742 301701 - Fax: 0742 301162
www.demaicaravan.it - info@demaicaravan.it

Lazio

Nuova Riviera

Via Pontina 595 - I-00128 Roma (RM)
Telefono: 06 5084417 - Fax: 06 5072751
www.nuova-riviera.it - nuova.riviera@libero.it

Campania

Campania Camper SRL

Via Alessio Ascalesi 61/63 - I-80013 Casalnuovo di Napoli (NA)
Telefono: 081 5210109 - Fax: 081 3175751
www.campaniacamper.it - info@campaniacamper.it

Puglia

Salentocaravan

Via Preti Di Campi - Complariane SX SS 301
S.S. Lecce-Gallipoli KM 7.300 - I-73010 Lequile (LE)
Telefono: 0832 261131 - Fax: 0832 261131
www.salentocaravan.it - info@salentocaravan.it

Abruzzo

Forward B.C. SRL

Via Pietro Nenni 135 - I-63020 San Giovanni Teatino (CH)
Telefono: 085 4465220 - Fax: 085 4465218
www.forwardauto.it - info@forwardauto.it

Botta e risposta

Viva Monzambano!

Egregio direttore,

quest'anno nel corso del nostro viaggio estivo abbiamo avuto la fortunata esperienza di sostare presso l'area attrezzata di Monzambano (a pochissimi chilometri da Gardaland).

L'area di sosta è già conosciuta, ed ho il piacere di confermare la cortesia e la disponibilità degli amici camperisti nonché Radioamatori, che la gestiscono in volontariato.

Il contesto è ameno, gradevole ed assolutamente pulito. L'area consente: doccia, scarichi e carico acque, allacciamento elettrico, per l'importo di euro 10 al giorno.

Quest'area di sosta si trova nel grazioso paese di Monzambano, cosa di non poca comodità. Interessanti inoltre, gli sconti di parecchie gestioni commerciali del paese a favore degli ospiti dell'area.

A poca distanza segnaliamo anche il bellissimo parco botanico Sigurtà, privato ed aperto al pubblico.

La presente per ringraziare della gentilissima ospitalità che abbiamo ricevuto e pensando di fare cosa gradita a quanti si trovassero in zona.

Enrico Ascenzo - Socio del Campeggio Club Siracusa

Monzambano è un esempio al quale molti dovrebbero ispirarsi.

E' merito del locale Camper Club che, non solo ha saputo allestire un'area di sosta modello, ma ha anche saputo convincere la città sull'utilità di ospitare il turismo itinerante. Ne è un esempio la politica di sconti praticata dagli esercizi commerciali nei confronti dei camperisti. Qui si riconosce esplicitamente che il turismo in camper è portatore, come altre forme di turismo, di ricchezza alla quale sarebbe sciocco rinunciare.

Il "caso Monzambano" andrebbe studiato a fondo da tutti i camper club.

G.C.

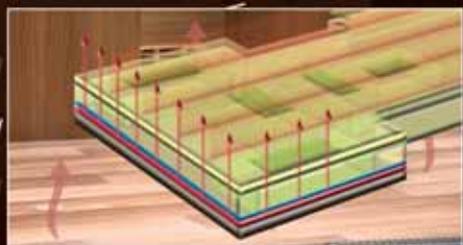


Hymer B-Klasse

Fatti, non parole



Il meglio sotto ogni aspetto! Insuperabile coibentazione della scocca in schiuma poliuretanicica • Persiana elettrica sul parabrezza • Frigorifero da 150 litri • Tavolo orientabile e girevole a 360° dotato di porta bevande • Letto basculante ribassato della misura 1,50 x 2,00 m con materasso a molle • Oblò sopra il letto basculante • Stufa Trumatic 6000 W posizionata al centro del veicolo, per un'omogenea distribuzione dell'aria calda • Doppio pavimento coibentato e riscaldato • Molteplici possibilità di stivaggio • Airbag per conducente e passeggero • Climatizzatore automatico in cabina • Regolatore di velocità Tempomat • Fari fendinebbia • Portelloni garage destro e sinistro • Sicurezza garantita dai molteplici crash test a cui vengono sottoposti tutti i veicoli HYMER Tutto di serie, a partire da 71.600,- €, qualità e servizio HYMER compresi!



Sanremo, furia dei camperisti contro multe della polizia locale



"C'è qualche club, associazione, consesso di camperisti che cortesemente prende la multa predisposta da Newscamp e la porta al signor Sindaco?"

Newscamp ha pubblicato la notizia delle multe inflitte ai camperisti a Sanremo rei di non aver parcheggiato nell'area solitamente per loro predisposta poiché occupata da un Luna Park. Quindi in realtà la domanda è e resta quella: perché non si è predisposta per tempo un'area in sostituzione? Una provvisoria, intendiamo, visto che anche il Luna Park non sarà lì in eterno. Nella notizia data riportiamo anche una riflessione, cosa che nella cronaca solitamente non andrebbe fatto, ma questa volta ci stava bene, ovvero che i veri vincitori della presenza dei camperisti sono due: gli operatori economici locali e le casse comunali, visto che il beneficiario di tante multe è e rimane uno solo, l'amministratore comunale. Insomma, una riflessione cattivella che però sottintende un dato di fatto di tipo oggettivo: i soldi è lì che sono andati e come sempre succede, quando si vuole capire un evento, il buon

giornalismo ma anche il senso comune, seguono sempre il flusso del denaro. Ora, premettendo che non è una crociata contro questo o quel Comune, o peggio contro questo o quel colore politico, resta una ulteriore riflessione, ovvero che il turismo itinerante praticato con i camper è un flusso turistico e nemmeno marginale. Se poi vediamo quanti soldi i camperisti lasciano nelle località premiate da questo tipo di flusso turistico, allora siamo al top dei vari segmenti.

Certo, se ragioniamo in termini demagogici e populistici, allora è ovvio che tra i camperisti ci sono i pidocchiosi, gli spilorci e i senza danaro, ma questo capita in tutti i flussi turistici, di qualunque tipo e sono sempre percentualmente marginali. La maggioranza silenziosamente e in modo ordinato invece spende e non certo soldi del Monopoli. E non ruba le salviette e gli asciugamani come accade per altri tipi di flusso, sempre demagogicamente parlando, visto che un noto attore americano si è vantato che nelle sue dodici (12!) mega-ville salviette e asciugamani sono rigorosamente frutto di furto negli alberghi da lui frequentati.

Lasciando la demagogia e quindi ragionando in modo serio e adulto, la Storia insegna che mai e poi mai un flusso turistico lo si combatte, semplicemente lo si governa e chi lo deve governare se non chi è predisposto al Governo di una Città? Ci vuole intelligenza, lungimiranza e dimostrare interesse per l'economia della città amministrata, questo si chiede a una

Amministrazione perché i flussi turistici, tutti quelli che premiano una località, sono oro, denaro contante, benessere per i cittadini e quindi per il Comune, ma non certo a suon di multe che invece sono il sintomo di una malessere, di una politica fallimentare nel governare i flussi turistici, una sorta di prova di forza, una violenza, un specie di moderno manganello in mano a chi non è capace di dare risposte costruttive e allora, in preda alla debolezza e all'incapacità, solitamente ci si trincea dietro slogan e prove di forza, di forza ma vili visto che il rapporto di forze non è identico (da una parte gli agenti di Polizia Locale e dall'altro l'inerme camperista costretto alla sosta irregolare proprio dalla non corretta identificazione di una area provvisoria e alternativa).

Ecco quindi la proposta di Newscamp. Abbiamo predisposto una multa scherzosa e ovviamente falsa da consegnare al Sindaco di Sanremo, per ricordargli quali sono i suoi doveri proprio per il benessere economico della sua cittadinanza e per ribadirgli che le guerre non portano a nulla mentre l'intelligenza nel governare i flussi turistici fa vincere tutti.

C'è qualche club, associazione, consesso di camperisti che cortesemente prende la multa predisposta da Newscamp e la porta al signor Sindaco?

Attendiamo una alzata di mano da parte di qualcuno di costoro.

Grazie.

Mimmo Carola

**PREINGRESSI - BUNGALOW
CASE MOBILI - AUTOBOX**

PREFABBRICATI

STABILIMENTO - AMMINISTRAZIONE - ESPOSIZIONE:
10010 BUROLO D'IVREA (TO)
Via IV Novembre, 14
Tel. 0125.57 73 72 - Fax 0125.57 279
E-mail: catona@catona.it
[Http://www.catona.it](http://www.catona.it)

SERRAMENTI

**Eseguiamo con tecnologia
a controllo numerico SERRAMENTI IN LEGNO
per prefabbricati e rustici
forniture rapide per ditte e privati**

Veneto: in preparazione progetto regionale su Grande Guerra



Il vicepresidente della giunta regionale e assessore alla cultura e al territorio Marino Zorzato e l'assessore al turismo e alle politiche per lo sviluppo montano Marino Finozzi hanno avuto un incontro tecnico con i rappresentanti delle Province per gettare le basi della preparazione di un progetto dedicato al tema della Grande Guerra (1915-1918). Si tratta del primo incontro a livello regionale in previsione della ricorrenza del centenario del primo conflitto mondiale.

E' stato concordato di dar vita ad un percorso comune che valorizzi il patrimonio storico e culturale presente sul territorio veneto, che rappresenta anche un'importante risorsa sotto il profilo turistico. L'intendimento della Regione - hanno sottolineato Zorzato e Finozzi - è di un forte coinvolgimento degli enti territoriali su questa progettualità, a partire dalle amministrazioni provinciali. Ma a collaborare saranno chiamati anche il Ministero della difesa e il Ministero dei beni culturali e paesaggistici, sulla base di un protocollo d'intesa che dovrà essere costruito nei contenuti per dare valorizzazione, attraverso un percorso condiviso, ai luoghi della Grande Guerra.

"Con questo progetto - hanno concluso i due assessori regionali - vogliamo focalizzare l'attenzione sullo straordinario patrimonio culturale e paesaggistico, costituito dai segni materiali, come i forti, le trincee, le gallerie; ma anche da segni immateriali, fatti di storia, testimonianze, tradizioni, valori fondamentali come la pace. L'importante è stimolare e coordinare un'attività in rete perché è questa la strada per raggiungere risultati significativi per tutto il territorio".



Come consuetudine, Il Camper Club Italia organizza per i camperisti che visiteranno la Fiera Liberamente (Ferrara - 25-26 febbraio 2011), visite guidate alla scoperta di "Angoli inconsueti e di suggestioni notturne" della sconosciuta città estense.

venerdì 25 febbraio 2011 sera

"Angoli inconsueti di una Ferrara nascosta"

visita guidata - partenza della navetta dal centro fieristico ore 20,15

sabato 26 febbraio 2011 mattino

"i giardini del silenzio"

visita guidata in bici - partenza ore 9,30 in bici propria dal centro fieristico alla scoperta di luoghi affascinanti e nascosti.

sabato 26 febbraio 2011 sera

"Suggestioni notturne di antiche dimore"

visita guidata - partenza della navetta dal centro fieristico ore 20,15

Un futuro molto mobile

Si moltiplicano rapidamente gli investimenti dell'industria del turismo e delle telecomunicazioni per lo sviluppo del booking (prenotazioni) di turismo online da telefonia mobile, con iPhone, BlackBerry e Android e in generale da smart phone. Per il decollo vero e proprio servirà forse un'unica e condivisa formula di pagamento da cellulare, ad esempio - come alcuni vorrebbero - con l'addebito dei servizi sulla bolletta telefonica: la struttura è già attiva su miliardi di conti correnti, ma ora la si utilizza al massimo per pagare suonerie, musica e altri gadget virtuali. Su volumi di spesa più alti il provider intermediario chiederebbe fee (commissioni) insostenibili per il turismo. Gli stessi provider inoltre sarebbero poco propensi a lanciarsi in questa nuova e pur profittevole avventura, in un territorio fortemente regolamentato.

Ma qualcosa si muove: gli operatori di telefonia cercano standard condivisi, in Gran Bretagna, in Francia, in Giappone; in Corea si pagano fee totali di circa l'8% su una spesa media intorno ai 120 dollari.

Spagna una nuova legge anti-fumo

La Spagna, con notevole ritardo rispetto a molti Paesi europei, ha introdotto una nuova legge anti-fumo che prevede l'interdizione assoluta del fumo nei locali pubblici chiusi - come bar, ristoranti, discoteche, casinò e aeroporti - oltre che nelle zone all'aria aperta vicino a luoghi prevalentemente frequentati da bambini e ragazzi come scuole e parchi, oltre che nelle vicinanze degli ospedali. Le multe per i trasgressori vanno dai 30 ai 600 euro.

La precedente legge del 2005, che in teoria prevedeva locali senza fumo e locali autorizzati in base alle dimensioni dell'esercizio, non aveva ottenuto i risultati sperati.

Riforma gradita dagli spagnoli

Per gli hotel il discorso è molto diverso. Le strutture ricettive sono infatti autorizzate a riservare il 30% delle proprie camere ai fumatori.

«Questo decreto - ha dichiarato Leire Pajin, ministro della Salute spagnolo - intende preservare i non-fumatori, che in Spagna sono quasi i tre quarti della popolazione». E infatti, secondo i son-

daggi, la riforma ha l'appoggio di quasi l'80% degli spagnoli.

Ma se da una parte il decreto favorirà inevitabilmente la vivibilità dei locali spagnoli, dall'altra, secondo quanto dichiarato dalla Federación Española de Hostelería, la "ley antitabaco" provocherà la perdita di oltre 350 mila posti di lavoro, visto che probabilmente molti spagnoli preferiranno rimanere a casa invece di uscire per andare in locali dove non si può fumare.

La legge anti-fumo, tra le più severe d'Europa, è anche in contrasto con l'aumento del prezzo delle sigarette in vigore in Spagna dal mese scorso, adottato dal governo come misura eccezionale per riscuotere circa 780 milioni di euro in più ogni anno, per affrontare il periodo poco positivo attraversato dall'economia spagnola. Entro il 2012, i 27 Stati membri della UE avranno adottato misure restrittive per limitare il tabagismo, che secondo dati della Commissione Europea è la causa principale di morte evitabile nell'Unione.

www.ec.europa.eu



Euro debole: più care del 5% le vacanze negli States

EuroLa "mela" si fa più cara: il deprezzamento dell'euro sul dollaro Usa, secondo gli ultimi rilevamenti di Bankitalia, provocherà un inevitabile aumento del costo delle vacanze e dello shopping in tutte le aree del dollaro. La drastica discesa da 1,50 a 1,29 dollari nelle transazioni valutarie provocherà un incremento dal 5 al 10% nel costo delle vacanze negli Usa ed in molte mete carai-biche.

In estrema sintesi, se un pacchetto turistico per gli States, lo scorso anno, veniva venduto a 1.500 euro, è probabile attendersi un ritocco tariffario di almeno 100 euro.

Al contrario, questo fenomeno monetario favorirà molto l'incoming italiano che attende da tempo il pieno rilancio del traffico dal mercato nordamericano, che insieme a quello russo e giapponese è certamente uno dei più remunerativi.

www.bancaditalia.it

Open Day a Milano: al telefono con l'assessore

Debutta domani, giovedì 13 gennaio, dalle 14 alle 17, l'Open Day dell'assessorato al turismo di Milano: appuntamento settimanale con i cittadini milanesi, che l'assessore Alessandro Morelli invita a segnalare idee, progetti, iniziative e esigenze di interesse turistico, e anche luoghi d'arte poco noti da riscoprire e inserire nei tour della città. Tutto per «migliorare il rapporto tra l'amministrazione e i cittadini, e per ritrovare il dialogo che è alla base dell'attività di ogni assessorato, favorendo la collaborazione tra istituzioni, associazioni e singoli cittadini, veri protagonisti della vita quotidiana di Milano», come ha spiegato l'assessore.

L'Open Day dell'assessorato al turismo di Milano torna tutti i giovedì: l'appuntamento telefonico con l'assessore Morelli si prenota al 339-8445015, tutti i giorni dalle ore 14 alle ore 16.

www.comune.milano.it

IL MIO CLIMA



INNOVATIVO
SISTEMA DI
DIFFUSIONE
ARIA



Dometic B 1600PLUS

In pieno comfort

Adatto per veicoli ricreazionali di medie e grandi dimensioni, è dotato di un innovativo diffusore regolabile che distribuisce all'interno del veicolo aria fresca e deumidificata, senza polvere o smog. Design piatto e aerodinamico. I PLUS: telecomando e illuminazione di cortesia integrata.

- Placevolmente silenzioso
- Riscaldamento addizionale
- Protezione circuito per campeggi
- Funzionamento in marcia con apposito kit DC o gruppo elettrogeno appropriato



www.dometic-waeco.it

Dometic Italy S.p.A. Via Virgilio 3 1-47122 Forlì Tel +39 0543 754901

INSPIRED BY COMFORT

 **Dometic**

Alla scoperta della guida ecosostenibile con Bosch e Fiat

Al Motor Show di Bologna 2010, Bosch e Fiat hanno offerto la possibilità di effettuare dei test drive start/stop e di provare la guida ecosostenibile, attenta al risparmio di carburante e all'abbattimento delle emissioni di CO₂. I test si sono svolti - a bordo di Fiat 500 Twin Air - presso l'area esterna 45 su una superficie di circa 4.000 mq.

Il test drive start/stop consiste nella guida a una bassa velocità che riproduce un'abituale situazione di traffico cittadino, illustrando i benefici della nuova tecnologia start/stop di Bosch e le più moderne norme di eco guida. I visitatori hanno guidato, affiancati da un pilota, lungo un percorso con dei semafori. Lo scopo del test drive è, oltre a quello di far provare, durante le brevi soste, l'utilità del sistema start/stop anche quello di sensibilizzare i partecipanti a una guida ecosostenibile.

Il sistema start/stop di Bosch funziona in maniera semplice ed efficace: quando il veicolo si ferma e il conducente mette il cambio in folle, rila-

sciando la frizione, il motore si spegne. Per ripartire è sufficiente spingere la frizione e il motore si riavvia automaticamente. In questo modo, durante il periodo di sosta del veicolo (in coda o ad un semaforo rosso, per esempio) non si consuma carbu-

rante e le emissioni sono azzerate. Nel caso di cambio automatico/robotizzato è sufficiente fermare la vettura con il piede sul freno ed il motore si arresta; non appena si rilascia il freno il motore si riavvia pronto per ripartire.



A Ceresole Reale, Casa Granparadiso in vetta al tricolore

Un'ideale bandiera tricolore sventolerà per tutto il 2011 su Casa GranParadiso a Ceresole Reale: un omaggio doveroso ai 150 anni dell'Unità d'Italia da questo angolo della montagna torinese compresa nel territorio di quello che è stato il primo Parco Nazionale ad essere istituito nel nostro Paese, quasi 90 anni orsono. Quella raccontata a Casa GranParadiso è una montagna che conserva memoria del passato, della sua cultura e delle sue tradizioni ma che vuole (e deve) guardare avanti, immaginando un futuro non di territorio marginale ma tassello determinante per la ripresa



socio-economica del Piemonte.

Sono tre, dunque, i colori scelti per raccontare il centocinquantesimo dell'Unità, con un prologo negli ultimi giorni del 2010, anno internazionale della biodiversità: - il bianco, colore della neve e dell'inverno, con i ritmi della giornata lenti, dove c'è tempo per riflettere, ascoltare, raccontare

- il rosso, che accompagnerà la primavera, quando i progetti cominceranno a concretizzarsi e a crescere

- il verde, colore del trionfo della natura e dell'estate che per Casa GranParadiso coinciderà con il periodo più intenso di attività, con un polo d'attrazione nuovo, il PalaMila, contenitore di eventi dove musica, cinema, spettacoli e incontri faranno sempre più di Ceresole Reale e delle valli torinesi del Parco Nazionale del Gran Paradiso un richiamo per chi intende avvicinarsi naturalmente alla montagna.

Per informazioni e per il programma completo degli eventi: telefono 0124953199 sito Internet www.casa-granparadiso.it

Luca Bianchi lascia il settore

L dottor **Luca Bianchi** ha dato le dimissioni da Amministratore Delegato del Gruppo SEA - Società Europea Autocaravan.

Nel corso del Direttivo APC convocato momentaneamente a Firenze presso l'Associazione Industriale, Luca Bianchi ha inoltre rassegnato le dimissioni dalla carica di Presidente dell'Associazione Produttori Caravan e Camper (APC) e di Consigliere delegato di APC Service.

Il Consiglio Direttivo di APC ha preso atto delle dimissioni, ringraziando Luca Bianchi per l'ottimo lavoro svolto durante il suo mandato. **Mauro Guglielmini** assume, in qualità di Vice Presidente, i poteri gestionali di APC. La nomina della nuova Presidenza è attesa entro la fine di febbraio.

Gorizia e l'Isontino si visitano con un touch

Gorizia e l'Isontino diventano multimediali e, in linea con le nuove frontiere del web marketing, mettono in vetrina la loro offerta turistica su iPhone, iPod Touch e iPad. È nata infatti iGois, la prima guida turistica multimediale realizzata in Friuli Venezia Giulia e già scaricabile gratuitamente dall'App Store da chi desidera avere a portata di touch indirizzi, informazioni e consigli per visitare la più mitteleuropea delle città regionali e l'affascinante provincia che la circonda.

La guida iGois fornisce agli utenti sia gli indirizzi delle strutture ricettive (hotel, B&B, agriturismo, affittacamere e dimore di charme) sia informazioni sui siti di maggiore interesse turistico (come monumenti e musei), che i riferimenti per scoprire il meglio del patrimonio enogastronomico del goriziano, una zona che, dal Collio fino al Carso goriziano, è una vera promessa per l'enoturista. Non mancheranno quindi indicazioni sui ristoranti, osterie, trattorie, enoteche, cantine vitivinicole e aziende gastronomiche che costellano l'intero territorio. Al turista che scaricherà l'applicazione iGois, infine, saranno segnalati anche i principali eventi che animano la zona.

Incuriosito da una struttura o attrazione, il turista potrà poi collegarsi direttamente al sito o al numero telefonico di riferimento o individuarne la collocazione geografica tramite punti georeferenziati.

Tramite iGois sarà quindi possibile sia trovare informazioni sul territorio prima di raggiungerlo, ricercando anche la struttura dove pernottare o il ristorante con il menu più gustoso, sia utilizzare l'applicazione come una vera e propria guida durante il soggiorno con notizie e indirizzi sempre aggiornati.

iGois è stato creato dal Consorzio turistico di Gorizia e l'Isontino in sinergia con l'Agenzia TurismoFVG, l'ente funzionale della Regione per la promozione e lo sviluppo turistico del Friuli Venezia Giulia.

Group TELECO

**Qualità Premiata
Numero 1 in Europa!**

35 anni di attività,
è la Vs. migliore
garanzia!

**TELECO
FLATSAT
SKEW**

TELE-INDICIA
GLOBALLY
APPROVED

SKEW AUTOMATICO
GPS
-30° +30°

**Diffidate
delle
imitazioni
artigianali
e cinesi**

**TELECO
L'ANTENNA SAT
PIÙ AMATA IN
GERMANIA!
AWARD 2009**

1° CLASSIFICATA
CATEGORIA ANTENNE
SATELLITARI
SONDAGGIO 2009
REALIZZATO DA
**REISE
MOBIL
INTERNATIONAL**
WISSA LEADER IN GERMANIA
ACCESSORI CAMPING

17cm

9 kg c.a.

**MADE IN ITALY
Non in Cina**

TELECO SpA

www.telecogroup.com

Via E. Majorana, 49 - 48022 Lugo (Ra) - Italy
Tel. +39 0545 25037 Fax +39 0545 32064 e-mail: info@telecogroup.com



Tassa di soggiorno nei comuni

Com'era prevedibile, e come molti operatori temevano, torna la tassa di soggiorno nei Comuni a vocazione turistica: è il passaggio-chiave dell'intesa preliminare raggiunta dall'ANCI, Associazione Nazionale Comuni Italiani, presieduta dal sindaco di Torino Sergio Chiamparino, e il ministro per la semplificazione Roberto Calderoli.

Il contributo sarà una "imposta di scopo", ovvero servirà alla riqualificazione di arredi urbani e al miglioramento dei servizi finalizzati all'ospitalità turistica.

Le prime reazioni tra gli operatori turistici sono negative, anche se - ad esempio - alcuni albergatori sostengono che qualora questa imposta servisse davvero a migliorare l'efficienza dei servizi e il decoro delle città, la si potrebbe anche accettare e condividere.

Ma sul fronte politico, soprattutto da quello dell'opposizione, giungono segnali polemici, come quello del coordinatore delle Commissioni Economiche del PD, Francesco Bocchia, che ha così liquidato l'intesa: «Sta per abbattersi sul sistema-Paese una nuova tassa e se così sarà - una imposta diversificata nei vari Comuni a vocazione turistica - il ministro per la Semplificazione diventerà ministro delle Complicazioni».

Il Touring Club Italiano dice no alla tassa di soggiorno

Milano, 14 gennaio 2011 - La tassa di soggiorno, che si presenta come uno dei primi atti del federalismo fiscale e che permetterebbe ad alcuni Comuni di introdurre un contributo di soggiorno ai turisti sul modello della capitale, sta scatenando reazioni contrastanti da parte di tutti gli operatori del settore.

Il Touring Club Italiano da 117 anni è impegnato a far conoscere l'Italia a italiani e stranieri facendo del turismo lo strumento principale per la conoscenza del Paese. E' evidente, quindi, che fa parte storicamente del ruolo e dell'impegno del Touring, da sempre, quello di facilitare il turismo e di non gravare il sistema turistico di ulteriori costi indiretti.

Proprio per favorire lo sviluppo del turismo in passato lo Stato aveva abolito questa tassa che, tra l'altro aveva oneri di riscossione molto alti. Oggi si ripropone nuovamente e il Touring si interroga in proposito in modo costruttivo e proattivo.

"Non c'è alcuna prevenzione ideologica da parte nostra - commenta Franco Iseppi, Presidente del Touring Club Italiano - nessuna obiezione di principio alla tassa di soggiorno se questa si confermasse esclusivamente finalizzata al miglioramento dell'offerta turistica e non a copertura dei deficit di bilancio. La tassa, inoltre, dovrebbe inserirsi in una politica di valorizzazione territoriale che si possa trasformare in obiettivi concreti e realizzabili come la riqualificazione dell'efficienza urbana, l'apertu-

ra di un museo, il restauro di un'opera o altro.

Il Touring ritiene ingiustificata la recentissima esperienza di Roma che ha introdotto aumenti di fiscalità per il turista non solo sull'offerta ricettiva ma anche sui trasporti e sull'offerta culturale. Questo rischia di penalizzare fortemente un settore che per il nostro Paese vale circa 30 miliardi di euro, pari al settore delle esportazioni della moda e dei trasporti e come il settore delle esportazioni dovrebbe ricevere agevolazioni ad hoc. Il settore turistico - conclude Iseppi - è strategico e fondamentale per il nostro Paese e non merita, quindi, disincentivi come si presenta, così come è strutturata oggi, la tassa di soggiorno."

In conclusione, il Touring Club Italiano, forte del suo ruolo e della sua storia, chiede:

- che, laddove si deciderà di introdurre la tassa di soggiorno, l'introito sia esclusivamente destinato al miglioramento del prodotto turistico;
- che ci sia congruità tra l'entità della tassa e il costo del servizio pagato dal turista;
- che si consideri il rapporto anche tra questa ulteriore imposizione e la fiscalità vigente, tenuto conto che abbiamo ad esempio un'iva sui servizi alberghieri al 10% (rispetto al 5,5% della Francia e al 7% della Spagna);
- che non ci sia un'estensione indiscriminata della tipologia di servizi oggetto di tassazione, in particolare per quanto riguarda l'offerta culturale.





**Dolomiti:
un campione
dello sci
per rilanciare
il prodotto neve**

Uno sportivo di fama mondiale come "uomo immagine" per le Dolomiti: Fulvio Scola, vice campione del mondo di sci di fondo, punto di forza della nazionale italiana, è il testimonial della promozione del Consorzio Dolomiti Stars che ha sede ad Alleghe e comprende le aree turistiche dello Ski Civetta (Alleghe, Val di Zoldo e Selva di Cadore), Falcade-Passo San Pellegrino, Arabba e Marmolada.

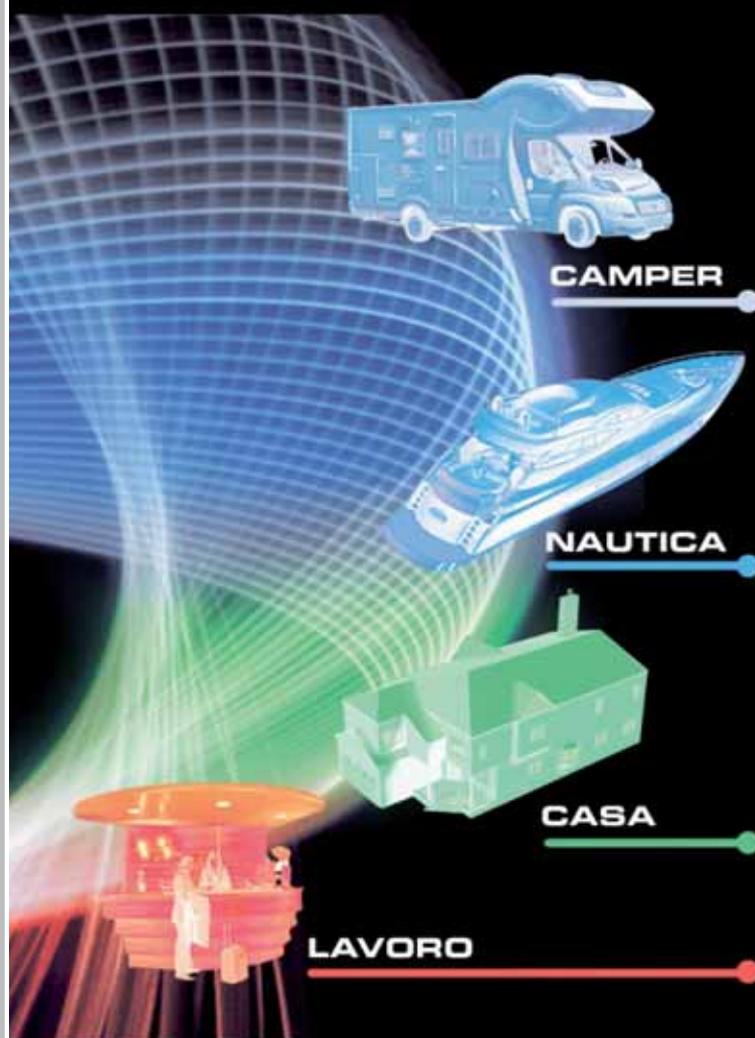
Originario di Falcade, Scola avrà il compito di supportare al meglio la campagna promo per rilanciare la stagione invernale dell'intera zona.

«Fulvio Scola - spiega Sergio Pra, presidente di Dolomiti Stars - è cresciuto tecnicamente nel centro del fondo di Falcade, il fiore all'occhiello per lo sci nordico nella zona di nostra competenza. I risultati di questo atleta dimostrano, in parte, anche l'ottimo lavoro svolto dai maestri delle nostre scuole sci e la bontà della nostra tradizione sciistica».

www.dolomitistars.com

2011

un nuovo anno,
rinnovando l'impegno di
offrirvi prodotti che non
deludano le vostre
aspettative... e non solo per
il vostro CAMPER!



www.tecnoled.it

Via Lisbona, 7/A - 50065 PONTASSIEVE (Firenze)
tel. 055.83.45.116 fax 055.83.25.736 E-mail: info@tecnoled.it

Settimana Nazionale "Porta la Sporta" e... rifiuta l'usa e getta!

Dal 16 al 23 aprile porta anche tu la sporta con il WWF, Italia Nostra, Touring Club Italiano e Adiconsum

Il comitato promotore dell'evento costituito dall'Associazione dei Comuni Virtuosi, dal WWF, da Italia Nostra, dal Touring Club Italiano e da Adiconsum con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente lancia la seconda edizione della settimana nazionale "Porta la Sporta" per promuovere l'utilizzo della borsa in sostituzione dei sacchetti monouso ma anche per ribadire un NO che deve diventare sempre più corale e partecipato verso il consumo usa e getta. Aderiscono all'evento, che si terrà dal 16 al 23 Aprile, il Coordinamento delle Agende 21, Rifiuti 21 Network e Legambiente. Questa seconda edizione della settimana nazionale acquista particolare significato nell'anno in cui è entrato in vigore il divieto di commercializzazione per i sacchetti di plastica ed è stata recepita l'ultima direttiva europea in materia di gestione dei rifiuti che, per la prima volta, mette la prevenzione del rifiuto tra le azioni prioritarie da intraprendere.

Scopo dell'evento "Porta la Sporta" è coinvolgere durante la settimana quanti più soggetti possibili a partecipare con eventi e iniziative che promuovano l'adozione della sporta e di altre soluzioni riutilizzabili che sostituiscano il monouso. Allo scopo è stata lanciata all'interno della campagna l'iniziativa Mettila in rete che prevede l'adozione di una soluzione riutilizzabile per il settore ortofrutta nella grande distribuzione ma anche nel piccolo commercio.

L'invito a partecipare è rivolto a ogni tipologia di azienda e impresa, al settore commerciale, alimentare e non, associazioni e organizzazioni no profit, istituti scolastici di ogni grado, enti e istituzioni nazionali e locali e, ovviamente, singoli cittadini.

L'obiettivo primario della campagna è quello di eliminare progressivamente le soluzioni "usa e getta" quando si hanno a disposizione per lo stesso utilizzo delle soluzioni a più basso impatto ambientale. Il sacchetto, che non è certamente il peggior nemico dell'ambiente, rappresenta però l'emblema del nostro consumismo e l'oggetto più presente del nostro quotidiano che riveste tutti i nostri acquisti. Allo stesso tempo è l'oggetto di cui possiamo fare più facilmente a meno dotandoci di una serie di borse riutilizzabili. La campagna, a partire dal racconto sul sacchetto di plastica, vuole far ragionare sull'uso improprio della plastica nell'usa e getta e sull'assurdità di sprecare energia e risorse preziose per soddisfare comodità momentanee e compromettere il futuro delle generazioni a venire.

Nel corso del 2010 siamo arrivati ad esaurire, già nel mese di agosto, le risorse che la terra è in grado di produrre in un anno. Non possiamo pertanto ignorare che i cambiamenti climatici, la perdita di biodiversità e la carenza di cibo e acqua non siano chiari segnali del fatto che non potremo più continuare a con-

sumare 'a credito' senza conseguenze. Lo ha denunciato il Global Footprint Network che promuove la sostenibilità ambientale attraverso l'Impronta ecologica, uno strumento di contabilità ambientale che misura le risorse naturali disponibili e quante ne usiamo.

Il messaggio che questo evento vuole anche trasmettere è che tutti possiamo prender parte alla lotta ai cambiamenti climatici in atto, riducendo l'impronta ecologica determinata dai nostri stili di vita e che dobbiamo farlo formando un fronte di opinione unico capace di ottenere l'attenzione della politica e dell'industria stimolandoli a intraprendere scelte improntate alla sostenibilità invece che allo sfruttamento e al saccheggio delle risorse naturali in diminuzione: acqua potabile, foreste, terreni fertili, ecc.



Confedercampeggio scrive al ministero a proposito dei divieti a Rho

Gentile Dottore, in occasione del convegno sul tema "Parcheggiare e campeggiare" tenutosi nell'ambito del "Il Salone del Camper" in Parma, ebbi modo di esporre alcune riflessioni sul tema e ho constatato le molteplici convergenze da cui far partire iniziative per la sensibilizzazione al problema del parcheggio e della sosta nelle aree urbane da parte degli amministratori i quali, nella consapevolezza di avere tutti gli strumenti per agevolare la sosta dei camper sul territorio di competenza, preferiscono ignorare e creare situazioni a volte anche allarmanti. È il caso del Sindaco di Rho che ha posto in esecuzione l'ordinanza n 116 del 17/05/2010 con il conseguente divieto, all'interno del territorio comunale, della sosta veicolare in aree pubbliche e private, che si sostanziano in tentativi di insediamento, seppure temporaneo, di campers, roulotte, furgoni o attrezzature assimilabili alla via di campeggio. Nel ricordo di quanto sapientemente precisato da Lei nel citato convegno, pienamente condiviso per il riferimento puntuale agli artt 185, 7 punto h) del codice della strada, l'ordinanza sollecita una sola riflessione: l'amministrazione comunale ha tutti gli strumenti per vietare gli insediamenti o pseudo tali, ma assimilare la sosta dei camper in aree private o pubbliche ad insediamenti significa cecità, e non solo, ma anche scorretto esercizio delle proprie funzioni. È pervenuta in Confedercampeggio una vibrata protesta ed una richiesta di immediate soluzioni al problema, perché è diventato effettivamente un problema. Il proprietario del camper residente in Rho non può parcheggiare e far sostare il mezzo per il divieto imposto dalla scellerata ordinanza. L'agitazione della società civile è alta. I proprietari delle aree private, ove far sostare i camper, sono stati interdetti ad utilizzare la propria area a parcheggio. Attualmente quei camper sono stati spostati in altri territori comunali, ove gli amministratori, evidentemente, hanno una visione più concreta del sostare e campeggiare. Si potrebbero promuovere delle azioni e procedimenti amministrativi dispendiosi allo scopo di ottenere una decisione sin troppo scontata sull'illegittimo uso degli strumenti a disposizione delle amministrazioni comunali. Nel denunciare questa incresciosa situazione, insostenibile e comunque insopportabile, Le chiedo cortesemente di voler invitare il Sindaco Comunale di Rho ad attenersi alle norme vigenti del codice e revocare l'ordinanza de quo, consentendo ai camperisti o proprietari di camper di usufruire legittimamente del territorio nel rispetto delle regole e delle norme vigenti. Allego l'ordinanza sindacale di riferimento. Attendo un cortese riscontro sulle opportune iniziative intraprese e cordialmente La saluto a nome di tutti gli iscritti alla Confedercampeggio.

Il Presidente Nazionale - Dott. Gianni Picilli

Carrara 2011: il salone delle conferme

Davvero grande è stata l'attesa per il primo Salone specializzato nel turismo all'aria aperta del nuovo anno: in questo primo articolo, che abbiamo scritto nelle ultime ore della manifestazione - e che pertanto sarà forzatamente breve, in attesa dell'approfondita disamina che pubblicheremo nel prossimo numero della Rivista - cerchiamo di focalizzare la nostra attenzione su quelli che sono stati gli aspetti più interessanti di questo Salone.

Inutile nasconderselo: dopo il grande (e, per certi versi inatteso) successo di pubblico e di affari che ha caratterizzato la prima edizione della Fiera di Parma, tutti nel nostro settore attendevano con curiosità (ed anche con un po' di apprensione...) questo primo test di verifica di quelle che potrebbero essere le tendenze del mercato per questo 2011 appena iniziato.

Numerose le domande che si potevano percepire alla vigilia dell'apertura tra gli addetti ai lavori, mentre venivano rifiniti i vari stand: "sarà un anno di ripresa oppure ci toccherà ancora soffrire, magari rincorrendo una minor qualità ad un prezzo però più accessibile" oppure "questa gamma meriterebbe un'attenzione particolare per gli impianti di pregio presentati: ma sarà il momento buono, dal punto di vista economico, vista la crisi perdurante?". E poi ancora: "attendiamo un folto pubblico, anche indipendentemente dalle stime dei contratti conclusi: in questo momento ci pare più interessante "seminare", visto che siamo solo all'inizio dell'anno..."

Insomma, con chiunque ci si intrattenesse, era del tutto evidente che in ognuno albergavano più domande che risposte, più dubbi che certezze: e tutto ciò era perfettamente comprensibile, proprio in relazione a quello che è lo specifico momento che le economie mondiali stanno attraversando. Non c'è dubbio che in una simile contingenza non è solo l'investimento di 100.000 Euro in un veicolo ricreazionale a far paura, ma anche quello relativamente più "economico", magari di "soli" 40.000 o 50.000 Euro, la fascia che potremmo definire di attacco per entrare nel mondo del veicolo ricreazionale di quest'anno...

E di questi dubbi si nutre anche lo stesso mondo delle Case costruttrici: sono proprio loro a decidere i nuovi modelli su cui puntare, dovendo da una parte tenere nel massimo conto quelle che sono le attese del mercato, ma dall'altro fare bene i conti perché alla fine del processo produttivo il



modello potesse avere un prezzo di listino sopportabile per l'acquirente ed anche in linea con prodotti similari offerti dalla concorrenza.

E di certo il comfort cui ormai gli utenti sono abituati nel vivere in un camper non aiuta molto le scelte progettuali e i conseguenti costi economici: l'alto livello degli accessori (ormai molti di questi sono ritenuti "indispensabili" anche nella fascia più economica) comporta un aggravio di costi e di manodopera che può anche fare la differenza tra un modello ed un altro!

Tra l'altro non è mai da dimenticare, in questo quadro, l'importanza delle nuove motorizzazioni, sempre più potenti e prestazionali, ma anche più costose e pesanti, oltre che sovente con cabine di guida più confortevoli, ma anche più lunghe...

Ed anche in questo caso alle migliorie tecniche dei vari propulsori corrisponde inevitabilmente un prezzo d'acquisto più elevato: anche questa una componente del prezzo finale del veicolo allestito che non può certamente essere passata sotto silenzio...

Salvatore Braccialarghe

Rubrica a cura di
Domenico Carola (D.C.),
Docente di Diritto sulla Circolazione
e Fabio Dimita (F.D.),
Direttore amministrativo
nel ministero
delle Infrastrutture e Trasporti

Cassazione: annullabili multe se la data è sbagliata

Se lo scontrino dell'auto-velox contiene dei dati sbagliati come l'indicazione inesatta della data del rilevamento dell'infrazione, la multa può essere annullata. Parola di Cassazione. Secondo la Corte infatti i dati errati costituiscono indice di un mal funzionamento del dispositivo. La decisione è della seconda sezione civile della Corte (sentenza n. 13887/2010) che ha accolto il ricorso di un automobilista a cui era stata convalidata dal Giudice di Pace una multa per eccesso di velocità. L'automobilista aveva impugnato la sanzione facendo rilevare che lo scontrino dell'auto-velox indicava la data del giorno e che per questo il dispositivo risultava inaffidabile. Secondo la suprema Corte, il fatto che la data fosse sbagliata può "fondatamente" fare ritenere che ci siano "elementi di dubbio sul funzionamento dell'apparecchio" che potrebbe avere sbagliato anche sul rilevamento della velocità. Nella fattispecie gli agenti avevano notato l'irregolarità ed avevano corretto la data a mano e questo era bastato per il Giudice di Pace a considerare valida la sanzione irrogata. Di diverso avviso la suprema Corte che ha ora rinviato il caso al gdp.

F.D.

Il pagamento della sanzione vale come ammissione di colpa

La Suprema Corte, sez. II, con sentenza del 26 maggio 2010 ha respinto il ricorso presentato da un automobilista il quale chiedeva di essere risarcito per il pagamento di una multa irrogatagli per violazione del codice della strada. Il ricorrente aveva effettuato il pagamento entro il sessanta giorni dalla notifica e per tale motivo, nonostante la fondatezza del ricorso, data dall'illegittimità dell'accertamento effettuato nei suoi confronti non ha potuto essere risarcito. I giudici di legittimità hanno argomentato che, ai sensi dell'articolo 203 comma 1 del Codice della strada, il pagamento della sanzione entro 60 giorni dalla notifica costituisce un'ammissione di colpa che, proprio in quanto tale ne esclude la risarcibilità.

In materia di violazioni al codice della strada, il c.d. "pagamento in misura ridotta" di cui all'art. 202 C.d.s. da parte di colui che è indicato nel processo verbale di contestazione come autore della violazione, implica accettazione della sanzione e il riconoscimento, da parte dello stesso, della propria responsabilità. Secondo i giudici l'acquiescenza da parte del contravventore conseguente al pagamento preclude allo stesso l'esercizio di eventuali pretese civilistiche, quali la "condictio indebiti" e l'"actio damni" riconducibili all'avvenuta contestazione delle violazioni al C.d.S. per le quali si sia proceduto a siffatto pagamento con estinzione della correlata pretesa sanzionatoria amministrativa.

F.D.



A proposito di sbarre che limitano l'accesso a certi parcheggi

Divieto di transito ai veicoli aventi altezza superiore a metri 3,30 con installazione di una sbarra metallica che limiti l'altezza su strada comunale ove vige il divieto di transito ai veicoli superiori alle 3,5 tonnellate. In risposta ad una richiesta di parere, il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti ha ribadito che se non sussistono valide ragioni, connesse alla tutela del patrimonio stradale o ad esigenze di carattere tecnico [come previsto dall'art. 6 c. 4 lett. a) e b), e dall'art. 7 c. 1 lett. a) del Codice], il divie-

to stesso è illegittimo, e configura inosservanza di norme giuridiche; inoltre l'installazione di barre limitatrici d'altezza, non prevista su strade pubbliche dalla vigente normativa, può costituire pericolo per la circolazione. Difatti, l'apposizione di tali sbarre compromette la sicurezza stradale in quanto impedisce e/o limita la circolazione anche ai veicoli preposti agli interventi di emergenza quali ambulanze, veicoli dei Vigili del Fuoco, veicoli della Protezione Civile, ecc.

F.D.

Viaggio nel pianeta delle regole violate: la patente a punti mostra segni di stanchezza

In Italia sono stati ritirati 58 milioni di punti-patente in 6 anni e mezzo, alla media di appena 1,6 punti per patentato (0,25 all'anno). Maschi e giovani i violatori seriali cioè appena 1,6% di quelli che li avevano in parte persi. I punti totali recuperati sono stati solo 1.487.636, appena il 2,5% dei 58 milioni di punti persi.

Le infrazioni che più hanno fatto pagare pegno? Velocità (fascia oltre 10 e non oltre 40 km/h oltre il limite), mancato uso delle cinture, attraversamento col semaforo rosso, uso del cellulare. Fra quelle che hanno causato più punti detratti si aggiunge la velocità oltre i 40 km/h.

Insomma cosa dire? La patente a punti comincia ad evidenziare chiari segni di

stanchezza. Serve una revisione dei meccanismi di prelievo. Inoltre, a nostro parere, ok all'elettronica del tutor e dell'autovelox, ma sarebbe anche ora di recuperare un po' più di fisicità delle divise su strada, per identificare lì per lì chi guida, per accertare più cinture, più telefonini, più sbronzi al volante.

Ma intanto gli organici languono e stare sulla strada fra offese, minacce e aggressioni è sempre più difficile e scomodo.

Si ha la sensazione come se ci si voglia un po' defilare dal confronto controllo-ri/controllati su strada, per timore di perdere, spesso anche davanti ai Giudici di Pace, non ai punti, ma per KO.

D.C.



HOLIDAY II

Condizionatore Evaporativo Ecologico

12 volt
Senza inverter

*Confrontato con sistemi tradizionali a 12 volt con inverter


VIESA

L'evoluzione del fresco naturale

VIESA è un sistema di rinfrescamento naturale che sottrae calore corporeo, eliminando la sudorazione, senza raffreddare l'ambiente, evitando sbalzi termici con l'esterno, rispettando così anche la Vostra salute. Da non sottovalutare il risparmio fino al 90% di energia!*

Garanzia e Assistenza
Europea



www.vigiaviesaitaly.com - +39 0574 650454 r.a.

I dati ACI sulla mortalità stradale

I dati presentati recentemente da ACI e Istat parlano chiaro: il 2009 è stato un anno positivo dove la riduzione dei morti ha fatto registrare un promettente -10,3%. Ben 488 vite risparmiate, gente che continua a vivere, gioire e produrre ricchezza per il sistema paese. Perché ogni morto sulla strada ci costa ben 1,3 milioni di euro, oltre 2,5 miliardi del vecchio conio. Una cifra altissima intesa come danno sociale immediato (assistenza medica e familiare) e futuro (mancata produttività del singolo soggetto) calcolato secondo alcuni parametri messi a punto dall'ACI. Quindi a voler essere cinici si sono risparmiati un sacco di soldi che, in un sistema paese intelligente, andrebbero subito reinvestiti. Questo è il momento giusto per vincere una battaglia

che, sino a 5 anni fa, sembrava persa in partenza. L'obiettivo europeo sembra vicino e le anticipazioni di un anno e mezzo fa potrebbero essere giuste, per quanto i primi dati (autostradali) del 2010 non lasciano ben sperare.

L'attenzione per la sicurezza stradale è ormai altissima, quasi una moda (e su questo ci soffermeremo in un altro articolo...). Non passa giorno che da qualche parte non venga trattato il tema della sicurezza stradale. Tutto ciò ha prodotto un terreno fertile utile a far passare i messaggi migliori. Tuttavia non è tutto oro quel che luccica. In questa nostra analisi cercheremo di far emergere i dati più interessanti e le mancanze più evidenti del rapporto ACI-Istat sugli incidenti stradali del 2009.

D.C.



In quali mesi, giorni ed ore avvengono gli incidenti stradali?

Nel 2009 il mese fatidico per gli incidenti stradali è stato ancora Luglio con 21.858 sinistri in valore assoluto e con la media record di 705 incidenti al giorno. Secondo i dati ACI - Istat anche come numero di morti Luglio è il mese con i valori massimi, ben 498 vittime pari a 16 al giorno. Come indice di mortalità (cioè il rapporto tra il numero di morti e il numero degli incidenti, moltiplicato 100) è invece agosto a prevalere con 2,5 morti ogni 100 incidenti contro i 2,3 di luglio e i 2,0 di maggio e ottobre.

Ma cerchiamo di capire perché luglio è così pericoloso come frequenza sinistri, ancor più di agosto, il mese delle vacanze per eccellenza. Secondo recenti analisi il motivo può essere riconducibile ad un fattore. Luglio sta diventando sempre più anche un mese di movimenti turistici e di vacanza in generale, con la caratteristica però che il settimo mese dell'anno vede una maggior miscelazione di traffico turistico, quindi di gente meno esperta alla guida, meno abituata a viaggiare sulle autostrade e sulle statali, con un ancora intenso traffico commerciale, quindi connesso alla produzione e al lavoro, come i veicoli pesanti e i furgoni in generale. Traffico commerciale che invece subisce un ovvio rallentamento in agosto con la concomitanza della chiusura di molte fabbriche e imprese.

Il giovedì con 33.414 incidenti diventa il giorno più rischioso della settimana e supera di un soffio il venerdì con 33.349 scontri che era sempre in testa fino al 2008. I giorni con meno incidenti sono il sabato con 29.522 e la domenica con 23.073, che però sono i due giorni col maggior numero di morti, rispettivamente 708 e 696, come dire meno incidenti ma molto più gravi. In questo caso molta delle differenza la fanno le ore notturne del sabato e della domenica.

L'orario in assoluto nel quale si contano più incidenti è quello che va dalle 18 alle 19 con 17.367 impatti, che precede le ore 17 con 17.367 sinistri. Alta la frequenza degli incidenti anche dalle 8 alle 9 e dalle 9 alle 10 con 12.594 e 12.982 sinistri.

ma le ore più rischiose come indice di mortalità sono assolutamente quelle notturne che vanno verso l'alba. Si consideri che di fronte ad un indice medio di 2,0 abbiamo un indice di 2,3 a mezzanotte, 3,2 all'una di notte, 4,9 alle due, 3,4 alle tre, 4,9 alle quattro, e l'ora maledetta con 5,2 alle cinque, 4,8 alle sei. Gli indici più bassi di mortalità sono proprio quelli delle ore con maggiore frequenza di incidenti: 1,3 alle otto, 1,4 alle nove, 1,7 alle diciotto.

D.C.

LE PASSIONI CHE NON PUOI FARE A MENO DI PROTEGGERE.

SI MONTA IN CINQUE MINUTI ANCHE DA SOLI.

Il copricamper protegge il vostro camper da tutti i danni provocati da pioggia, sole, sporco d'uccelli e animali. Grazie al particolare sistema di montaggio, l'operazione è semplice e rapida e rende possibile il montaggio del telo anche da una sola persona. Il telo viene realizzato con tessuti speciali impermeabili dagli agenti atmosferici e dall'inquinamento, mentre la superficie a contatto con la carrozzeria è morbida e soffice. È inoltre corredato di una robusta borsa per un adeguato ricovero e trasporto.

- Impermeabile
- Termoisolato
- Interno antigraffio
- Resistente ai raggi UV
- Montaggio in 5 minuti!

CAMP VAN COVER

TELI COPRICAMPER E COPRIBOLLITTE.

CONFESSIONE ANSOBELA S&P&P srl - Via Sarnano, 22 - 20139 Milano (Italy) - Tel: 02.5333.36362 - Fax: 02.5333.85556 - info@copricamper.com - www.copricamper.com

21



P 680 LSX, P 695 GLM, M 716 GLT, M 718 GLM

I Grandi Classici



Modelli che raccontano la storia di Arca
Tradizione, qualità, passione, esperienza, innovazione, materiali eccellenti.

Tutti con doppio pavimento, pareti da 45 mm rivestite in Alufiber e isolate con Styrofoam, serbatoi e impianti isolati e riscaldati, cucina con blocco cottura a 4 fuochi, forno e grill, cappa aspirante, frigo + freezer da 135 lt totali, piano cucina con lavello integrato in vetroresina, bagno con box doccia separato da ante rigide e piatto doccia e lavello in vetroresina sanitaria Arca.

La tua Concessionaria e Arca, fino al 31 marzo, con un'offerta irresistibile.

Scopri di più su:
www.arcamper.it



La qualità
che fa la differenza



Carnevale in Italia... per dimenticare la crisi



Il Carnevale è uno dei riti tra i più antichi della storia e del folclore dei popoli e rappresenta un momento di libertà e spensieratezza unito a tradizioni e pratiche propiziatorie. Una sorta di festa del carnevale, era già praticata dagli antichi egizi, dai Greci che dedicavano la festa a Dionisio il Dio del Vino.

Il Carnevale rappresenta il passaggio dall'inverno alla primavera, prima della Quaresima, momento dedicato alla penitenza, in preparazione alla Pasqua. Molte città danno inizio al carnevale in periodi diversi, a Capodanno, all'Epifania, o alla Candelora (2 febbraio) e culminano, il martedì o giovedì grasso, prima delle Ceneri.

Di certo è un periodo magico di baldoria, durante il quale ci si dimentica dei problemi che la vita ogni giorno propone.

In Italia il carnevale viene festeggiato in ogni piccolo centro. Al di là dei carnevali più celebrati e più noti (Viareggio, Venezia, Cento e altri), esiste una miriade di manifestazioni carnevalesche sparse in tutto il territorio nazionale che meritano attenzione perchè sono il risultato dell'impegno e della passione di numerosissimi volontari e appassionati capaci di organizzare meravigliose manifestazioni con carri allegorici, sfilate di maschere e balli.

In queste pagine troverete una rassegna dei carnevali meno reclamizzati ma non per questo meno significativi. Buon Carnevale!

► Carnevale di Offida - Ascoli Piceno



Nell'antichissimo Carnevale di Offida (PU), che quest'anno si svolgerà dal 26 febbraio all'8 marzo, si ritrovano tracce degli antichi Bacchanali greci e, più ancora, dei Saturnali romani di origine agricola che si svolgevano dal 1° al 23 dicembre, che sospendevano le attività pubbliche. Nella più sfrenata allegria, si tenevano banchetti con scambi di doni, processioni e mascherate.

L'avvio del Carnevale Offidano viene come sempre dato il giorno della "Domenica degli Amici", che precede di due settimane il Carnevale: la fanfara "Congrega del Ciorpento" uscendo dal cinquecentesco Palazzo Mercolini annuncia l'ingresso del Carnevale; seguono i "veglionissimi" al teatro Serpente Aureo, la mascherata dei bambini del giovedì grasso, la caccia a "Lu Bov Fint" (il bove finto) del venerdì e la fantasmagorica sfilata dei "Vlurd" dell'ultimo giorno.

Il pubblico viene ogni anno coinvolto in un'autentica festa del popolo dove, messa da parte ogni regola o convenzione sociale, è d'obbligo divertirsi.

L'ultimo giorno (martedì) di Carnevale tutti in Offida si mascherano, sbucando da ogni parte con indosso il tipico "guazarò" (saio di tela bianca con fazzoletto rosso al collo), col viso tinto di vari colori, per correre in piazza scorrazzando per le strade tra urla, danze, scherzi di ogni

VLURD è una locuzione dialettale derivante dal vocabolo BIGURDO o BIGORDO o BEGORDO con cui nel medioevo, si indicava una giostra cavalleresca, che, in occasione di importanti festeggiamenti, si svolgeva nelle strade dei castelli. Il nome dato alla giostra era BEHORT' in francese o BEHURT' in tedesco. Al calar della sera, poi, la manifestazione era illuminata dalle fiamme dei fasci di canne accesi, che, in senso traslato, vennero chiamati con lo stesso nome dato alla giostra. Nel linguaggio moderno, col nome di BAGORDO è sinonimo di gozzoviglia, baldoria, con cui si concludevano, quasi sempre, quelle manifestazioni paesane. La consuetudine di accendere e di portare i VLURD, per le vie di Offida, nella sera del martedì di Carnevale è documentata da un avviso da parte della podesteria di Offida che dice: 1° - Il clamore notturno non potrà essere progredito oltre le ore 2 di notte; scorso questo periodo ciascuno dovrà restituirsi alle proprie famiglie, senza perturbare la pubblica e privata quiete. 2° - Le fiaccole non potranno essere dell'altezza che di 3 braccia, e sarà vietato appiccare il fuoco alle porte degli abitanti (2/2/1814)

sorta e lanci di coriandoli.

A colorare l'atmosfera, le varie congreghe: il "Ciorpento", la "Ciuvetta", la "Mangusta", i "Tirolesi", il "Riccio" e "Lu pa co l'oj", gruppi mascherati che, al suono delle loro fanfare, danno vita a piccole farse propiziatricie incentrate per lo più sui temi della virilità e della fertilità.

Da non perdere, la sfilata dei "Vlurd": centinaia di uomini e donne mascherati, con lunghi fasci di canne accesi sulle spalle, sfilano tutti barcollanti in fila

indiana, tra urla e danze selvagge. Il Corso sembra uno strisciante serpente fiammeggiante. Giunti nella piazza principale dispongono al centro i "bagordi" ancora in fiamme; le maschere come impazzite corrono a cerchio intorno al falò mentre urla e canti si fondono tra i vortici di fumo e miriadi di scintille di fuoco brillano nell'aria.

Quando il fuoco pagano che incendia la piazza con il rito bacchino dei "Vlurd" si spegne, torna sovrano il silenzio, foriero di pace quaresimale. ►

>> La migliore tecnologia l'abbiamo nascosta.

Impianto aria condizionata

Riscaldamento centrale ad acqua
calda marca Alde

Capiente serbatoio per acqua
potabile e acqua di scarico



Sono i camper Concorde a stabilire i parametri. Prendiamo ad esempio la soluzione Concorde con doppio pavimento: al fine di aumentare lo spazio abitabile del camper tutti gli impianti sono stati sistemati sotto il pavimento rendendoli così invisibili e aumentando lo spazio a disposizione. Diverse componenti, come ad esempio l'impianto d'aria condizionata e i radiatori del riscaldamento ad acqua sono alloggiati in questo

spazio, comodamente e facilmente accessibili sia dall'interno sia dall'esterno grazie ai numerosi sportelli di servizio. Il doppio pavimento, costituito da due piani sovrapposti a sandwich di uno spessore complessivo di 80 mm è completamente isolato e riscaldato. In tal modo tutto si trova al sicuro dal gelo e una piacevole temperatura permette di godersi la vacanza fin dal primo giorno. E rimane ancora una gran quantità di spazio libero per sistemare tutte le cose necessarie per il viaggio. Soluzioni studiate per un maggior comfort. Concorde – Camper per passione!

Carnevale di Mamoiada 2011

Difficile immaginare un carnevale più suggestivo di quello che si svolge nel paese di Mamoiada in provincia di Nuoro, alle soglie del Gennargentu. La manifestazione è in programma Dal 16 gennaio 2010 al 16 febbraio 2010. Niente carri allegorici, niente mascherine o coriandoli, ma un rito che si consuma quasi immutato sin da tempo immemore. È la strana processione pagana dei mamuthones e degli issahadores, che sfila per le caratteristiche vie del centro al ritmo cadenzato dai campanacci sulla schiena degli stessi mamuthones.

Non è chiara l'origine, né l'esatto significato sotteso alla cerimonia, ma si può intuire come i due tipi di figuranti rappresentino le due facce opposte della stessa medaglia. L'issahore è puro, con il volto coperto da una maschera bianca, riccamente abbigliato e con in testa immancabile sa berritta sarda. Lancia una specie di lazo (sa so'a) tra gli spettatori ai bordi del corteo ed il catturato godrà di un anno particolarmente fortunato. La schiera di mamuthones avanza invece saltando a tempo, la maschera di legno nera è molto più inquietante, come anche l'abbigliamento completato da un ammasso di campanacci pesante fino ad alcune decine di chili.

Tra un passaggio e l'altro dei gruppi di figuranti, al Carnevale di Mamoiada è possibile prendere parte ad iniziative collaterali, come le degustazioni di cibi e vini tipici ed i vivaci balli tradizionali.

Il Carnevale di Mamoiada è considerato il carnevale più caratteristico e antico della Sardegna e uno dei più caratteristici in Italia.[senza fonte] Le sue maschere sono:

I Mamuthones: uomini col viso ricoperto da una maschera nera dai rozzi lineamenti, vestiti col pellicce scure e con campanacci appesi alla schiena. Fanno la prima apparizione il 17 gennaio in occasione della festa di sant'Antonio, subito dopo per la Domenica e il Martedì del carnevale mamoiadino, e sono anche l'attrazione di moltissime feste di altri paesi dell'isola. e nel mondo.

Gli Issahadores: uomini vestiti in corpetto rosso, maschera bianca, Sa Berritta (copricapo), carzas (o carzones, pantaloni bianchi) e s'issalsetto (piccolo scialle), che scortano i Mamuthones. Con dei lacci catturano le giovani donne in



segno di buon auspicio per una buona salute e fertilità, un tempo venivano catturati i proprietari terrieri per augurare loro una buona annata agraria, e per sdebitarsi dell'onore riservatogli, porta-

vano tutto il gruppo a casa loro e invitavano il vino e i dolci. Oggi l'attenzione spesso viene rivolta sulle autorità che ci rappresentano, ma l'intento rimane immutato.

Carnevale di Sauris



La comunità di Sauris (UD) ha ripreso l'antica tradizione del Carnevale Saurano che ha conservato gli usi e i costumi di questa particolare isola alloglotta tedesca. La rappresentazione dell'antico carnevale, che avrà luogo domenica 13 febbraio 2011, ha come protagoniste le figure tipiche del Rölär e del Kheirar che disciplinano le due schiere di maschere: quelle belle e quelle brutte. Il "Rölär" è una figura magica e demoniaca, con la faccia annerita dalla fuliggine e avverte la gente di prepararsi per la mascherata. Il "Kheirar" è il re delle maschere: il volto celato da

una maschera di legno, ha i vestiti lacerati e una scopa in mano, che usa per battere alle porte delle abitazioni in cui vuole entrare. Dal primo pomeriggio, sotto la guida di queste due figure principali, si raduna di frazione in frazione un corteo di "scheintena schembln" (brutte maschere, con l'abbigliamento il più possibile fantasioso e rozzo) e "scheana schembln" (belle maschere, con vezzosi abiti locali) tutte con il volto rigorosamente coperto con un fazzoletto o con una maschera in legno. Raggiunta la frazione di Sauris di Sopra, tutte le maschere con le lanterne acce-

se si apprestano a proseguire a piedi per un antico e suggestivo percorso notturno tra le secolari abetaie, dove la neve riverbera il chiarore della luna per giungere al Sauris di Sotto dove, dopo il percorso per le vie del paese, si raggiungerà il punto di ristoro dove si potranno degustare i prodotti tipici della valle (prosciutto, minestrone d'orzo e fagioli, crauti, cotechino, dolci) e dove si proseguirà la serata con danze e allegria e la premiazione dei gruppi mascherati.

Informazioni:

<<http://www.turismofvg.it/>>



ANCHE OGGI E' UN BEL GIORNO PER PARTIRE

Noleggio - Vendita - Assistenza CAMPER

RIMESSAGGIO: Vendita ed installazione accessori delle migliori marche

Via Morgobbo 1516 a/b/c - Loc. Gavaseto - S.Pietro in Casale (BO) - Tel. 051 810306-810971 - Fax 051 6668571 - info@camperopoli.com

Al via il Carnevale di Malta



Dal 4 all'8 marzo, tra performance insolite e bizzarre, che vanno dalla Parata di Floriana al Carnevale Grottesco di Nadur a Gozo: l'arcipelago dei Cavalieri è in festa per un anticipo di primavera in clima euforico. Perlini, prinjolata e parata. Tre parole chiave da tenere a mente per tuffarsi e assaporare un Carnevale insolito: due dolci tipici locali (perlini e prinjolata) e una parata d'eccezione. Dal lontano 1535, anno in cui il Gran Maestro dell'Ordine dei Cavalieri Piero De Ponte ne introdusse i festeggiamenti, tradizioni e novità carnevalesche sono rimaste protagoniste dell'isola. La settimana 'grassa' del Carnevale maltese è costellata in tutto l'arcipelago di balli in

maschera, vestiti fantasiosi, stravaganti gare di travestimento e lussuosi party notturni. Ad arricchire l'atmosfera non possono mancare i variopinti carri allegorici, che avanzano al ritmo delle bande locali, presieduti dal Re del Carnevale.

Il Consiglio di Malta per la Cultura e le Arti (MCCA) organizza i festeggiamenti ufficiali del Carnevale che hanno luogo a Valletta dal venerdì al martedì grasso, giorno in cui sfilano carri e maschere a Floriana per culminare nell'annuale spettacolo pirotecnico serale. Per gli amanti del gotico e per chi desidera vivere un'avventura fuori dai clichè, Gozo è la meta giusta. Qui, il Carnevale nasce spontaneamente e si

traduce in una kermesse di maschere grottesche e straordinariamente creative. Nella città di Nadur, in particolare, non c'è freno all'immaginazione e ogni scorcio prende vita con scene improvvisate. Non è difficile assistere a pittoresche cerimonie nuziali, piuttosto che a una galleria di simpatici animali travestiti, sale operatorie open-air con insoliti interventi chirurgici. Gli abitanti della 'ecologica Gozo', in occasione del carnevale, riutilizzano vecchi abiti smessi, stracci, giornali e molto altro ancora.

Per ulteriori informazioni:
Ente per il Turismo di Malta
c/o Adam Integrated Communications
- Corso Marconi, 33 - 10125 Torino

Carnevale di Putignano 2011

Le radici del Carnevale di Putignano sono, come è noto, antichissime. Riti, ancor oggi esistenti, come la "Festa delle Propaggini", "La Festa dell'Orso", il "Funerale di Carnevale" hanno elementi di forte analogia con le funzioni originarie del carnevale mediterraneo: il rovesciamento dei ruoli sociali, la rottura temporanea delle regole sociali, i riti agresti propiziatori della Magna Grecia con Dioniso e Bacco. Anche il momento medioevale collegato alle origini del Carnevale putignanese, e quindi la traslazione delle reliquie di Santo Stefano da Monopoli e Putignano sotto l'egida dei Cavalieri di Malta il 26 dicembre 1394, è ulteriore conferma di come il Carnevale di Putignano è un evento che coniuga autenticamente il binomio "Cultura e Mediterraneo".

Sul piano organizzativo e sociale, il Carnevale di Putignano è a tutti gli effetti una Festa nel senso antico del termine: un'intera comunità contribuisce in diversa misura a produrre uno spettacolo nuovo ogni anno che rinnova una tradizione antichissima e ancora vitale. Non è un caso che a Putignano il



trascorrere del tempo si misura con le edizioni del Carnevale; anche per questo radicamento a Putignano non c'è pagamento di un prezzo di ingresso alla sfilata, la visione e partecipazione sono libere e il Carnevale ha la funzione della

Festa intesa come salutare interruzione dei ritmi e delle regole del vivere quotidiano.

Programma del Carnevale di Putignano 2010 sul sito: - <http://www.carnevale-diputignano.it>

Carnevale di Fano Pesaro - Urbino

Il Carnevale di Fano è il più antico d'Italia: le prime attestazioni scritte relative a questa festa risalgono al lontano 1347. La leggenda narra che questo Carnevale sia nato per celebrare la riconciliazione delle due più importanti famiglie cittadine di allora, i Del Cassero e i Da Carignano, ricordate da Dante Alighieri nella "Divina Commedia". Risale invece al 1450 il primo Palio disputato con cavalli ed asini al termine del quale il vincitore, per festeggiare, lanciava agli spettatori delle offelle al miele. Una tradizione che nel tempo si è trasformata sino a diventare una battaglia combattuta a colpi di quintali di dolciumi. Sfilate di carri allegorici, gruppi folcloristici, musicali, mascherate, getto di quintali e quintali di dolciumi, spettacolo pirotecnico prenderanno il via domenica 31 gennaio 2010.

Link consigliato: Il carnevale di Fano ►



Carnevale di Foiano 2011

Foiano della Chiana (AR) - 20 feb 2011 / 13 mar 2011

A Foiano della Chiana (AR) - nelle domeniche 20-27 febbraio e 6-13 marzo 2011 - il carnevale non è un appuntamento qualsiasi è un evento che si costruisce tutto l'anno, che si vive ogni giorno, quasi come succede ai senesi con il loro amatissimo Palio. Il Carnevale di Foiano è il più antico carnevale d'Italia, nato nella ridente citta-

dina della Valdichiana nel 1539.

Esiste infatti una rivalità accesa fra i gruppi storici che realizzano il Carnevale di Foiano. Una tradizione, quella dei cantieri in lotta, che nasce in tempi più recenti, quando l'amministrazione fascista creò nella cittadina quattro rioni che ancora oggi si battono per ottenere la vittoria.

Si chiamano Bambolo, Azzurri, Rustici e Nottambuli i quattro cantieri in fer-

mento 365 giorni all'anno.

Quando in Valdichiana si inventavano i carri, forse nel resto d'Italia il Carnevale era vissuto ancora come un rito infarcito di paganesimo, nessuno avrebbe pensato che diventasse una vera e propria manifestazione di massa. Allora i carri di Foiano non erano di cartapesta e non avevano lo scopo di rappresentare ardite allegorie. Si trattava di semplici carrozze del paese e "carri matti" che, armati di sacchi di lupini, castagne e baccalà, ne gettavano manciate generose alla gente assiepata. Da allora il rito carnevalizio si è evoluto verso forme più moderne e dissacranti di rappresentazione in cui i nobili dispensatori di "leccornie" hanno ceduto il passo a fantasmagoriche allegorie di eventi e uomini politici, di film o di fantasie popolari.

E' proprio ora che il Carnevale di Foiano raggiunge il suo massimo splendore coinvolgendo come sempre al massimo grado, tutti i suoi artistici cittadini nella speranza di ottenere la Coppa di Carnevale. La festa che si consuma ogni anno a Foiano trova con molta probabilità le proprie radici nei riti propiziatori medioevali. Cos'altro è infatti il rogo di Giocondo, il re del Carnevale che i foianesi rappresentano come un fantoccio di cencio e paglia, se non un momento di collettiva purificazione. Prima che Giocondo venga bruciato nella piazza principale, la tradizione vuole che si faccia "testamento", ovvero che si leggano davanti a tutti i fatti più o meno positivi accaduti durante l'anno da poco finito, e che si proceda ad un vero e proprio funerale, quello dell'inverno che sta per finire. Il pagliaccio di Foiano, infatti non è solo una maschera burlesca da gettare fra le fiamme ma un simbolo arcaico attraverso il quale la cultura contadina inneggia alla rinascita, celebrando la scomparsa delle tenebre e del passato.

A Carnevale per quattro domeniche consecutive Foiano sarà al centro dell'interesse di cittadini e appassionati per vedere i suoi carri (conservati gelosamente nel più stretto riserbo fino alla giornata di inaugurazione), partecipare alle molte manifestazioni collaterali, godersi la musica delle bande invitate alla festa..

Fonte: carnevaledifoiano



Carnevale dei Fantaveicoli 2011

Imola, 6 MARZO 2011 - 14a edizione il carnevale più bizzarro, folle, stravagante ed ecologico d'Italia.

Anche quest'anno ritorna l'imperdibile appuntamento con il Carnevale di Imola, conosciuto ormai in tutta Italia per la sua originalità: il Carnevale, infatti, ha il suo punto di forza nella Grande Sfilata dei Fantaveicoli, bizzarra evoluzione dei carri allegorici in chiave ecologista.

FANTASIA, CREATIVITÀ, ECOLOGIA: I Fantaveicoli sono veicoli strani, inconsueti, stravaganti e ingegnosi: possono essere alti, bassi, lunghi con una due o trenta ruote; condotti da una singola persona o da un gruppo di persone; possono essere pezzi unici o rielaborazioni di biciclette o mezzi già esistenti.

C'è solo una rigorosissima regola da rispettare: i Fantaveicoli non devono

utilizzare combustibili inquinanti (benzina, gasolio, ecc.). Possono cioè muoversi a trazione umana, a spinta, a pedali, a vela o essere dotati di motore con combustibile "ad emissione zero" (energia elettrica, aria compressa, energia solare, ecc.).

Spazio alla fantasia, dunque, ma nel rispetto dell'ambiente e della salute.

LA GRANDE SFILATA. Domenica 6 MARZO alle ore 14.30 è in programma la Sfilata dei Fantaveicoli, che partirà dall'Area del lungofiume adiacente all'ingresso principale dell'Autodromo, e percorrerà viale Dante giungendo in Centro storico, dove numerosi ospiti animeranno piazze e strade. Nella parata di carnevale parteciperanno marching-band, gruppi teatrali, figuranti su trampoli, bande mascherate da ogni parte d'Italia. Un ensemble creativo per regalare al pubblico ▶



L. BOSCHETTI & C.



VERANDE E CHIUSURE TENDALINI PER CAMPER
RIPARAZIONI E MODIFICHE DI TUTTI I TIPI DI VERANDE
VENDITA DIRETTA DI VERANDE SU MISURA
VENDITA DI COPERTURE PER ROULOTTE E VERANDE



L. BOSCHETTI & C. snc - 26023 GRUMELLO CREMONESE (CR) - Via Gagliardi 7/9
Tel. 0372 70053 - boschetti.verande@gmail.com - www.boschettiverande.it

- ARCAR S.r.l.**
95020 ACIREALE (CT) Via Alcide De Gasperi, 6
T. 095-7634454 - F. 095-222193 - acireale@arcar.it
- ADRIATICA CARAVANS** di Catalano A.
60015 FALCONARA MARITTIMA (AN) Via Flaminia, 372
T. 071-914423 - F. 071-911907
- AUTOCARAVAN RENT S.r.l.**
09030 ELMAS (CA) V.le Elmas, 222
T. 070-215878 - F. 070-243214 - info@autocaravan.it
- CAMPER ASSANDRI** di Assandri A. & C.
46040 MARMIROLO (MN) Via Ferrari, 39
T. 0376-466118 - F. 0376-466670 - camperassandri.it
- CAMPER HOUSE S.n.c.**
47924 RIMINI (RN) Via Maria Goja, 3
T. 0541-392011 - F. 0541-392011
info@camperhouse.com
- CAMPER MANIA** di Palazzi F.
50143 FIRENZE (FI) Via D'Ungano, 10C
T. 055-750078 - F. 055-750078 - info@campermania.it
- CAMPER ONE S.r.l.**
64018 TORTORETO LIDO (TE) Via Nazionale Km 404+300
T. 0861-789372 - F. 0861-789372 - info@camperone.com
- CAMPERMANIA S.n.c.** di Filippetti Q., Cio A. e Bruzzeri P.
52029 TOLLENTINO (MC) C.da Lodiana, 88
T. 0733-461129 - F. 0733-961129 - campermania.snc@libero.it
- CAMPERTOURS S.r.l.**
35100 TRENTO (TN) C.so Alpini, 26
T. 0461-825954 - F. 0461-823380 - info@camptours.it
- CARAVAN CAMPEGGIO** di Leonardi D. & C.
51100 PISTOIA (PT) Via Toscana
T. 0573-381238 - F. 0573-382730 - info@caravancampeggio.it
- CARAVAN MARKET S.r.l.**
41100 VACCHIO (MO) Via Colleggerio, 70
T. 059-373388 - F. 059-373006 - info@caravanmarket.it
- CENTRO CARAVAN S.r.l.** - COSTANTINI
00128 ROMA Via Poesina, 187
T. 06-5074159 - F. 06-5074158 - info@centrocaravan.it
- CERESA CAMPER SRL**
20080 ZIBIDO SAN GIACOMO (MO) Via Papa Giovanni, 21
T. 02-96003764 - F. 02-9560581 - info@ceresacamper.it
- CERESA CAMPER SRL**
20060 VIGNATE (MO) Via Rivoltana, 8
T. 02-9560581 - F. 02-9560581 - info@ceresacamper.it
- CINQUEZETA** di Alberto Maria Zapparella S.p.A.
89067 REGGIO CALABRIA (RC) Via Ravagnone Superiore, 136 A/B
T. 0965-643171 - F. 0965-649405 - staff@cinquezeta.it
- COSENZA CAMPER CARAVAN** SpA di Terza Casaleto Srl
87057 MANGONE (CS) Via Ex Generale di Calabria - Piano Lago
T. 0984-909733 - F. 0984-909733 - info@cosenzacamper.it
www.cosenzacamper.it
- CREMA SPORT S.r.l.**
35100 PADOVA (PD) Via Po, 73
T. 049-604340 - F. 049-613030 - info@cremasport.it
- DALL'AGLIO CARAVAN S.p.A.**
43040 LEMIGLIANO DI COLLECCHIO (PR) Via Di Vittono, 8
T. 0521-804174 - F. 0521-804174 - dall'aglio@caravanlibero.it
- EUROCAMPER** di Burelato F. & C. S.p.A.
36023 MARIANO VIC. (VI) Via dell'Artigianato, 4
T. 0445-561042 - F. 0445-569798 - info@eurocamper.com
- EUROPA CARAVANS S.r.l.**
80010 VILLARICA (NA) Via Antica Costanzo Campania, 393
T. 081-8196934 - F. 081-8196934
- FUSTINONI S.r.l.**
24033 CURNO (BG) Via Trento, 4
T. 035-611262 - F. 035-611384 - fustinoni@tin.it
- GENOVA CARAVAN S.r.l.**
16010 SANT'OLEESE (GE) Via Carlo Levi, 40
T. 010-893039 - F. 010-715578 - info@genovacamper.it
- GIESSECARAVAN S.r.l.**
31054 ZEROBONICO (TV) Via Nualene, 95
T. 0422-485485 - F. 0422-483028 - info@giessecaravan.it
- GRAMONDO 2000** di Vecchi C.
32040 VICOMAGGIO (AR) Via di Pescarolo, 84
T. 0575-441710 - F. 0575-441891 - gramondo@gramondo2000.com
- GRUPPO VACANZE - GRUPPO BOSSONI S.p.A.**
25053 CHIARI (BS) Via Brescia, 16/20
T. 030-712611 - F. 030-7100521 - affari.benedetti@gruppobossoni.it
- GROSSO VACANZE S.p.A.**
12040 GENOVA (CN) Via Divisione Alpina Cuneese, 2
T. 0172-68650 - F. 0172-68781 - staff@grossovacanze.com
- GROSSO VACANZE S.p.A.**
13100 VERCELLI (VC) Via Cavanna, 20 Zona Ind.
T. 0161-394536 - F. 0161-293658 - staff@grossovacanze.com
- HILTON SUD S.r.l.**
70126 BARI (BA) Via Gemelle, 79 (Complesso Danti)
T. 080-5491262 - F. 080-5491262 - info@hiltonsud.it
- IDEA VACANZE** di Di Piazza Giuseppe
92143 PALERMO (PA) Via Impugnato Federico, 116
T. 091-540323 - F. 091-6314473 - idea_vacanze@tin.it
- JANUS CAMPER S.n.c.**
60044 FABRIANO (AN) Via Dante, 308
T. 0732-250900 - F. 0732-233189 - info@januscampers.it
- LIBERTY RENT INTERNATIONAL S.r.l.**
96021 SAN FREDIANO A SETTIMO-CASCINA (PG) Via T. Bismagnola, 915
T. 050-740033 - F. 050-741034 - 050-740033 - F. 050-743233
info@libertyrent.it - www.libertyrent.it
- MURPHY CAMPER**
40138 BOLOGNA Via Massarini, 480
T. 051-6013342 - F. 051-6013342
info@murphycamper.it
- NEW CLOU HOLIDAY S.r.l.**
47895 DOMAGNANO (RM) Via XIV Marzo, 8
T. 0549-906336 - F. 0549-906364
- NUOVA MARIL S.r.l.**
17043 SAN PIETRO DI LEGNANO (VR) V.le Europa, 5
T. 0442-629217 - F. 0442-629197 - info@nuovamaril.it
- OVERLAND S.n.c.**
57010 ROSSIGNANO MARITTIMO (GR) Via Evola, 42
T. 0586-769639 - F. 0586-799409 - info@overlandrosgn.it
- PERUGIA CARAVAN S.r.l.**
06073 TAVERNE DI CORCIANO (PG) Via Salimbini, 2
T. 075-6979325 - F. 075-6979325 - perugiacaravan@interfree.it
www.perugiacaravan.it
- PUNTOCAMPER.COM**
48100 RAVENNA Via Fogli, 38
T. 0544-591023 - F. 0544-507348 - info@puntocamper.com
www.puntocamper.com
- SOIMEX** di Zadrach S.
34070 VILLESSE (GO) Via Isomro, 56
T. 0481-915133 - F. 0481-918949 - info@soimex.com
- TUTTO VACANZE** di Manzoni G. & C. S.n.c.
45010 OCCIOBBELLO (RO) Via Eribania, 105/C1
T. 0425-750351 - F. 0425-750737 - info@tuttovacanze.it
- VACANZE 2000** di Caracci F. S.n.c.
20057 MONZA (MI) V.le Lombardia, 51
T. 039-746089 - F. 039-746125 - v2000-assistenza@iol.it



► un'autentica e coinvolgente festa di carnevale che negli ultimi anni ha superato un'affluenza di 30.000 presenze.

IL CONCORSO. I Fantaveicoli che prendono parte alla sfilata gareggiano in un concorso che premia l'originalità, l'ingegnosità e lo sforzo creativo di combinare in qualsiasi modo il veicolo e il rispetto dell'ambiente. Chiunque può partecipare: inventori, club, ciclo officine, meccanici, artisti, scuole, famiglie e compagnie. L'iscrizione al concorso è gratuita (entro il 28 febbraio 2011) e sono previste varie tipologie di premi. Per informazioni si può consultare il Regolamento sul sito www.carnevelefantaveicoli.it oppure la relativa pagina facebook.

ALTRE MODALITA' PER PARTECIPARE AL CARNEVALE. Il Carnevale di Imola offre anche la possibilità di vivere da protagonisti l'evento: è sufficiente portare con sé la propria bici (o il proprio triciclo!) oppure semplicemente travestirsi insieme ad amici e familiari, dando vita ad un gruppo mascherato, per poter sfilare insieme ai Fantaveicoli. Per fare questo è importante iscriversi, gratuitamente, entro il 3 marzo 2011, oppure rivolgersi all'organizzazione.

EVENTI COLLATERALI. La città di Imola, per tutto il periodo di carnevale, propone iniziative che contribuiscono ad arricchire il clima di festa, all'insegna

della tradizionale ospitalità imolese: ci saranno mostre, spettacoli, esibizioni, balli mascherati

L'ingresso alla sfilata e a tutti gli appuntamenti è gratuito. Sarà inoltre possibile partecipare al Concorso Fotografico "Immagini pazze per una festa pazza": le fotografie dovranno essere attinenti agli eventi del Carnevale e saranno assegnati premi ai primi tre classificati.

Anche quest'anno si terrà il Raduno Camper Città di Imola (4-5-6 marzo), giunto alla sua quinta edizione ed organizzato dal Gruppo Campeggiatori dell'Imolese e dell'ARCER: al loro arrivo tutti gli equipaggi troveranno un'adeguata segnaletica con indicazione dell'area di parcheggio. Per informazioni: www.campeggiatorimolesi.it. Mail: sefoschi@libero.it.

INFORMAZIONI E CONTATTI

Comune di Imola
Servizio Attività Culturali- U. O. Progetto giovani
Organizzazione Carnevale Fantaveicoli
Tel. 0542.60.23.00 - Fax. 0542.60.23.48 - www.carnevelefantaveicoli.it

E-Mail: progetto.giovani@comune.imola.bo.it
IAT Informazione ed accoglienza turistica - Tel: 0542.60.22.07 - Fax 0542.60.21.41 - E-Mail: iat@comune.imola.bo.it

Dopo una splendida discesa sulla neve

Un viaggio può farvi ritrovare la serenità ed il piacere della famiglia; la comodità degli spazi interni del Nemho 58 ti permette di viaggiare con le persone che ami. Prendetevi il vostro tempo coltivando passioni e mettendo da parte buoni ricordi.

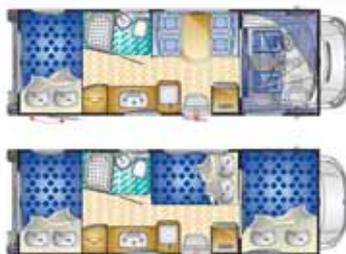
www.rimor.it

RIMOR

AUTOCARAVANS



NEMHO 58



Proposte finanziarie in collaborazione con
Agos **DUCATO**

Acquista il tuo nuovo Autocaravan Rimor con finanziamenti fino a 120 rate.
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per ulteriori informazioni si consiglia di rivolgersi ai rivenditori Agos e Ducato. Fogli informativi e illustrazioni presso i punti vendita. Salvo approvazione Agos Ducato.



Carnevale di Bosa e Oristano 2011



Due Carnevali che si svolgono nel solco della tradizione. L'apice delle manifestazioni si raggiunge il martedì grasso che, quest'anno, cade l'8 marzo.

Testo e foto di Riccardo Rolfini

Bosa, sulla costa occidentale della Sardegna, fra Oristano e Alghero, vive la sua grande stagione turistica in estate, ma per il

Carnevale si trasforma in un fantastico teatro dove a farla da padrone sono uomini vestiti da donna, neri di giorno e bianchi la notte, da cui fuoriescono falli e seni smisurati. Hanno la faccia sporca di fuliggine, chiedono latte dalle mammelle delle donne, per celebrare "S'Attittidu". Tutto il paese scende in piazza nell'ultima giornata del Carnevale, e tutti piangono e si lamentano della festa che finirà fra poco e della lunga quaresima che verrà.

Una festa profondamente popolare, antica, realisticamente interpretata da gente che ci crede, che vorrebbe che il carnevale non finisse mai, che il sesso fosse libero, come quello smisurato, sventolato in ogni dove.

Elena Saraceno, pittrice-scrittrice da vent'anni "bosinca", autrice del prezioso volume "Bosa e i suoi colori", illustra con la sua arte e descrive con la sua delicata penna, il "martedì grasso" che, quest'anno cade l'8 marzo prossimo. "Alle 10,30, un po' alla spicciolata cominciano a comparire nere figure di donne con gonne lunghe o corte, giacchette o scialli, il viso sporco di nerofumo. Girano sole o in gruppo, si avvicinano, quasi ti saltano addosso porgendoti pezzi di bambole, cercandoti il seno, implorando un poco di latte per la povera figlia che sta morendo di fame perché la madre snaturata l'ha abbandonata per andare a divertirsi al Carnevale. Sono le "attittadora" e il loro lamento è come quello funebre.

Con alte grida in falsetto mimano la voce femminile. Perché questi personaggi sono tutti maschi travestiti da donne con abiti di casa. Tutto il giorno continueranno la sarabanda accompagnata da grandi bevute di vino rosso, cantando i "Trallallero", testi dedicati a personaggi e fatti politici di particolare rilievo cittadino, avvenimenti anche personali. E' possibile dire di tutto, pettegolezzi o cattiverie, senza correre il rischio di essere denunciati!"

Basta colorarsi la fronte pelata con fumo nero o indossare una maschera, per partecipare all'addio al carnevale, incontrando strani personaggi che ti presentano, in forme e materiali diversi, falli giganteschi posti su carriole con accanto damigiane dalle quali zampilla il rosso Cannonau, o abbracciando strane zucche dalle forme falliche, fatte ▶

► apposta per il Martedì grasso. Continua la nostra narratrice: "All'imbrunire, tutti a casa. Un momento di vuoto. Poi ecco apparire strani fantasmi bianchi, figure coperte da lenzuola tenute legate al collo da un cordone, con il capo coperto da una federa rovesciata, con in mano un cestino (pischedda) o una lucerna di carta, con dentro una candela accesa. Questi nuovi personaggi, i "Giolzi", sono di ogni età, sesso, classe sociale. C'è proprio tutto il paese. Girano in continuo, si rincorrono l'un l'altro, assaltano i passanti e con i loro lampioni illuminano le zone genitali gridando "Giolzi moro". Per tutta la notte, fino all'apparire di un grande fantoccio di carta, "Giolzi", il carnevale che verrà bruciato in piazza davanti alla folla che continua a girare, insieme alle vesti bianche che evocano fantasmi, in folle sarabande accompagnate da grandi bevute". A Bosa è consigliabile arrivare almeno il giorno precedente al "Martedì grasso" per conoscere questa splendida cittadina, attraversata dall'unico fiume navigabile della Sardegna occidentale, e partecipare alla notte pazzo, ospiti di

cantine aperte a tutti, case dove poter entrare semplicemente perché mascherati o anneriti e urlanti.

Oristano

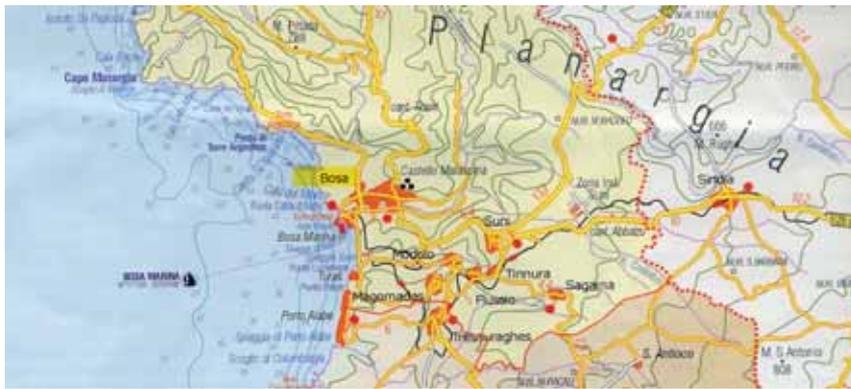
Nel capoluogo dell'antico Giudicato di Arborea, Oristano, il Carnevale arriva invece a cavallo, a testimoniare il binomio uomo-quadrupede che domina la storia e la vita di tutto l'anno. L'appuntamento è doppio, nella domenica 6 marzo e nel Martedì grasso seguente. E' "Sa Sartiglia", manifestazione partecipata da migliaia di appassionati e turisti, che affonda le radici nel XII secolo, fra giostre militari saracene e crociati e aragonesi, fra stelle argentee da centrare con la lancia su cavalli in piena corsa nelle vie del centro cittadino riempite di terra e sabbia, e fra esibizioni emozionanti e spettacolari. Sortija in spagnolo significa anello, "cumpuidori" designa in spagnolo il gran capitano d'armi che guida la Giostra. Vinta, nel Carnevale 2010, da una "cumpuidora" donna, la bella e brava Elisabetta Sechi, che ha messo nel carniere 15 stelle, benauguranti per le fortune oristanesi. La Sartiglia si fa a cavallo, ma tutti i partecipanti, equini compresi,

sono in maschera e sontuosamente agghindati.

Da non perdere la cerimonia mattutina della Vestizione, effettuata nella scorsa edizione nella Scuderia Manni, a Donigali, dove il maestro di campo, la bella Elisabetta, ha abbandonato i panni di tutti i giorni per indossare quelli, lucenti e favolosi, della protagonista della cavalcata. Giostra che sarà preceduta, alle 14, dalla sfilata di tutti i partecipanti, trombettieri, tamburini, cavalieri e "Gremi" (i giudici), donne e ragazzi tutti in maschera e costume. Il Torneo sarà seguito dalla spettacolare, entusiasmante corsa delle Pariglie, dove i cavalieri-acrobati, da 2 a 4, volteggiano e caprioleggiano sulla loro coppia di cavalli in corsa sfrenata che si concluderà a sera, fra lanci di coriandoli, fiori e dolci.

Sia a Bosa sia a Oristano, il Carnevale non è solo spettacolo, tradizione ed emozione, ma è anche, e non poco, gastronomia, tipica e varia. Come le "Strade del gusto" create dalla Camera di commercio, che portano al grano e riso, agli stagni e al mare, alla carne e al latte, alla frutta e verdura, all'uva e





olive.. Su quest'ultimo percorso spiccano tre prodotti straordinari, la Vernaccia di Oristano, la Malvasia di Bosa, il Filu Ferru di Santu Lussurgiu, con l'aggiunta dell'olio extravergine del Montiferro e del Sinis. Sulla "Strada del grano", invece, troviamo, fra gli altri prodotti da forno, le "panadas" di Cuglieri, i "mustazzolus", gli amaretti di Oristano e i dolci di mandorle g hilarzesi. Le Strade del gusto oristanese continuano all'insegna degli stagni e del mare ed ecco in tavola muggini, molluschi e crostacei, la "merca" di Cabras e le anguille di Santa Giusta, le arselle di Marceddi, l'aragosta e i ricci della costa. Indimenticabile la bottarga del ristorante-hotel La Baja, a picco sul bel mare di Santa Caterina di Pittinurri, dove lo chef la prepara in mousse e nel carpaccio di agnello, ad aprire il pranzo a base di spigola, gamberi, pane di Murtas e semi-freddo al mirto, il tipico liquore sardo. Alla cucina mare-monti risponde Oristano con il ristorante "Mistral 2" dell'hotel Mariano IV che, fra i suoi menu, presenta quello, indimenticabile, con cornetto di tonno con cuore di ricotta aromatica, maccaronnes de busa con seppie e funghi, bocconcini di orata von vellutata di carciofi e radicchio al cannonau. Non può mancare, da queste parti, la Strada della carne e del latte con eccellenze

come il "bue rosso" sardo-modicano, la "melina" razza bruno-sarda del Montiferro, l'agnello e il capretto del Monte Arci, e, fra i formaggi, la "mustela" della Marmilla, il "casizolu" di Santu Lussurgiu e il Fiore sardo. Questa ultima strada può finire a Laconi, sotto la Giara (catena montuosa) di Gesturi e nella zona dei Menhir, all'estremo est di Oristano, dove nell'agriturismo "Santa Sofia" (telefono 0752 869653) si assaggiano il riso al tartufo locale, ravioli di ricotta, maialetto arrosto e cinghiale in umido, dolci sebadas e mirto liquido. Iniziative storico-culturali-artistiche, promozioni turistiche e gastronomiche, opera del Sistema turistico locale Sardegna Centro-occidentale "Eleonora d'Arborea", nato nel 2005, in sintonia con il Consorzio turistico Oristanese, hanno rilanciato in Italia e nel Mondo un ricco e variegato territorio abitato da oltre seimila anni. A queste ricchezze dedichiamo un breve cenno in una nota a parte. Sistema TURISTICO LOCALE Eleonora d'Arborea, presso Assessorato provinciale al Turismo, Oristano, tel. 0783 36831, email: stloristano@gmail.com e Ufficio Turistico, piazza Eleonora 19, tel. 3683210, turismo@provincia.or.it

Intercar Spa
Corso Trieste, 14
10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6408433
vendita@intercar.it

Caravan Schiavolin
S.S. 494, km 21
20080 Ozzero - Milano
Tel. 02 94004141
vendita@caravanschiavolin.it

San Rocco
V.le Borri, 392
21100 Varese
Tel. 0332 261223
sanroc@tin.it

Groppetti Srl
Via Passerera, 2D
24060 Chituduno (Bergamo)
Tel. 035 833774
info@groppetti.it

Ruggeri Campers
Via di Spini, 14
38100 Trento
Tel. 0461950480
info@ruggericampers.it

Coinova
Via Lerma, 91
15060 Silvano d'Orba (Alessandria)
Tel. 0143 882093
commerciale@coinova.com

Giessecaravan
Via Noalese 95
31059 Zero Branco (Treviso)
Tel. 0422 485485
info@giessecaravan.it

Caravan Center Modena
Via Canaletto Nord 1042
41100 Modena
Tel. 059 843014
info@caravancentromodena.it

Caravanbacci
Via Galileo Galilei - Loc. Lavoria
56042 Crespina (PI)
Tel. 050 710188 - 700313
info@caravanbacci.com

Cesarini Camper
Via dei Tigli - Padiglione
60027 Osimo (Ancona)
Tel. 071 7232584
info@cesarinicamper.it

Ternana Caravan
Strada Maratta Alta 29
05100 Terni
Tel. 0744301903
ternana.caravan@libero.it

Zaccari Caravan srl
Via Pontina 339
00128 Roma
Tel. 06 5087933
zaccari@zaccaricaravan.it

Europa Caravans
Via Consolare Campana 393
80010 Villaricca (Napoli)
Tel. 081 8196934
info@europacaravans.it

Caravan Center Matera
C. da Rondinelle S.S. 99
Uscita Santeramo
75100 Matera
Tel. 3299657447
giuseppe@caravancentermatera.it

Alfacaravan
Contrada Targia, 22
96100 Siracusa
Tel. 0931 757080
info@alfacaravan.it

I CONCESSIONARI CARTHAGO SARANNO LIETI DI UNA VOSTRA VISITA

carthago

VIAGGIARE IN MODO ESCLUSIVO

www.carthago.com

Fenici, Cartaginesi, Romani e... Mussolinia

Al centro della vasta pianura del Campidano, sul mare Mediterraneo, Oristano e la sua frastagliata costa occidentale costituiscono un mondo sorprendente, con spiagge riparate, insenature protette dai venti, zone verdi e pianeggianti per allevamenti e coltivazioni, montagne con boschi ricchi di legname, il deserto sabbioso della penisola del Sinis, la città fenicia di Tharros, le valli dei fiumi Tirsi e Temo, i Montiferro dalle cime bianche di neve, terme e acque medicamentose sgorgate da antichissimi vulcani. Da nord a sud, lungo la costa, troviamo la città di Bosa, con il suo Castello medievale e il borgo marinaro animato in tutte le stagioni, cui dedichiamo ampio spazio nel testo principale, e una serie interminabile di spiagge, isole e penisole, fino alle bianche scogliere di Santa Caterina di Pittinuri, meta di un tranquillo turismo estivo. Lì vicino, la penisola di S'Archittu, splendido arco naturale con i resti della città punica di Cornus, attualmente al centro di una furiosa polemica per un progetto che trasformerebbe la zona in un complesso di pale eoliche. Continuiamo a scendere verso sud, lasciandoci a est lo stagno di Cabras, paradiso dei muggini da bottarga, e, sempre lungo la costa, ci

fermiamo obbligatoriamente a Tharros, sulla punta della Penisola di Sinis. Qui il tramonto sulle colonne e i resti della favolosa città fenicia è indimenticabile e con una buona guida, ci si può immergere nella millenaria storia di questo lembo di indimenticabile Sardegna. Infine, eccoci a Oristano, nel suo centro vivace e ricco di storia, dove incontriamo Eleonora d'Arborea, femminista ante litteram, "giudicessa" del vasto territorio di Arborea e fautrice, nel lontano Medioevo, della "Carta de logu", il codice delle leggi del Giudicato, in lingua sarda, poi esteso a tutta l'isola. Una Carta ritenuta ancor oggi fondamentale per le norme sulla condizione femminile, sulla libertà di scelta nel matrimonio e sui casi di violenza carnale.

Il percorso finisce a Mussolinia, dal dopoguerra ritornata ad essere Arborea, sia per cancellare il disastroso Ventennio fascista, sia per ricordare, ancora una volta, proprio Lei, la prima femminista europea.

Nella cittadina più meridionale delle Terre di Arborea i nostri camperisti possono usufruire del Camping S'Ena Arrubia, della "catena Cheque".

Info nel sito: www.campingcheque.it.





VALUTAZIONE MASSIMA

**Carthago Chic c-line:
I suoi geni
derivano dalla
classe superiore!**

Dettare le regole significa essere i migliori. Per questo motivo lo Chic c-line è diventato un esempio da seguire. Se le proprie convinzioni sono avvalorate da altri sono ancora più sicure. Collaudatori del Giornale Promobil, tecnici della ditta AL-KO e del TÜV SÜD hanno analizzato lo Chic c-line integrale, mettendolo a confronto con altri integrali della concorrenza. Alla fine dei Test sono stati assegnati al nostro Chic c-line un numero elevato di valutazioni Top ed alcune addirittura massime! Conseguentemente a ciò i lettori del giornale specializzato Reisemobil hanno premiato la Carthago rendendoci anche un pò orgogliosi.

Nei fatti significa: lo Chic c-line ha convinto!



König Kunde Award Gesamtsieger
Eletto vincitore di quest'anno nella votazione fatta dai lettori.



**Doppio pavimento massiccio
Con telaio AL-KO ribassato:**
Confort di guida certificato. Risultato: 3 x valutazioni massime, 2 x valutazioni sopra la media a confronto con 5 Integrali
Certificato TÜV 08/2010



Sotto pavimento in VTR:
- nel Test colpito dai sassi
- aggressione del sale
- test contro prodotti diesel
Voto 1-2
Risultato di Promobil 2/2010



**Concetto visuale dalla cabina guida:
in materia di visuale allungata e allargata.**
Valutazione massima su 6 Integrali a confronto Per la visibilità della carreggiata a già 2,77m.
Risultato Promobil 9/2010



Confort per la manutenzione:
L'apertura più ampia del cofano motore
Risultato Promobil 9/2010



Autocaravan testato confort di guida 2010
Chic c-line integrale



carthago®

VIAGGIARE IN MODO ESCLUSIVO



Paolo di Tarso: un itinerante sulla strada della fede

All'apostolo può essere senz'altro assegnato il ruolo di viaggiatore itinerante "ante litteram". Ha percorso a piedi o in groppa a un mulo oltre 16.000 chilometri, senza contare i tratti via mare

Testo a cura della redazione

Paolo di Tarso, l'apostolo illuminato dalla fede sulla strada di Damasco, fu un viaggiatore itinerante ante litteram. Fu, cioè, tra i primi a compiere un lungo percorso a piedi o, nella migliore delle ipotesi, a

dorso di mulo. Il suo itinerario finalizzato alla divulgazione del Vangelo è stato stimato in 16.000 chilometri, senza contare i tratti via mare.

Paolo di Tarso, il fariseo che ha incontrato Cristo ed è diventato cittadino del mondo, ha attraversato terre e mari per portare il messaggio della

riconciliazione. Il grande itinerario paulino nel I secolo d.C. anno dopo anno, mare dopo mare e provincia dopo provincia portò Paolo, il primo grande missionario viaggiatore, sempre più lontano dalla Palestina. Nelle sue lettere ricorrono spesso i verbi "camminare", "andare", "raggiungere"; il moti-

vo è semplice: l'Apostolo delle Genti intende così insegnare al cristiano il viaggio e il senso della strada, che consiste, cioè, nel peregrinare verso una meta ben definita.

In un libro intitolato "Sui passi di Paolo" l'esegeta biblico e archeologo inglese Peter Walker scrive: "Indipendentemente da ciò che pensiamo, ci sarà difficile non provare ammirazione per quest'uomo che si spinse così lontano a piedi, in nave, o a dorso di mulo per la causa cui aveva dedicato tutto se stesso". E aggiunge: "Potremo provare una profonda commozione nell'attraversare le aspre Porte di Cilicia, nell'allungare lo sguardo sulle spoglie distese dell'antica Galazia, nel visitare le rovine di Corinto, Atene ed Efeso, oppure nel sostare sulle rive di Malta spazzate dal vento, perchè da quei luoghi passò Paolo senza le comodità dei moderni viaggi e spesso praticamente da solo, con l'unico obiettivo di diffondere la buona novella".

"Paolo ha viaggiato moltissimo per terra e per mare" ha detto qualche tempo fa a IGN testata on-line del Gruppo Adnkronos il professor Antonio Pitta, docente di Nuovo Testamento alla Pontificia Università

Lateranense, uno dei maggiori esperti di esegesi paolina. "I suoi viaggi - ricorda Pitta che a Paolo di Tarso ha dedicato molti libri - iniziano nel 49 d.C. e durano fino al 60 d.C.. Nel periodo effettua tre grandi viaggi che partono da Antiochia di Siria e si estendono a Occidente. A questi si aggiunge un quarto viaggio che porta l'apostolo da Gerusalemme a Cesarea Marittima, poi sulla costa italica. Come ha spiegato lui stesso, vide alla destra Scilla e Cariddi dopo aver circumnavigato la Sicilia, per poi puntare su Reggio Calabria e su Pozzuoli che, per l'apostolo, è la città più importante che incontra prima di giungere a Roma. A Pozzuoli viene ospitato per una settimana da una comunità italica, prima di giungere a Roma dove sarà imprigionato.

Secondo alcune fonti, Paolo era piccolo di statura, con naso adunco e occhi cisposi, mentre nell'arte è stato raffigurato variamente secondo l'estro dell'artista: maturo o anziano, con barba e baffi e con capelli a corona intorno ad un'ampia fronte calva, secondo la descrizione contenuta negli apocrifi "Atti di Paolo e Tecla" considerata sua discepolo ad Iconio.

Va sottolineato che in questo suo pere-

grinare Paolo è stato facilitato da un involontario alleato: Roma e il suo impero la cui forza e la cui durata si basano sulla felice intuizione che, per consolidare il suo dominio sulle colonie conquistate, bisognava creare un sistema di comunicazione che consentisse facili collegamenti tra i diversi punti dell'enorme territorio amministrato. La soluzione del problema fu trovata nella costruzione di una fitta rete di strade che consentì anche a un uomo come Paolo di muoversi agevolmente. Molte strade di grande comunicazione utilizzate ancor oggi seguono gli antichi percorsi tracciati dagli ingegneri romani.

Quanto poi alle risorse indispensabili anche allora per soddisfare i bisogni del viaggiatore, leggiamo negli Atti degli Apostoli che Paolo, notizia sicuramente curiosa per i nostri lettori, era un fabbricante di tende. Si può quindi supporre che per mantenersi praticasse questo mestiere, grazie al quale la sua famiglia si era arricchita. Sembra strano che nessuno abbia pensato a Paolo come protettore dei campeggiatori, o del turismo itinerante in senso lato, mentre gli è stato assegnato il ruolo di protettore dei cordai e dei cestai. ■





Nel regno dell'aurora boreale sul postale dei fiordi norvegesi



Lofoten

Foto: CH//Innovation Norway

La Norvegia offre emozioni indimenticabili grazie ai suoi paesaggi fiabeschi. Ogni sera, soprattutto nel periodo invernale, il cielo può regalare la magia cromatica di un'aurora boreale, un'esperienza unica. Alcuni consigli per non perdersi questo spettacolo

Testo: Antonella Fiorito - Foto: Innovation Norway

Se volete scoprire la Norvegia più spettacolare ma anche la più autentica seguite la rotta di Hurtigruten. In Norvegese "Hurtigruten" vuol dire "la rotta rapida". Non è una semplice nave. È un postale che tocca porti - e fiordi - della costa atlantica norvegese, dalle Isole Lofoten, passando per Tromsø arrivando fino a Capo Nord, La crociera a bordo dell'Hurtigruten si snoda tra spettacolari paesaggi costieri, piccoli villaggi di pescatori e montagne a strapiombo sul mare e permette di combinare percorsi in nave, soggiorni e escursioni in barca per osservare la ricca fauna dell'Artico, safari in motoslitte o con slitte trainate da cani husky. Con questo battello potrete effettuare uno dei viaggi per mare più belli della vostra vita, attraccando nei porti più piccoli, dove nessun'altra nave da crociera potrà dirigere la sua prua. Il Battello Postale Hrutigruten parte da Bergen per arrivare attraverso il Circolo Polare Artico fino a Kirkenes nel Finnmark. Potrete imbarcarvi per una breve tratta oppure per l'intera crociera, fino a Kirkenes e ritorno. L'intero viaggio Bergen - Kirkenes - Bergen dura 11 giorni. Le partenze sono giornaliere con diversi scali lungo la costa. È possibile imbarcare anche la propria auto e questo vi permetterà di visitare la terraferma. L'Hurtigruten naviga lungo la costa, attraverso i fiordi e le isole, e approda in 34 porti. Ogni nave ha uno stile e un carattere diversi e ogni crociera sarà differente dalle altre.

La flora, la fauna, i paesaggi fiabeschi e le persone che incontrerete renderanno il vostro viaggio indimenticabile. E non dimenticate ogni sera di guardare verso il cielo alla ricerca della magia di un'aurora boreale: un'esperienza emozionante ed indimenticabile che vi lascerà a bocca aperta. Questo fenomeno si verifica soprattutto ad autunno inoltrato, in inverno o agli inizi della primavera. Nel periodo compreso tra l'equinozio d'autunno e l'equinozio di primavera (21 settembre - 21 marzo), quando il cielo è completamente buio, in particolare dalle 6 di sera fino a mezzanotte, questi bagliori di luce si verificano con maggiore probabilità. Le condizioni atmosferiche sono determinanti, perciò i mesi migliori sono quelli in cui generalmente non vi sono precipitazioni nevose nella Norvegia del Nord. Ci sono dei periodi in cui vi capiterà di assistere più volte alle magiche luci boreali. In altri periodi, a causa delle ►



Hurtigruten sulla banchina di Bodø - Foto: Andrea Giubelli/Innovation Norway

Sotto: Coppia con slitta trainata da una renna, nel Finnmark - Foto: Terje Rakke/Nordic Life/Innovation Norway

► abbondanti nevicate, l'aurora boreale non appare nel cielo. Naturalmente più tempo soggiornate in questi luoghi, maggiori sono le probabilità di vedere questo fenomeno della natura ma evitate le notti di luna piena e i luoghi con troppa luce. Le aurore boreali sono sempre diverse una dall'altra, possono manifestarsi con un'ampia gamma di forme e colori, rapidamente mutevoli nel tempo e nello spazio. Alcune volte le loro luci si presentano tutte insieme, volteggiando nel cielo colorate d'arancio, porpora, verde e rosso. Altre volte appaiono come dei veli verdi o un groviglio di luce vaporosa. Spesso sono



strisce verdi che attraversano il cielo notturno. Altre volte hanno la forma di una tenda che si muove e si torce nel cielo. Se poi l'attività esercitata dalle particelle è particolarmente intensa, l'aurora boreale si trasforma per qualche minuto in una corona di luce. Quando tutto sarà terminato, vi chiederete se ciò che avete visto sia accaduto realmente o se avete sognato. L'aurora boreale ha creato numerose leggende. Pensate che simboli dell'aurora boreale sono stati trovati sui tamburi sciamanistici dei Sami ed è conosciuta con nomi diversi nella loro lin-

gua. I Sami attribuivano all'aurora boreale poteri magici interpretati dagli sciamani durante i riti propiziatori e l'associavano con i suoni, mentre durante l'era dei Vichinghi, l'aurora boreale era l'armatura delle Valchirie, le vergini guerriere che spargevano una strana luce scintillante. Infine una leggenda giapponese racconta che concepire un bambino sotto l'aurora boreale è di buon augurio. Ma come si forma un'aurora boreale? L'origine delle aurore è in correlazione con l'attività delle macchie solari. Si pensa infatti che il flusso di radiazioni

che provengono dal Sole, nel momento in cui si scontra con la ionosfera (la parte dell'atmosfera più distante dalla terra), venga deviato verso i poli. Qui interagisce con gli strati superiori dell'atmosfera i gas atmosferici che, eccitandosi elettricamente, emettono una luce caratteristica che dà vita all'aurora boreale.

Se siete appassionati di foto e volete catturare i bagliori dell'aurora boreale è indispensabile avere una fotocamera digitale manuale. Ricordatevi di ricaricare completamente le batterie della vostra fotocamera, o di avere con voi ►



Persone ammirano l'aurora boreale a Kautokeino, nel Finnmark
Foto: Terje Rakke/Nordic Life/Innovation Norway

On the Road

- ▶ batterie di ricambio, poiché con il freddo tendono a scaricarsi più velocemente. Non dimenticate di utilizzare un cavalletto e un temporizzatore digitale in modo che l'apparecchio possa rimanere il più stabile possibile.

Teoricamente l'aurora boreale si può osservare in tutta la Norvegia, ma la zona ideale è quella situata oltre il Circolo Polare Artico. Le destinazioni più popolari per vedere questo fenomeno naturale sono le isole Lofoten e le città di Narvik nella regione del Nordland, Tromsø nella regione del Troms, Alta, Kirkenes, Kautokeino, Karasjok e Capo Nord nel Finnmark, come anche le isole Svalbard. In questa zona non solo avrete la possibilità di assistere con ogni probabilità a questo spettacolo meraviglioso, ma sarete immersi in un paesaggio da favola, dove potrete svolgere numerose attività e ogni giorno avrete la possibilità di vivere un'avventura diversa: la scoperta ▶



Sopra: Hurtigruten sulla banchina di Ålesund - Foto: Andrea Giubelli/Innovation Norway
Sotto: L'aurora boreale sopra Henningsvær alle Lofoten, Norvegia del nord
Foto AuroraBorealis.no/Innovation Norway



L'aurora boreale sopra Tromsø, nel Troms, Norvegia del nord - Foto: Bård Løken/Innovation Norway



Aurora boreale, aurora borealis - Foto: Bjørn Jørgensen/Innovation Norway
Sotto: Uttakleiv, Lofoten - Foto: Bjørn Jørgensen/Innovation Norway
Pag. a fianco: L'aurora boreale sopra l'Ersfjord a Tromsø - Foto: Bjørn Jørgensen/Innovation Norway

► delle aquile di mare, delle orche e dell'itticoltura nordica, l'husky safari a Tromsø, l'escursione-carovana a Caponord o la pesca al Granchio reale di Kirkenes. Da metà ottobre fino a metà gennaio è possibile avvistare le orche nel Tysfjord. Se volete potrete trascorrere la notte in una tenda sami (lavvu) sdraiati vicino al fuoco o campeggiare in mezzo a paesaggi mozzafiato. Vivrete l'esperienza di pernottare nei "rorbuer", le tipiche casette dei pescatori, conoscerete la popolazione indigena dei Sami con i suoi coloratissimi costumi tradizionali con la sua storia, le sue credenze mitologiche e il suo rapporto unico e particolare con la natura. ■



Informazioni generali (dal sito www.visitnorway.it/lamiaauroraboreale)**Clima**

In Norvegia le quattro stagioni sono ben distinte. Nelle regioni della Norvegia del Nord il clima in inverno è generalmente freddo e secco. Lungo la costa invece la Corrente del Golfo mitiga la temperatura, lasciando i porti liberi dal ghiaccio per tutto l'anno.

Condizione delle strade

In inverno, alcune strade possono essere chiuse a causa delle condizioni climatiche avverse. Vi consigliamo di informarvi sulla condizione delle strade prima della partenza, soprattutto se dovete attraversare passi di montagna. Per ulteriori informazioni contattate il Centro Informazione Strade al numero 175 (in Norvegia) oppure +47 815 48 991 (dall'estero). Il servizio è attivo 24h su 24.

Abbigliamento

Nella Norvegia del Nord è importante avere un abbigliamento adeguato. E' preferibile un abbigliamento a strati, una giacca che ripari dalla pioggia e dal vento e un caldo maglione di lana. In Norvegia, la temperatura in casa è generalmente piuttosto calda, quindi, quando siete all'interno, è meglio togliersi il maglione. Assicuratevi di avere con voi un cappello di lana che copra le orecchie, sciarpa, guanti, calze pesanti di lana e scarpe con suola antiscivolo.

Attività

Le isole Lofoten, Narvik, Tromsø, Alta, Kirkenes, Kautokeino, Karasjok sono tra le mete più conosciute nella Norvegia del Nord. Potete pernottare in una città, da cui poi partire con escursioni giornaliere nella natura incontaminata. Se preferite stare a contatto con la natura oppure se volete conoscere le tradizioni locali, avete a disposizione un'ampia scelta di sistemazioni esclusive, inclusi campeggi, casette di legno e

tradizionali bed&breakfast, gestiti dagli abitanti del luogo. Le Svalbard sono una destinazione da sogno per tutti quelli che vogliono entrare in contatto con l'autentico paesaggio artico e la natura selvaggia.

Specialità gastronomiche nella Norvegia del Nord

La cucina nella Norvegia del Nord è per lo più a base di frutti di mare. Provate il "mølje", il tipico brodo di pesce o di carne in cui intingere una chela di granchio reale. Lungo la costa troverete menù a base di merluzzo, halibut, merluzzo carbonaio e eglefino, mentre sulle isole e nelle regioni di montagna fatevi tentare da specialità a base di renna, alce o agnello. Per dessert, provate specialità locali a base di mora artica con panna montata (molto caloriche, ma assolutamente deliziose!).

Shopping nella Norvegia del Nord

Maglioni lavorati, gioielli e specialità gastronomiche locali sono sicuramente tra i prodotti da acquistare durante il vostro viaggio in Norvegia. Altri souvenir tipici sono i troll, oggetti in peltro, in argento o porcellana, articoli decorati a mano, pelli di agnello o di renna, pellicce, oggetti in vetro o ceramiche. Più di 3.000 negozi in tutto il Paese espongono il logo "Tax Free" dove poter fare i propri acquisti e chiedere il rimborso dell'IVA locale, che varia dal 12% al 19%.

Prenotazioni

Potete prenotare le vostre vacanze contattando i tour operator o le agenzie di viaggio, che offrono pacchetti o vacanze personalizzate. In alternativa potete prenotare attività e servizi vari direttamente con gli operatori locali. La maggior parte offre servizi in diverse lingue con possibilità di prenotazione online.

Per informazioni contattare:

INNOVASJON NORGE - Ufficio Norvegese del Turismo - www.visitnorway.it - milan@innovationnorway.no





Germania Benessere, in Assia eleganza Belle Epoque



Situata nella Germania centro occidentale, un viaggio alla scoperta dell'Assia, la regione dove il wellness acquista un fascino particolare da vivere tra acque termali, passeggiate immerse nel verde di parchi secolari e l'armonia delle forme degli edifici, senza tralasciare la storia di questo territorio

Testo e foto: Franca Dell'Arciprete Scotti

A Francoforte, vicino alla cattedrale, ci sono ancora i resti di un bagno Romano, testimonianza di un tempo in cui qui stazionavano le legioni romane. Il bagno Romano sfruttava le acque curative di questa zona, il territorio dell'attuale Assia, così vicino all'antico "limes" che segnava il confine dell'impero romano di fronte alle potenti tribù germaniche. Le acque, già note allora per le loro proprietà curative, furono poi motivo di attrazione nelle eleganti stazioni termali di Bad Homburg e di Wiesbaden, un sobborgo di Francoforte, ai piedi dei monti Taunus, l'altra, capitale dell'Assia a un'ora di treno.

Immerse nel verde dei parchi secolari, segnate dallo stile architettonico liberty, tipico della belle Epoque, raccontano una storia di aristocrazia che da tutta Europa giungeva qui, a passare le acque. Intorno alle sorgenti di acqua fredda, fortemente salinizzata e mineralizzata, in qualche caso ferruginosa, di Bad Homburg, sorgevano eleganti padiglioni circolari a colonne, in pietra bianca o porfido rosso, dedicati a divinità mitologiche o ai sovrani contemporanei, sovrapponendo spesso le figure.

Al centro del parco di Bad Homburg, sorgeva lo stabilimento termale più bello della fine dell'800 dedicato al Kaiser Guglielmo primo, la cui statua sovrasta l'ingresso. Imponente e massiccio, lo stabilimento era frequentato tutta l'estate dall'imperatore che risiedeva nel castello della cittadina, dalla famiglia, dalla corte e dai suoi ospiti coronati. La nobiltà di mezza Europa s'incontrava qui a passeggiare nel parco, ascoltare concerti all'aperto, danzare nei saloni affrescati e stuccati, occupata non solo a curarsi, ma a combinare matrimoni e definire trattative. Qui venivano principi e granduchi, la regina d'Inghilterra e lo zar di Russia, per il quale fu costruita una stazione apposita e una bellissima piccola chiesa ortodossa.

Oggi naturalmente quel mondo è scomparso, ma rimangono foto d'epoca che fanno sognare abiti, cappelli, eleganza e atmosfera. Si può ancora assaporare quello stile aristocratico nella Royal Kur Spa di Bad Homburg che occupa il Kaiser - Wilhelm-Bad, l'antico stabilimento termale del kaiser Guglielmo Primo costruito tra il 1886 e il 1890. All'interno dei saloni restaurati in stile Art

On the Road

► Déco, con colori caldi e profilature in oro, dopo i trattamenti speciali alle erbe, ai colori, agli aromi, ci si rilassa nelle aree dedicate sognando un mondo di altri tempi. Allora le acque speciali di Bad Homburg erano consigliate per curare affezioni d'intestino, stomaco e pelle.

Oggi in questa regione della Germania il wellness acquista un fascino particolare fatto di eleganza e di atmosfera. I benefici non sono solo quelli derivati dalle acque e dalle terapie, ma anche quelli derivati dalle lente passeggiate

nel verde immenso dei parchi, dall'armonia delle forme degli edifici, dalla sofisticata eleganza del passato che si respira in ogni angolo della cittadina.

Ne è una testimonianza il famoso modello di cappello Homburg creato appositamente da una casa di mode locale per il principe di Galles, il futuro re d'Inghilterra Edoardo VII, che frequentava questa stazione termale.

Collocato al centro d'Europa, il minuscolo Granducato degli Homburg era rimasto indipendente per alcuni secoli

fino a quando, con l'estinzione della dinastia, passò al regno di Prussia nel 1870. Un Granducato povero fino a quando Federico secondo ebbe la sorte di sposare una donna ricchissima che gli permise di completare il castello medievale, facendone un grande palazzo nobile, ricco di stucchi, tappezzerie preziose, mobili intarsiati, grandi ritratti alle pareti. Del castello medievale rimane solo la torre bianca alta 48 metri, emblema della città, che svetta al centro del cortile principale. Un palazzo che piacque tanto al kaiser



Guglielmo primo da farne la propria residenza estiva, dotandolo di ogni comfort e modernità, dalla prima luce elettrica alla prima cabina telefonica, ai servizi igienici.

A Wiesbaden, capitale dell'Assia, una delle più belle città storiche della Germania, le Kaiser Friedrich Therme, inaugurate nel 1913, sono testimoni di un'età dell'oro in cui la città era frequentata dal kaiser, dallo zar e dalle loro corti. I migliori artigiani della decorazione erano stati chiamati ad arricchire questo magnifico stabilimento termale con pitture, mosaici, statue e rilievi che ricordano gli stili orientale egiziano e moresco, dei più begli edifici dell'antichità. Il cuore di questo vero palazzo termale è il bagno Romano-irlandese, un ambiente storico considerato un'oasi per gli ospiti in cerca di riposo e relax. Dopo una grande operazione di restauro realizzata nel 1999 le Kaiser Friedrich Therme hanno recuperato l'atmosfera originale di età Guglielmina unendo i benefici e i trat- ►



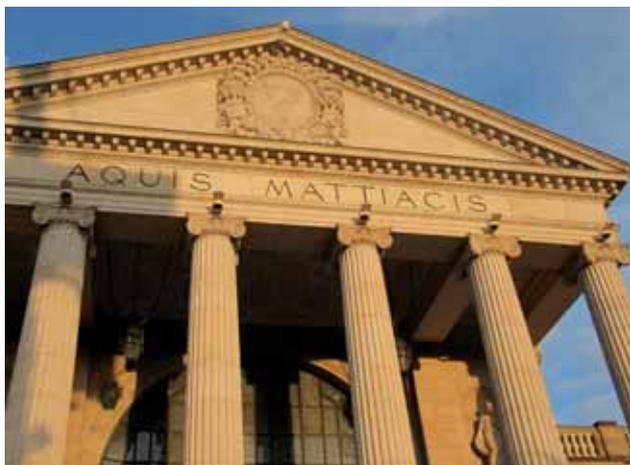
On the Road

► tamenti richiesti dagli ospiti moderni . Il Tepidarium e il Sudatorium, il bagno a vapore russo e il bagno turco, la sauna finlandese, l'area massaggi sono inseriti in ambienti che conservano il decoro originale. Il Rasul é un'esperienza da non perdere: l'impacco di fango si applica delicatamente sulla pelle, mentre si è immersi in flussi alternati di aria calda e umida e aromi vegetali, il tutto in un ambiente che ricorda la magia delle 1000 e una notte. All'uscita, poco distante, sorge la fontana che raccoglie

le acque di 15 sorgenti diverse. Poco più avanti la Fontana dei Panettieri. Ma tutta la città è punteggiata da questo passato di città termale che risale all'epoca romana, quando, nel 40 d.C. fu fondato un accampamento vicino alle fonti dei Mattiacesi, una tribù germanica. Le proprietà curative legate al calore, 66° circa, e alla ricchezza di cloruro di sodio e sali minerali, erano quasi miracolose sia sulle vie respiratorie che sulle articolazioni e crearono in breve la fortuna di Wiesbaden che raggiunse il

culmine sotto i re di Prussia, diventando la più famosa "città delle acque" d'Europa. Alla fine dell'800 e nei primi anni del '900, la città si trasformò, arricchendosi di splendide ville private e grandi hotel. Massimo sfarzo poi nel Kurhaus, un monumento alla mondanità e alla gioia di vivere che segnò la Belle Epoque prima della catastrofe della prima guerra mondiale e nel vicino casinò dove aveva giocato anche Dostoevskij, trovando ispirazione per il suo romanzo "Il Giocatore". ■





Informazioni utili

La Germania, tradizionalmente attenta al salutismo e forte di una millenaria esperienza termale, nel 2011 si propone come Paese del benessere. Ottima la brochure dell'Ente Nazionale Germanico per il Turismo "Quando viaggiare fa bene alla salute" con le offerte anche di hotel di tipo cosiddetto "biologico" che seguono un concetto di "wellness totale". Tutte le info su www.germany.travel
www.bad-homburg.de - www.kur-royal.de - www.wiesbaden.de www.historicgermany.com

Per raggiungere la zona ottimo il volo Lufthansa Malpensa- Francoforte con tariffe a/r da 99 Euro. Da febbraio Lufthansa opera in partenza da Linate con 10 frequenze giornaliere. www.lufthansa.com

Per camperisti:

Campingplatz City-Camp nella zona di Francoforte www.city-camp-frankfurt.de
 Campingplatz Maarau Ruder- u. Kanu-Gesellschaft a Wiesbaden www.krkg.de



I tesori del **Mar Baltico lituano**, patrimonio dell'Unesco



La Lituania, grazie alla sua storia, oggi è diventata il punto di riferimento imprescindibile per coloro che amano un territorio pieno di tesori naturalistici e non deturpati dall'uomo. Alcuni spunti per scoprire la bellezza di questa nazione

Testo e foto: Lamberto Selleri

Il 1990 rappresenta la fine di un incubo che durava da 50 anni. La Lituania si stacca dalla Russia e ritorna finalmente a essere solamente una repubblica, libera ed indipendente che nel 2004 entra nella Comunità Europea.

Da un punto di vista turistico, il forzato isolamento che ha tenuto lontano la Lituania dalle rotte turistiche fino a 20 anni fa, ha permesso che oggi questa repubblica baltica sia diventata un punto di riferimento imprescindibile per coloro che amano un territorio pieno di tesori naturalistici e non deturpati dall'uomo. In questa nazione esistono 4000 laghi, 5 parchi nazionali e 30 parchi regionali e ovunque troverete sentieri pedonali e piste ciclabili. La superficie è paragonabile all'estensione complessiva di Lombardia, Emilia Romagna e Toscana. Il mar Baltico che bagna la costa lituana ha creato nel corso di 5000 mila anni, grazie alle onde, correnti e vento, una barriera di sabbia distante alcune centinaia di metri dalla costa, dove immense dune, alte fino a 60m, costantemente si muovevano: l'uomo nei secoli scorsi ha reso più stabile e abitabile questo territorio piantando nella sabbia migliaia di alberi, la maggior parte conifere, per un totale di 900 piante differenti. Così è sorta la mitica penisola di Curoni (98 km) che non appartiene tutta alla Lituania: circa la metà fa parte di "un'enclave" della Federazione Russa che prende il nome di regione di Kaliningrad. I 52 km di spiaggia lituani sono all'insegna della tranquillità, inoltre la tradizione vuole che vi siano anche porzioni di spiaggia per sole donne, uomini e nudisti. Della penisola di Curoni fa parte il comune di Neringa, dove si trovano quattro centri balneari Nida, Juodkrantė, Preila e Pervalka. Questa zona, che richiama turisti da tutta Europa, dal 1991 è diventata parco nazionale ed è anche stata riconosciuta patrimonio dell'Unesco, perciò protetta da qualsiasi tipo di speculazione. Qui le costruzioni sono prevalentemente di legno con la caratteristica di essere nascoste tra gli alberi. Una volta varcata la soglia del parco è come entrare in un'altra dimensione, per certi aspetti surreale: una natura incontaminata che ci offre la gioia di vivere momenti in compagnia di boschi incontaminati, spiaggia libera e splendide dune che ci ricordano il deserto. Qui ogni stagione ha il suo fascino. In autunno, se siete ►

On the Road

► appassionati di funghi (porcini, lattari, russole e colombine), vi stancherete di raccogliarli, d'inverno per i pescatori, basterà fare un buco nel ghiaccio di cui è ricoperta interamente la laguna e pescare in abbondanza. L'estate è certamente la stagione che richiama il maggior numero di turisti. Questo è il regno di chi predilige il surfing e yachting. Inoltre si può navigare anche con antiche barche a vela utilizzate un tempo dai marinai, camminare o pedalare nei boschi percorrendo gli innumerevoli sentieri che attraversano il comune di Neringa. L'ambra, una resina che vanta dai 40 ai 50 milioni di anni, quasi per incanto, si trova ancora sulla spiaggia della penisola di Curoni (Neringa), dove si infrangono le onde: è un dono che il mare elargisce dopo ogni tempesta. I turisti all'alba vanno a caccia di questi preziosi "sassolini" che poi vengono trasformati in monili preziosi il cui valore aumenta se vi sono inglobati insetti. (vedi box per approfondimento) Una specialità gastronomica della penisola di Curoni sono i pesci affumicati, di cui uno tra i più pregiati e rari è l'anguilla. Si usa mangiarli, rigorosamente con le mani, magari all'ora dell'aperitivo in compagnia di una buona birra. Nei momenti di relax a Nida (città con camping) potrete visitare il museo dell'ambra, la Casa Etnografica dei Pescatori, il museo delle Croci, la casa di Thomas Mann che si era innamorato di questi luoghi, il faro sulla collina di Urbas. A Juodkrantė c'è la collina delle streghe, che nasconde tra gli



Vista parco nazionale Curoni - sotto: Nida



Gli utilizzi dell'ambra

L'ambra è famosa sin dall'antichità, i gladiatori furono i primi a portare a Roma collane di ambra e persino lo stesso Nerone fu un grande estimatore di questa resina che i romani chiamavano Succino.

Ancora nel 1557 Andrea Mattioli scrive nel volume intitolato "I sei libri di materia medicinale" che l'ambra può possedere virtù terapeutiche. Oggi però prevalentemente viene utilizzata in cosmesi. Gli aromi dell'ambra si possono isolare e degustare immergendo 20 grammi di piccoli pezzi d'ambra in una bottiglia di grappa.

Indirizzi utili**Klaipéda**

Informazioni turistiche: www.klaipedainfo.lt
 Museo acquario: www.muziejus.lt
 Traghetti: www.lisco.lt www.neringa.lt
 Parco nazionale Curoni: www.nerija.lt
 Camping: www.klaipedainfo.lt
 Beer tour in "Svyturys" (www.svyturys.lt)
 Mercato alimentare: piazza Tiluv gatve
 Penisola Curoni: www.visitneringa.lt
 Camping: Kempingas Kurtuvenai: www.kurtuva.lt

Palanga

Informazioni turistiche: www.palangatic.it
 Museo dell'Ambra: www.ldm.lt - www.pgm.lt

Nida

Informazioni turistiche: www.visitneringa.lt
 Museo dell'Ambra: www.ambergallery.lt
 Camping: Nidos kempingas - www.kempingas.lt
 Casa di Thomas Mann: www.mann.lt

Silute

Informazioni turistiche: www.siluteinfo.lt
 Ventes Ragas. Stazione ornitologica: www.birdpix.lt
 Informazioni turistiche in Italia: www.turismolituano.it
 Camping: Kempingas Ventainé - www.ventaine.lt

alberi 50 bellissime sculture in legno, e le dune chiamate morte perchè si sono fermate. Klaipéda non è solo una città di transito per andare a Neringa, è la terza città per numero di abitanti e unico porto della Lituania: qui potrete visitare nella Fortezza di Koggalis, l'acquario e assistere allo spettacolo dei leoni marini o dei delfini. Nel museo di etnografia che ci racconta la storia di questa città fino al XX secolo si possono vedere anche le fotografie che

documentano quando nel 1939 Hitler venne in città per tenere un discorso pubblico e "motu proprio" anettere questo territorio alla Germania. Non saltate la visita alla Casa del Fabbro, dove si insegna a tutti i visitatori come si crea un anello o un bracciale che poi diventeranno vostri (prenotazione obbligatoria). Potete programmare anche una visita al birrifico Svyturys il più importante e grande della Lituania, obbligatorie prendere appuntamento.

Il confine con l'enclave russo di Kaliningrad dista 40 km. da Klaipéda in direzione della città di Selute (richiedere visto in Italia). Questa tappa può essere certamente una esperienza interessante che vi consentirà di vedere con i vostri occhi le differenti qualità di vita che offrono questi due paesi confinanti. Da Selute potete proseguire per Ventes Ragas e visitare una importantissima stazione ornitologica che ogni anno procede all' inasellamento di non meno di 200.000 uccelli migratori. Poco distante c'è uno splendido Faro del 1863 che illumina un mare particolarmente pescoso e d'è anche il ritrovo ideale per chi pratica il kitesurfing.

E se siete dei principianti o non avete con voi tutto il necessario, al Vente Village che ospita anche camper; si può noleggiare l'attrezzatura o prenotare lezioni di windsurfing. A 30 km a nord di Klaipéda si trova la più gettonata località balneare della Lituania: la città di Palanga, dove lo splendido palazzo Ti_kevi_iai su due piani ospita il Museo dell'Ambra più importante della Lituania e la più completa collezione mondiale di esemplari d'Ambra che racchiudono insetti. All'esterno del palazzo si trova il Parco botanico, proprietà della famiglia aristocratica Tiskevicius, che regnò in questa città fino al 1940. Il parco venne ristrutturato nel XIV secolo secondo i progetti dell'architetto di giardini all'inglese E. André. Nel parco sono conservati 500 tipi diversi di alberi ed arbusti, molti dei quali provenienti da paesi esotici. Segnaliamo che moderne piste ciclabili si trovano in questa meravigliosa costa, e collegano tra loro Klaipéda, Ventes Ragas, Juodkrante, Nida e Palanga. ■



Pesce affumicato a Nida - a destra: una scultura nella Collina delle Streghe



**A Basilea un'oasi di pace
che val bene un viaggio**



Basilea, situata in una posizione strategica della Svizzera, è una città affascinante dove convivono l'architettura antica e moderna. Faremo un giro tra le vie della centro per scoprire i luoghi più interessanti e infine un'approfondimento dell'esposizione Segantini

Testo: Wanda Castelnuovo - Foto: Swiss-image.ch

“**B**asilea val bene un viaggio” si può dire adattando

una storica e celebre frase a una delle città più intriganti della Svizzera, situata in una posizione geografica privilegiata: infatti con poche fermate di tram si arriva in Francia o in Germania. Pare incredibile, ma è così. Chi volesse può approfittare dei treni (www.svizzera.it) che permettono di raggiungere comodamente le città svizzere dall'Italia con vantaggiose offerte. È possibile anche andare e tornare in giornata, ma comunque vale la pena stare di più per i numerosi angoli segreti e affascinanti che questa città ricca di storia, ma riservata e schiva offre. Da una scorsa rapida agli scorci prediletti che rivedo sempre con immensa gioia in quanto il bello non stanca mai: Placido e impetuoso scorre il **Reno** - spiaggia estiva, via commerciale che porta al Mare del Nord e un tempo fonte di vita per la pesca dei salmoni poi scomparsi e di cui si auspica un ripopolamento visto il risanamento delle acque - che divide la città in due parti (**Grossbasel, Grande Basilea** più antica, sulla riva sinistra e **Kleinbasel, Piccola Basilea** sulla destra). È all'origine dell'antichissimo insediamento celtico, poi di quello romano sempre più strategico con l'arrivo dei Barbari ai confini dell'Impero verso la cui fine compare per la prima volta il dolce nome di Basilea. Sede vescovile nel VII secolo, Basilea viene poi governata dai Principi-Vescovi come dimostra l'arma della città (impugnatura del bastone pastorale, nero su fondo argento) e vede la costruzione della cattedrale e successivamente di un ponte sul Reno con relativa struttura difensiva (Kleinbasel) visto che per secoli è l'unico ponte che attraversa il fiume dal lago Costanza al mare. Sede di una prestigiosa Università promossa nel 1495 dal papa Pio II Piccolomini, vede svilupparsi la stampa; nel 1529 aderisce alla Riforma e diviene centro commerciale fiorente. I secoli scorrono veloci come il fiume e la città oggi è centro industriale e fieristico di primaria importanza. Convivono qua antico e moderno con architetture che fanno sognare il passato e edifici contemporanei, anzi avveniristici, firmati dai più grandi architetti del momento: un fascino prezioso e raro.

Il mio scopo è visitare l'esposizione temporanea **Segantini** (v. Box) presso la ►

On the Road

► Fondazione Beyeler, una sorta di angolo di paradiso raggiungibile con il tram 6 che dal centro-città porta nel verde di una periferia ordinata e tranquilla. Si fiancheggia il **parco 'Lange Erlen'**, 180 ettari con un bosco - che si estende lungo un corso d'acqua - frequentato da escursionisti, camminatori, skater e ciclisti. Il 'Tierpark Lange Erlen' viene usato per l'agricoltura e la silvicoltura e al suo interno vi sono orti e campi sportivi. Prezioso anche per l'approvvigionamento idrico di Basilea che utilizza le acque sotterranee del Reno. Il tram procede sinuoso ed ecco le casette di legno degli orti dove i Basilesi vengono a rilassarsi nel fine settimana e su su fino alle prime colline con cui inizia la Foresta Nera fino a **Riehen**, delizioso comune del Cantone di Basilea con 20.650 anime, una volta luogo di villeggiatura e ora la località svizzera con la più alta qualità di vita. Eccoci alla fermata della **Fondazione Beyeler**, non il solito museo ma un'oasi di serena sobrietà progettata da Renzo Piano rispettando l'ambiente esterno e la qualità di quanto sarebbe stato ospitato. Singolare il fatto che abbia preso il posto di un 'museo del gatto' prima trasportato a Basilea, poi chiuso. Di porfido rosso della Patagonia (più solido, resistente e longevo dell'arenaria locale) i muri esterni con ampie vetrate sul parco Barower e su un giardino d'inverno, in lontananza campi di grano e vigneti curati da amorevoli mani con 'cespugli' d'alberi e all'interno la collezione permanente (ca. 200 opere di 40 artisti cardine dell'arte moderna e testimonianze tribali di Africa, Alaska e Oceania) di Hildy ed Ernst Beyeler, galleristi di professione, e le mostre temporanee che man mano si succedono: nell'insieme un gioco 'dentro-fuori', un connubio ingegnoso tra ambiente, architettura e cultura veramente rilassante e rasserenante. Il tetto di vetro leggero con un complesso sistema di alette mobili permette di regolare l'ingresso della luce nei vari momenti. Entro in questa oasi di pace per godermi la nuova esposizione temporanea. Terminata la visita, in attesa della cena, decido - visto che la giornata è particolarmente tersa e il sole che volge al tramonto colora, insuperabile artista, il limpido cielo - di godermi un aperitivo presso il **Bar Rouge** (insieme cocktail lounge e club, www.barrouge.ch) in **Messeplatz 12**. Si tratta di uno dei bar più alti d'Europa sito al 31° piano, l'ultimo, dell'edificio residenziale più alto della città: un grattacielo in vetro sulla cui cima mi porta rapidamente un



Cortile interno del Municipio



Fontana di Jean Tinguely



Veduta sulla Cattedrale di Basilea

ascensore che mi introduce in un'atmosfera sensuale e accogliente con un panorama mozzafiato a 360° sulla città. Difficile rendere le infinite sensazioni che scivolano nell'anima di fronte ai colori che questo tramonto regala agli uomini coronando di rosso un cielo dagli infinite tonalità di azzurro mentre le prime luci accendono la città, presepe ai miei piedi. Non muri, ma pareti a tutto vetro su ogni lato, anche nella toilette: tran-

quilli da fuori nessuno vede, ma sono io a vedere i minuscoli uomini-formica che si muovono sulla piazza ... E la cena presso il **Restaurant Les Gareçons** (www.lesgarecons.ch), locale intrigante per la sua posizione all'interno della stazione tedesca di Basilea (Badischer Bahnhof) e per la sua cucina *crossover* internazionale e creativa completano la splendida giornata.

Info: www.basel.com



Bar Rouge situato al 31° piano

Giovanni Segantini

Giovanni Segantini (Arco/TN 1858- Schafberg/Engadina 1899), pioniere del linguaggio moderno e maestro del divisionismo italiano, è considerato innovatore del paesaggismo. Nella splendida mostra che Basilea gli dedica, una settantina tra dipinti e opere grafiche (dai primi lavori milanesi a quelli ispirati alla montagna) racconta il suo percorso alla ricerca di una sempre più forte spiritualità. L'artista - il cui vero cognome è Segatini - nasce quando la sua città natale faceva parte dell'Impero Austro-Ungarico in una modesta casa, forse antica sede dei doganieri. Rimasto presto orfano di madre il cui ricordo lo accompagnerà



Giovanni Segantini - Vacche aggrigate, 1888

sempre, dimenticato dal padre e poco curato dalla sorellastra, vive un'infanzia infelice e carente di affetti finendo in riformatorio finché il fratellastro se ne prende cura portandolo con sé a Borgo Valsugana dove vive. Trasferitosi a Milano, lavora come decoratore e di sera frequenta l'Accademia delle Belle Arti di Brera traducendo la sua sofferenza esistenziale in una predilezione per i personaggi più derelitti insieme a una passione per la natura. La conoscenza di Vittore Grubicy, gallerista e finanziatore, lo fa entrare nel mondo dell'arte in cui acquisisce sempre più fama. Si lega a Bice con cui rimarrà per sempre e dalla quale avrà quattro figli e che lo segue quando si trasferisce in Svizzera come apolide, spostandosi in varie località fino ad approdare nell'Alta Engadina dove nascono numerosi suoi capolavori dipinti *en plein air*. Ormai conosciuto e apprezzato, stringe legami con la Secessione Viennese che lo considera un maestro. La luce tersa delle Alpi entra come un soffio vitale nei suoi quadri in cui trionfano la perfezione e l'armonia del creato come in *Vacche aggrigate* dove il sole accomuna natura, animali e persone facendoli palpitare all'unisono. Trionfale *Mezzogiorno sulle Alpi* con Baba (bambinaia dei suoi figli) che scruta quasi alla ricerca delle leggi della natura, sacerdotessa azzurra nell'azzurro del cielo. La tecnica divisionista ha raggiunto in lui il suo culmine grazie al sapiente accostamento di colori puri con piccoli tratti filamentosi. Inizia un progetto grandioso ridotto per mancanza di fondi nel *Trittico delle Alpi*, ma il destino gli toglie la vita.

GIOVANNI SEGANTINI

Basilea/CH: Fondation Beyeler, Baselstrasse 101, Riehen/Basilea

10.00 - 18.00 tutti i giorni salvo 10.00 - 20.00 mercoledì

Fino al 25 aprile 2011

Biglietto mostra: intero frs 25, ridotti frs 20/12/6 (è possibile pagare in euro)

Info: 0041 (0)61 6459700, www.fondationbeyeler.ch, info@fondationbeyeler.ch



Il Parco Preistorico di Peccioli... in stile "Jurassic Park"



Questo mese - e si tratta di una vera anteprima del nuovissimo volume che le Edizioni Vivicamper hanno appena pubblicato - andiamo insieme agli Amici-Lettori alla scoperta di quello che viene generalmente considerato come il più grande Parco tematico a livello europeo, interamente dedicato ai Dinosauri... E sarà, come vedrete, una proposta del tutto particolare!

Testo e foto: Salvatore Braccialarghe

Si tratta di una proposta davvero inconsueta che farà felici i nostri figli, ma che spesso è apprezzata anche dagli adulti. Il "Parco Preistorico" di Peccioli nacque nell'ormai lontano 1977, quando i fratelli Ghironi decisero di investire su un'idea che pure, visti i tempi, poteva apparire temeraria: il successo di questa tipologia di parco tematico era ancora di là da venire, così come era per il libro di Crichton "Jurassic Park" (che uscirà tredici anni dopo) o, ancora peggio (sedici anni), per l'omonimo film di Spielberg...

L'idea nacque dal ritrovamento di alcuni resti fossili, un evento che fece scattare la curiosità e la voglia di conoscere un po' meglio quel mondo misterioso ormai irrimediabilmente perduto, senza che ancora oggi se ne conoscano le vere cause.

La storia dei dinosauri, almeno per la parte che ci è nota dopo gli innumerevoli ritrovamenti degli imponenti calchi fossili, fu quanto mai varia non tanto per l'era (circa 75 milioni di anni fa), ma per le loro stesse caratteristiche: si trattava di rettili a sangue freddo che si riproducevano tramite uova e che contavano circa 5000 specie...

Naturalmente essi sono stati classificati in base alle loro esigenze in fatto di alimentazione: gli erbivori, che spesso erano davvero giganteschi nelle loro dimensioni, si nutrivano esclusivamente di vegetali, pertanto i loro habitat ideali erano le praterie e le foreste, mentre i carnivori - di norma di dimensioni più contenute - si nutrivano di altri animali che assalivano soprattutto mentre pascolavano...

Si è così provveduto alla prima stesura di un'idea di massima che faceva perno sulla fedeltà della ricostruzione: si voleva che tutto fosse pertinente dal punto di vista scientifico, così da poter essere apprezzato anche a livello didattico. Inoltre si cercò di curare anche l'aspetto puramente evocativo, ambientando questi "mostri" nel verde rilassante della vallata. Una particolare attenzione si volle avere nella costruzione di ogni singolo modello: una volta compiuti gli studi e realizzati i primi stampi, si lavorò di... olio di gomito per assemblarli nel miglior modo possibile, affinando sempre più la tecnica costruttiva.

Così ci si misurò con un'idea precisa: riprodurre in dimensioni reali anche il "Brachiosauro", animale risalente all'epoca del Giurassico superiore. ►



► Notevoli sono state le difficoltà da superare per approntare tale modello, che viene catalogato come il più grande d'Europa...

Si trattava di un enorme dinosauro erbivoro, di certo uno tra gli animali più grandi mai esistiti sulla Terra! La sua diffusione è certa sia nell'America del Nord che in alcuni Paesi africani: raggiungeva anche i 25 metri di lunghezza e presentava una strana postura, avendo gli arti anteriori più estesi di quelli posteriori, elemento piuttosto raro tra i vertebrati e che gli consentiva di stazionare in acque relativamente profonde. Inoltre, quasi a volerne sottolineare le possibilità di vita anche in questi habitat, ecco la presenza di un foro nasale sulla sommità del capo che gli consentiva un'agevole respirazione senza far emergere l'intera testa...

Adesso, dopo aver soddisfatto subito la nostra curiosità verso una delle ricostruzioni più ammirate (è infatti questo uno dei dinosauri più conosciuti ed apprezzati...), potremo organizzarci secondo la nostra personale attitudine: l'area del Parco, non troppo estesa, permette una visita ordinata secondo un criterio prestabilito (ogni scultura è numerata e presenta un cartello indicatore, con il nome scientifico ed alcune informazioni). Altrimenti saremo liberi di spostarci da un "pezzo" all'altro secondo i nostri interessi: l'ambiente che ci circonda aiuterà non poco ad apprezzare ancor più il silenzio e la bellezza del Parco.

Sempre nel Giurassico superiore viveva lo "Stegosaurus" - anch'esso erbivoro e presente nell'America del Nord -, assai riconoscibile grazie al suo profilo caratterizzato dalla presenza di una serie di grosse placche ossee (alte anche un metro!) disposte lungo la colonna vertebrale. Le sue dimensioni erano sempre notevoli, raggiungendo un'altezza di circa cinque metri, una lunghezza che poteva anche arrivare ai nove metri e con un peso che toccava le cinque tonnellate...

Anche il "Triceratops" era un dinosauro erbivoro, sempre presente nell'area dell'America del Nord: vissuto nel periodo del tardo Cretaceo, fu uno degli ultimi dinosauri a nascere prima della loro misteriosa estinzione.

Una delle sue particolarità era dovuta al fatto di essere un "vero" quadrupede e di presentare un caratteristico "collare" semicircolare di osso, rafforzato da tre corna, elemento che gli ha fatto raggiungere una certa popolarità tra gli appassionati, al punto che esso è spesso raffigurato - nonostante il suo aspet-

to non proprio piacevole - addirittura sui libri per i ragazzi...

Un altro "mostro" assai ammirato (!) è il "Velociraptor mongoliensis", anch'esso diffuso nel periodo del Cretaceo, vale a dire circa 90 milioni di anni fa: di particolare interesse scientifico è stata la scoperta dei suoi resti fossili, avvenuta solo nel corso del 1924 in Mongolia (da qui l'aggettivazione della denominazione ufficiale).

Infatti, fino ad allora, si avevano suffi-

cienti motivi per ritenere che i dinosauri avessero un handicap piuttosto evidente, sia in fatto di agilità che di intelligenza: proprio questo "bestione" ribaltava questi preconcetti, grazie alla sua elevata velocità nella corsa, oltre che ad una certa intelligenza applicata nelle strategie di caccia, essendo uno straordinario predatore, capace anche di attaccare con successo animali più grossi di lui. Tutto questo grazie ad una conformazione del tutto particolare,

un'altezza contenuta di circa un solo metro così come il peso complessivo che poteva sfiorare il quintale negli esemplari adulti...

Anche il "Tarbosaurus" venne ritrovato in Mongolia, dove visse durante il Cretaceo superiore, circa 70 milioni di anni fa: a differenza dei dinosauri erbivori questo carnivoro poteva raggiungere "solo" i 12 metri di lunghezza totale per un'altezza che sfiorava i 5 metri. ▶





► Agli studiosi non sono sfuggite alcune caratteristiche importanti che condivideva con il più celebre "Tyrannosaurus rex", al punto che spesso, nella letteratura scientifica, se ne tratta come di un suo cugino!

Di grande effetto era la sua dentatura, forte e possente, una vera "arma": basti pensare che solo la mascella superiore ospitava 27 denti di notevole dimensione, lunghi e ben affilati...

Questi "mostri" erano in grado, azzannando, di disintegrare qualsiasi tipo di ossatura, consentendo loro grandi capacità di aggressione nelle azioni di caccia.

Con la riproduzione di uno "Scolosaurus" entriamo nella categoria dei "dinosauri corazzati" o "anchilosauri", un genere che risale al Cretaceo superiore. Descritto solo all'inizio del XX secolo, questo è uno degli esemplari più conosciuti della Famiglia che, ancora, è soggetta a periodiche revisioni, man mano che mutano - con nuove scoperte - le nostre cognizioni in materia.

Di certo colpisce il pesante e tozzo corpo che presenta una serie di aculei lungo il corpo, tutti distribuiti in posizioni strategiche, atte ad offendere con terribili colpi. Assai interessanti per gli studiosi sono le placche ossee, presenti in quantità su questi animali: addirittura le pesanti palpebre avevano subito un processo di ossificazione, così da poter assicurare una protezione pressoché completa, anche ad occhi chiusi...

Vogliamo terminare la nostra "carrellata" su alcune delle riproduzioni che più ci hanno colpito con quella dello "Elasmosaurus", il più sviluppato tra i "Plesiosauri", considerati come i più grandi rettili marini presenti nell'Era Mesozoica. Esso era frequente nei mari del Cretaceo Superiore sia in Asia che nell'America del Nord.

Questo "predatore degli abissi" era lungo fino ai 14 metri, presentava uno straordinario sviluppo "tutto collo", caratterizzato non più da 7/8 vertebre, ma addirittura da ben 71!

Inoltre era dotato di grande agilità, con rapidi movimenti che dovevano ricordare quelli propri dei serpenti, e per tale motivo viene anche chiamato "uccello-serpente"...

In conclusione si tratterà di qualche ora ben spesa, potendo ammirare da vicino la mole gigantesca di questi preistorici esemplari: un'ottima occasione per arricchire eventualmente le nostre conoscenze in materia e tentare di superare - in qualche modo! - vecchie ed inconfessabili paure... ■

Informazioni utili**QUANDO**

In qualsiasi periodo dell'anno.

COME ARRIVARE

Come punto di riferimento potremo assumere la bella città di Volterra: da qui ci dirigeremo verso Peccioli, viaggiando dapprima sulla SP15 e poi sulla SS439. Questo tratto - che presenta una lunghezza di circa trenta chilometri - ci condurrà direttamente in centro da dove, in un paio di chilometri e seguendo le indicazioni, raggiungeremo il Parco Preistorico, in Via dei Cappuccini.

SOSTA CAMPER

Peccioli. Parco Preistorico: arrivando troviamo, ancora una volta, un'ottima accoglienza verso il plein-air: l'ampio parcheggio gratuito (Coordinate G.P.S.: N.43°33'25", E.10°43'8" - N.43°33.417', E.10°43.138' - N.43.55695°, E.10.71897°) può essere infatti utilizzato dai camper anche per la sosta notturna, contrariamente alle auto che lo devono lasciare all'ora di chiusura; si può pernottare per un massimo di due giorni, e agli equipaggi che ne avessero bisogno viene fornita la possibilità dell'allacciamento elettrico e del rifornimento acqua.

GASTRONOMIA

Lasciando Peccioli e procedendo verso Pisa dopo pochi chilometri troveremo la trattoria Il Ponte, Viale Traversa Risorgimento, 2 [Tel. 0587 670198] dove potremo gustare ottime specialità toscane, anche da asporto. Chiuso il lunedì.

INFO

Per ogni informazione potrete contattare direttamente la Direzione del Parco Preistorico, Tel. 0587 636030, Cell. 328 1785850.

LA NUOVA GUIDA DI VIVICAMPER

Come già detto questo itinerario è tra quelli proposti nel nuovo libro "Magici Week-End 2" appena pubblicato. Anche in questo caso, com'è ormai tradizione dell'Editore genovese, si tratta di un bel volume di 240 pagine, nel quale vengono illustrate una serie di mete e di itinerari, tutti pensati e studiati proprio per una vacanza interessante (breve o lunga che sia...) sempre a bordo dei nostri mezzi ricreazionali.

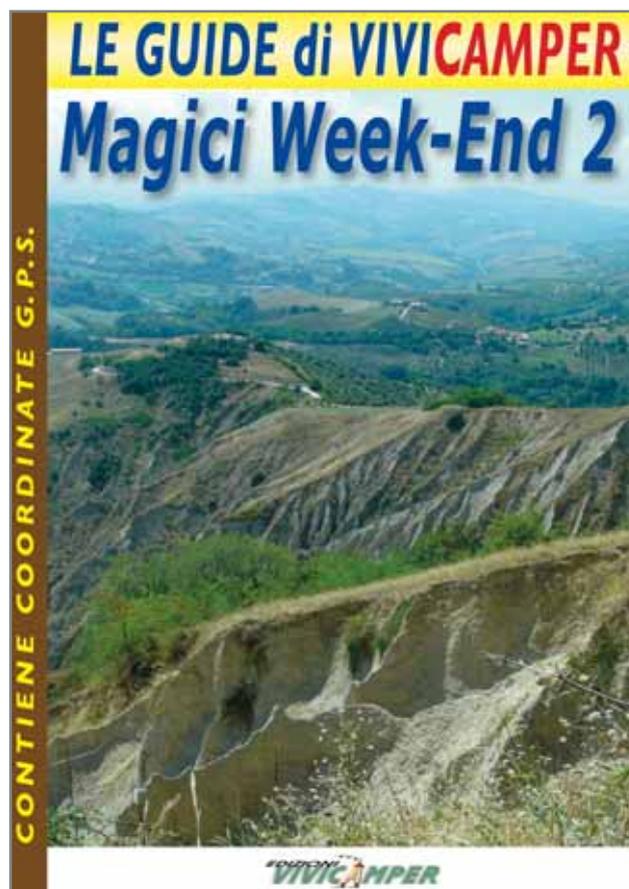
Molte sono ovviamente le mete proposte in questo secondo volume della nuova Collana: per chi non lo avesse ancora acquistato ricordiamo che è ancora disponibile anche il primo, un altro libro davvero "imperdibile" per chi vuol viaggiare in camper senza problemi, alla scoperta della nostra magica e splendida Italia!

Potrete acquistare direttamente qui i volumi di Vostro interesse: il prezzo di un volume sarà di solo 20 Euro, mentre le spese postali con Plico Raccomandato saranno di 4,50 Euro.

Acquistando 2 volumi a Vostra scelta contemporaneamente (40 Euro), le spese di spedizione saranno **GRATUITE!**

Il libro arriverà direttamente al Vostro domicilio e verrà consegnato dal postino: i tempi di consegna sono fissati da Poste Italiane in 6 giorni lavorativi dalla spedizione.

Per spedizioni urgenti è disponibile il Corriere Espresso (8 Euro) con consegna in 24 ore (zone disagiate e Isole 48 ore). Acquistando 3 volumi a Vostra scelta contemporaneamente (60 Euro), le spese di spedizione con il Corriere Espresso saranno per Voi **GRATUITE!**





Tolosa e Midi-Pyrénées: emozioni da vivere

Parte seconda

La Basilica di San Saturnino - Foto: José Manuel Herrador



Continua il nostro viaggio alla scoperta di Tolosa, città dalle multiformi sfaccettature: antica e moderna, conservatrice e insieme cosmopolita, riservata e vivace, dolce e festosa. In questa seconda parte ci occuperemo di alcuni luoghi spirituali

Testi: Wanda Castelnuovo

Rinfrancata, gratificata e resa 'ricca' di energie dallo stuzzicante e squisito pranzo, mi dedico quasi come contrappasso alla visita di alcuni luoghi spirituali di Tolosa, tappa importante nel cammino verso Santiago di Compostela, meta da secoli del turismo religioso europeo. Inizio dal **Complesso Conventuale dei Giacobini** il quale mi rapisce con la sua assoluta singolarità almeno, per me che non avevo mai visto nulla di eguale, riuscendo a farmi annullare la ben controllata sonnolenza postprandiale. Antico convento dei Domenicani, frati predicatori denominati all'epoca Giacobini, è costruito in mattoni durante le lotte tra Albigesi e Cattolici tra il 1229 e il 1350. La *Chiesa* appare severa, massiccia e austera all'esterno e lieve all'interno grazie alla magnificenza dell'architettura gotica di cui rappresenta un gioiello, è caratterizzata da una doppia navata - tipica di tutte le chiese dell'Ordine - separata da alte (più di 22 metri) colonne. Una navata, quella con l'altare, era destinata ai frati e l'altra, una sorta di sala delle prediche, ai fedeli: d'altra parte lo scopo iniziale è la lotta contro l'eresia catara che si combatte attraverso la predicazione. Né la levità interna contrasta con la severità propugnata perché non ci sono immagini che distraggono, ma semmai una struttura slanciata che innalza l'anima a Dio. L'edificio con il coro e la navata costruiti lungo due assi diversi viene man mano ingrandito ed ecco sorgere un capolavoro come *escamotage* architettonico per risolvere il problema: i 22 costoloni che, sostenendo il coro poligonale, formano uno straordinario disegno chiamato la *palma dei Giacobini*, visibile anche senza volgere la testa in alto grazie a uno specchio, un unicum di eclatante spettacolarità che mi avvince e non mi lascia andare via. Il colore cangiante è dato dalla pittura e le colonne non sono piene: all'interno sono riempite di sassi e sabbia della Garonna. Un'apparente unità, dunque, che cela abilmente successive tappe di costruzione. Sconsacrata dopo la Rivoluzione, la chiesa viene usata come stalla per i cavalli di Napoleone con gravi danni conseguenti suscitando l'indignazione dell'architetto Eugène Viollet-le-Duc (noto per i restauri di edifici medievali) e di Prosper Mérimée (scrittore, storico, archeologo e ispettore dei beni culturali sotto Napoleone III) e più recentemente di André Malraux (scrittore e politico) gra- ►

► zie al quale si completa nel 1974 l'intervento di restauro. Tra l'altro vi sono conservate le spoglie di San Tommaso d'Aquino, anche se parti del suo corpo sono altrove come reliquie (deprecabile e barbara usanza). Pur non essendoci più i frati, ogni 28 gennaio (giorno in cui la Chiesa cattolica celebra San Tommaso) vi si svolge un raduno mondiale di tutti i Domenicani. Splendido anche il resto della struttura con il *chostro* dalle colonnine e capitelli in marmo con decoro animale e floreale, la *sala capitolare*, il *refettorio* (uno dei più ampi dell'architettura monastica), la *sacrestia*, la piccola *capella di Sant'Antonino* con pitture murali del 1300 e il *campanile* ottagonale privato della guglia durante la Rivoluzione. A malincuore me ne vado dai *Giacobini* non senza avere dato un ultimo lungo sguardo alla *palma* e mi dirigo verso un'altra meraviglia tolosana, la **Basilica di Saint-Sernin** (Saturnino), gioiello dell'arte romanica, anzi la più grande chiesa di tale stile nel sud della Francia proprio per accogliere le schiere di pellegrini che vi si fermavano diretti a Santiago. Costruita - nella parte bassa in pietra poi rivelatasi troppo cara e preziosa per cui viene terminata nella parte alta

con mattoni - nei secoli XI e XII per accogliervi le reliquie del primo vescovo della città, è caratterizzata da una torre campanaria ottagonale, tipica della zona. Entro dalla *Porta Miégevillie* (*da miéja vila* a indicare la posizione sull'asse stradale nel centro della città) e mi fermo a contemplare le splendide sculture romaniche. Qui assisto a un dolcissimo episodio: seduta a lato della porta vi è un'anziana povera e malandata che chiede la carità, passano alcune persone indifferenti finché arriva, la vedo di schiena, una persona più povera, malconca e stracciata dell'altra, cerca in alcuni pacchetti e in varie tasche finché trova una moneta che dona alla donna seduta: potenza del vescovo o dignitosa povertà? L'interno è severo con il fascino intatto dell'abside e i sarcofagi dei Conti di Tolosa a ricordo dei fasti del passato, numerosi i rimaneggiamenti di Viollet-le-Duc. Non è questa la chiesa principale di Tolosa, ma la **romanico-gotica Cattedrale di Saint Etienne** (iniziata nel XIII secolo e terminata nel XVII per cui risulta asimmetrica e con singolare *mélange* di stili. Rimarchevole il fatto che Tolosa proiettata nel futuro conservi più delle altre città francesi la tradizione

degli "Organi a canne": ne esistono una ventina e ogni anno ha luogo un intrigante *Festival internazionale d'Organo*. Dopo avere conservato il **City pass "Toulouse en liberté"** (www.toulouse-tourismus.com) - tessera nominativa che garantisce dal momento dell'acquisto un anno di più di 300 tra sconti e offerte speciali - lascio con vivo rammarico il cuore pulsante del sud della Francia considerato tutto quello che mi resta da vedere (per esempio dodici musei oltre a scorci fantastici lungo gli argini della Garonna e ai ponti tra cui il "Pont neuf" del XVI secolo). Tolosa, città dalle multiformi sfaccettature e dai contrasti composti armonicamente in unità: antica e moderna, conservatrice e insieme cosmopolita, riservata e vivace, dolce e festosa e soprattutto porta d'accesso alla regione **Midi Pirenei** mi resta ancora nel cuore. Tra le numerose suggestioni offerte dal territorio scelgo di andare a vedere nel cuore del dipartimento del **Gers**, Auch, lungo le rive del fiume *Gers*, capitale storica della Guascogna (nome medievale del sud ovest della Francia fino all'Atlantico sull'omonimo golfo: deformazione di basco dai Vasconi che abitavano i due lati dei



Interno della Cattedrale di Saint Etienne - Foto: José Manuel Herrador

Pirenei), terra di Moschettieri. Vengo accolta da D'Artagnan - soprannome di Charles de Batz nato a 35 km nel castello di Castelmor verso il 1610 - 'in statua' che mi invita a percorrere i 370 gradini della *scalinata monumentale*, collegamento tra la parte inferiore (secoli XIX e XX) dagli ampi viali e quella superiore di origine medievale. Non mi lascio né allettare né persuadere e preferisco salire con la macchina e ammirare la parte alta della città sita sulla collina dove si trovava l'antica *Elimberrum* o *Elimberris*, abitata dagli Ausci sconfitti dai Romani che la ribattezzano *Augusta Auscorum*. Dal VI secolo sede di arcidiocesi e poi contesa a lungo, diviene sempre più importante perché conserva l'antica posizione strategica sulla *Via Aquitania* dal Mediterraneo all'Atlantico ed è anche tappa sul cammino di Santiago. Disegnata da *pousterles* (vicoli stretti e ripidi, con gradini, che nel passato permettevano di andare più facilmente a rifornirsi dell'acqua del fiume: ricordano le *crôse* liguri), risulta superba grazie a monumenti maestosi come la *Torre di Armagnac*, l'antico palazzo arcivescovile oggi Prefettura e la *Cattedrale Sainte-Marie*, ma anche per le tipiche case a graticcio. Curioso dentro alla Cattedrale tardo gotica dove riesco a entrare nel coro malgrado stia per iniziare una messa e, nel silenzio rotto dalla voce lontana del sacerdote, ammiro con precisione puntigliosa i 113 stalli in cui i 1500 tra personaggi, animali e piccoli mostri intagliati nel legno paiono sussurrarmi storie arcane. La bella giornata mi permette di restare affascinata dalle 12 cappelle del deambulatorio dalle straordinarie vetrate del XVI secolo firmate da Arnaud de Molles. Un pullulare di negozi, alcuni con le antiche strutture medievali, e ristoranti fa pensare a quanto possa diventare caotica questa tranquilla e deliziosa città quando si svolgono vari festival tra cui *Circa* (festival internazionale del circo contemporaneo): ho veramente scoperto un gioiello. Saluto il mio inascoltato D'Artagnan e, diretta a Condom dove degusterò alcuni splendori di Armagnac e non solo, mi reco prima alla 'ricerca' dell'Abbazia di Flaran. Può sembrare paradossale, ma in prossimità di Valence-sur-Baise ci si deve immergere in piena campagna per trovare questo magnifico esemplare di abbazia cistercense, il meglio conservato del sud-ovest della Francia in quanto vi sono ancora tutti gli edifici monastici e il suo *giardino dei semplici*, nonostante vicissitudini e ripetute aggressioni che hanno costretto i monaci a erigere un ►



Il mercato davanti alla Cattedrale Saint Etienne - Foto: Ville de Toulouse



Le cassoulet, piatto tipico francese



Complesso conventuale dei Giacobini - Foto: Ville de Toulouse



► muro a sud. Emanazione dell'abbazia di Escaladieu, viene fondata nel 1151 alla confluenza dell'Auloue con la Baise e rimaneggiata nel XVIII finché viene sconsecrata durante la Rivoluzione. Dal 2000 è di proprietà del Dipartimento del Gers che ne ha fatto un centro culturale di primaria importanza con un'esposizione permanente e molte temporanee che

richiamano numerosi visitatori. Nella chiesa una volta l'anno si svolge la *benedizione dei cani da caccia*: singolare e simpatico ritorno dalla finestra per la 'categoria' da sempre scacciata dalla porta! Regna una pace assoluta e poiché sono l'ultima ad andare via fuori non c'è anima viva, solo campagna a perdita d'occhio tanto che devo risuonare per chiedere la strada per Condom. Qui dal sacro mi tuffo in pieno profano andando a pranzare in un'antica cappella del XIII secolo trasformata in un ristorante *gourmand*, **La Table des Cordeliers** (1* Michelin): una meraviglia per le papille gustative ancora deliziate al ricordo e

successivamente una visita 'sentita' e gioiosamente vissuta a un 'tempio' dell'Armagnac, la **Maison Ryst Dupeyron** nel centro della cittadina: non solo godimento epicureo, ma cultura e storia di un territorio. Non mi rimane che affrontare il meritato riposo per prepararmi alle ultime tappe foriere di novità eclatanti. ■

Informazioni: www.atoutfrance.it,
www.it.toulouse-tourisme.com,
www.turismo-midi-pyrenees.it,
www.tourisme-gers.com,
www.auch-tourisme.com

(2, continua)



Basilicata, affascinante mosaico di culture

Matera città dei Sassi e patrimonio mondiale dell'Unesco
Foto: Lara Lolli



I borghi di Matera, Montescaglioso, Stigliano, Craco, Tursi, Maratea, Potenza, Satriano, Melfi, Venosa e Rivello formano un mix di tradizioni, paesaggi e gastronomia capace di stupire per la loro bellezza. Un viaggio alla scoperta della Basilicata

Testo di Giuseppe Lambertucci

È estremamente difficile parlare della Basilicata: i pensieri e i ricordi si uniscono e vorrebbero essere espressi tutti insieme tumultuosamente, quasi in una gara per essere il più presente o il migliore. E sono tanti per una terra che in poco spazio ha tutto: mari cristallini e montagne tra le più elevate dell'Appennino meridionale dove si scia vedendo il mare, dolci colline, piacevoli pianure, paesi improbabili quasi appiccicati a costoni rocciosi, ma soprattutto una cultura eterogenea che va dalla Magna Grecia all'antica Roma senza disdegnare le tracce dei diversi popoli che hanno lasciato indizi artistici appassionanti per bellezza e levità.

Qui le tradizioni millenarie e le lingue fuse nel tempo riescono a riconciliare con la natura. La Basilicata ha dovuto subire domini e guerre non volute che in certi momenti hanno prostrato le genti con distruzioni quasi totali e le hanno costrette ad una dolorosa migrazione piuttosto che sottostare a qualsivoglia signoria.

È una terra vergine non ancora devastata dal turismo di massa, un giardino ancora segreto adatto a chi vuole esplorare e rivivere per un attimo sensazioni quasi esotiche, godendo attraverso un'enogastronomia genuina e di qualità.

Certamente non si può prescindere dall'iniziare l'avventura da **Matera**, la città dei Sassi che, unici nel loro genere, sono stati dichiarati patrimonio mondiale dall'Unesco; una città fantastica per quel suo intreccio di bellezza e contrasti dove coesistono case-grotta, sfarzosi palazzi barocchi, numerose chiese rupestri nello scenario dei paesaggi quasi biblici della Murgia.

Ma è anche la città dell'uomo tra le più antiche del mondo quasi una dimostrazione dell'avventura umana che non conosce interruzioni testimoniata dalle centinaia di grotte, abitazioni spesso condivise con gli animali che sono state utilizzate fino agli anni '50, e che ora, ristrutturate sono state rivitalizzate e sono visitabili.

C'è poi la città più nuova, moderna, adagiata su due anfiteatri naturali. Al centro si trova uno sperone su cui sorge il nucleo più antico: case addossate le une alle altre sotto le quali esiste una città sotterranea fatta di cunicoli, cisterne e chiese rupestri con splendidi affreschi. È una città difficile da descrivere dove l'arcaico si mescola con il moderno, l'essenziale al superfluo. Al crepu- ►

On the Road

- scolo Matera offre la sua immagine più suggestiva con le mille luci che la fanno sembrare un presepe.

Montescaglioso, il cui nucleo originario risale all'anno 1000 a.C., è uno dei capolavori artistici lucani con le sue abbazie disseminate dentro il Parco della Murgia dove praticare trekking su sentieri molto belli tra cascate, rupi e rarità vegetali e dove è possibile incontrare nel loro habitat naturale nibbi, gheppi e soprattutto il falco grillaio il più piccolo dei rapaci, rarissimo in Europa.

Scendiamo verso il mare, versante ionico, attraversando i territori dei **Calanchi Lucani**, vero museo geologico a cielo aperto, nel cuore nascosto della regione. Si tratta di luoghi quasi magici con profondi canyon e aride dune che formano sculture modellate dal tempo in forme strane su cui sono incastonati numerosi reperti fossili; una

vegetazione scarsa abitata da poiane e capovaccai (piccoli avvoltoi ormai ridotti a pochi esemplari).

Stigliano, noto alle cronache del brigantaggio di metà '800, sorge su un costone che domina il limite estremo dell'area dei Calanchi e da esso si possono effettuare suggestive escursioni del Parco di Gallipoli Cognato-Piccole Dolomiti dove il paesaggio presenta foreste lussureggianti.

Una bellezza scenografica quasi unica (tanto da essere usata da registi per film) identifica il vecchio paese, ora abbandonato, di **Craco** a ragione inserito nelle liste del World Monuments Funds.

Di tanto in tanto si scorgono in lontananza piccoli borghi; uno di questi è **Tursi** su cui domina la "Rabatana", fondata dai Saraceni nel X secolo, che deriva il suo nome da "rabat" che si traduce come borgo fortificato, grovi-

glio di piccole case, stretti cunicoli e gradinate che conducono a numerose grotte.

Finalmente siamo al mare con sconfinite spiagge dorate organizzate per l'accoglienza turistica per chi vuol essere tranquillo, o zone umide caratteristiche per ecosistemi ricchissimi habitat perfetti per numerose specie animali specialmente migratori e falchi pescatori.

Il tutto dominato dal "Olimpo lucano". Così, infatti, gli antichi coloni greci chiamavano il massiccio del **Pollino** che dà il nome anche al più grande **Parco Nazionale**, scrigno di incredibili bellezze naturalistiche e grandi contrasti paesaggistici, vero eden paleontologico e speleologico; regno incontrastato del pino loricato, relitto dell'ultima glaciazione, così chiamato per la corteccia fessurata in placche che richiamano le antiche corazze romane.

Nella **valle del Sarmento**, nei paesi



Potenza, il capoluogo della Basilicata



Vista del centro storico di Craco abbandonato

di **S. Costantino** e **S. Paolo** (dove esiste un interessantissimo museo della cultura Arbereshe) si vive albanese. Il dialetto, le tradizioni, legate soprattutto a particolari occasioni (matrimoni, funerali, festività), riti religiosi greco-ortodossi tornano in auge; un mondo diverso eppure vicino dovuto all'arrivo di gruppi albanesi in fuga dall'impero ottomano tra il XV e il XVI secolo, terra di incontro e di scambio in linea con la naturale capacità di accoglienza delle genti lucane.

Scendiamo di nuovo al mare, ma sul tratto di costa che si affaccia sul Tirreno: incorniciato da tre parchi naturali è un inno alla natura e ai contrasti con scogliere a picco, spiagge incontaminate, deliziose calette ed un entroterra custode di improvvise sorprese tra laghetti di epoca glaciale.

Dall'antica "Thea maris" all'attuale **Maratea**, terra di discordanze uniche e difficili da dimenticare, si va dal verde intenso della vegetazione che spesso si protende fino all'acqua all'azzurro del cielo. Siamo lungo una costa frastagliata con profonde voragini, gioia degli

speleologi come la "Grotta delle meraviglie", scoperta per caso, ed angoli meravigliosi che si possono gustare al meglio potendo utilizzare una barca.

Si può riprendere il cammino durante il quale meritano una visita **Rivello** dalla struttura armoniosa e **Lagonegro**, di impianto medioevale, prima di immergersi nel Parco Nazionale dell'Appennino lucano - Val d'Agri e Lagonegrese, dalle verdi vallate, maestosi boschi, solitarie montagne coronate da borghi, dai millenari resti archeologici, castelli, suggestivi santuari, fiumi che sembrano cerniera tra cielo e terra.

Potenza è il capoluogo di regione più in alto (819 m.): una città verticale su diversi livelli collegati da scale e gradinate. Passato e futuro, tradizione e modernità si incontrano nei numerosi palazzi d'epoca in contrasto con ardite realizzazioni tecnologiche, oggetto di dibattiti ma sicuramente dimostrano la voglia di rinnovamento.

Una interessante manifestazione ricca di simbolismi e strettamente legata ad una delle pagine tristi della storia della Basilicata, il tema dell'emigrazione, si

svolge a **Satriano** in occasione del carnevale. L'evento ha per protagonisti un figurante ricoperto di edere che rappresenta un satrianese rimasto in paese malgrado le difficoltà, ma tuttavia gioiosamente danzante e l'emigrante che ha fatto fortuna e torna alla sua terra ricco ma privo della sua identità culturale, perciò muto perché ormai incapace di comunicare con la sua gente.

Proseguendo verso Nord si giunge nel territorio del **Vulture** che si annuncia con una serie di ben allineati vigneti (è l'habitat naturale dell'Aglianico) che s'intervallano ad incredibili tesori naturali costituiti da cerri, castagni, aceri. Molto affascinante è l'insieme di sfumature cromatiche che colorano le pendici vulcaniche, tanto che il normanno re Federico II ne fece la sede per la sua passione per la caccia con il falcone.

Melfi ne è il centro più importante, con un apporto storico eccezionale data la sua posizione strategica tra l'Adriatico e il Tirreno ma che raggiunse il suo apice sotto dominazione normanna. La città possiede un imponente ►



San Paolo durante una manifestazione

I prodotti tipici della Basilicata

Un entusiasmante tour di sagre alla scoperta gastronomica della Basilicata

Certamente un tour enogastronomico della Basilicata non può avere inizio se non dalle terre del **Vulture** melfese circondate dai terreni di origine vulcanica che sono un perfetto habitat per i vigneti dell'Aglianico, il barolo del Sud. Degustazioni e visite guidate nelle caratteristiche cantine scavate nel tufo (un tempo abitazioni) sono frequentemente organizzate a **Barile, Venosa, Rionero** e offrono piacevoli occasioni per scoprire il carattere inconfondibile del re dei vini del Sud, al quale è riservato all'inizio di settembre un importante appuntamento con diversi eventi collaterali "Festival Aglianico" (www.aglianico.it)

Straordinario il sapore del pane di Matera che ha tempi lunghi di lenta lievitazione, garanzia di alta conservabilità e digeribilità.

In settembre **Filiano** celebra il suo famoso formaggio pecorino DOP con una sagra (www.prolocofiliano.it).

Nel **Lagonegrese** ripetute occasioni per gustare specialità locali si possono sfruttare a **Rivello** (soperzata), a **Maratea** (zuppa di polipi e patate) a **Trecchina** (dolci, rosoli, liquori di noci e castagne).

Ad **Avigliano**, in agosto, si svolge la sagra della "strazzata", focaccia con pepe farcita di prosciutto e caciocavallo e la sagra del baccalà e peperoni "cruschi" (secchi).

Un'unicità la si può assaggiare nel Parco del Pollino, a **Rotonda**: si tratta della melanzana rossa, DOP, con una forma simile ad un pomodoro e sensazione più piccante rispetto alla melanzana comune e che al sapore ricorda il fico d'india con retrogusto amarognolo.

Lungo la costa ionica, la piana del metapontino è un rigoglio di prodotti agricoli di altissima qualità: ortaggi e frutta al cui miglioramento sovrintende una struttura di ricerca applicata agli OGM per una migliore protezione delle piante.

In agosto a **Senise** si può rendere il dovuto omaggio a sua maestà il peperone IGP fresco o essiccato (www.assa-onlus.it)

Nella **Val d'Agri** gustosi i fagioli di Sarconi derivati con la loro pasta fluida da ecotipi di cannellino e borlotto ed anche un pecorino dall'intenso sapore dovuto all'insieme di latte ovino e caprino stagionato per almeno 8 mesi: il Canestraio di Moliterno.



Vista panoramica di Montescaglioso

- castello (ora museo archeologico) sede di alcuni concili papali da cui scaturirono decisioni importanti per il mondo intero: per esempio l'organizzazione della lega che condusse la prima Crociata (1089). Non si può tralasciare una visita a **Venosa**, capolavoro urbanistico tra i

più bei borghi d'Italia, centro artistico e culturale, di origini sannitiche prima che romane; diede i natali al poeta Orazio, maestro dell'ironia e di stile. Nella parte posteriore dell'abbazia della Trinità situata nel borgo si erge una strana costruzione, detta l'incompiuta, perché i lavori non furono mai terminati e

restano i muri e i pilastri che disegnano una pianta a croce latina di un luogo sacro con il prato per pavimento e il cielo per soffitto.

Peccato che il nostro tour sia terminato e certamente resta il rammarico di aver tralasciato altre meraviglie: ma non tutto è perduto e sicuramente ci sarà una seconda occasione perché la Basilicata e le sue genti ci sono rimaste nel cuore.

Un'ultima annotazione per i nostri amici camperisti che amano lo sport della bicicletta: l'A.P.T. della Regione ha pubblicato una guida cicloturistica dove sono illustrati percorsi di diversa difficoltà e lunghezza, rivolta ad appassionati di differente livello di preparazione. Quasi tutti gli itinerari proposti partono e arrivano o passano per stazioni ferroviarie o di autobus, su strade a bassissima intensità di traffico (info APT Potenza - via del Gallitello 89 tel. 0971/507611 oppure APT Matera - via De Viti De Marco 9 tel. 0835/331983 www.aptbasilicata.it) Buon viaggio !!!! ■

La finestra sul web
del Gruppo Editoriale **TURIT**



Verso Santiago de Compostela lungo il Cammino Francese



Ogni anno a Santiago giungono circa due milioni di pellegrini da tutto il mondo. Tanti sono i percorsi per raggiungere la capitale della Galizia, noi vi parleremo di quello francese che attraversa tutta la parte settentrionale della Spagna.

Testo a cura della redazione

Così come si è soliti dire che "tutte le strade portano a Roma", altrettanto si potrebbe affermare per quanto riguarda Santiago de Compostela. Molti sono infatti i cammini che portano a questo famoso santuario. L'itinerario più popolare è, comunque, quello francese. Comincia sui Pirenei e procede lungo due varianti che corrispondono a due diversi punti di ingresso: Roncisvalle (in Navarra) e Somport (in Aragona). Gli itinerari si unificano presso la località di Puente la Reina, per dirigersi poi verso la Galizia attraversando i territori di La Rioja e Castiglia e León.

I pellegrini cominciarono a utilizzare questo itinerario per evitare di attraversare i territori occupati dai musulmani nel Medioevo. Il paesaggio è uno dei grandi motivi di fascino di questo percorso che si snoda lungo la costa, tra le montagne e il mar Cantabrico. Giunti a Oviedo si può scegliere se seguire il Cammino del Nord o il Cammino Primitivo.

Intraprendere il Cammino di Santiago significa vivere un'avventura appassionante e indimenticabile. È un modo diverso per conoscere la Spagna settentrionale attraverso vari itinerari, la cui meta è la cattedrale di Santiago de Compostela, in Galizia, dove si trova la tomba dell'apostolo Giacomo. La rete degli itinerari del Cammino di Santiago è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 1993.

Molti affrontano il Cammino come se si trattasse di un'avventura. Ed hanno ragione, visto che non capita spesso di percorrere centinaia di chilometri a piedi, in bicicletta o a cavallo, o, come fa chi se la prende più comoda, a bordo di un camper o di un'auto per sentieri che si addentrano in luoghi immersi nella natura e per paesini reconditi, quasi sperduti, in cui il tempo sembra essersi fermato. Ogni giorno è diverso dal precedente in questo lungo itinerario, che può essere percorso a tappe e che è perfettamente segnalato. Dopo questa esperienza, all'arrivo a Santiago, sono tutti d'accordo: lo sforzo è valso la pena.

Avvicinarsi alla natura

Durante il tragitto si attraversano parchi nazionali e aree ecologiche eccezionali, come le vette dei Pirenei, le rive dell'Ebro e i suoi fertili campi coltivati, le grandi pianure della Castiglia e León ►

► con i campi di cereali, le salite a grandi passi montani e i pascoli e i prati verdi della Galizia e delle Asturie. Una natura estremamente affascinante in cui il pellegrino si sente pienamente integrato mentre percorre il cammino verso la capitale galiziana. In questi paesaggi da cartolina, il viandante riesce ad astrarsi completamente dalla realtà quotidiana. La mente si svuota e ci sono solo il cammino, la natura e la riflessione. Inoltre, quasi ogni luogo dell'itinerario di Santiago nasconde una sorpresa, sia artistica, culturale o monumentale. Durante il cammino si possono vedere

cattedrali, ponti, strade romane, monasteri, palazzi, dimore signorili, case di architettura popolare... migliaia di edifici di valore incalcolabile. Oltre a far conoscere questo ricco patrimonio artistico, il Cammino offre anche la possibilità di partecipare alle feste e di scoprire il folklore e la gastronomia della zona. Nessun altro viaggio consente di avvicinarsi così tanto alla realtà di un luogo.

Conoscere persone molto diverse

Durante l'itinerario il pellegrino non si

sentirà mai un estraneo. Conoscerà gente ospitale, persone sconosciute che a volte arriveranno anche al punto di offrire le proprie case per accogliere il viaggiatore. In questo viaggio il viandante vivrà momenti unici con pellegrini di ogni età, arrivati da diverse parti del mondo, negli ostelli, sui sentieri o per le strade. Potrà stringere nuove amicizie e arricchirsi a livello umano e personale.

Qualunque sia la motivazione, è chiaro che percorrere il Cammino di Santiago è un'esperienza gratificante. ■



Nessuno può negare la grande suggestione che prende il pellegrino quando arriva in luoghi come Roncisvalle, assistendo magari alla messa ed alla benedizione del pellegrino. Oppure a Santo Domingo de la Calzada, nella cui chiesa è ospitata e ben visibile ai fedeli una stia di polli a ricordo di un miracoloso fatto avvenuto in quel paese a pellegrini in cammino. Chi tralascia di visitare le straordinarie Cattedrali di Burgos o di Leon? Come non essere presi dal fascino austero e meditativo della chiesa di Rabanal del Camino, o della chiesa del Cebreiro?

Quante volte capita di dormire in ostelli parrocchiali o ospitati in strutture religiose? E quanti altri sono gestiti da Associazioni di Amici del Camino, che sono tutte di ispirazione cattolica. Di conseguenza, capita anche di essere invitati a partecipare a preghiere comunitarie, a messe per i pellegrini, a benedizioni.





Le feste

Le feste in onore del patrono della Spagna e della Galizia culminano con il cosiddetto “Fuoco dell’Apostolo” (spettacolo pirotecnico), l’Offerta al Santo e l’emozionante cerimonia del Botafumeiro della Cattedrale.

Secondo la leggenda il capoluogo della Galizia fu fondato in seguito al rinvenimento dei resti dell’apostolo Giacomo. In poco tempo Santiago di Compostela, insieme a Gerusalemme e Roma, divenne città santa e meta di pellegrinaggi, dando origine al Cammino di Santiago dichiarato Patrimonio dell’Umanità.

Il giorno di Santiago (Apostolo Giacomo) cade il 25 luglio, tuttavia i festeggiamenti prendono il via alcuni giorni prima, con un nutrito programma di mostre, rappresentazioni teatrali, spettacoli in strada e concerti musicali. Il 24, a mezzogiorno in punto, le campane della cattedrale annunciano quanto accadrà quella stessa notte. La piazza dell’Obradoiro, avvolta da luci e colori, offre un incantevole spettacolo che trasporta il visitatore in un mondo magico: i fuochi d’artificio in onore dell’apostolo sono accompagnati da una grande costruzione pirotecnica che imita la facciata gotica della cattedrale. La festa è anche allietata da balli regionali e dal suono delle cornamuse (gaitas). In ogni angolo della città si festeggia il giorno di Santiago con concerti e balli popolari. Intanto, nella Cattedrale ha luogo l’Offerta al Santo e la cerimonia del Botafumeiro. Si tratta di un immenso incensiere che, oscillando a forte velocità lungo l’abside minore della chiesa, inebria l’atmosfera con il profumo dell’incenso.

Per ulteriori informazioni telefonare al +34 981 555129 o consultare il sito web ufficiale di Santiago de Compostela.



LAUCO (CARNIA)

Il calore di un borgo autentico anche in inverno

La tranquillità, i colori del suo paesaggio, la possibilità di praticare sport invernali ed estivi e degustare i prodotti del territorio. Scopriamo le ricchezze di Lauco

Esteso su un soleggiato altipiano della Carnia centrale, che dal Monte Arvenis si spinge fino al roccione che sovrasta il fiume Tagliamento, Lauco, borgo autentico d'Italia, affascina i visitatori per la tranquillità e i colori del suo paesaggio, le testimonianze archeologiche, i sentieri naturalistici, la possibilità di praticare sport invernali e degustare i prodotti del territorio.

Luogo di mistero, storie di avamposti, torri e castelli, gli appassionati di storia e archeologia resteranno affascinati dalle testimonianze del passato di Lauco che porta ancora i segni della sua storia, da quella celtica alla romana, da quella tardo antica fino alle vicende post-medioevali.

Oltre a tombe altomedievali, fortifica-

zioni, chiese maestose o luoghi di culto più raccolti, a Lauco altrettanto interessanti sono le abitazioni dalla tipica struttura carnica a loggioni di cui si possono ammirare gli splendidi porticati, i caratteristici ballatoi con balaustre in legno intagliato, i maestosi portali in pietra da cui si accede ai cortili interni. Il paesaggio naturalistico circostante, inoltre, si presta perfettamente per passeggiate con le ciaspole d'inverno o per escursioni a piedi o in mountain bike durante la stagione calda. Lauco, infatti, è inserito nel contesto paesaggistico del Parco Intercomunale delle Colline Carniche, che deve il suo nome alla dolcezza dei rilievi: viste le basse quote alle quali si trova, qualsiasi periodo dell'anno è adatto per frequentarlo e scoprirne i gioielli nascosti. A Lauco, infatti, si

snodano una serie di percorsi che toccano luoghi di valore naturalistico e storico oltre che panorami aperti e scorci sorprendenti.

Quello che d'estate è un percorso per la mountain bike di una decina di chilometri che partendo dalla piazza di Lauco raggiunge la località di Portela e si immette in un tracciato che si snoda nelle splendide aree di Cuel Covon, Col del Prete e Col Ventar, nei mesi invernali ospita tre anelli per lo sci di fondo di

3, 5 e 8 chilometri. Per gli amanti dello sci da discesa, a Lauco si può sperimentare la pista del Monte Sadi, nella località di Val di Lauco, dotata di una sciovia a funi alte (aperta la domenica) della lunghezza di 700 metri con arrivo a 1400 metri.

Dopo una giornata trascorsa tra escursioni con le ciaspole e percorsi di sci di fondo, i prodotti tipici della gastronomia locale sono perfetti per recuperare le energie. Formaggi, ricotte e insaccati

sono gli ingredienti principali dei piatti carnici come i ciarsons, il frico accompagnato dalla polenta, il toç in braide oltre ai dolci della tradizione.

Per chi volesse trascorrere qualche giorno a Lauco, può pernottare nell'albergo diffuso, composto da case sapientemente ristrutturate tenendo conto delle esigenze di comfort da riservare agli ospiti e delle caratteristiche architettoniche originali del luogo, il tutto a prezzi particolarmente competitivi.





PASSO RESIA

Un weekend tra le montagne, al confine tra Italia, Austria e Svizzera

Per gli innamorati della montagna un San Valentino a lume di candela sul lago ghiacciato

di Antonella Fiorito

Un'atmosfera magica aspetta gli innamorati dal 13 al 16 febbraio 2011 tra le montagne di Passo Resia. Al confine tra l'Italia, l'Austria e la Svizzera, il piccolo paese di San Valentino, affacciato sul Lago di Resia, promette tre giorni indimenticabili con cena a lume di candela, massaggi e tanto divertimento sulla neve tra il silenzio dei passi sulla neve, il suggestivo e misterioso campanile che svetta dal lago ghiacciato, le accoglienti e calde stube dell'Alto Adige. San Valentino a San Valentino - Il piccolo paese di San Valentino, in occasione della sua festa, ha pensato a un pacchetto speciale per tutti gli innamorati. Un programma studiato nei dettagli perché sia un fine settimana indimenticabile. Tre giorni in cui diver-

tirsi sulle piste, lasciarsi coccolare dall'accogliente ospitalità dei tranquilli hotel di Passo Resia e dedicarsi qualche momento di riposo immersi nel caldo mondo delle spa. Dal 13 al 16 febbraio 2011, 3 pernottamenti in hotel***, con colazione a buffet (il giorno di San Valentino con bollicine), una cena a lume di candela, un massaggio rilassante e uso della zona wellness dell'hotel;

Tre giorni per conoscere i tesori del comprensorio di Passo Resia, che si trova lungo il percorso della famosa strada romana Via Claudia Augusta e che fin dal Medioevo era annoverato tra i più importati passaggi alpini. Oggi in queste zone si trovano ancora importanti testimonianze del passato, come la meravigliosa cittadina di

CARINZIA

La gioia del campeggio in mezzo alle Alpi

Una vacanza tra lago,
montagna
e paesaggi naturali.
La Carinzia offre
attrazioni per tutti,
piccoli e grandi



Un breve viaggio e si è arrivati. Pronti ad iniziare la vacanza in tenda, camper o roulotte in Carinzia. Completamente immersi nella natura. 110 campeggi, molti dei quali premiati. Tra monti e laghi. Nel cuore dell'Alpe Adria. Nel più meridionale Land austriaco, che con il 40% dei pernottamenti totali registrati sul territorio nazionale è il numero 1 in Austria per le vacanze en plein air!

Il sole solletica la pelle, è ora di stropicciarsi gli occhi e di svegliarsi e poi via al lago o in montagna! Immergersi e riprendere fiato. Fare colazione quando lo decide lo stoma-

co e non lo chef. Esattamente così è la vacanza in campeggio in Carinzia. E questa vacanza ha parecchi vantaggi: la breve durata del viaggio (solo 3,5 ore da Bologna, 5 ore da Milano) consente di trascorrere tra le Alpi anche weekend rilassanti. Allo spirito avventuroso di tutta la famiglia contribuiscono l'incredibile varietà del paesaggio con monti, laghi balneabili e parchi nazionali, la soluzione di campeggio "ruspante" in fattoria o "nature" e certamente le numerose mete turistiche. Sicurezza e pulizia sono in ogni caso fattori imprescindibili di una vacanza all'insegna del benessere.

VACANZE RICCHE DI PROPOSTE

I più piccoli si divertono con fantastiche attrazioni come la foresta degli indiani, il circo per bambini, il trampolino acquatico, lo zoo degli animali da accarezzare, i pony, le baby-olimpiadi, le escursioni delle fiabe, la pittura e il bricolage nel miniclub. I più grandicelli e gli adulti possono partecipare alla caccia al tesoro e intraprendere, da soli o con le guide, arrampicate, gite a piedi e in bicicletta. Oppure sfidarsi a beach-volley, tennis o calcio.

Informazioni, offerte speciali e cataloghi gratuiti sono consultabili sul sito www.camping.at

Glorenza o l'abbazia di Santa Maria a Burgusio, il monastero benedettino più alto d'Europa, costruito intorno al 1150. In perfetta sintonia con queste opere storiche, Passo Resia è diventata una delle zone turistiche con attrezzature sciistiche all'avanguardia. Al confine di tre paesi: Italia, Austria e Svizzera è tra le mete preferite degli sciatori più esigenti, grazie ai suoi 116 km di piste sempre innevate e 25 moderni impianti di risalita senza tempi di attesa. Innumerevoli le proposte per divertirsi sulla neve. Dal classico sci da discesa, al fondo, allo slittino. Ma anche carving, snowboard, e snowkite sul lago di Resia. Info: Associazione Turistica Passo Resia, tel. 0473.633101 www.passoresia.it info@passoresia.it





MODENA

ARTIGIANA ITALIANA

Dal 25 al 27 febbraio 2011, il quartiere fieristico di Modena ospiterà la 4° edizione di Artigiana Italiana, il salone che celebra l'eccellenza della produzione artigianale made in Italy. I protagonisti saranno i prodotti "autentici", creati secondo le tecniche tradizionali proprie dei mestieri d'arte, frutto

di progetti originali, realizzati da mani italiane a partire da materiali di qualità. In contemporanea e per il secondo anno consecutivo si svolge Ingiardino, il salone dedicato all'allestimento di giardini e terrazzi, ai materiali e ai prodotti per la realizzazione di spazi verde d'autore.

www.artigianaitaliana.it



MILANO

ANTIQUARIA SOLIDALE

La Cooperativa Sociale DI Mano in Mano presenta l'edizione primavera della mostra mercato Antiquaria Solidale, un evento speciale per diffondere e condividere i valori dell'etica e della solidarietà attraverso l'arte e l'antiquariato. Dal 25 al 27 febbraio presso la sede

milanese della Di Mano in Mano in viale Espinasse 97/99, semplici curiosi, appassionati, esperti buyer e collezionisti potranno trovare un'ampia esposizione di preziosi mobili ed oggetti di antiquariato, eccellenze del mercato declinate in tutte le varianti dall'antiquariato.

www.dimanoinmano.it

TORINO

STELLE D'ORIENTE

Torino ospita la decima edizione di Stelle D'oriente primo Festival Internazionale Italiano di Danza Musica e Cultura Orientale. Dal 24 al 27 marzo 2011 ritorna così una delle iniziative più attese a livello nazionale dedicata alla danza, alla musica e alla cultura orientale. La kermesse si rivolge non solo ai cultori della danza del ventre, ma anche agli appassionati di nuovi stili e contaminazioni e coinvolge i tanti curiosi che vogliono avvicinarsi alla cultura orientale, per conoscerla, scoprirla e imparare ad apprezzarla attraverso una forma espressiva delicata, sensuale e alquanto coinvolgente. L'intento di questa inizia-

tiva culturale è aprire una finestra di dialogo tra l'universo della danza orientale tradizionale e le molteplici forme di contaminazione presenti nelle sue manifestazioni più contemporanee. Si spazierà dunque dal raks sharki (stile classico), al shabi (folklore), allo stile tribal, per passare attraverso il bollywood, fino al "trendy" belly burlesque.

Anche questa decima edizione si sviluppa in quattro giorni di workshops e masterclasses di specializzazione. In questi seminari la danza sarà elemento fondante, ma non mancheranno occasioni di approfondimento di temi legati alla storia e alla musica araba.

www.centroziza.com



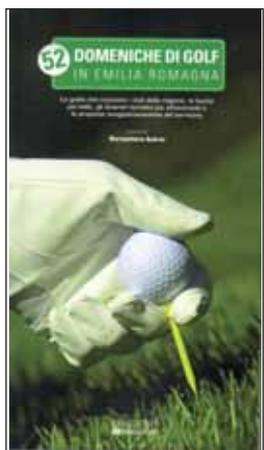
IL GOLF APRE AI CAMPERISTI E PROMUOVE IL TURISMO

di Lamberto Selleri

Trecentocinquantuno buche per giocare a Golf suddivise in 23 campi da gioco da Piacenza a Rimini: questi sono i numeri che indicano chiaramente il successo che questo sport sta ottenendo in Emilia-Romagna.

Il Golf non è più uno status symbol come era quando incominciò a diffondersi 100 anni fa. A quel tempo era praticato da chi poteva fregiarsi di un pedigree nobile o economico di tutto rispetto. Il Golf invece è oggi uno sport come gli altri: tutti hanno la possibilità di praticarlo ed i costi non sono superiori a quelli degli altri sport. In Emilia-Romagna questo principio egualitario è stato perfettamente assimilato: il Golf si sta progressivamente diffondendo in ogni provincia e sta assumendo quella connotazione che lo ha reso popolare in tutto il mondo anglosassone dove viene praticato da migliaia di persone, senza alcuna distinzione di ceti sociali.

Lancio una proposta alla Federazione Italiana Golf: istituire in Emilia-Romagna la giornata del "golffista camperista", dove per un giorno tutti i possessori di un camper possano entrare con il proprio mezzo nei Golf Club, visitarli, ricevere informazioni su come si pratica questo sport e nel campo pratica apprendere i primi rudimenti. Esiste una affinità elettiva tra il camperista ed il golffista: entrambi amano la natura, vivere all'aria aperta e cercare sempre nuovi orizzonti. Il Golf Club Bologna, che annovera 50 anni di attività, è già in sintonia con i golffisti camperisti: previa comunicazione alla segreteria possono sostare anche di notte senza nessun'altra formalità. Recentemente è stato dato alle stampe dalle edizioni INMAGAZINE di Forlì una guida scritta dalla giornalista Maria Vittoria Andolini dal titolo "52 Domeniche di Golf", pagg.238, 15. Il volume, redatto con un lessico comprensibile a tutti, ci racconta le caratteristiche dei 23 club della regione affiliati alla Federazione Italiana Golf e li descrive in maniera dettagliata, con la mappa del



campo, gli score, i servizi offerti e le buche più belle da Piacenza a Rimini, giocate e descritte dagli stessi maestri del Golf Club di riferimento.

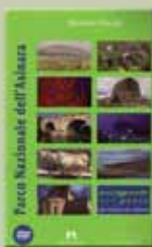
Ma non è tutto: per la prima volta, infatti, il Golf offre lo spunto per scoprire l'intero territorio che circonda il circolo, dal punto di vista artistico, culturale ed enogastronomico, con dettagliati ed esaurienti capitoli dedicati a itinerari turistici nei dintorni del club, tra città d'arte, piccoli borghi, parchi naturali, stabilimenti termali, parchi di divertimento.

Particolare attenzione è stata dedicata agli alberghi nelle vicinanze, alla gastronomia con indicazioni dei piatti tradizionali, ai ristoranti o trattorie dove poterli trovare e ai vini di produzione del territorio con i suggerimenti delle cantine dove poterli degustare.

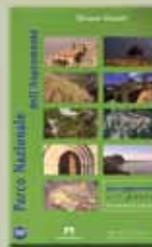
La guida, infatti, è stata pensata per il giocatore e per tutta la sua famiglia, per godere tutti insieme di piacevoli giornate di gioco ma anche di "golosi" dopo partita. Si possono reperire ulteriori notizie digitando www.52domenichedigolf.it: qui troverete notizie interessanti del mondo del golf con approfondimenti e news sulle attività dei Golf Club.

Ma la novità forse più interessante è la realizzazione di un applicativo con la guida completamente scaricabile sul proprio iPhone, per sfogliarla comodamente con le 23 schede dei Golf Club della regione.

La collana di Silvano Vinceti



Un viaggio tra i colori, i profumi, la storia e le tradizioni di uno dei più bei parchi nazionali italiani. Attraverso l'occhio di Silvano Vinceti il lettore scoprirà l'isola dell'Asinara in tutta la sua selvaggia e poetica bellezza.



Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze del Parco Nazionale dell'Aspromonte. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gastronomia di questo bellissimo Parco.



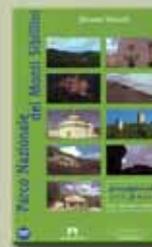
L'Area marina protetta di Capo Carbonara ha il compito di attuare politiche ambientali e di sviluppo che contemplano istanze locali e tendenze internazionali, interpretando il mare come una risorsa. Secondo numerosi studi, infatti, la tutela del mare è al contempo un atteggiamento ambientale dovuto e corretto ed una lungimirante misura di politica economica per le aree che desiderano incentivare il turismo basato sulle risorse naturali. Questo brillante volume interpreta alcune



Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze del Parco del Cilento e Vallo di Diano. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, di questo gioiello incastonato tra Campania e Basilicata.



Libro accompagnato da DVD che ci introduce alle bellezze dell'Area Marina Protetta del Plemmirio. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gastronomia di questo incantevole angolo della Sicilia.



Una guida pratica, maneggevole e ricca di illustrazioni che vi porterà a spasso per il Parco Nazionale dei Monti Sibillini scoperta della bellezza della sua natura selvaggia e dei suoi centri ricchi di storia e di bellezze artistiche. Arricchisce il volume un DVD.



Una guida per andare alla scoperta del Parco Nazionale di Val Grande, che ci accompagna passo passo sui sentieri, e tra gli scorci suggestivi delle sue valli. Una guida ricca di contenuti ed indicazioni sulla flora, la fauna, la storia, le tradizioni e i costumi, la cucina tipica, ed infine percorsi ed itinerari da seguire, per poter passare una vacanza, di un giorno come di un mese, in questo meraviglioso Parco Nazionale



Il Parco Nazionale del Vesuvio è un Parco anomalo in quanto si sviluppa intorno ad un vulcano attivo ed in un'area urbana densamente popolata. Questo libro porterà il lettore alla scoperta di questo Parco e delle sue bellezze naturali. Correda il tutto DVD contenente un documentario di 40 minuti.



Punta Campanella è l'estremo lembo di roccia che divide il golfo di Napoli da quello di Salerno. Da 10 anni ben 42 km di questo tratto di costa sono stati protetti dallo Stato mediante l'istituzione dell'Area Marina Protetta di Punta Campanella. Questa guida ci porta alla scoperta di questo luogo magico.



Una guida pratica, maneggevole e ricca di illustrazioni che vi porterà a spasso per il Parco Nazionale della Majella alla scoperta della bellezza della sua natura selvaggia e dei suoi centri ricchi di storia e di bellezze artistiche.



Questo Libro introduce il lettore alle bellezze del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Un itinerario attraverso la natura, la storia, le tradizioni, la gastronomia di questa regione selvaggia e in gran parte sconosciuta. In allegato DVD.

Prezzo: € 15,00
Sconto 10%
con TURIT!

Abbonato: SI NO N. Tessera **TURIT**.....

Volume scelto.....

Cognome.....Nome.....

Cod. Fiscale.....

Via.....N.....Cap.....

Città.....Prov.....Tel.....

Puoi ordinare il tuo volume anche on line su:
www.turismoitinerante.com/turitshop/guide_vinceti.php
Modalità di pagamento: Bonifico bancario anticipato intestato a Turismo Itinerante srl
 Agenzia 255 Ancona 1 - IBAN IT66 X 05308 02684 00000011669

GENOVA

MEDITERRANEO

Da Courbet a Monet a Matisse



Gustave Courbet, *La spiaggia a Palavas*

Ala conclusione della prima "Biennale del Mediterraneo", si inserisce questa solare mostra fastosa di contenuti e di luce. Una cascata di colori e luminosità prorompe dall'ottantina di dipinti ispirati al tema del mare come lo si è percepito sulla costa francese e ligure e dal retrostante entroterra in un arco temporale che va da metà '700, quando lo si è guardato con occhi diversi, a metà '900. Un mare protagonista, più godibile grazie alle emozioni che si rinnovavano a ogni incontro e alla diversa fruizione del tempo che permetteva di percepirne più sfumature, insomma un caleidoscopico fluire di sensazioni che oggi guardiamo con meravigliato stupore. Straordinarie opere di grandi autori come *La spiaggia a Palavas* di Gousta-

Courbet in cui l'uomo rende omaggio al macrocosmo: il finito attonito davanti a un infinito cui si sente di appartenere e ancora *Cap d'Antibes, mistral* di Claude Monet con un vento che pare uscire dalla tela per fare di noi fuscilli come la barca in mezzo alle onde. Una prospettiva magica quella di Cap d'Antibes, oggi come ieri, e in particolare quella del *Forte di Antibes* nelle versioni dello stesso Monet e di Eugène Boudin. E tra gli altri tutti degni di menzione di George Braque *Il porto de L'Estaque* vestito con l'abito di un gioioso Arlecchino. E il mare insieme alle due signore al balcone assiste al concitato *Carnevale a Nizza* di Henri Matisse. Un viaggio a ritroso nel tempo per ritrovare una natura in sintonia con l'uomo.

Informazioni utili

Sede: Genova, Palazzo Ducale, Appartamento del Doge, Piazza Matteotti 9

Orario: 9.00 - 19.00 da lunedì a venerdì

9.00 - 20.00 sabato e domenica - La biglietteria chiude 45 minuti prima

Durata: fino al 1° maggio

Biglietto mostra: intero euro 10,00, ridotto euro 8,00, ridotto scuole

(se prenotate) euro 6,00; congiunto con mostra Africa: intero euro 14,00, ridotto euro 12,00, ridotto scuole euro 9,00

Info:

tel. 010 5574064/65/00
biglietteria@palazzoducale.genova.it

Catalogo: Linea d'ombra Editore

TREVISO

IL PITTORE E LA MODELLA

Da Canova a Picasso

Intrigante, raffinata, affascinante e di altissima qualità questa mostra - con più di cento tra pitture e disegni - destinata a essere ricordata per l'interessante e seducente tema del rapporto tra "il pittore e la modella" che da anonimo strumento nelle mani dell'artista afferma man mano un ruolo, oggi ineludibile, di musa ispiratrice, quando non di madre, sorella, moglie, amante, figlia... Tematica che porta a galla il problema del nudo e del concetto di pudore e pudicizia esasperato a fasi alterne dal Cristianesimo mentre nella concezione pagana il nudo era considerato meno provocante del semi-vestito o vestito tanto che l'ideale classico di bellezza è rappresentato nudo senza sensualità o erotismo. Al riguardo estremamente significativo di Cesare Mussini il dipinto *Raffaello che per la prima volta spoglia la Fornarina* (ritratti da altri mentre si scambiano teneri sguardi innamorati) con cui l'artista mostra un Raffaello che, trascendendo da coinvolgimenti personali, vuole dimostrare come l'arte possa sublimare la bellezza della natura. Venature di



Cesare Mussini, *Raffaello spoglia la Fornarina*

sensuale e nervosa esuberanza si colgono ne *La Marchesa Casati con penne di pavone* (la "Divina" amante di D'Annunzio) di Boldini, autore anche di *La pittrice Ruth Sterling* nel cui studio posa una modella. Assolutamente intimo e caldo *il Nudo di spalle* (Controluce) di Boccioni che ritrae la madre Cecilia. Se non era stato facile per Canova trovare modelli e modelle, mutando i tempi e la mentalità emerge una nuova visione di una donna dalle infinite sfaccettature. Gradevolissimi i saggi dell'agile ed esauriente catalogo.

Informazioni utili

Sede: Treviso, Casa dei Carraresi, Via Palestro 33

Orario:

9.00 - 19.00 lunedì, martedì, mercoledì e giovedì
9.00 - 20.00 venerdì, sabato e domenica
La biglietteria chiude mezz'ora prima

Durata: fino al 13 marzo

Biglietto mostra (inclusa audioguida): intero euro 10,00, ridotto euro 8,00, ridotto scuole (su prenotazione) euro 6,00

Info: 0422 513150,
www.ilpittoreelamodella.it
Catalogo: Canova Editore

VARESE

ROBERT RAUSCHENBERG

Gluts

Robert Rauschenberg, *Primary Mobiloid Glut*

Ben risaltano in alcune delle accoglienti sale del primo piano e nelle scuderie della splendida 'Villa Panza' le opere di Robert Rauschenberg (Port Arthur 1925 - Captiva Island 2008), singolare artista statunitense, nipote di un berlinese e di un'indiana Cherokee, e una delle voci più innovative dell'arte americana. Una mostra - con trentotto opere provenienti da istituzioni e collezioni private internazionali - che conclude il suo tour europeo arricchita di otto nuove opere proprio nella dimora appartenuta al conte Giuseppe Panza di Biumo (recentemente scomparso), collezionista e mecenate che per primo in Italia ne acquista gli ormai famosi *Combines* e lo definisce "trait d'union tra l'Espressionismo Astratto e la Pop Art". E il tempo ha dato

ragione a Panza perché nel 1964 l'artista ha vinto alla Biennale di Venezia e successivamente è divenuto famoso in tutto il mondo. Partendo da un tenerissimo pensiero: "gli oggetti abbandonati mi fanno simpatia e così cerco di salvarne il più possibile", Rauschenberg, empatico verso gli oggetti di scarto, raccoglie i rifiuti industriali e li trasforma in *Gluts*, cioè altorilievi e sculture o meglio 'montaggi poetici e spiritosi' con cui stigmatizza la società dell'eccesso e dell'avidità. Oggetti, quindi, che recuperati tornano a vivere acquistando una seconda esistenza preta di significati e valori e divertendo. Come non sorridere di fronte a *Blind Rosso Porpora Glut* o a *Primary Mobiloid Glut*? Vedere per credere.

Informazioni utili

Sede: Varese: Villa e Collezione Panza, Piazza Litta 1
Orario: 10.00 - 18.00 da martedì a domenica lunedì chiuso. La biglietteria chiude mezz'ora prima
Durata: fino al 27 febbraio

Biglietto mostra: intero euro 10,00, ridotto euro 5,00 (sabato e domenica visite guidate gratuite 11.30 e 16.00)
Info: 0332 283960, www.fondoambiente.it
Catalogo: FAI Editore

LEGNANO

RODIN

le origini del genio

Auguste Rodin, *Bambini che si abbracciano*

La vivace e dinamica Legnano ospita la più ampia (120 opere relative agli anni della formazione, 1864-1884: 26 disegni, 65 sculture e 19 dipinti inediti) mostra mai attuata in Italia su Auguste Rodin (Parigi 1840 - Meudon 1917). Alcuni aneddoti dimostrano come già da bambino l'artista abbia palesato talento perfezionato grazie a studi specifici. Ciò malgrado, non supera l'esame di ammissione all'Ecole des Beaux-Arts e lavora come decoratore. Rifiutato al Salon, parte nel 1875 per l'Italia per contemplare Michelangelo che lo "libera dall'accademismo". Nel 1878 espone al Salon *L'età del bronzo*, nudo così realistico da essere accusato di avere fatto un calco dal vero. È con il *Giovanni Battista* che viene accettato e compreso divenendo celebre tanto che nel 1880 gli viene commissionata la

porta bronzea del Musée des Arts Décoratifs: Rodin sceglie come tema la *porta dell'Inferno*, allegoria mai terminata dell'amore e del dolore. Frutto di tre anni di studio, questa mostra originale e coraggiosa, organizzata in sezioni, racconta lo sbocciare del genio dalle prime opere del 1854 rivelatrici delle sue potenzialità espressive a *L'Uomo dal naso rotto* nella versione in marmo e in bronzo fino alle opere più note e a quelle preparatorie alla *porta dell'Inferno*. Poco conosciuti - nella sezione "In Belgio" dove Rodin vive dal 1871 al 1877 - i dipinti della foresta di Soignes contraddistinti da una luce vivissima e delicati, eleganti e raffinati lavori di piccolo formato. Un viaggio nel bello che Rodin ha il merito di avere tratto dalla vita di ogni giorno come i tenerissimi *Bambini che si abbracciano*.

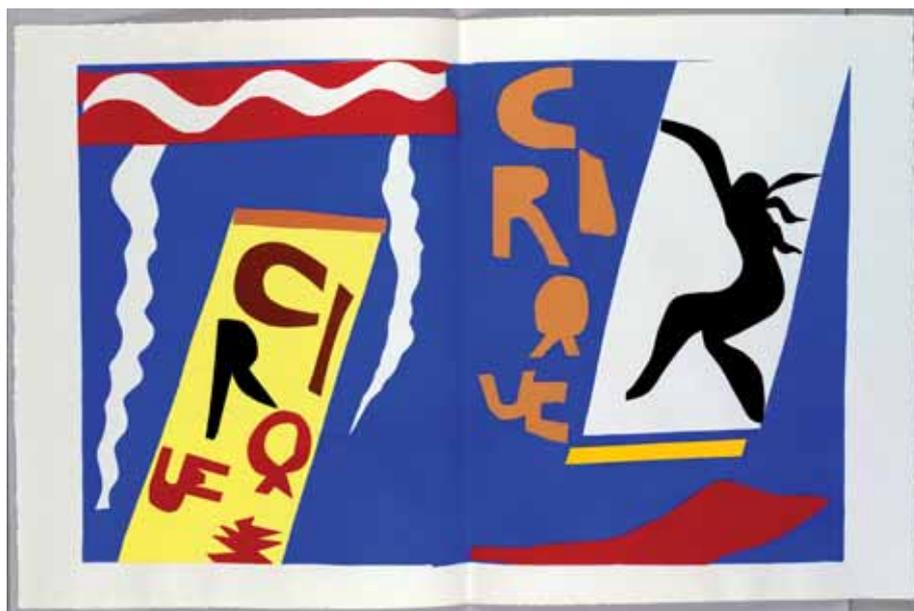
Informazioni utili

Sede: Legnano, Palazzo Leone da Perego, Via Gilardelli 10
Orario: 9.30 - 19.00 da martedì a domenica - lunedì chiuso - La biglietteria chiude mezz'ora prima
Durata: fino al 20 marzo
Biglietto mostra: intero

euro 9,00, ridotto euro 7,00, ridotto scuole euro 3,00
Info: 02 4335 3522, www.mostrarodin.it
Prenotazioni: OPERA d'ARTE, 02 45487400
Catalogo: Allemandi & C. Editore

Di seguito
un elenco
degli eventi e
delle mostre
in corso,
per permettervi
di organizzare
in tempo la vostra
gita culturale

Henri Matisse, Il circo



- Fino al 27 febbraio

- Fino al 6 marzo

- Fino al 13 marzo

- Fino al 3 aprile

- Fino al 27 aprile

- Fino al 22 maggio

- Fino al 5 giugno

- Fino al 12 giugno

LUGANO (Villa Ciani), INEFFABILE PERFEZIONE. La fotografia del Giappone. 1860-1910: esplorazione della realtà giapponese attraverso le seducenti fotografie storiche della Scuola di Yokohama. Fino al 27 febbraio 2011. Info: 0041 (0) 58 8667214, www.mcl.lugano.ch

PASSARIANO DI CODROIPO/UD (Villa Manin), MUNCH E LO SPIRITO DEL NORD. Scandinavia nel secondo Ottocento: panoramica esaustiva dell'espressione artistica da metà del XIX secolo fino al primo decennio del XX in una terra connotata dal contrasto tra il massimo della luce e il massimo della notte. Fino al 6 marzo 2011. Info: 0432 821211, www.lineadombra.it/munch

VIAREGGIO (Centro Matteucci per l'Arte Moderna), GARIBALDI A PALERMO. Una memorabile pagina del Risorgimento nel capolavoro di Fattori: Influenza sui contemporanei e sull'iconografia posteriore del celebre capolavoro dipinto nel 1860 da Fattori: cronaca 'in diretta' di un'epopea. Fino al 13 marzo 2011. Info: 0584 430614, www.centromatteucciartemoderna.it

ROMA (Mercati di Traiano), ORI ANTICHI DELLA ROMANIA. PRIMA E DOPO TRAIANO: preziose e raffinate testimonianze dell'opera di romanizzazione di una terra con cui condividiamo anche le radici linguistiche. Fino al 3 aprile 2011. Info: 060608, www.mercatiditraiano.it

ROMA (Palazzo Farnese), Palazzo Farnese. DALLE COLLEZIONI RINASCIMENTALI AD AMBASCIATA DI FRANCIA: affascinante viaggio attraverso i cinque secoli del Palazzo da ricca e colta corte dei Farnese a sede diplomatica. Fino al 27 aprile 2011. Info: 06 32810, www.mostrapalazzofarnese.it

MILANO (Palazzo Reale), ARCIMBOLDO: UN RITORNO A CASA PER L'ARTISTA che nel '500 era conteso dalle più importanti corti europee per le sue bizzarre e fantasiose teste composte. Fino al 22 maggio 2011. Info: 02 92800375, www.mostrarcimbolito.it

GENOVA (Palazzo Ducale e Castello D'Albertis), L'AFRICA DELLE MERAVIGLIE. Arti Africane nelle Collezioni Italiane: a conclusione del 2010, 50esimo della decolonizzazione, un'occasione per conoscere gli Italiani tramite il loro volere conoscere le molte anime dell'Africa. Fino al 5 giugno 2011. Info: 010 5574064/65, www.palazzoducale.genova.it

MARTIGNY (Fondation Pierre Gianadda), DA RENOIR A SAM SZAFRAN. Percorso di un collezionista: 120 capolavori illustrano, seguendo la sensibilità del collezionista, le variazioni del gusto e le trasformazioni estetiche da Corot e Boudin fino a oggi: Fino al 12 giugno 2011. Info: 0041 (0) 277223978, 031 269393, www.gianadda.ch

BRESCIA (Museo di Santa Giulia), HENRY MATISSE. LA SEDUZIONE DI MICHELANGELO: 180 opere raccontano l'intera vicenda artista di Matisse anche in relazione alle suggestioni da lui ricercate in Michelangelo. Fino al 12 giugno 2011. Info (numero verde): 800 775083, www.matissebrescia.it

ROVIGO (Palazzo Roverella), L'OTTOCENTO ELEGANTE. ARTE IN ITALIA NEL SEGNO DI FORTUNY, 1860 - 1890: trionfale racconto della vita di un trentennio ottocentesco connotato da eleganza e folclore che si compongono in una mirabile armonia di vita. Fino al 12 giugno 2011. Info: 0425 460093, www.ottocentoelegante.it

FORLÌ (Musei San Domenico), Melozzo da Forlì. L'UMANA BELLEZZA TRA PIERO DELLA FRANCESCA E RAFFAELLO: affascinante esposizione completa delle opere 'mobili' dell'artista senza il quale "il Cinquecento di Raffaello e Michelangelo non sarebbe mai esistito". Fino al 12 giugno 2011. Info: 199 757515, www.mostramelozzo.it

Per la pubblicazione degli eventi e mostre scrivete a: **Simona Benzi, e-mail: s.benzi@turit.it**

Per essere sempre aggiornati sugli appuntamenti consultate il nostro portale www.turismoitinerante.com, alle pagine "Eventi e Mostre" (a sinistra sulla home page). E... buona gita culturale a tutti!

Monet Cézanne Renoir

*e altre storie di pittura
in Francia*

23 ottobre 2010

27 marzo 2011

TANDEM FSM

Repubblica di San Marino

Palazzo SUMS

Via G. B. Belluzzi, 1 - San Marino

i ORGANIZZAZIONE E INFORMAZIONI

Linea d'ombra - Call Center 0422 429999

Fax 0422 308272 - biglietto@lineadombra.it

www.lineadombra.it - www.visitsanmarino.com



United Nations
Educational, Scientific, and
Cultural Organization



SAN MARINO, CENTRO STORICO
E MONTE TITANO
Patrimonio della Città del Patrimonio Mondiale dal 2008



FONDAZIONE SAN MARINO
CASSA DI RISPARMIO - S.U.M.S.



Repubblica
di San Marino



Segreteria di Stato
per l'Istruzione e la Cultura,
l'Università e le Politiche Giovanili



Segreteria di Stato
per il Turismo
e lo Sport

Con il contributo di:

Linea d'ombra

SUMS
SOCIETÀ UNIONE MUTUO SOCCORSO
REPUBBLICA SAN MARINO

GRUPPO  SIT

 **DELCONCA**

MARZO 2011

Tour classico, completo e tranquillo del Marocco



Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Questo è un programma preliminare, i costi finali sono ancora da determinare, e visto che la quota maggiore derivano dai costi fissi: guida e accompagnatore per tutto il periodo, autobus ecc, essi dipendono fortemente dal numero dei partecipanti, se saremo in 15 camper il costo sarà approssimativamente intorno ai 1900 euro per un equipaggio di 2 persone.

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE COMPRENDE:

- Guida parlante italiano per tutto il soggiorno in marocco con auto e autista
- bus per le visite guidate a Marrakech e Fes
- ingresso per 2 persone alla moschea di Hassan II
- ingressi per 2 persone durante le visite di Marrakech, Meknes, Fes
- escursioni in 4x4 per 2 persone a M'hamid e Merzouga
- tutti i pernottamenti in campeggi e parcheggi durante il soggiorno in Marocco

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE NON COMPRENDE:

- Traghetto Genova o Livorno - Tangeri A/R (o solo andata) per due persone in cabina doppia interna e un camper
- NB: possiamo provvedere alla prenotazione di biglietti per la nave da tutti i porti italiani con destinazione Tangeri
- Eventuale traversata Algesiras - Tangeri solo andata o a/r

- Extra e mance
- I biglietti per poter fotografare o video-riprendere nei siti archeologici e nei musei
- Parcheggi o campeggi quando indicato "sosta libera"
- I viveri ed i pasti
- Carburante per i veicoli
- Pedaggi autostradali e tasse di transito in genere
- Attrazioni turistiche e culturali eccedenti quelli menzionati nel paragrafo "La quota d'iscrizione comprende"
- I ricambi e il materiale necessari alla riparazione dei veicoli
- Escursioni con mezzi locali eccedenti quelli menzionati nel programma
- Tutto ciò che non è riportato nel paragrafo "La quota d'iscrizione comprende"

Le iscrizioni sono aperte

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI CONTATTARE:

Vito Bernardi Cell. 3282643154 e-mail vito_bernardi@fastwebnet.it (dopo il 22/01/2011) Tel. 0773 600903 - 0773 1870845 fax 0773 1871245 - Oppure: Andrea Amici - cell. 393 9015246 andrea.amici@turismoitinerante.com Tel e fax 071 2901272

Terra meravigliosa il Marocco, magica come l'atmosfera del deserto che sembra rapirti con i suoi colori, il suo silenzio ed il cielo avvolgente e scintillante, ma nello stesso tempo piena di contraddizioni: la povertà delle baracche e lo sfarzo dei palazzi, la confusione dei suk e la compostezza delle moschee, le donne al governo e quelle con il burka.

PROGRAMMA

1°-2° GIORNO: INIZIO MARZO

Incontro con l'incaricato a Genova o altro porto per quelli che hanno scelto di viaggiare in nave. Imbarco. Pernottamento in nave.

3° GIORNO: incontro con i partecipanti che hanno fatto il viaggio via terra **Tangeri - Chefchaouen km 90** Arrivo a Tangeri. Ed incontro con la guida parlante italiano. Trasferimento in direzione di Chefchaouen. Arrivo al camping, sistemazione dei mezzi e pernottamento.

5° GIORNO: Chefchaouen - Moulay Idriss - Volubilis km 200 Trasferimento in direzione di Volubilis, antica città romana del medio Atlante. Sosta per visita di Moulay Idriss. Arrivo a Volubilis e visita guidata del sito riconosciuto come patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco. Pernottamento in luogo custodito

6° GIORNO: Volubilis - Meknes - Fes km 100 In mattinata trasferimento in direzione di Fes. Lungo il percorso sosta per visita guidata di Meknes. Prima città imperiale che incontriamo durante il nostro cammino. Arrivo nel tardo pomeriggio al camping di Fes. Sistemazione dei mezzi e pernottamento.

7° GIORNO: Fes Intera giornata di visita guidata in bus della città. La città vecchia, le sue moschee e i suoi bazar ne fanno uno dei centri più belli del mondo musulmano. Rientro al camping dopo la visita e pernottamento.

8° GIORNO: Fes - Ifrane - Azrou - Gole del Ziz Tappa di trasferimento in direzione delle gole dello Ziz. Arrivo in camping (camping Jurassic) Sistemazione dei mezzi pernottamento.

9° GIORNO: Gole dello Ziz - (Errachidia - Erfoud) Merzouga km 270 Tappa di trasferimento. Arrivo e sistemazione dei mezzi Pernottamento.

10° GIORNO: Merzouga Al mattino escursione guidata in 4x4 nel deserto. Pranzo al sacco (autonomo). Nel pomeriggio arrivo al caratteristico villaggio beduino sempre con i 4x4. Visita dell'oasi, del villaggio ed incontro con gli abitanti del luogo per poter così venire in contatto con la realtà locale.. Rientro al campeggio Pernottamento.

11° GIORNO: Merzouga - (Tinejad-Tamtatouche) Gole del Todra km 210 Tappa di trasferimento. Tempo libero per poter passeggiare liberamente attraverso questo scenario meraviglioso e selvaggio ricco di villaggi berberi Pernottamento in camping.

12° GIORNO: Gole del Todra - Gole del Dades - Ouarzazate km 270 Tappa di trasferimento. Sosta lungo il percorso per tempo libero da dedicare alla visione magica di questi canyon Arrivo in camping a Ouarzazate e pernottamento.

13° GIORNO: Ouarzazate - M'Hamid km 220 Tappa di trasferimento in direzione di M'Hamid. La seconda porta del deserto dopo Merzouga. Arrivo al camping e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

14° GIORNO: M'Hamid Intera giornata di visite in 4x4. Pernottamento.

15° GIORNO: Mamhid - Tamegroute - Agdz km 170 Tappa di trasferimento in direzione di Agdz, cittadina situata sui monti dell'Atlante e adagiata sulle rive del Fiume Draa. Arrivo al camping, sistemazione dei mezzi e pernottamento.

16° GIORNO: Agdz - Tata km 280 Tappa di trasferimento dell'Oasi di Tata. Arrivo in camping e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

17° GIORNO: Tata - Tafraoute - Sidi Ifni km 350 Tappa di trasferimento in direzione di Sidi Ifni, importante ex città di dominazione spagnola situata sull'oceano, importante zona di mercato del pesce più buono del Marocco. Arrivo in camping e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

18° GIORNO: Sidi Ifni - Sidi El Msid (Najila) km 310 Tappa di trasferimento in direzione di dell'Oasi di Sidi El Msid. Pernottamento libero.

19° GIORNO: Sidi El Msid (Najila) Intera giornata libera a disposizione dei partecipanti nell'oasi naturale. Pernottamento libero.

20° GIORNO: Sidi El Msid - Agadir (camping atlantica park a 15 km da agadir) km 450 Tappa di trasferimento in direzione della località balneare più rino-

mata del Marocco. Arrivo in campeggio (atlantica park) e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

21° GIORNO: Agadir - Essaouira km 210 In mattinata ci lasciamo alle spalle la spensierata Agadir e partiamo in direzione di Essaouira che la leggenda vuole fondata dai cartaginesi in luoghi dove vivevano popolazioni berbere. Arrivo al camping e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

22° GIORNO: Essaouira Intera giornata libera a disposizione dei partecipanti. Pernottamento.

23° GIORNO: Essaouira - Marrakech km 190 In mattinata trasferimento in direzione della mitica Marrakech. Arrivo in camping e sistemazione dei mezzi. Pomeriggio libero a disposizione dei partecipanti. Pernottamento.

24° GIORNO: Marrakech Intera giornata di visita guidata della città in bus. Verranno visitati tutti i più importanti luoghi d'interesse culturale di questa città celebrata in moltissimi film. Al termine dell'escursione rientro al camping e pernottamento.

25° GIORNO: Marrakech - Cascade di Ouzoud km 170 In mattinata trasferimento in direzione delle Cascade di Ouzoud. Pernottamento in camping.

26° GIORNO: Cascade di Ouzoud - Casablanca km 350 In mattinata trasferimento in direzione di Casablanca. Altra città simbolo del Marocco immortalata anch'essa come Marrakech in molte pellicole di successo. Arrivo in camping e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

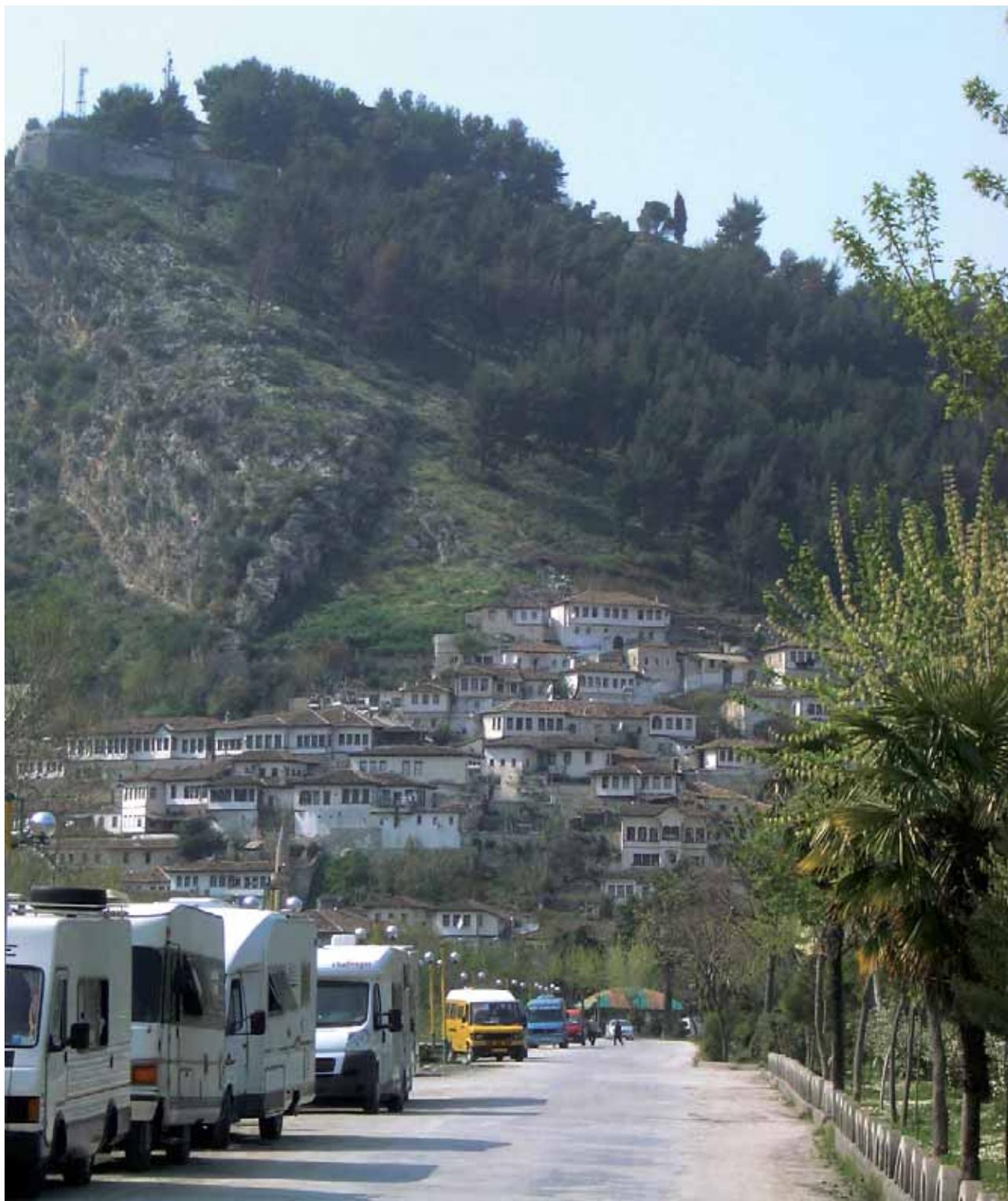
27° GIORNO: Casablanca - Quenitra km 100 In mattinata visita della Moschea di Hassan II. Poi trasferimento in direzione della capitale Rabat, Tempo a disposizione per visita libera della città. Pernottamento in camping.

28° GIORNO: Quenitra - Tangeri - Algeiras km 250 Trasferimento in direzione di Tangeri. Imbarco. Sbarco ad Algeiras. Pernottamento libero.

29°/30°/31° GIORNO Tappe di rientro. Pernottamenti liberi. Arrivo in Italia il 31° giorno.

GIUGNO 2011

Vacanza in Albania



PROGRAMMA

1° giorno: 14 giugno 2011

Incontro al porto di Ancona nel piazzale della nuova stazione marittima in via L. Einaudi alle ore 1630. Operazioni d'imbarco e partenza della nave prevista per le ore 1900. Pernottamento in cabina.

2° giorno: 15 giugno 2011

Arrivo a DURAZZO previsto per le ore 1300 circa. Disbrigo pratiche doganali. Ingresso in Albania.

Visita Anfiteatro. Trasferimento all'area custodita e sistemazione dei mezzi. Pernottamento.

3° giorno: 16 giugno 2011

Intera giornata libera al mare a disposizione dei partecipanti. Pernottamento.

4° giorno: 17 giugno 2011

Ore 0830 Trasferimento a BERAT (circa 80 km). Arrivo a Berat e sosta per visita guidata della città. Visita ai principali luoghi d'interesse turistico e culturale tra i quali il castello, il museo Onufri, la casa tipica. Ore 1700 trasferimento in direzione di Fier (circa 60 km). Arrivo all'area custodita nel parco archeologico Poian di Apollonia e sistemazione dei mezzi. Possibilità di cena (Facoltativa) nel ristorante ex casa dell'archeologo. Pernottamento.

5° giorno: 18 giugno 2011

Ore 0830, trasferimento in pulman verso BALLSH (circa 50km) per visita area Archeologica del Byllis, regno d'Illiria. Nel tardo mattino rientro ad Apollonia. Pomeriggio visita al sito di Apollonia adiacente al parcheggio del parco Poian.

Tardo pomeriggio trasferimento per il Parco Naturale LLGORA (circa 40 km). Cena di gruppo in ristorante tipico. Pernottamento in area custodita.

6° giorno: 19 giugno 2011

Trasferimento nel territorio di Valona con brevi soste panoramiche lungo lo spettacolare percorso. Sistemazione in area custodita in località di mare e pernottamento.

7° giorno: 20 giugno 2011

Intera giornata libera al mare a disposizione dei partecipanti. Pernottamento.

8° giorno: 21 giugno 2011

Intera giornata libera al mare a disposizione dei partecipanti. Pernottamento.

9° giorno: 22 giugno 2011

Ore 1000 Trasferimento verso PORTO PALERMO (circa 60 km), vicino cittadina di Himara. Parcheggio sul mare. Visita alla vicina fortezza di Ali Pashe Tepelena. Cena di gruppo a base di pesce in ristorante tipico. Pernottamento in area custodita.

10° giorno: 23 giugno 2011

Ore 1000 Trasferimento per SARANDA (20Km).

A Saranda escursione in bus per visita/panorama area del castello Lekurse, passeggiata sul lungomare di Saranda. Pernottamento in area custodita.

11° giorno: 24 giugno 2011

Trasferimento in area sul mare a sud di Saranda ed intera giornata libera al mare a disposizione dei partecipanti. Pernotta-

mento.

12° giorno: 25 giugno 2011

Ore 0830 Trasferimento in camper a BUTRINTO, (20 km circa) Visita area archeologica. Pomeriggio trasferimento ad ARGIROCASTRO (65km circa). Arrivo e sistemazione dei mezzi in area custodita. Visita in autobus ai siti di interesse in città. Cena di gruppo in ristorante tipico con spettacolo (se disponibile). Pernottamento.

13° giorno: 26 giugno 2011

Continua la visita di Argirocastro ai siti di interesse della città.

Pernottamento.

4° giorno: 27 giugno 2011

Tappa di trasferimento in direzione di TIRANA con brevi soste d'interesse lungo il percorso. Sistemazione dei mezzi in area custodita e visita alla città in autobus.

15° giorno: 28 giugno 2011

Mattino continuano le visite alla città in autobus. Pomeriggio trasferimento per DURAZZO. Sosta, cena finale di gruppo e pernottamento in area custodita sul mare.

16° giorno: 29 giugno 2011

Mattinata libera a disposizione dei partecipanti. Pomeriggio ore 1600 trasferimento al porto per check in e successivo imbarco ore 1800

Ore 13:00 circa previsto sbarco in Ancona il giorno successivo.



LUGLIO 2011

In Islanda tra fiordi, cascate e geyser



Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Questo è un programma preliminare, i costi finali sono ancora da determinare, il costo della nave (luglio è alta stagione ma è il periodo più bello), influenza notevolmente e fa salire vertiginosamente il costo finale, però è un viaggio che almeno una volta nella vita bisogna fare, e farlo bene nella stagione giusta. Si prevede che approssimativamente le quote di partecipazione saranno intorno ai Euro 4000 per un equipaggio di 2 persone.

I SERVIZI CHE SARANNO COMPRESI NEL PROGRAMMA SONO I SEGUENTI:

- nave a/r 2 pax in cabina quadrupla con camper fino a 6 mt. (eventuali cabine doppie o triple sono da valutare. Oltre i sei metri si paga la frazione in più)
- camping Torshavn
- Husavik – Giro in battello per avvistamento balene
- camping Husavik
- camping Reykahlid
- Intera giornata di visita con guida parlante italiano in bus 4x4 al

famoso Vulcano Askja

- camping Akureyri (siamo in attesa di conferma)
- camping Reykjavik
- mezza giornata di visita con guida parlante italiano a Reykjavik
- Ingresso Laguna Blu
- Giro con imbarcazione speciale per visita della Baia di Jokulsarlon
- Camping Egilstadir (da confermare).

Abbiamo riservato 15 posti camper sulla nave, ma già da gennaio inizieranno a decurtarci i posti se non confermati, pertanto se avete intenzione di fare questo bellissimo viaggio affrettatevi a prenotarvi.

Le iscrizioni sono aperte

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI CONTATTARE:

Vito Bernardi Cell.3282643154 e-mail vito_bernardi@fastwebnet.it
(dopo il 22/01/2011) Tel 0773 600903 - 0773 1870845
fax 0773 1871245 Oppure: Andrea Amici cell. 393 9015246
andrea.amici@turismoitinerante.com Tel e fax 071 2901272

Qui c'è energia dappertutto, che modella montagne, fiordi e sterminati spazi desertici, in estate scintilla con il sole di mezzanotte.

Geologicamente, l'Islanda è il paese più giovane della terra ed è ancora in crescita.

Circa 20 milioni di anni fa l'isola si sollevò dalle profondità dell'oceano. Le formazioni laviche sono state cesellate e levigate dai ghiacciai dell'Era Glaciale e dalle onde marine, lasciandoci un capolavoro della natura che supera l'immaginazione di chiunque.

PROGRAMMA

1° - 2° GIORNO:

SAB. 2 - DOM. 3 LUGLIO

Incontro dei partecipanti al viaggio al porto di Hirstald (nord della Danimarca circa 1500 Km. dal Brennero) alle ore 10. Inizio imbarco ore 11, partenza della nave ore 15,30. Arrivo al porto di Torshavn (capitale delle isole Far Oer) domenica 3 luglio alle ore 21.30. Sbarco e pernottamento in campeggio.

3°/4° GIORNO:

LUN. 4 - MAR. 5 LUGLIO

Visita libera delle varie isole dell'arcipelago. Pernottamento in campeggio a Torshavn.

5° GIORNO: MER. 6 LUGLIO

Mattinata libera per visite individuali. Pomeriggio imbarco per l'Islanda. Pernottamento in nave.

6° GIORNO: GIO. 7 LUGLIO

SEYDISFJORDUR - DETTIFOSS. Arrivo in Islanda ore 7.30 Formalità doganali. Trasferimento ad Egilstadir, di qui a Grimstadir, entriamo poi nel parco di Jokulsargliufur, fino alla Cascata di Dettifoss. Sosta notte libera

7° GIORNO: VEN. 8 LUGLIO

DETTIFOSS - HUSAVIK Partenza per Husavik. Visita libera della città. Pomeriggio in giro in battello per avvistamento balene. Notte in campeggio.

8° GIORNO: SAB. 9 LUGLIO

HUSAVIK - KRAFLA - REYKAHLID Giro del lago Myvatn, Skatustadir (visita agli pseudo-crateri), Krafla (visita ai crateri) ai fenomeni geotermici di Grjotagja, Namaskard, Dimmuborgir. Pernottamento a Reykahlid in campeggio.

9° GIORNO: DOM. 10 LUGLIO

ASKYA Intera giornata di visita con guida parlante italiano in bus 4x4 al famoso Vulcano Askja. Pranzo al sacco. Rientro al camping di Reykahlid.e pernottamento.

10° GIORNO: LUN. 11 LUGLIO

REYKAHLID - AKUREYRI Si parte in direzione Akureyri. Vedremo Godafoss (cascata degli Dei). Arrivo ad Akureyri e sistemazione dei mezzi. I partecipanti

avranno tempo libero a disposizione da dedicare alla visita di questa, che è la seconda città dell'Islanda. Pernottamento in campeggio

11° GIORNO: MAR. 12 LUGLIO

AKUREYRI - TADARSKAL Partenza per Glaumbaer (visita museo del folklore), Blondus, la Penisola di Vatmsnes, dove troviamo la maggior colonia di foche di tutta l'Islanda, che ha il suo habitat di riproduzione a Hindisvik, Pernottamento libero.

12° GIORNO: MER. 13 LUGLIO

BLONDUOS - ANARSTAPI Visita libera alla città di Olafsvik ed alla costa rocciosa e frastagliata con le scogliere laviche di Anarstapi, con stupenda vista sul ghiacciaio Snaefellsnes. Pernottamento libero.

13° GIORNO: GIO. 14 LUGLIO

ANARSTAPI - HUSAFELL Ancora passeggiate lungo le scogliere nelle vicinanze di Anarstapi. Inizia il trasferimento in direzione di Reykjavik. Visita alle cascate di Barnafoss e Hraunfossar. Pernottamento libera

14° GIORNO: VEN. 15 LUGLIO

HUSAFELL - PINGVELLIR- REYKJAVIK Trasferimento in direzione di Reykjavik. Lungo il percorso sosta Pingvellir, sede del primo parlamento Islandese, passeggiata nel parco di Logberg dove potremo ammirare la roccia dove venivano divulgate le leggi. Inoltre potremo visitare l'unico posto al mondo dove è visibile la spaccatura che divide la faglia del continente Europeo da quello Americano. Raggiungeremo la zona del Geyser e l'impressionante cascata di Gulfoss. Nel pomeriggio arrivo a Reykjavik. Sistemazione dei camper in campeggio e pernottamento.

15° GIORNO: SAB. 16 LUGLIO

REYKJAVIK Mattinata di visita guidata in bus della città. Pomeriggio libero. Pernottamento in campeggio.

16° GIORNO: DOM. 17 LUGLIO

REYKJAVIK - LAGUNA BLU - SELFOS - SKOGAFOSS Partenza per la Penisola

di Reykjavik. Sosta con bagno nelle acque termali della Laguna Blu. Cascata di Selfoss, cascata di Seljalandsfoss dove gli spruzzi d'acqua creano l'arcobaleno; ed infine la cascata di Skogafoss che precipita da ben 62 mt di altezza. Pernottamento libero.

17° GIORNO: LUN. 18 LUGLIO

SKOGAFOSS - SKAFTAFELL In mattinata partenza per il più grande ghiacciaio d'Europa situato nel parco naturale dello Skaftafell. Lungo il percorso sosta a Vik ed al faro di Dyrholaey. Pernottamento libero.

18° GIORNO: MAR. 19 LUGLIO

SKAFTAFELL - LAGUNA DI JOKULSARON Continuiamo con delle piacevoli passeggiate all'interno del parco sino alla cascata di Svartifoss, ammirando la calotta glaciale dell'immenso Vatnajokull. Nel pomeriggio trasferimento al lago glaciale di Jokulsarlon dove a bordo di una speciale imbarcazione navigheremo fra gli iceberg. Pernottamento libero in riva al mare con possibilità di avvistamento delle foche.

19° GIORNO: MER. 20 LUGLIO

JOKULSARON - EGILSTADIR Tappa di trasferimento con visita libera alla città di Hofn. Arrivo ad Egilstadir, sistemazione dei camper in campeggio. Pernottamento.

20° GIORNO: GIO. 21 LUGLIO

Breve trasferimento al porto di Seydisfjordur, operazioni d'imbarco e partenza alle ore 10. Pernottamento in nave.

21° GIORNO: VEN. 22 LUGLIO

Intera giornata di navigazione. Pernottamento in nave.

22° GIORNO: SAB. 23 LUGLIO

Arrivo al porto di Hirstald. Inizio viaggio di ritorno.

CAMPING CLUB DEL TAVOLIERE DI PUGLIA

Il Carnevale di Ze Peppe

Il Club organizza il Raduno di Carnevale, a Manfredonia, città che annovera uno dei Carnevali più antichi e spettacolari. Giunto alla 58° edizione il carnevale sarà animato nelle piazze da gruppi musicali, cabarettisti e sou-brettes di grande talento e il Sabato della grande vigilia, con l'Arrivo di Ze Pèppe, la nostra maschera, che s'identifica nel cafone che viene in città a spendersi le ultime risorse nel ballo e nei bagordi, fino all' abbruciamento.

**- 5 euro
con TURIT**



Programma

VENERDÌ 4 MARZO:

dalle ore 16,00 arrivo e sistemazione equipaggi presso il Camping, registrazione equipaggi e consegna dono di benvenuto. In serata zuppa di ceci con olio extravergine di oliva, tarallucci e vino.

SABATO 5 MARZO: sveglia con comodo e mattinata libera o dedicata a gare e tornei. In serata pizza e bibita a cura dell'organizzazione, poi "Carnevale in Campeggio", tutti in maschera, musica, balli e ricco buffet offerto dalla

direzione del Camping.

DOMENICA 6 MARZO:

ore 9,00 partenza per Manfredonia con Bus Gran Turismo per il Carnevale Dauno. Pranzo libero, con possibilità di pranzare in ristorante a prezzo convenzionato (facoltativo). Rientro in camping alle ore 18,00 per gli equipaggi in partenza. Possibilità di rientro dopo le 22,00 per gli equipaggi che possono partire più tardi o rimanere un'altra notte in campeggio (pagata a parte)

Info utili

QUOTE DI PARTECIPAZIONE: Iscrizione equipaggio euro 25,00. Ogni persona euro 15,00, i bambini fino a 5 anni non pagano la quota se non usufruiscono del vitto.

INFORMAZIONI:

Si farà base presso il Camping Lido Salpi, in Via Manfredonia - Riviera Sud ex S.S. 159 delle Saline km 6,200 (GPS: E 15° 53' 17" - N 41° 33' 17").
tel. & fax 0885422661
cell.3284132080, internet:

www.campingclubdeltavoliere.com, e-mail: clubdeltavoliere@libero.it

Le iscrizioni saranno chiuse il 26 Febbraio, al raggiungimento di un massimo di 100 equipaggi ed accettate, in ordine di arrivo, solo con versamento di un acconto di euro 20,00 a mezzo bonifico bancario o ricarica Postepay n°4023600562921470 intestato a Vito Balzano, o contanti in sede.

GRUPPO CAMPEGGIO ARCA ENEL

Il carnevale del campeggiatore il carnevale dei bambini

A Bologna per trascorrere un fine settimana in amicizia ed allegria partecipando alla 35A edizione del "Carnevale dei Bambini", (piccoli e grandi) e scoprendo i prodotti gastronomici tipici della zona.

**- 10%
con TURIT**



Programma

VENERDÌ 4 MARZO: nel pomeriggio arrivo e sistemazione equipaggi nel Giardino De Gasperi, cena in pizzeria Quadrifoglio di Finale Emilia con buoni sconto.

SABATO 5 MARZO: in mattinata proseguimento arrivo e sistemazione equipaggi, ore 15.00 visita al Castello Estense (di epoca quattrocentesca eretto da Bartolino da Novara) e al Museo Civico e visite guidate al Museo del territorio. Ore 19.00 serata in pizzeria c/o ristorante Quadrifoglio e alle 21.00 serata danzante c/o Polfutura con orchestra e gradita partecipazione in

costume carnevalesco, nel corso della serata degustazione piatto di pasta. Costo aggiuntivo della serata 6 euro.

DOMENICA 6 MARZO: ore 9.30 visita Cimitero Ebraico, ore 11.30 Santa Messa c/o il Duomo dedicato a ai Santi Filippo e Giacomo e pranzo libero. Ore 14.30 ingresso gratuito al corso mascherato e alla degustazione dei prodotti tipici. Tutti i bambini possono sfilare sui carri allegorici, ore 18.00 fine del raduno, saluti e partenza verso casa. (Chi desidera partire il lunedì mattina può pernottare nel giardino).

Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE (comprende: sosta, ingressi, guide) 5.00 euro ad equipaggio, escluso pizzeria e ballo del 5/3. Si possono avere variazioni di programma. L'organizzazione declina ogni responsabilità per

eventuali danni a persone, animali o cose.

PER INFORMAZIONI: cell 328/2160894, giacomomaurizi@fastwebnet.it, la prenotazione è consigliata (si accetta fino ad esaurimento dei posti disponibili.)

CAMPER CLUB FIDENZA

Raduno camper del "Ponte dei sapori"

A Trecasali un goloso evento culturale enogastronomico, adatto a grandi e piccoli, che presenta le eccellenze del territorio e propone la riscoperta delle tradizioni locali, gli antichi mestieri contadini, il folclore della bassa parmense!

**- 3 euro
con TURIT**



Programma

VENERDI 25 FEBBRAIO:

Dalle ore 14:00 inizio accoglienza partecipanti e sistemazione. In serata: Spuntino di benvenuto (Pasta del Norcino, cioccolata, salame, parmigiano) in locale riscaldato e animazione per la serata.

SABATO 26 FEBBRAIO:

dalle ore 12:00 per le vie del paese, mercato dei prodotti tipici con oltre 150 banchi provenienti da tutta la Penisola. Mostra di antichi attrezzi della norcineria e mostra fotografica dedicata alla Bassa Parmense. Pomeriggio ore 14:00 Partenza in pullman per Visita guidata alla Rocca dei Rossi e al Museo dell'arte Olearia a S. Secondo. Ore 18.45 Cena

offerta dall'organizzazione in sala riservata. Menù: antipasto: fiocchetto di trecasali (parente stretto del culatello), primo: chicche al sugo di fiocchetto, secondo: bolliti misti con purè (cotechino, piedini e prete), 1/4 vino rosso, 1/2 acqua. La serata si conclude in allegria con musica e ballo.

DOMENICA 27 FEBBRAIO:

giornata libera per visitare il mercato che riapre già alle ore 9 e dalle 10,30 fino a sera offre dimostrazioni di norcineria e tante bancarelle che offriranno assaggi delle numerose specialità parmigiane con tanta musica e un contorno di esibizioni d'ogni genere in un'atmosfera di sana allegria campagnola.

Info utili

QUOTE DI

PARTECIPAZIONE: 30,00 euro a persona per tutto quanto in programma.

PUNTO DI

ACCOGLIENZA: Trecasali, Via XI Febbraio. GPS 44°56'19.38_N - 10°16'01.00_E.

INFO E PRENOTAZIONI: tel. 0521821640 -

0521872364 -

3394455707 -

3384931073

email: prenotazioni@camperfidenza.it, sito internet www.camperfidenza.it, le prenotazioni si accetteranno fino 23 Febbraio, salvo esaurimento anticipato dei posti disponibili.

CAMPER CLUB MONTEPULCIANO

1° Raduno di San Giuseppe

Il Camper Club Montepulciano vi invita dal 18 al 20 marzo a scoprire una delle città più belle della Toscana, Montepulciano, perla del '500.

**- 10%
con TURIT**



Programma

VENERDI 18 MARZO:

accoglienza e registrazione equipaggi

SABATO 19 MARZO:

ore 16,00 Servizio navetta per visita guidata alla città di Montepulciano, il Tempio di San Biagio, un esemplare costruzione del cinquecento toscano; Piazza Grande, la piazza più signorile d'Italia, scenario del noto film "New moon"; Palazzo comunale con visita alla Torre per un interessante panorama: dal Monte Amiata a Siena, dal Lago Trasimeno al Monte

Subasio; visita alla Cantina più bella del mondo: Cantina Redi, detta anche Cattedrale del vino, dove in sacrale silenzio, nella filosofia di produzione dei grandi vitigni rossi, il Vino Nobile di Montepulciano invecchia. Ore 20,00 Cena in risto-

rante con menù tipico e frittelle toscane di S. Giuseppe per festeggiare la " festa del Papà" (effettuabile su prenotazione).

DOMENICA 20 MARZO:

Ore 10,00 pedalata familiare lungo il sentiero della Bonifica del Canale Maestro della Chiana. Arrivo alla Riserva Naturale Lago di Montepulciano. Possibilità di piccoli percorsi a piedi o visita con battello. (Per chi fosse impossibilitato al raggiungimento della Riserva Naturale in bicicletta, verrà offerto un servizio navetta). Inoltre nella mattina verrà effettuata una dimostrazione cinofila per soccorso. Ore 13:30 pranzo a buffet con prodotti tipici del territorio (effettuabile su prenotazione) ore 15:00 saluti.

Info utili

INFORMAZIONI:

www.camperclubmontepulciano.blogspot.com, tel e fax 0578/738404, email camerclubmontepulciano@gmail.com

pulciano@gmail.com

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 25,00 euro ad equipaggio esclusi pranzo e buffet



SECONDA FIERA DEL CAMPER E TEMPO LIBERO

31 MARZO

1 - 2 - 3 APRILE 2011

DALE 9.30 ALLE 19.30



PALAUNIVERSO Fiera Adriatica

s.s. 16 km 432 - **SILVI MARINA (TE)**

Tel. 085.9358620 - fax: 085.9350141

posta elettronica: palauniversofiera@libero.it



PRIMA FESTA NAZIONALE DEL CAMPERISTA

1/2/3 aprile 2011

PER INFORMAZIONI: Segreteria tel. 0859358620 mail: palauniversofiera@libero.it

Coordinatore Confedercampeggio tel.333 9231707 mail: fracalcagni@alice.it

Raduni e convenzioni

in breve

Di seguito pubblichiamo l'elenco dei raduni che si svolgeranno nei mesi di febbraio e marzo 2011 per permettervi di programmare in tempo il vostro itinerario



- 18-19 febbraio

MONTE SAN BIAGIO - RADUNO "PESCE E CARNE" - PIT Lazio

giuseppe.farinato@gmail.com - Tel 3333009913

- 19-20 febbraio

COLLODI (PT) - PINOCCHIO IN CAMPER - all'Associazione Regionale inCHIANTI

cell. 3470159370 tel 055 2020444 (Cecilia) - preferibilmente ore serali

- 25-27 febbraio



TRECASALI (PR) - PONTE DEI SAPORI - Camper Club Fidenza

tel. 0521821640 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 25-27 febbraio

SESTRI LEVANTE (GE) - DAL TIGULLIO ALLE CINQUE TERRE ALLE SOGLIE DELLA PRIMAVERA

C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

- 4-6 marzo



MANFREDONIA (FG) - CARNEVALE DAUNO - Camping Club del Tavoliere di Puglia

cell. 3284132080 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 4-6 marzo



BOLOGNA - CARNEVALE DEI BAMBINI - Il Gruppo Campeggio Arca Enel

cell. 328/2160894 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 4-6 marzo

IMOLA - 5° RADUNO CAMPER CITTÀ DI IMOLA - Gruppo Campeggiatori dell'imolese e dell'ARCER, tel.3482945984 - www.campeggiatorimolesi.it

- 11-13 marzo

VENARIA (TO) - NON SOLO REGGIA, FESTA PER LE DONNE

C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

- 18-20 marzo



MONTEPULCIANO (SI) - 1° RADUNO DI SAN GIUSEPPE - C.C. Montepulciano

tel. 0578738404 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 18-20 marzo

SAN DAMIANO D'ASTI (AT) - FIERA, BUON VINO PER BRINDARE A TUTTI I PAPÀ

C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

- 25-27 marzo

MONZA (MI) - FRA REGGIA ED AUTODROMO, FIN SOTTO LA CORONA FERREA

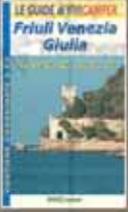
C. C. "La Granda", tel. 0171.1988050 - cell. 329.5741532 - www.camperclublagranda.it

Per la pubblicazione dei raduni scrivete a: **Simona Benzi, s.benzi@turit.it**

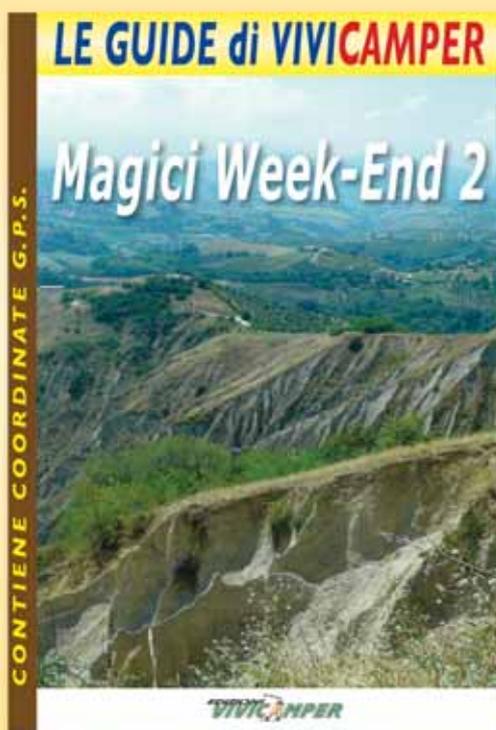
Per essere sempre aggiornati sugli incontri in programma consultate il nostro portale www.turismoitinerante.com, alla pagina "Raduni" (a sinistra sulla home page).

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

<p>Piemonte Cod. 15 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Valle d'Aosta Cod. 05 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Friuli Venezia Giulia Cod. 06 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Veneto Cod. 07 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Toscana Cod. 02 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Emilia Romagna Cod. 09 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 
<p>Sicilia Cod. 08 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Portogallo Cod. 16 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Francia Cod. 10 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Turchia Cod. 14 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Polonia Cod. 13 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 	<p>Magici Week-End Cod. 17 Prezzo: € 20,00 Prezzo agli abbonati: € 18,00</p> 

LE NOVITÀ di VIVICAMPER!



“Magici Week-End 2” propone - dopo il grande successo del primo volume - nuove ed entusiasmanti mete per le vostre vacanze “brevi”...

Un dettagliato “diario di viaggio”, composto da ben **240 pagine** per ogni volume, con centinaia di splendide foto e le **preziose Coordinate G.P.S.** nei 3 formati più utilizzati dai car-navigator: il massimo delle informazioni utili per chi viaggia in camper!

Sono Guide davvero “imperdibili”, per tutti i Camperisti che vogliono viaggiare in sicurezza e bene informati!

Ordinali direttamente sul sito www.vivicamper.it oppure telefona in Redazione, al numero 010 6450173 in solo 7 giorni le Guide verranno recapitare al tuo domicilio!



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

BUONO D'ORDINE

E-mail: offerte@turit.it - Tel/Fax 071 2901272

Cod.....N.....€..... Cod.....N.....€..... Cod.....N.....€..... Cod.....N.....€..... Cod.....N.....€..... Cod.....N.....€.....

Abbonato: SI NO N. Tessera **TURIT**.....

Cognome.....Nome.....Cod. Fiscale.....

Via.....N.....Cap.....Città.....Prov.....Tel.....

Spedizione con plico raccomandato con consegna entro 5 gg. lavorativi al prezzo di 3,70 euro da 1 a 3 volumi e 7,00 euro da 4 a 8 volumi. Per spedizioni urgenti Corriere Espresso con consegna entro 48 ore al prezzo di 8 euro fino a un massimo di 6 volumi.

Finalmente carnevale!



Non è che vada matto per questa ricorrenza che, pur facendomi ricordare l'infanzia, mi provoca sempre un po' di tristezza.

Non posso, però, negare che mi faccia piacere: innanzi tutto è un altro passo verso una stagione più mite e, per chi risiede nel profondo Nord, questo è un fatto che conta e poi costituisce l'esaltazione delle nostre individualità.

L'Italia, un tempo definita, ahimé, "espressione geografica", è invece la somma d'ottomila e passa comuni, ognuno dei quali ricco di tradizioni, di storia e di particolarità che lo distinguono anche dalle località confinanti.

Non mi riferisco solo al dialetto, ma anche alla cultura, alla gastronomia, alle tradizioni.

Il carnevale, la festa del risveglio della natura, esalta queste tradizioni: è sufficiente abbandonare per un anno le grandi manifestazioni addentrandosi in piccole località per rendersene conto.

Tradizioni, cibi, rappresentazioni costituiscono un patrimonio che credo nessun'altra nazione possa vantare.

Dalle Alpi alla Sicilia, senza differenza alcuna.

Di qui la proposta di andare alla loro scoperta, di frequentare, grazie alla praticità del veicolo ricreazionale, piccoli borghi in festa per scoprire di quali valori, grazie al carnevale, siano portatori e strenui difensori.

Perché questa è un'altra importante caratteristica: la strenua difesa del particolare che caratterizza anche i più piccoli villaggi, la capacità di veder trasformare, per alcuni giorni, cittadini seri, tranquilli e per nulla disposti ad andare oltre le righe, in maschere carnevalesche che trasmettono allegria, ma anche i "valori" che la tradizione conserva.

Un "passaggio" di generazione in generazione che la globalizzazione non è riuscita a sconfiggere.

Il turismo all'aria aperta rappresenta il mezzo più semplice per riuscire a creare un collegamento con queste piccole località per poterle conoscere a fondo. Proposte enogastronomiche, canti, rappresentazioni costituiscono un biglietto da visita che unisce tutto il nostro Paese e che meriterebbe di essere meglio conosciuto anche all'estero.

Il nostro turismo ha bisogno di novità

per uscire dalla palude, ma anche della difesa di quello che siamo e dell'aiuto a farlo conoscere ad una platea sempre più vasta.

Uno straniero che, giunto in Italia, avesse l'opportunità nell'arco di una decina di giorni di spostarsi in lungo ed in largo incrociando manifestazioni carnevalesche anche in piccoli borghi ne uscirebbe affascinato.

Perché dunque non creare un "cartellone" che diffonda queste manifestazioni, erroneamente ritenute, di "secondo piano" alle quali è stato negato fino ad ora un vero e proprio palcoscenico?

Perché non allargare la scena anche alle località minori?

Il turismo in Italia non è solo costituito da Roma, Firenze, Venezia, vi sono anche ottomila e passa comuni che sono in grado di intercettare flussi e di soddisfarli sotto molti profili.

Stentiamo a rendercene conto ed è un errore.

Per questo ben venga il carnevale, soprattutto se aiuterà a diffondere la conoscenza del nostro patrimonio culturale.

E poi...chi vuol essere allegro sia... ■

COME FARE LE INSERZIONI: inviare il testo dell'annuncio a Simona Benzi:
e-mail: s.benzi@turit.it

■ **MOTORHOME ARCA,** Super America 575 Ducato TDI 2500 Turbo / Idroguida Anno11/1997, 4 posti letto, ammortizzatori anteriori, Cinghia di distribuzione e Testata rifatta completamente 03/09, km 127.000, 2 pannelli solari da 75 watt, veranda Fiamma 45, bombolone GPL, portabici estraibile collaudato, oblò panoramico maxi, doppi serbatoi acqua chiara 200L riscaldati, grigie 185 L, WC a cassetta, sospensioni ad aria. Superaccessoriato. Visibile a Imola.
Cell. 340.7936314

Euro 16.800,00

■ **CAMPER MANSARDATO MOBILVETTA,** Top Driver 60 G su FIAT Ducato 2800 igt anno 2001 Km 60000 sei posti omologati Veranda, portabici, antenna tv, Turbo Vent., autoradio, antifurto, allarme fughe gas. Cinghia distribuzione appena rifatta freni anteriori e gomme anteriori nuove.
Cell. 347 6442575

Euro 22.000,00

■ **ROLLER TEAM AR2,** (semi-garage) mansardato 6 posti letto, gen 2005 (revisionato 2009) Ducato 2300 JTD (gran motore e consumi contenuti), 15000 Km, porta 2 bici, veranda esterna, doppio serbatoio acqua, gancio traino omologato (smontato provvisoriamente), gruppo elettrogeno 3 Kv (integrato), predisposizione aria condizionata cellula, anti-furto con rivelatore gas, impianto antenna TV, turbo-vent, stereo MP3. Qualsiasi prova, come nuovo!.

Cell. 328-0426947 (Dino)

Euro 29.000,00

■ **MOTORHOME HYMER B 614,** anno 2006 motore Fiat 2.800 JTD cv 146, Km. 12.000 documentabili come nuovo sempre Hangarato completo di veranda, TV, frigo con congelatore. Disponibile a qualsiasi prova. Visibile in Umbria.

Cell. 335.7268212

Euro 58.000,00

■ **WINGAMM OASI 500R,** anno 2006 monoscocca vetroresina, compatto si guida come un'auto, Km 32000, antifurto autoradio, clima in cabina veranda 2009, porta bici x 2 tre posti letto, 4 posti omologati ottime condizioni. Visibile in toscana

Cell. 333.9728211

Tattative riservate

■ **MC LOUIS 431,** anno 2001, cilindrata 2.0, km.45000, 6 posti letto, 6 posti omol., perfetto, nessuna infiltrazione, superaccess.: pannello solare, inverter, turbovent, triogas, veranda, luce esterna, portabici, 3 posti, accesso interno al gavone, interni originali perfetti. Vendo per inutilizzo

Cell. 347.2429620 (Claudio)

Euro 16.500,00

■ **MC LOUIS GLEN 430 W,** Ducato 2300 jtd 115 hp, immatricolato a Luglio 2006 con Km 60000, revisionato recentemente con i seguenti optional: vetri azzurrati, specchi retrovisori regolabili elettronicamente dall'interno, Asr, Abs., condizionatore in cabina, autoradio mp3, portabici - veranda, sensori parcheggio, scaletta per tetto, baule tetto, ruote termiche anteriori, rilevatori fumi - antenna teleplus, tv, lettore dvd mp3, decoder digitale terrestre 12 volt.

Cell. 349 6148172

E-mail info@pregnomodel.it

Euro 25.900,00 trattabili

L'USATO DI:



AMICO CAMPER
Località Birra 36,
Savignone (Genova)
Tel. 010.9642164
Fax 010.9760600

■ **GRANDUCA 66,** anno 2003, 2.8 TD, porta bici, pannello solare, autoradio, rivelatore fughe di gas, scambiatore bombole, riscaldamento supplement.

■ **AR GARAGE,** 2005, 2.8 jtd, veranda, autoradio. Ex noleggio.

■ **ELLIOT 5,** 2005, 2.3 jtd, autoradio. Ex noleggio.

■ **AR 7,** 2005, 2.8 jtd, autoradio. Ex noleggio.

■ **AR 255 P,** 2.3 jtd, autoradio. Ex noleggio.

■ **GRANDUCA 255P,** febbraio 2005, km 8.000, veranda, serbatoio supplementare, autoradio, rivelatore fughe di gas, porta con zanzariera.

■ **ELLIOT 1,** 05/2004, 2.3 jtd, km 9.000, veranda, antifurto, antenna tv, autoradio, rivelatore fughe gas, tenda separazione cabina, slitta tv, box doccia.

L'USATO DI:



GIOCARAVAN
Via Adriatica Nord, n.49
Senigallia - AN
Tel. 071.6609331
www.giocaravan.org
info@giocaravan.it

■ **RIMOR SUPER BRIG 678**
Meccanica: Ford Transit 2400 TD
Anno: 2002, km Percorsi: 60.000 km, prezzo: euro 29.500,00, posti letto 7, posti omologati 6

■ **MOBILVETTA ICARO S11**
Meccanica: Daily 35 C 15, anno dicembre 2003, km percorsi: 54.000 km, prezzo: 39.500,00 Euro, posti letto : 6, posti omologati 4.

■ **C.I. CARIOCA 30**
Meccanica: Ducato 1.900 Td, Anno: 1999, Km Percorsi : 87.300 km, Prezzo Affare: 16.500,00 Euro, Posti Letto : 6, Posti Omologati: 6, Data Inserimento: 2010-01-16, Veranda, portabici, portapacchi con scaletta, impianto cb, antifurto

■ **LAIKA ECOVIP 6.2**
Meccanica: Fiat Ducato 2.800 JTD, Anno: 2005, Km Percorsi: 78.650 km, Prezzo Affare: 33.900,00 Euro, Posti Letto : 4 Posti Omologati: 4, Data Inserimento: 2010-03-03. Veranda, portabici 2 posti, portamoto estraibile omologato, retrocamera con monitor, serbatoio supplementare, antenna tv con asta, oblò con ventola, riscaldatore supplementare in cellula, impianto stereo, radica cruscotto con inserti in alluminio, antifurto, staccabatterie, impianto cb

■ **RAPIDO 787 F**
Meccanica: Ducato 2.300 JTD Anno: 2007, Km Percorsi: 58.330 km, Prezzo Affare: 44.900,00 Euro, Posti Letto : 4 Posti Omologati: 4, Data Inserimento: 2010-01-16. Luce esterna, portamoto omologato, sospensioni al-ko, clima cabina, impianto stereo, maxi oblò panoramico, energy power.

vedi foto sotto



usato

cerco

■ **MANSARDATO RIMOR 2 R START 400,** su meccanica Nissan Trade 100 (3.0 TD) in buone condizioni generali e con documenti regolari. Cerco in Friuli Venezia Giulia e Veneto orientale. Spesa massima

Euro 8.000,00

Cell. 347 2253321 (Andrea)
autodidattaprimo@libero.it

L'USATO DI:



FDA AUTOCARAVAN
Via G. La Rocca, 3 - Catania
Tel. 095 492080
Fax 095 2245839
www.fdaautocaravan.it
e-mail: fda-sas@fiscali.it

PROMOZIONE PER L'USATO:
minimo acconto e 96/120 rate
con taeg a partire dal 5.51%

■ **CARAVAN INTERNATIONAL MIZAR 140**, Ducato 2,5TDI anno 1996 / 5 posti con tendalino, portabici, antifurto, autoradio, garantito 1 anno, con garanzia.

■ **LAIKA LASERCAR 590**, Ducato 2.5TDI, anno 92 ricondizionato con tappezzeria nuova, 6 posti con veranda, portabici, portapacchi, autoradio.

■ **ELNAGH MAGNUM 615 PLUS**, motorhome, Ducato 2,5TDI anno 91 / 5 posti, veranda, autoradio, antenna TV, generatore e condizionatore.

■ **C. I. RIVIERA 150**, Ducato 2,5TDI, anno 97/6 posti con veranda, autoradio, portabici, 2° serb, antenna Tv, con garanzia.

■ **DUERRE START 310**, Ford Transit 2,5/125cv - anno 2003 - 6 posti, tendalino, Clima motore, Flex pack, con garanzia.

■ **ELNAGH MARLIN 58**, Ducato - 1,9Td, anno 99, 6 posti, tendalino, autoradio, bagagliaia, portabici, antenna tv, serb. supplementare, con garanzia.

SEMINUOVI: garantiti con finanziamento a 120 rate con tasso fisso (tan 5 super agevolato)

■ **CRISTALL CHAMP A580** Ducato 2,8/127cv telaio AL-KO, aria condizionata, veranda, antenna TV, autoradio, garantito 1 anno.

■ **RIMOR SUPER BRIG 677TG**, Ford Transit 2,5Td - anno 2002, posti 6, tendalino, clima motore, flex pack, turbovent, clima cellula Dometic, serb. supplementare, bagagliaia.

■ **ARCA 4.8 SEMINTEGRALE**, Mercedes 316/156 cv con clima, anno 2003, 4 posti, tenda, autoradio, forno, antenna tv, kit wc speedy, inverter.

LE OCCASIONI DI:



LA FENICE SRL
via Torino, 10
37053 Cerea (Verona)
Tel. 0442.329199
Fax 0442 30266
Cell 340.7088510
www.lafenice.vr.it
e-mail: info@lafenice.vr.it

USATO

■ **C.I. CONTINENTAL 588** Mansardato, Ford Transit 2.5, anno 06/1991 **Euro 9.500,00**

■ **RIMOR SUPER BRIG 678** Mansardato, Ford Transit 125T350, anno 06/2004 **Euro 31.000,00**

■ **ELNAGH CLIPPER 20** Mansardato, Fiat Ducato 2.0 JTD, anno 10/2003 **Euro 25.500,00**

■ **HYMER HYMER CAMP** Mansardato, Fiat Ducato 2.5 TD, anno 1994 **Euro 16.500,00**

■ **JOINT J350GU** Mansardato, Fiat Ducato 2.0 JTD, anno 2003 **Euro 25.300,00**

■ **KENTUCKY ESTRO 4** Mansardato, Ford Transit 125T350, anno 02/2004 **Euro 31.800,00**

■ **LMC LIBERTY 6400** Mansardato, Fiat Ducato 2.5TD, anno 06/1990 **Euro 14.000,00**

■ **MILLER ALABAMA** Mansardato, Fiat Ducato 2.8 JTD, anno 03/2004 **Euro 31.000,00**

■ **MILLER UNIVERSITY OXFORD** Mansardato, Fiat Ducato 2.8 JTD, anno 04/2003 **Euro 29.500,00**

■ **MOBILVETTA LUNA** Mansardato, Fiat Ducato 1.9 TD, anno 02/2002 **Euro 18.900,00**

■ **MOBILVETTA ARCOBALENO** Mansardato, Iveco Daily 35S11, anno 2000 **Euro 23.000,00**

■ **RIMOR UNICO** Mansardato, Ford Transit 2.5, anno 1992 **Euro 11.900,00**

■ **RIMOR UNICO** Mansardato, Ford Transit 150L2.5TD, anno 03/1997 **Euro 19.900,00**

■ **RIVIERA GT** Mansardato, Fiat Ducato 2.8 i.d.TD, anno 03/1999 **Euro 27.500,00**

■ **F.A.B. MONESCOCCA** Motorhome, Fiat Ducato 2.5TD, anno 1991 **Euro 21.500,00**

■ **MOBILVETTA EUROYACHT 140** Motorhome, Fiat Ducato 2.5 TDI, anno 1997 **Euro 24.500,00**

■ **ADRIA UNICA B462PH** Roulotte, anno 03/1996 **Euro 7.000,00**

L'USATO DI:



CONERO CARAVAN srl
ANCONA: S.S. 16 Km 309,700
Loc. Aspio Terme - Camerano (AN) - Tel. 071 95559
S. BENEDETTO DEL TRONTO
Via Isola, 5 - Loc. Centobuchi - Montepandone (AP) - Tel. 0735 654109

■ **ADRIA CORAL 670 DK**, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 7 posti

■ **ADRIA CORAL 650 DS**, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 4 posti

■ **CHALLENGER 172**, anno 2003, Ford Transit 2.4 TD 135 CV, 7 posti

■ **CHAUSSON FLASH 3**, anno 2007, Ford Transit 2.0 TD 125 CV, 6 posti

■ **ELNAGH DORAL 114**, anno 1999, Ford Transit 2.5 TD, 7 posti.

■ **ELNAGH MARLIN 59**, anno 2000, Ducato 2.8 JTD, 5 posti

■ **ELNAGH JOXY**, anno 2002, Ducato 2.8 JTD, 7 Posti.

■ **HYMER B 614**, anno 2005, Ducato 2.8 JTD 146 cv, 4 Posti

■ **LAIKA ECOVIP 6**, anno 1999, Iveco Daily 2.8 TD, 7 posti.

■ **LMC LIBERTY START**, anno 2007, FORD 2.5 TD - 138 CV, 7 posti.

■ **MOBILVETTA SKIPPER**, anno 1996, Ducato 1.8 JTD, 5 posti

■ **MOBILVETTA EURO-YACHT 190**, anno 2000, Ducato 2.8 JTD, 5 posti.

■ **MOBILVETTA ICARO S 10**, anno 2000, IVECO 2.8 TD, 7 posti.

■ **RIMOR UNICO**, anno 1998, FORD 2.5 TD, 6 posti.

■ **ROLLER TEAM GARAGE P**, anno 2005, Ducato 2.3 JTD, 4 posti

EX NOLO
■ **CARADO A 366**, anno 2009, Ford 2.4 TDi, 7 posti

■ **ELNAGH BARON 37**, anno 2009, Ducato 2.3 Multijet, 6 posti

■ **ELNAGH BARON 120**, anno 2009, Ducato 2.3 Multijet, 4 posti

■ **GIOTTILINE TERRY 45**, anno 2009, Ducato 2.3 Multijet, 6 posti

Le pagine dell'usato

L'USATO DI:



OROBICA CAMPER Srl
Via Ambrosioni, 2 - 24048
Treviolo Bergamo
Tel. 035693329
Fax. 035694724

■ **LAIKA ECOVIP 2.1 TW**, del 2004 - Iveco Daily 2800 jtd - 6 posti letto - garage volume variabile- triogas - inverter - tendalino - portabici - Trattativa privata in sede - occasione splendida - vendita da cliente.

■ **ADRIA TWIN**, del 2004 - Ducato 2300 Jtd, 115 Cv, 4 posti, climatizzatore, chiusura centralizzata, gradino elettrico, impianto radio CD, bombolone GPL, portabici 2 posti, frigorifero trivalente, tenuto magnificamente. Trattativa privata in sede.

■ **JOINT E 33**, anno 2005, Ducato 2.0, 15.000 km, turbovent, tendalino, portabici, autoradio Mp3, doppia batteria, pannello solare, scaletta esterna, antenna satellitare Teleco 65 cm. Ottimo affare, posti 4. Trattativa privata in sede.

■ **BENIMAR EUROPA 6000**, del 2001 Ducato 2,8 jtd , 38000 km., dinette posteriore, dinette centrale e matrimoniale mansarda, antifurto elettronico - meccanico, clima motore, pannello solare, porta con zanzariera, generatore 2,5 kw, climatizzatore cellula, porta moto estraibile, forno microonde 12v, retrocamera, ammortizzatori Al-ko, riscaldamento acqua, radio, veranda. Stupendo. Posti 6. Trattativa Privata in sede.

■ **AUTOROLLER 3D**, del 2003 - Ducato 2000 JTD , pannello solari, antenna televisore, antifurto, triogas, gancio traino, impianto radio, portabici, veranda, Inverter, doppio serbatoio, supporto tv estensibile, sempre rimessato coperto. Km 32000 - Posti 6. Trattativa Privata in sede.

■ **ELNAGH BIG MARLIN**, del 2002 - Ducato turbodiesel 2.8 JTD Fiat, Letti a castello posteriori, Bagno con doccia separata e wc thetford, Gavone esterno grande con portellone, Balestre maggiorate, Riscaldatore supplementare, Porta pacchi, Bagagliaia per sci, Antifurto perimetrale e volumetrico, triplo serbatoi inox, portabici, moquette cellula, Veranda, Auto-radio, Cunei, Posti 7 - Trattativa Privata in sede.

Attenzione alle multe ai semafori e nelle zone a traffico limitato

Un nostro gentile lettore ci ha inviato la Sua testimonianza

Siamo riusciti a scoprire le illegalità e gli abusi commessi da molti Comuni che affidano a ditte private la gestione dei verbali e prendono soldi ai cittadini. Prima di pagare una multa leggete qui. E inorridite.

Migliaia di decine di migliaia, forse molte di più. Non sappiamo quanti siano i verbali, falsi e illegittimi spediti ad altrettanti cittadini da ditte private, incaricate dai Comuni di svolgere tutte le pratiche. La legge è perentoria: consente al privato di effettuare solo l'opera di trascrizione dei verbali. E non quella dell'accertamento (per esempio, se la violazione è stata effettivamente commessa, oppure se la corrispondenza fra il veicolo fotografato dall'apparecchiatura e la targa indicata nel verbale sono corretti). Né quella di effettuare la notifica, che deve invece avvenire per consegna diretta all'interessato da parte dell'ufficiale accertatore o dal comando di polizia direttamente all'ufficio postale. E non consente neppure

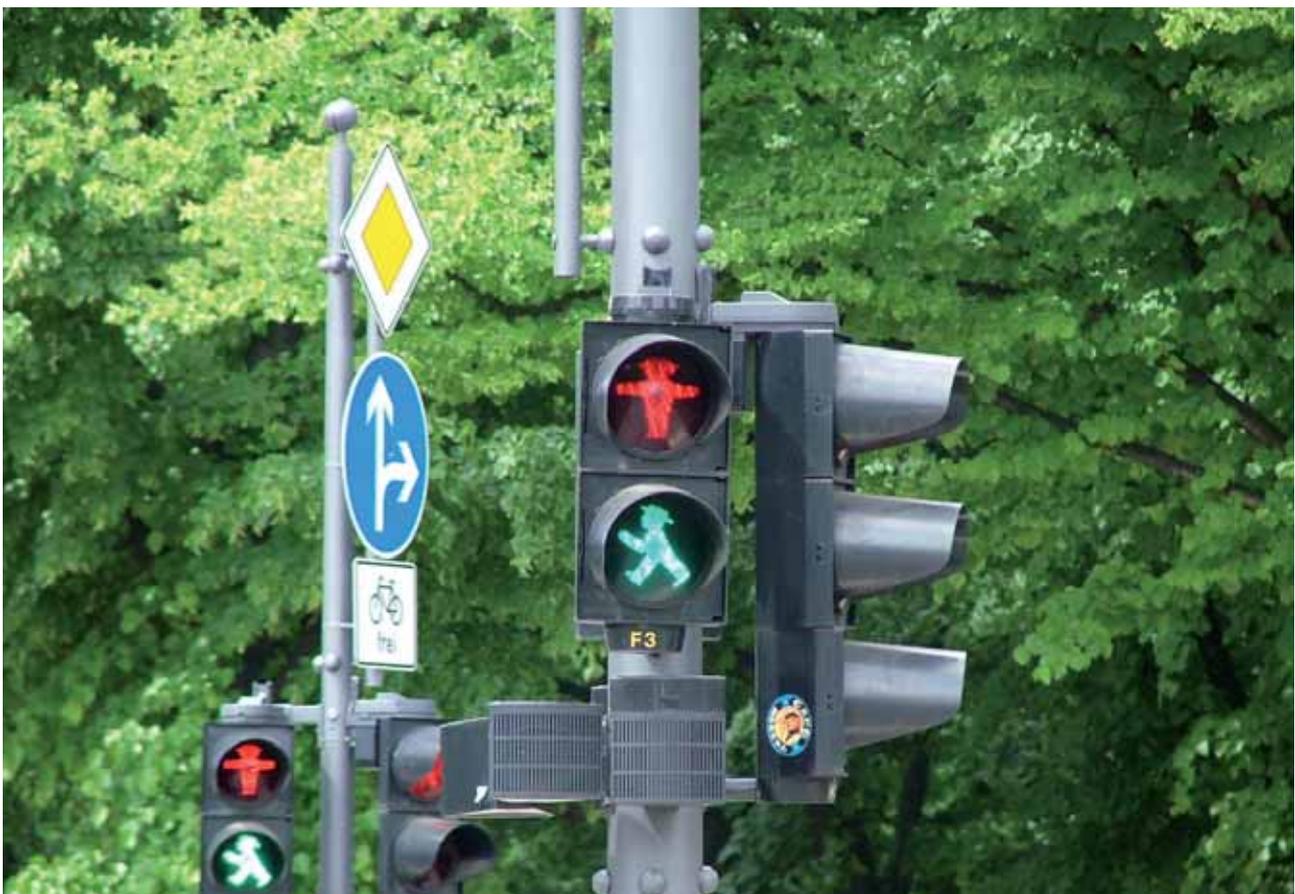
al privato di riscuotere i soldi delle multe per conto del Comune o del comando di polizia.

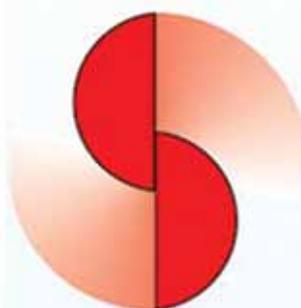
Al contrario, in Italia si sta scoprendo una palude melmosa nella quale neppure la magistratura riesce a farsi strada.

A novembre mi viene recapitato un verbale, dice che il 10 settembre scorso, con la mia vettura, targata-----, sono entrato in Parma attraverso un varco elettronico ZTL, senza esserne autorizzato. Sanzione: 84,44 euro, da pagare con l'apposito bollettino. La targa corrisponde a quella di una mia vettura. Contro i miei movimenti registrati nella mia agenda e constatato che, effettivamente, sono passato per Parma, ma il giorno 9 settembre e non il 10. Poi non sono entrato in città, ho solo viaggiato in autostrada e ne conservo gli scontrini. Il giorno 10 ero invece a Parigi per lavoro, e possiedo la documentazione dei voli effettuati. Poi ricordo che il viaggio non lo fatto con la vettura piccola, ma con un'altra più grande,

con targa diversa. La piccola era chiusa in garage. Certo qualcuno può averla rubata, usata per fare un viaggio di un centinaio di chilometri sino a Parma, commettere l'infrazione e poi riporla in garage. Tutto verosimile e colpevolizzante. Stavo per soccombere e pagare gli 88,44 euro richiesti, per non imbarcarmi in un lungo e difficile contenzioso, dalla parte del più debole. Poi chiedo aiuto ad un amico avvocato.

L'occhio cade sul modello di vettura accertato dal verbalizzante: "Automobile Peugeot PN8HT". Come ha fatto il vigile a conoscere il numero di omologazione di una vettura della quale non ha indicato il modello? Come ha fatto a scrivere "automobile" in francese? Sta a vedere che lui non ha accertato questi dati, ma qualcuno li ha chiesti per lui, alla Motorizzazione, senza neppure guardare le foto. E la Motorizzazione gli ha risposto con le sue sigle di omologazione.





Claudio D'Orazio

Assicurazioni

**una faccia pulita
per un'assicurazione
trasparente**



l'assicurazione per i camperisti, studiata da un camperista!

Il titolare D'orazio Claudio Domenico "Impresa preponente" Carige Assicurazioni S.p.A. iscritto in data 1 febbraio 2007 con numero di iscrizione A000008089 alla sezione A del Registro Unico degli Intermediari assicurativi e riassicurativi, esercitando la sua attività in:

Agente generale dell'impresa:

**Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31
60131 Ancona
Tel. 071 2905040 - 071 2863911
Fax 071 2901271 - 071 2915508

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE

info@claudiodorazio.it - **www.claudiodorazio.it**

come raggiungerci con il navigatore satellitare GPS



N. 43.57417°
E. 13.50545

Sembra facile telefonare

Ci mettiamo in moto per chiedere la visione della targa. Sembra facile, ma il verbale non ci è pervenuto dal Comando di polizia locale - servizio notificazioni -, come stampigliato nella carta, ma da una società privatistica (Parma Gestione Entrate Spa, probabilmente a capitale misto). Passiamo ore al telefono prima di riuscire a entrare nei meandri dei "digi 1 se...", "digi 2 se..." e trovare la linea libera. Alla fine siamo ascoltati da una cortese impiegata - non un vigile accertatore o del servizio notificazioni - che estrae la foto dal suo archivio e candidamente ci comunica che né la targa, né la marca del modello corrispondono alla nostra vettura. Evviva! Chiediamo allora di conoscere come ha fatto il vigile accertatore, matricola ----- della Polizia municipale di Parma, a scrivere (e a scoprire) che a quella targa corrispondeva un veicolo Peugeot, mentre dalla foto appare tutt'altro modello. "Non deve chiederlo a me, ma al Comando dei vigili".

Riusciamo a parlare con il responsabile divisione Polizia amministrativa. "Il problema nasce perché l'Amministratore ha scelto di affidare a ditte esterne l'intero iter per l'accertamento, la compilazione e la notifica dei verbali. Noi vigili non abbiamo il controllo della filiera e temiamo che gli errori possano essere tanti. Comunque, entro pochi giorni spediremo comunicazione dell'avvenuto annullamento del verbale".

Che, in effetti, giunge entro una settimana, redatto solennemente dal Comune di Parma e non già da Parma Gestione Entrate. Trascorrono pochi giorni e altri amici ci telefonano di aver ricevuto verbali di passaggio in città dove non sono



mai stati. Leggiamo che a Padova 10 cittadini hanno proposto un'azione giudiziaria contro un Comando di polizia per aver ricevuto verbali di violazioni mai compiute. Apriamo un'inchiesta. Accertiamo che sono oltre un centinaio le società private fatte nascere direttamente o indirettamente dagli amministratori comunali per "esternalizzare" alcuni servizi dei Comandi di polizia. Il più importante e remunerato dei quali è quello di visionare le immagini fotografiche o televisive degli autovelox, dei semafori e delle ZTL, di ricavare la targa, di ottenere dai registri del PRA o della Motorizzazione il nome e l'indirizzo del proprietario e poi di spedire il relativo verbale. La remunerazione di tale opera, che fatta in via elettronica richiede meno di due minuti di lavoro - quindi non costa più di 5,00 euro, raccomandata compresa

-, ha ormai raggiunto livelli stratosferici. Al punto che viene addebitata 14,44 euro da "Parma Gestione Entrate", ma certi Comuni esosi arrivano a chiedere anche 17,00 euro, esattamente l'intero l'importo della sanzione per divieto di sosta di non molti anni fa. Da notare che questi importi sono approvati e deliberati dai Comuni (non dai vigili) e si calcolano su tutti i verbali spediti e non solo su quelli che vanno a buon fine (che in media sono meno del 40% del totale). Quindi rendono evidente un interesse diretto di tali ditte private a spedire il maggior numero possibile di verbali, anche a vanvera, anche cosparsi di errori. E un interesse economico indecoroso delle amministrazioni comunali a far installare macchinette elettroniche, pagate a provvigione sul fatturato, in barba e spregio della legge.

Dopo aver visionato due volte

Le macchinette elettroniche hanno moltiplicato negli ultimi sette anni il numero delle contravvenzioni. Dai nostri calcoli siamo ormai arrivati a superare i 20 milioni di verbali, che dovrebbero fruttare alle società intermediarie una cifra annua attorno ai 300 milioni di euro. Di certo sappiamo che oggi i Comuni, detratte queste gigantesche provvigioni, ricavano dalle sanzioni stradali oltre il 20% di tutti i loro introiti (Tosap, Ici e altre imposte comprese). La sicurezza stradale non c'entra, questa è una vera e propria tassa-roulette, che distrugge ricchezze e disgusta il cittadino.

La nostra storia ha ancora un seguito, peggiore. Siamo a Milano, all'ufficio stampa della Peugeot, a novembre, e

raccontiamo quanto accaduto al collega, a Parma, pochi giorni prima: "Bisogna dubitare sempre dei verbali che non indicano un vero nome del modello, ma semplicemente una sigla di omologazione", raccomandiamo.

L'ufficio stampa Peugeot gestisce un parco vetture di decine di auto e riceve verbali per svariate decine di migliaia di euro all'anno. Sul tavolo ci sono alcuni verbali arrivati nella giornata: in uno, vengono richiesti 211,00 euro per un passaggio col rosso nel Comune di Gaggiano (MI), più la sottrazione di sei punti dalla patente e altre 263,00 euro qualora non si comunichi entro 60 giorni il nome di chi guidava. Nella notifica, al posto del modello, c'è la scritta: "Automobile Peugeot OURHE8". Puzza di bruciato.

Veloce indagine: quella macchina era ferma in Concessionaria a Trento dalla settimana precedente. Il verbale è redatto da un sedicente Servizio notificazioni del Consorzio Fontanili - Polizia Locale. Non c'è un numero di telefono al quale rivolgersi, ma un sito, e reca la firma del vigile (omissis), matricola n.---- del Comune di Gaggiano, che afferma di aver compilato il verbale "dopo aver visionato la doppia documentazione videofotografica". Lo stesso vigile attesta, sul retro, che il verbale è stato spedito mediante lettera raccomandata dall'ufficio postale di Rimini. Altra puzza di bruciato. Perché alcuni Comuni a sud di Milano fondano un Consorzio che poi fa spedire i verbali dall'ufficio postale di Rimini?

CAMPER

MAGAZINE



il primo e più importante programma televisivo italiano dedicato al turismo in movimento

Camper Magazine va in onda



SKY

• DIFFUSIONE SATELLITARE IN CHIARO

SAT 8
can. 859

MEDITERRANEO SAT
can. 842

MOTORI TV
can. 884

TELECOLORE
can. 849

STUDIO 100 SAT
can. 925

• PORT TV
IL NETWORK DEI PORTI E DEL MARE
per la programmazione di tutte le regioni dove viene irradiato il segnale, collegarsi al sito www.porttv.it

• DIFFUSIONE DIGITALE TERRESTRE

• CAMPANIA
TELEVOMERO
MERCOLEDÌ ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

NAPOLITIVU
SABATO ORE 13.03;
REPLICHE: MERCOLEDÌ ORE 07.30
E VENERDÌ ORE 20.25

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA
MARTEDÌ ORE 22.30
REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO
LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICA
DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVU AVELLINO
SABATO 22.30
DOMENICA 19.00

RETESEI
(AVELLINO E BENEVENTO)
MERCOLEDÌ ORE 19.30; VENERDÌ
ORE 23.50; DOMENICA 08.50

MOLISE
TELEMOLISE
LUNEDÌ ORE 22.30 MERCOLEDÌ
ORE 11.30 VENERDÌ ORE 12.00

MARCHE
TV CENTRO MARCHE
MARTEDÌ ORE 24.00; REPLICA
VENERDÌ ORE 13.00

LAZIO
RETE ORO
MERCOLEDÌ ORE 23.30

TOSCANA
8 TOSCANA
* (ITALIA 7)
VENERDÌ ORE 01.00 REPLICHE:
SABATO ORE 06.30 DOMENICA
ORE 08.30 - 13.30
* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

RETE 37* (ITALIA 7)
MARTEDÌ ORE 06.00 E MERCOLEDÌ
ORE 03.00
* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

TOSCANA-LIGURIA
TELERIVIERA
GIOVEDÌ ORE 17.45
REPLICA SABATO ALLE ORE 20.00

EMILIA ROMAGNA
VIDEOMODENATELESTAR
SABATO ORE 24.30 REPLICHE
DOMENICA ORE 23.15
LUNEDÌ ORE 18.30
* (EMITTENTE COLLEGATA A
TELERADIOCITTA')

EMILIA ROMAGNA
TRC - TELERADIOCITTA'
MERCOLEDÌ ORE 13.30

EMILIA ROMAGNA
TELEREGGIO
MARTEDÌ ORE 10.00 E ORE
17.10
REPLICHE:
VENERDÌ ORE 24.00
SABATO ORE 15.40

LOMBARDIA
(BRESCIA E PROV.)
SUPERTV
MERCOLEDÌ ORE 15.00
REPLICA DOMENICA ORE 12.00

LOMBARDIA
(Como-Sondrio-Lecco)
TELEUNICA
VENERDÌ ORE 16.30
DOMENICA ORE 12.00

PIEMONTE
TELECUPOLE
SABATO ORE 11.00; REPLICA
LUNEDÌ ORE 18.00

FRIULI E TRENTINO
TELEQUATTRO
DOMENICA ORE 14.00
LUNEDÌ ORE 11.30

VENETO
EDEN TV
LUNEDÌ ORE 21.30
REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 12.10
SABATO ORE 19.30

PUGLIA
STUDIO 100
LUNEDÌ ORE 18.35

ANTENNA SUD
SABATO ORE 13.30 REPLICA
DOMENICA ORE 13.30

CALABRIA
REGGIO TV
MARTEDÌ ORE 22.15
IN REPLICA:
GIOVEDÌ ORE 11.00 E SABATO
ORE 17.35

RETE 3
LUNEDÌ ORE 21.00; REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 09.00 E MERCOLEDÌ
ORE 02.00

SICILIA
TELEVALLO
MARTEDÌ ORE 10.30
MERCOLEDÌ ORE 13.00
VENERDÌ ORE 21.00
DOMENICA ORE 23.00

Village for all sponsor de "I diritti solcano l'oceano"

Il progetto intrapreso dallo Spirito di Stella; Village for all è orgogliosa di partecipare e di esserne sponsor tecnico: ne condivide i principi che stanno alla base e quelli che si vogliono diffondere tramite la sua realizzazione. Una eccezionale traversata oceanica partita il 9 dicembre da La Spezia alla volta di Miami, con tappa a Tenerife, nelle Isole Canarie, e a Martinica, nell'Arcipelago Caraibico. Il catamarano senza barriere "lo Spirito di Stella" attraversa l'oceano per promuovere e diffondere la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone

con disabilità e il Manifesto del Turismo Accessibile, portandone i concetti fondamentali stampati sulle vele. Il progetto è caratterizzato da sostenibilità etica e ambientale, promuovendo diverse ricerche anche in campo medico-scientifico. Con tutte queste azioni si vuole trasmettere anche un forte messaggio di uguaglianza e inclusione. Per essere sempre aggiornati sulle tappe del viaggio de "I diritti solcano l'oceano" e avere informazioni più dettagliate, visitate il nostro sito www.villageforall.net oppure il sito de Lo Spirito di Stella: www.lospiritodistella.it



V4A e HSA insieme per un 2011 a tutta immersione

Con l'arrivo del 2011 nasce una nuova ed importante collaborazione: Village for all e HSA si impegnano a promuovere attività sportive e culturali all'interno dei Villaggi V4A. HSA - Handicapped Scuba Association, è l'associazione nazionale che da più di trent'anni realizza attività subacquee e natatorie per persone con disabilità. Le due organizzazioni sono da sempre volte alla promozione dello sport e del turismo per tutti e hanno gli stessi fini sociali e culturali: questa sintonia di opere e di intenti ha portato ad avere la disponibilità, per i Villaggi affiliati al network di Village for all, di un cospicuo gruppo di professionisti come guide, accompagnatori ed istruttori subacquei.

Turisti, esperti e curiosi potranno quindi trovare finalmente un servizio di qualità in perfetta sicurezza che permetterà loro di conoscere il mondo marino e lacustre senza nessuna limitazione, con la possibilità di praticare discipline sportive come la subacquea, il nuoto, lo snorkeling e l'osservazione dei fondali. V4A e HSA insieme nel superamento delle barriere fisiche e culturali per la creazione di un orizzonte sempre più ampio, in grado di soddisfare desideri, aspettative, e di regalare emozionanti sorprese con esperienze uniche!



Village for all, via Ravenna 784 - 44100 Gaibanella - FE - Presidente: Roberto Vitali
 fax 0532 719036 - info@villageforall.net - www.villageforall.net
 È on line il nuovo portale di Village for all in 5 lingue. Sono già attivi italiano,
 inglese, spagnolo, tedesco e olandese, a breve sarà attiva anche la lingua francese.

Solo con TURIT



prezzo abbonati
TURIT
10€
prezzo non abbonati: 18 €
anzichè 25€



Sconti e ingressi gratuiti in più di 1500 strutture

MondoParchi, divertimento e risparmio garantiti! Il primo circuito del tempo libero e del divertimento per tutta la famiglia. Oltre 1500 strutture ed un grande risparmio: con la MondoParchi FamilyCard i ragazzi fino ai 13 anni hanno l'accesso gratuito e illimitato per un anno, oltre a tantissimi vantaggi!

Acquistare è semplicissimo

- **On line:** connettiti al sito www.mondoparchi.it, clicca su acquista ed inserisci il codice sconto **MPTURIT10** nel campo codice sconto e premi ricalcola

- **Tramite Bonifico Bancario:** compila con i tuoi dati il tagliando sottostante e spedisilo via Fax al numero 02 93650198 unitamente alla copia del pagamento

Jakala eBusiness srl

via Tenca 14 20124 Milano,

Banca di appoggio: Banca Sella

IBAN IT28 Q 03268 01605 052850880051

Causale: Turit

DATI DI UNO DEI GENITORI (scrivere in stampatello)

CODICE FISCALE
obbligatorio

Nome

Cognome

Indirizzo

Località

CAP

Prov.

Tel.

E-mail

Sesso

M

F

Data di nascita

/

/

/

Quantità

informativa ai sensi dell'articolo 13 D.Lgs. 196/2003. I dati personali saranno raccolti e trattati nel rispetto delle norme di legge per tutti gli adempimenti connessi alla piena attuazione del rapporto e per l'invio di comunicazioni di natura promozionale. In qualsiasi momento sarà possibile chiedere la modifica dei dati forniti o la cancellazione, scrivendo a: Jakala eBusiness s.r.l. - Via C.Tenca, 14 - 20124 Milano.

1002

Firma



Con il patrocinio



Con la collaborazione di



Rally® dell'Amicizia

Zmar, 29 Aprile - 2 Maggio 2011



Eco Camping Resort & Spa Zmar

Odemira - Portogallo
www.zmar.eu

Piscina coperta con onde.
Piazzole dall'ampiezza di circa 90mq.
per caravan, autocaravan, tende ed autotende; tutte dotate di allacciamento alla corrente elettrica.



Possibilità di prolungamento di soggiorno e scelta itinerari turistici con consulenza Direzione Zmar.



info: Confedercampeggio / Calenzano (FI) - Italy

Tel: +39055882391 - Fax: +390558825918 / email: segreteria@federcampeggio.it

Confederazione Italiana Campeggiatori, via Vittorio Emanuele 11 - 50041 Calenzano (FI)
tel. 055.882391 - fax 055.8825918
e-mail: segreteria@federcampeggio.it - sito internet: www.federcampeggio.it

Anno nuovo - ACTItalia nuova

A.C.T.Italia chiude un ciclo di gestione triennale in un crescendo di risultati positivi in termini di attività, d'iniziativa e di collaborazione tra club. Nel 2008 a Teramo fu eletta una compagine, rilevata poi unita ed operosa, molto ben distribuita sul territorio nazionale, tanto che ognuno dei consiglieri ha potuto assumersi il coordinamento di una propria zona di influenza territoriale.

Nei confronti di produttori, commercianti, case costruttrici (di mezzi e componenti), testate giornalistiche, assicurazioni, Amministrazioni pubbliche e private, la Federazione Nazionale A.C.T.Italia ha saputo tenere alto il proprio punto di vista, senza remore, né reticenze, ponendosi come credibile portavoce dei bisogni degli utenti.

Da tutto ciò è conseguito il consolidamento dell'auspicato spirito di appartenenza all'A.C.T.Italia da parte degli affiliati, che hanno avuto il merito di saper cogliere la proposta innovativa, moltiplicandola a loro volta, per far raggiungere alla Federazione numeri significativi.

La Federazione ha portato alta la bandiera su temi qualificanti come: la sicurezza stradale, la sicurezza dei veicoli ricreazionali e la necessità di educare l'utente verso comportamenti evoluti e responsabili per se stessi e per gli altri.

Le finalità prefissate a Teramo, di diventare una Federazione, orientata all'etica della mobilità, e di porsi come centrale di aggregazione a servizio del campeggiatore, sono obiettivi perseguiti, anche se rimane molto da fare in tema di sinergia tra organismi nazionali di settore e di sensibilizzazione verso i campeggiatori non ancora organizzati.

In questi tre anni di gestione A.C.T.Italia ha difeso il turismo itinerante da attacchi da parte di amministrazioni miopi ed ha ampliato le opportunità per i Campeggiatori Turistici, sottoscrivendo importanti protocolli d'intesa con organismi affini e collaterali, con l'unico scopo di migliorare le opportunità a favore di tutto il settore.

Altra azione virtuosa intrapresa e curata con attenzione, riguarda la difesa delle



Il Presidente FICC Joao Pereira premia Zaffina per il 60th FICC YOUTH RALLY a Roma

peculiarità dei Club affiliati, presi di mira con sortite di tipo normativo e fiscale, che potrebbero intaccare la spontaneità dei Club e lo spirito originario di solidarietà civile, di promozione sociale, di praticanti del "camperismo" inteso come sport.

In ambito internazionale La Federazione Nazionale A.C.T.Italia ha partecipato attivamente alle Assemblee generali della Fédération Internationale de Camping et de Caravanning (FICC) in Corea del Sud nel 2008, in Inghilterra nel 2009 ed in Croazia del 2010.

A Roma, nella settimana di Pasqua 2010, si è svolto il 60th FICC YOUTH RALLY, che ha visto l'afflusso di giovani campeggiatori, provenienti da ogni parte del mondo, accolti da un'ospitalità istituzionale di prim'ordine (Presidenza della Repubblica, Camera dei Deputati, Senato della Repubblica, Ministro del Turismo, Ministro della Gioventù, Regione, Provincia, Comune). In questo triennio, inoltre, si sono svolti anche i tradizionali "Rally Europa", che hanno portato molti mezzi all'estero.

I programmi italiani di A.C.T.Italia sono stati apprezzati per l'originalità e per la coesione che si instaura tra i Club di ogni

regione, invitati a concertare un tour federale aperto a tutti gli affiliati. Quello della Sicilia di fine anno 2009 è rimasto memorabile, così come quello del Veneto, che ha accolto l'Assemblea generale del 2010. Stiamo lavorando per organizzare quanto prima la festa nazionale A.C.T.Italia ed è stato già messo a punto il tour della Toscana, dal 9 al 17 aprile p.v., la cui organizzazione è stata affidata ai Club A.C.T.Italia di questa stupenda regione a cui seguirà quello della Sardegna nella settimana di Pasqua.

Dopo le ultime assemblee, tenutesi nella sala consiliare del Comune di Teramo, nel Maschio Angioino del Comune di Napoli, nella Villa Widmann-Foscari, del comune di Mira (Venezia), il 16 aprile p.v. saremo ospiti del Comune di San Gimignano (SI), che ci ha messo a disposizione il prestigioso Teatro dei Leggeri, per ospitare l'Assemblea Nazionale della Federazione. Pertanto, anno nuovo - A.C.T.Italia nuova, per infondere al settore intero la voglia di perseguire con convinzione la difesa e lo sviluppo dello spirito del Campeggiatore turistico, assistendolo ed opportunamente informandolo.

Pasquale Zaffina

Il nuovo sito di Gest Camp Market

Gest Camp Market srl, agente per l'Italia di alcuni tra i più importanti marchi europei di camper, caravan, case mobili e verande, rinnova la sua presenza sul web con un nuovo sito, ricco di informazioni e contenuti e costantemente aggiornato

Il nuovo sito, raggiungibile all'indirizzo www.gestcamp.com è stato pensato per offrire informazioni e servizi tanto agli utenti o visitatori privati, quanto a quelli professionali. Il progetto ruota intorno ai 12 marchi di camper, caravan, case mobili e verande dei quali Gest Camp Market è agente per l'Italia. Una colonna posta a destra propone 12 bottoni collegati ad altrettante pagine che si comportano come mini siti indipendenti. Ogni brand ha una propria pagina introduttiva che illustra, in sintesi, la storia e gli elementi caratterizzanti del marchio e dei prodotti. Qui vi è anche una galleria fotografica che offre uno "slideshow" animato (le animazioni sono diverse per ogni pagina) con immagini ambientate dei veicoli ricreazionali appartenenti a quel marchio. Vi sono, normalmente, quattro menu: Presentazione che rappresenta la pagina di accoglienza; Concessionari che consente di ricercare il concessionario più vicino al proprio domicilio grazie a un sistema che sfrutta le mappe offerte da Google Maps; Pressroom che contiene una rassegna stampa sfogliabile con il sistema di "Flip Pages" e che raccoglie gli articoli apparsi su giornali e webmagazines; Cataloghi che permette di effettuare il download di cataloghi e documenti tecnici in italiano.

Graficamente il sito presenta uno sfondo che raffigura un paesaggio visto attraverso la finestra di un veicolo ricreazionale. Su questo accattivante tema, che cambia secondo le stagioni, si appoggiano, in semitrasparenza, tutti i contenuti del sito. Sulla home page, dedicata alla presentazione del sito campeggia la scritta: "Il viaggio è più importante della meta", una frase che sintetizza il pensiero dei titolari di Gest Camp Market, da 26 anni impegnati nel mercato dei veicoli ricreazionali e attenti osservatori del fenomeno del turismo itinerante. Non manca una sezione News, raggiungibile direttamente dalla home e aggiornata periodicamente con tutte le notizie che riguardano i brand distribuiti.

CBE entra nella nautica

CBE, azienda leader nell'ambito degli equipaggiamenti elettrici ed elettronici per il settore caravaning, espande la sua attività al settore nautico con la fornitura di pannelli di controllo al celebre cantiere Sessa Marine.

Dopo aver conquistato un'indiscussa posizione di leadership nel settore dei veicoli ricreazionali, CBE guarda con interesse al settore della nautica, un comparto che presenta molti punti in comune con quello del caravaning. Da oltre 35 anni l'azienda con sede a Trento si propone come partner progettuale di costruttori di camper e caravan di tutto il mondo, elaborando soluzioni personalizzate che coinvolgono tutti gli aspetti degli impianti elettrici di bordo: dai pannelli di comando, ai quadri di distribuzione, dai caricabatteria, alle sonde, prese, interruttori finanche al completo cablaggio del veicolo. I criteri progettuali e produttivi si fondano su alcuni valori imprescindibili: la sicurezza, la qualità dei materiali, l'affidabilità delle apparecchiature e il rispetto di tutte le normative internazionali. Tutto questo senza perdere mai di vista gli aspetti pratici che coinvolgono la clientela: semplicità di utilizzo per gli utenti finali e riduzione dei tempi e costi di assemblaggio per gli allestitori.

Il battesimo nel settore nautico è avvenuto con il gruppo Sessa Marine che all'ultimo salone nautico di Genova ha presentato il nuovo C35 Sport-Coupé, evoluzione del C 35 (uno dei più grandi successi della storia del cantiere milanese con più di 500 esemplari venduti in 10 anni).

«È un eccellente inizio e una sfida stimolante - dichiara Dorian Sosi, direttore commerciale del mercato Italia - il percorso che abbiamo intra-

preso con il cantiere Sessa Marine ci offrirà l'opportunità, in futuro, di esportare anche nel settore nautico la raffinata tecnologia che appartiene ai nostri prodotti». CBE ha realizzato per Sessa Marine un pannello di comando che riproduce l'estetica e le funzionalità di quello precedente, ma ne ha industrializzato il processo produttivo. I cablaggi del pannello sono costruiti direttamente da una delle unità produttive di CBE e rispettano gli elevati standard qualitativi che caratterizzano la società trentina. Il pannello di comando del C35 Sport-Coupé integra un'autoradio, gli interruttori magneto-termici dell'impianto a 12 e a 220 Volt, e due indicatori di livello dell'acqua potabile e delle acque reflue. Una doppia fila di interruttori permette poi di comandare luci, frigorifero, pompe (dell'acqua potabile, del wc, del serbatoio di recupero, di sentina), boiler, forno elettrico, prese di corrente, carica batterie e utenze ausiliarie. «Il pannello fornito a Sessa Marine non contiene display digitali né elettronica sofisticata. È un sistema tradizionale, tutto analogico, che comanda le utenze dell'imbarcazione e gestisce l'impianto elettrico. «È un progetto che non ha i contenuti tecnologici che proponiamo normalmente al settore dei veicoli ricreazionali - dice ancora Dorian Sosi - ma che rispetta una precisa esigenza del cliente in termini di continuità con il prodotto precedente, ferme restando la qualità e l'affidabilità delle nostre realizzazioni. Con questo grande cantiere italiano speriamo di avere l'occasione di sviluppare anche prodotti più complessi che sfruttino le straordinarie potenzialità offerte dal digitale e dai componenti con microprocessore».

Stagione 2011: buone prospettive per la **Hobby**

La tendenza è di nuovo positiva, per il settore caravan in generale e per la Hobby in modo particolare. Questo risultato non tiene conto solamente dei dati delle immatricolazioni e della produzione nel 2010, ma anche del grande interesse riscontrato in occasione delle fiere nazionali e internazionali dedicate al turismo all'aria aperta. Già durante il Caravan Salon di Düsseldorf, Hobby ha dimostrato di essere in testa alla classifica delle vendite, con un brillante incremento del 15% rispetto all'anno precedente. Un risultato che ha raggiunto grazie alle cinque linee di caravan, Hobby Classic Prestige, Excellent e De Luxe come modelli di

punta e le new entry La Vita bionda e La Vita veneto, che progressivamente hanno riscosso un notevole successo tra i camperisti europei. In totale i clienti Hobby possono così scegliere tra 51 modelli di caravan. L'offerta globale spazia dai rimorchi abitabili compatti dedicati all'intera famiglia, fino ad arrivare ai modelli di dimensioni maggiori. La grande varietà e l'ottimo rapporto prezzo-qualità, da anni sono gli elementi principali che hanno più volte assicurato il primo posto del marchio tedesco in quanto leader nel settore caravan. Con oltre il 40% di quote nel mercato tedesco, il gruppo Hobby si trova al primo posto nelle statistiche

relative alle immatricolazioni di VR. E nei paesi vicini la situazione è molto simile. Per la Hobby infatti le previsioni 2011 nei Paesi Bassi sono molto positive, considerando che questo è uno dei mercati più importanti a livello europeo. A confermare questa notizia c'è la prestigiosa rivista olandese "Kampeer & Caravan Kampionen" (KCK), che recentemente ha affermato che la Hobby non solo è l'azienda con maggior successo nel settore caravan, in particolar modo dovuta al modello Excellent 455 UF, ma che anche il prossimo anno l'azienda tedesca sarà in vetta alla classifica delle le caravan più vendute in Europa.

Tutto e subito.

La nuova versione di **CamperSupermarket.com** ottimizzata per smartphone ti permette di avere sempre in tasca tutte le offerte del mercato. E se hai un iPhone o un iPad scarica da iTunes la nostra applicazione gratuita: trovare il tuo camper da oggi è ancora più semplice!

CamperSupermarket.com
...sempre un passo avanti.

Con i veicoli Laika: coibentazione totale per i climi freddi

Laika - azienda leader nei camper di fascia alta - da anni sviluppa i propri camper facendo particolare attenzione alle esigenze anche del campeggio invernale, tanto che tutti i veicoli a marchio Laika risultano adatti ad essere utilizzati anche nel periodo invernale e in climi particolarmente rigidi, come quelli dei paesi scandinavi.

Gli accorgimenti tecnici che permettono di soggiornare in camper anche con temperature esterne ben inferiori allo zero sono molteplici. Innanzitutto, la coibentazione di pareti, pavimento e tetto. Laika utilizza come coibente un materiale speciale, lo Styrofoam, nella versione ad alta densità, il quale possiede proprietà altamente isolanti.

Fondamentale è poi la progettazione dell'impianto idrico che deve essere rigorosamente in posizione antigelo. Laika progetta i propri veicoli prevedendo la posizione antigelo sia per i serbatoi dell'acqua (potabile e di recupero) che per le valvole di scarico. Le tubazioni dell'acqua chiara sono interne al veicolo o coibentate.

Una menzione particolare va alla tipologia costruttiva innovativa dei profilati della serie Kreos 5000. Il Dipartimento Ricerca e Sviluppo LAIKA ha studiato e realizzato un concetto di vero doppio pavimento "Magnum Double Iso-Floor" che combina un altissimo effetto coibente con una grande disponibilità di spazio per lo stivaggio. I due pavimenti sono ad alto spessore, ciascuno con coibentazione interna in Styrofoam. Tre dei lati dei due pavimenti sono rivestiti da uno strato di vetroresina per aumentarne ancor più l'effetto coibente. Il vano all'interno del doppio pavimento è totalmente riscaldato, addirittura con la presenza di corpi riscaldanti (dotati di protezioni anti-urto)

Ma non solo... Grazie al nuovo concetto d'impiantistica "Laika Thermo-Tech" la quantità di radiatori presenti nei due nuovi profilati Kreos 5009 e Kreos 5010 è altissima per garantire una performance di riscaldamento al top: quasi 17 mt lineari di radiatori su ciascun veicolo posizionati strategicamente in tutti i punti importanti: sotto la dinette, nel doppio pavimento, vicino agli impianti, nella zona del letto posteriore, in bagno, nel raccordo tra cabina e cellula, sotto i sedili in cabina di guida e perfino in garage.

I veicoli Laika, grazie a tutti gli accorgimenti per un ottimo isolamento e riscaldamento, rappresentano il giusto compromesso per chi si trova in paesi con climi particolarmente freddi o per chi fa sport invernali e non vuole rinunciare a veicoli di prestigio.

Peter Vaughan sceglie FLASH 22

L fascicolo di novembre 2010 di Which Motorhome, mensile inglese edito da Warner Groups Publications Ltd e giunto al suo 300esimo numero, presenta la sesta edizione del concorso

"Which Motorhome Awards". La competizione prevede un vincitore assoluto e 12 vincitori in altrettante categorie (design di interni, scelta del direttore, innovazione, qualità, campeggio dell'anno, base meccanica dell'anno, camper polyvalenti, camper di fascia alta, camper di fascia economica, camper per famiglie, camper fascia lusso sotto 3,5 t, camper fascia lusso sopra 3,5 t). Chausson Flash 22 è il vincitore della categoria "scelta del direttore". Peter Vaughan scrive nel sommario: «tutto quello che una famiglia potrebbe desiderare: è un camper che potrei acquistare io stesso date le caratteristiche uniche che lo contraddistinguono». Il direttore scrive ancora: «il mio camper ideale è più grande all'interno di quanto non sia all'esterno, qualcosa che Chausson è riuscita a proporre con il nuovo Flash 22». L'articolo prosegue con la descrizione delle caratteristiche tecniche e dei pregi del veicolo, tra i quali l'aerodinamicità, caratteristica che il giornalista sottolinea aggiungendo: «non darette una pesante stangata alla vostra carta di credito quando vi spingerete controvento sulla strada per la Costa Azzurra». Più che sufficiente, secondo Vaughan, il motore da 115 cavalli, ma il "seducente" 140 cavalli è una scelta azzeccata anche perché la differenza di prezzo è modesta e include alcuni accessori che altrimenti sarebbero optional (doppio airbag, cruise control, chiusura centralizzata). Il

suggerimento per la motorizzazione più potente coinvolge anche il miglior sfruttamento delle caratteristiche di guidabilità e maneggevolezza offerte dal nuovo telaio del Ford Transit (ribassato e con carreggiata posteriore allargata) e favorite dallo sbalzo posteriore contenuto. Il gavone garage posteriore offre uno sportello di buone dimensioni, e sollevando il letto a castello trasversale di coda si può sfruttare al meglio tutto lo spazio disponibile. Apprezzata dal giornalista anche la soluzione del letto basculante anteriore, che rende questo profilato da 6 metri e mezzo adatto alla famiglia. Buono il giudizio sulla dinette composta da un tavolo ampliabile, un divano longitudinale, una seduta contromarcia e i nuovi sedili girevoli, installati direttamente da Ford, e perfettamente integrati nella dinette. Il direttore Vaughan apprezza anche la presenza di un riscaldamento potente (6 Kw), di un serbatoio dell'acqua potabile posto all'interno del veicolo e con una capacità di 127 litri e il grande frigorifero da 141 litri. Cucina e vano toilette per caratteristiche e dotazioni, "fanno smettere di pensare a questo veicolo come a un camper economico". Vaughan suggerisce di ordinare il veicolo con la finestra panoramica sul cupolino per migliorare l'illuminazione diurna della zona living e conclude dicendo: «questo camper ha tutto ciò che una giovane famiglia può desiderare in una versione compatta e dal costo ben dimensionato. È un camper che potrei acquistare io stesso, date le caratteristiche uniche che lo contraddistinguono. Adesso devo parlare con il capo per quell'antico aumento di stipendio...».

MOSTRA MERCATO ITALIA VACANZE

CAMPER D'AUTORE



37^a MOSTRA DEI MEZZI E DELLE ATTREZZATURE PER LE VACANZE ALL'ARIA APERTA



4 - 6 marzo 2011



Presentando la tessera
"Family Card"
avrà diritto al biglietto ridotto

Orario:
dalle 10,00 alle 19,00 continuato

Parco Esposizioni
NOVEGRO

MILANO / LINATE AEROPORTO ✈

informazioni: tel. 02 70200022 fax 02 7561050

www.parcoesposizioninovegro.it

italiavacanze@parcospesizioninovegro.it

Antenna satellitare automatica **SR Mecatronic**

L'antenna satellitare rappresenta oggi uno degli accessori più gettonati nel mondo del camper. La facilità di utilizzo, la notevole copertura geografica che - con le parabole più grandi - copre in pratica l'area europea, un costo sempre più accessibile ne costituiscono alcuni dei pregi più importanti. Ed è proprio in quest'ottica che abbiamo avuto modo di sottoporre ad un lungo test di prova una degli ultimi prodotti presentati sul mercato: si tratta della SR MECATRONIC....

Testi e foto di **Salvatore Braccialarghe**



Come ben sappiamo per esperienza diretta noi amanti della vita all'aria aperta ricerchiamo ogni possibile comfort per attrezzare il nostro amato camper: è un modo per renderlo sempre più rispondente a quelle che sono le nostre necessità e i nostri desideri, così da poterlo apprezzare in ogni situazione possibile. A volte si tratta di interventi che hanno come scopo quello di migliorare questa o quella prestazione, questo o quello aspetto: in altri casi - proprio come in quello qui considerato - invece vogliamo garantirci la fruizione dei programmi televisivi, senza più gli inevitabili disturbi propri della ricezione analogica.

Purtroppo ogni qual volta ci si allontana dalle aree abitate e ci si inoltra tra valli e colline (cosa piuttosto frequente tra l'altro viaggiando in camper...) il segnale televisivo captato dalla nostra "vecchia" antenna fa inevitabilmente le bizze, impedendoci addirittura la visione del canale che c'interessa o proponendocelo spesso con una qualità visiva spesso deludente. In questi casi non c'è molto da fare, se non rassegnarsi a trascorrere la serata magari rileggendo quel vecchio libro...

In queste situazioni il pensiero corre inevitabilmente ad una parabola satellitare, un oggetto ormai assai diffuso anche a livello casalingo e che è in grado di offri-

re un comfort di utilizzo davvero elevato: la scelta è ovviamente ancora più facile per chi già ne possiede una in casa e quindi ben conosce le possibilità che questi moderni apparati riescono ad offrire all'utilizzatore.

Ma naturalmente le problematiche tecniche proprie di un veicolo ricreazionale richiedono prodotti sviluppati e realizzati "ad hoc", che siano cioè in grado di reggere le particolari condizioni di utilizzo. Infatti, e solo per citarne alcune, mentre in un'installazione fissa il puntamento della parabola viene effettuata solo una volta, in un utilizzo mobile l'operazione deve essere reimpostata ogni qual volta si accenda la televisione

dopo aver spostato il veicolo. Inoltre tutti gli apparati presenti debbono essere "tarati" per un impiego che può prevedere - com'è nel caso di rimessaggio all'aperto - una "vita" trascorsa sempre all'aperto: per questi motivi i materiali e gli stessi componenti interni debbono essere studiati nei minimi dettagli tecnici, ricorrendo a soluzioni e progetti che riducano al minimo (e meglio ancora azzerino) la necessità di periodiche manutenzioni.

Un altro problema che dev'essere attentamente analizzato in sede di progettazione è quello relativo alle continue vibrazioni che il moto del camper finisce inevitabilmente con il trasmettere: è assolutamente necessario che gli "scrolloni" della marcia non si possano riflettere negativamente sull'apparato!

E' infatti da ricordare come, nel caso delle antenne satellitari, si tratti di apparati di grande precisione, dove è sufficiente anche un minimo spostamento per finire "fuori fuoco" e perdere all'istante la visione!

E infine la facilità di utilizzo: da quando le prime antenne satellitari sono state presentate sul mercato importanti sono stati i diversi perfezionamenti tecnologici che ne hanno consentito un funzionamento sempre più semplice, offrendo inoltre un comfort di visione nettamente migliore!

Oggi poi, con il nostro Paese che in questi mesi si avvia a compiere la sua "rivoluzione digitale" - abbandonando per sempre il segnale analogico e avviandosi ad utilizzare esclusivamente il digitale terrestre - è giunto anche il momento di rivedere il nostro "vecchio" impianto che, almeno così come era stato configurato a suo tempo, dovrà essere rivisto e aggiornato.

Un altro vantaggio, per chi dovesse optare per una parabola, è costituito dal lento ma progressivo calo dei prezzi di acquisto, soprattutto se paragonati a quelli in essere solo un paio di anni fa! Naturalmente - e questo è bene dirlo fin da subito - non tutti i prodotti presenti sul mercato (e sono ormai davvero numerosi!) possono offrire caratteristiche tecniche e costruttive similari: non solo infatti cambiano le modalità costruttive e i materiali impiegati, ma muta sensibilmente anche la relativa parte "intelligente" del prodotto, vale a dire quel software che ne può automatizzare il puntamento, vale a dire la fase di ricerca del satellite, rendendo il segnale satellitare disponibile in un breve lasso di tempo (anche un solo minuto). Potrebbe essere dunque inte- ▶



Foto sopra: si studia il corretto posizionamento dell'antenna satellitare sul tetto del camper; Foto sotto: si presenta la piastra di ancoraggio sul tetto, valutando bene lo spazio disponibile anche per il corretto movimento dell'antenna



Foto sopra: si silicona la piastra di ancoraggio al tetto;
Foto sotto: ecco come si posiziona l'antenna satellitare a montaggio completato

►ressante qualche colloquio con il tecnico del vostro centro vendita di fiducia: lui avrà certamente la competenza necessaria per illustrarvi i pro e i contro delle varie marche. Abbiamo volutamente detto "potrebbe": infatti gli accordi commerciali conclusi con le diverse Aziende produttrici da ogni installatore potrebbero portare inevitabilmente verso consigli non sempre spassionati in materia...

Ed allora sarà più utile chiedere le impressioni di uso direttamente a qualche camperista, uno dei tanti che la ha montata sul tetto del proprio camper e che potrà raccontarci, senza secondi fini, la propria esperienza.

D'altronde, trattandosi di un acquisto che è destinato a durare nel tempo (e che presenta comunque ancora un costo che supera i 1000 Euro, almeno per i modelli automatizzati di ultima generazione e di comprovata qualità costruttiva) e ad accompagnarci fedelmente nei nostri viaggi europei, un po' di indagine certamente tornerà utile...

LE CARATTERISTICHE TECNICHE

Trattandosi di un prodotto di ultima generazione si è ricercato un obiettivo di grande potenzialità, dove ad esempio la fase del puntamento automatico fosse la più veloce possibile. Per questo motivo è anche disponibile uno specifico modulo GPS aggiuntivo, che può essere installato anche in un secondo tempo, e che consente - proprio grazie alla tecnologia GPS - di rendere ancora più rapida la ricerca del satellite, soprattutto dopo lunghi spostamenti sul territorio.

Dal punto di vista pratico l'antenna, dopo aver puntato il satellite richiesto, esegue in automatico una prima scansione fine del segnale, così da poter rilevare la qualità ottimale per assicurare una perfetta visione dei canali televisivi. Pur variando i tempi di accesso, come vedremo, in base a quelle che sono le condizioni di ricezione, il "fix" è piuttosto rapido: in condizioni normali è di circa un minuto, mentre una decina di secondi sono sufficienti per cambiare satellite.

Facciamo anche notare come il software gestionale sia facilmente implementabile nel caso di futuri aggiornamenti e come la parabola sia già dotata di LNB di tipo universale: la gestione è compatibile tramite un qualsiasi decoder, compreso quello di Sky.

IL MONTAGGIO

Inutile dire come ci si debba rivolgere ad

un centro specializzato: le difficoltà tecniche sono ormai state attentamente valutate e minimizzate, con una precisa collocazione dei diversi cavi (che devono essere fissati sul tetto in modo da non essere mai piegati in modo brusco, così da evitarne lesioni interne). Quindi, dopo aver individuato lo spazio utile per il fissaggio dell'antenna (ovviamente non vi debbono essere ingombri e strutture varie che ne possano ostacolare il libero movimento sul proprio asse, in fase di ricerca del satellite), si dovrà individuare il canale di passaggio all'interno del camper. Per fare ciò si potrà utilizzare un passacavo già esistente oppure installarne uno nuovo: è importante che i cavi possano arrivare direttamente nel vano in cui verrà ospitata l'elettronica ed il decoder e che lo stesso sia attiguo al punto in cui verrà poi fissato il nostro televisore.

Un tempo una delle aree più gettonate era lo spazio sovrastante il frigorifero (quando questo elettrodomestico non era mai di dimensioni eccessive): oggi si trovano in commercio staffe di ogni genere e forma, ideali per consentire un pratico e versatile montaggio direttamente a parete (o anche a soffitto, nel caso in cui questa soluzione - come per alcuni mansardati - dovesse essere preferibile). Questa sistemazione, possibile considerati i modesti pesi dei moderni schermi LCD, si può rilevare come ideale in molte situazioni, permettendoci di ripiegare contro la parete il nostro monitor durante il viaggio, limitandone così gli ingombri.

Infine segnaliamo come esistano anche soluzioni "a scomparsa": in questo caso si può utilizzare uno "spazio morto" presente nell'arredamento per realizzare una sorta di "maxi tasca", una struttura che può ospitare al suo interno il monitor quando non in funzione. Il relativo movimento meccanico viene affidato all'elettronica di sollevamento: si tratta ovviamente di una soluzione che offre diversi pregi estetici, ma che presenta costi aggiuntivi non proprio indifferenti, dovendo essere personalizzati di volta in volta...

LA PROVA PRATICA

Ancora una volta abbiamo preferito testare a lungo l'antenna così da poterne ricavare dati davvero utili e significativi, registrati nelle situazioni di utilizzo più diverse e in varie zone geografiche. Diciamo fin da subito che le prestazioni che ci attendevano da un prodotto di ultima generazione come questo in prova sono state particolarmente inte-



Il pratico quadro di comando interno

ressanti, avendo dimostrato l'antenna un'ottima funzionalità, anche validamente coadiuvata nelle sue funzioni da un software che già appare ben strutturato e con tutti gli automatismi perfettamente funzionanti, elemento questo sempre importante nella veloce acquisizione del segnale satellitare.

Naturalmente, ma questo accade anche per l'antenna satellitare di un condominio, occorrerà fare attenzione affinché nulla si frapponga visivamente tra la nostra parabola e lo spicchio di cielo nel quale si punta il satellite interessato: sostanzialmente si tratta di evitare quei "coni d'ombra" provocati - soprattutto nel nostro caso specifico - soprattutto da alberatura piuttosto che (raramente) da eventuali alti edifici che dovessero disturbare una corretta ricezione. Di minore impatto sono le avverse condizioni atmosferiche: le coltri di nubi, pur non facilitando di certo il compito all'antenna, raramente ne impediscono il funzionamento. In questi casi può risultare decisivo anche uno spostamento di qualche metro del veicolo per vedere di migliorare la situazione, come a noi è capitato solo durante un forte temporale.

Abbiamo anche apprezzato la possibilità di continuare a seguire i nostri programmi preferiti anche se il segnale era criptato: per fare ciò sarà necessario optare per un decoder che presenti la porta per l'inserimento della nostra tessera personale, opzione questa possibile al momento dell'ordine.

Infine, e questa può rappresentare una

scelta particolarmente conveniente soprattutto per i grandi viaggiatori, segnaliamo come l'antenna satellitare possa essere ordinata in due diverse misure: infatti, oltre a quella standard (ASR 680, la sigla che corrisponde anche al diametro della parabola, appunto di 68 cm.), è disponibile anche un modello più grande che, proprio grazie ad una parabola di misure maggiorate, riesce a captare i segnali in un'area geografica più estesa che, solo per dare un'idea, copre tutta l'area che si estende dal Sud delle Regioni Scandinave fino al Nord della Costa Africana...

IN CONCLUSIONE

Siamo tornati ad occuparci di antenne satellitari dopo diversi anni: questo tipo di prodotti ha infatti avuto una evoluzione piuttosto lenta, anche per quanto ha riguardato il suo specifico costo. Solo negli ultimi tempi sono comparsi sul mercato innovativi prodotti capaci di modificare sensibilmente questo scenario: e questa antenna ci è parsa, fin da una prima analisi comparativa, particolarmente interessante.

Un giudizio che adesso possiamo riconfermare in pieno! ■

Per ogni informazione potrete visitare il sito www.srmecatronic.com oppure rivolgervi alla vostra Officina di fiducia. L'antenna è prodotta da SR Mecatronica, Via Monzone 256, Porretta Terme (BO), Tel. e Fax 0534 21477, Email info@srmecatronic.com

La Vetrina

La rubrica "La Vetrina" è riservata ai nostri inserzionisti che ci inviano direttamente le informazioni sui modelli che intendono presentare. Noi non aggiungiamo commenti, in modo che i lettori possano documentarsi, senza filtri, sulle diverse proposte.

ARCA P 695 GLM



ARCA P 695 GLM - Le mode passano, lo stile è eterno

Potrebbe essere questo il motto intorno al quale è stato concepito il profilato P 695 GLM, un classico di casa Arca. Costruito con il chiaro intento di incontrare le esigenze della coppia dinamica che ama viaggiare portando con sé tutto il necessario per un turismo attivo all'aria aperta, questo modello elabora il tema di una disposizione tra le più conosciute e apprezzate: dinette a L e letto matrimoniale trasversale in coda.

Qualità e funzionalità sono il filo conduttore che ne caratterizzano il design e i materiali.

Allestito su meccanica Fiat Ducato con telaio ribassato Special a carreggiata allargata, il P 695 GLM offre una cellula abitativa che poggia su un solido doppio pavimento (42 + 42 mm) riscaldato dall'interno che ospita i serbatoi e parte degli impianti di bordo contribuendo ad abbassare il baricentro del veicolo. L'impiego di questa soluzione crea inoltre un volume di carico di oltre 2 mt di lunghezza nella parte anteriore fruibile dai due lati grazie a portelloni simmetrici e isola la cellula contribuendo alla riduzione dei consumi energetici.

Questo profilato, come tutti i modelli Arca, presenta pareti e tetto rivestiti in Alufiber, un materiale che isola e protegge le superfici esterne dagli urti e alla grandine grazie all'unione delle migliori proprietà della vetroresina e dell'alluminio. Le pareti, dello spessore totale di 45

mm, sono coibentate con pannelli in Styrofoam, con caratteristiche al top in termini di isolamento termico, acustico e rigidità strutturale; pannelli in legno (proveniente da piantagioni certificate) rivestiti con tessuti soft touch completano la finitura interna.

Queste caratteristiche, unite a un sistema di riscaldamento Truma da 6000 Watt rendono questo modello adatto a tutte le condizioni climatiche.

Lo stile degli interni è sobrio e raffinato: i mobili color ciliegio sono impreziositi da finiture in alluminio e si abbinano a un'ampia gamma di tappezzerie disponibili. Il living è composto da una semidinette a cui si affianca un divano laterale ed è completato dai sedili cabina girevoli. Per dare spazio fino a 6 persone il tavolo, ampliabile, è dotato di un sistema di traslazione in senso longitudinale e trasversale; una gamba nautica con movimento servo-assistito consente una facile trasformazione della dinette in un letto singolo.

In posizione centrale, la cucina a "L" è caratterizzata da un blocco cottura a quattro fuochi con forno a gas e grill integrati, il piano di lavoro è un monoblocco in vetroresina Arca e nel quale è ricavato un ampio lavello.

Frigorifero e freezer hanno una capacità totale di 135 litri, la cappa aspirante è in acciaio inox.

Anche nell'area toilette sono proposti

solidi componenti in vetroresina realizzati presso gli stabilimenti Arca: il lavello e, in un vano separato da ante rigide il piatto doccia.

Massima comodità per il letto posteriore: 140 cm di larghezza e una rete a doghe per consentire il miglior relax. Al di sotto del letto trova spazio un ampio garage a tutta larghezza accessibile da entrambi i lati del veicolo e anche dall'interno grazie a un funzionale passaggio cellula-gavone: si tratta di un volume di carico riscaldato, in grado di accogliere le attrezzature più ingombranti e perfino uno scooter. Come optional viene offerto il sistema elettrico di movimentazione del letto posteriore, per adeguarne l'altezza alle diverse esigenze di carico del garage o di comfort interno.

Anche il design degli esterni, dove risaltano numerosi elementi in vetroresina, risponde ai criteri di eleganza e funzionalità che la tradizione Arca ha fatto propri: non a caso questo veicolo offre di serie prese esterne per acqua e per gas, oltre alle classiche prese per corrente elettrica e TV.

Il P 695 GLM, dunque, è un veicolo che propone a una clientela esigente tutte le caratteristiche, la qualità e gli aspetti tecnici necessari per godere del proprio tempo libero in ogni stagione nella massima sicurezza.



CARATTERISTICHE

Fiat Ducato 2,3 litri con potenza di 130 cv oppure Fiat Ducato 3,0 litri con potenza di 160 cavalli
Telaio Special (ribassato e con carreggiata allargata) - Trazione anteriore - Alzacristalli e specchietti retrovisori ad azionamento elettrico - Sedili girevoli con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS - Airbag conducente - Immobilizer - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula).

Dimensioni

Lunghezza 6950 mm

Larghezza 2310 mm

Altezza 2900 mm

Passo 4035 mm

Massa in ordine di marcia: 3160 kg

Massa totale ammessa: 3500 kg

Posti omologati 4

Posti letto 4

Posti a tavola 6

Letto posteriore: 200 x 140 cm

Letto dinette: 210 x 100/90 cm

Cucina

Lavello cucina: vtr

Piano cottura in acciaio inox

Forno con scaldavivande

Cappa aspirante in acciaio inox

Frigorifero + freezer da 135 litri

Bagno

Doccia separata con porta ad ante e piatto in vtr

Lavello in vtr

Wc Thetford girevole

Serbatoi

Acqua potabile: 80 litri

Acque grigie: 100 litri

Acque nere: 18 litri (+ 38 optional con kit

Speedy)

Dotazioni

Stufa Truma Combi da 6000 watt - Presa esterna

12/220 volt + tv + sat - Presa esterna

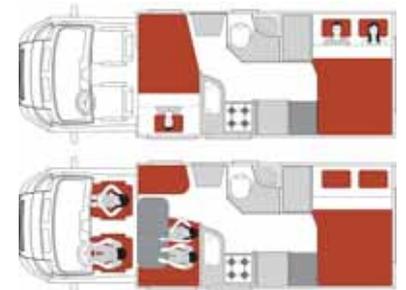
acqua/gas

Prezzi

Su motorizzazione Ducato 2300 cc: 63.250 euro

Su motorizzazione Ducato 3000 cc: 65.250 euro

Letto ad altezza variabile: supplemento 915 euro



CARTHAGO Chic e-line 51



Carthago Chic e-line integrali

Veicolo elegante con confort della categoria Premium ed esclusiva concezione degli spazi abitativi tipo „Yachting“.

Costruito su Fiat Ducato con telaio ribassato AL-KO e carreggiata allargata assale posteriore.

Autonomia sopra la media, utilizzo durante tutto l'anno con tutti i tipi di clima anche quelli più rigidi, sono le peculiarità di questa gamma.

Con una altezza interna di 2,12m in soggiorno ed il grande gruppo sedute anteriore arrotondato gli Chic e-line e s-plus sono ai massimi livelli relativamente a spazi e confort in questa categoria di veicoli.





CARATTERISTICHE

Chic e-line 51

Gruppo sedute arrotondato con panca laterale, bagno comfort e cucina angolare con Lavello doppio

Integrale

Fiat Ducato

Alko 40 heavy / doppio asse

Passo: 4343 / 3820 + 800 mm

Posti letto fissi/variabili: 4/5

Posti viaggio: 4

Altezza interna: 1,98m

In soggiorno: 2,12m

Altezza veicolo: 2,99m



- Pianta confortevole con letti posteriori singoli di lungo
- gruppo sedute arrotondato con panca laterale adatto fino a 6 persone
- Cucina ad angolo con Lavello doppio
- bagno comfort con doccia separata
- spazioso armadio porta abiti alto
- Letti posteriori 198 x 80 cm con altezza di salita estremamente ridotta
- Spogliatoio con porta scorrevole verso la camera da letto
- Grande letto basculante 160 x 195 cm
- Spazioso garage per moto



Concorde Cruiser C1



La tradizione in una nuova veste

Con il Cruiser C1 Concorde perfeziona il modo tradizionale di costruire i camper.

Dall'inconfondibile design esterno all'allestimento degli interni, il Cruiser C1 dimostra soprattutto una cosa: la coerenza con cui il costruttore dell'Alta Franconia concepisce i suoi camper.

Una nuova forma della mansarda crea un'estetica moderna

La novità del Concorde Cruiser della generazione 2011 è riconoscibile a prima vista. I progettisti di Aschbach hanno dato una nuova forma all'elemento caratteristico del camper. La mansarda estende la sua linea arrotondata sopra la cabina di guida del telaio da camion, conferendo al modello tradizionale un'estetica moderna e dinamica.

L'impressione di modernità e pregevolezza si conferma anche negli interni del mansardato. Con il Cruiser C1, Concorde si rivolge agli entusiasti dei mansardati di lunga data che, pur preferendo il sistema costruttivo classico, non vogliono rinunciare al comfort di un camper di lusso offerto, all'interno della classe più elevata, quasi solo dai motorhome.

Il design delle varie zone non fa soltanto intuire il comfort nel viaggiare. Salta agli occhi soprattutto l'allesti-

mento della zona notte. La generosa variante di configurazione che consiste in un letto a due piazze collocato al centro della stanza, è armoniosamente arricchita da inserti in pelle sulla testata del letto e sulla parete posteriore.

Spazi funzionali ben concepiti con dati oggettivi

Ne sono un esempio la cucina a L con piano di lavoro in materiale minerale e lavello integrato nello stesso materiale, il frigo AES con freezer separato, con una capacità di 175 litri già nella dotazione di serie. Il bagno è collocato accanto alla cucina. Qui il Cruiser C1 offre, secondo la relativa pianta, un bagno di grandi dimensioni oppure un bagno "Concorde Premium", cioè un generoso vano chiuso che ha anche funzione di spogliatoio. Degni di nota sono anche i numeri del serbatoio dell'acqua da 320 litri e del serbatoio di recupero da 230 litri di capacità.

Insieme al telaio da camion, la struttura a doppio pavimento, con cui l'azienda Concorde costruisce i suoi modelli mansardati già da oltre 15 anni, conferisce al Cruiser C1 abbondanti riserve di carico utile e capacità di stiva. La possibilità di carico nel gavone passante rende il trasporto di oggetti ingombranti un gioco da ragazzi. Il gavone può



Concorde

REISEMOBILE AUS LEIDENSCHAFT

CARATTERISTICHE

Meccanica:

- Telaio: MAN TGL, Iveco Eurocargo
- Cilindrata: 4-6
- Potenza: 217-250 CV
- Trazione: posteriore

Pesi e dimensioni:

- Massa complessiva: 7.490-11.990 kg
- Massa rimorchiabile: 3.500 kg
- Lunghezza: 7,83-9,875 m
- Larghezza: 249 cm
- Altezza: 373 cm

Posti:

- Posti omologati: 4-6
- Posti letto: 4-6

Scocca:

- Pareti, tetto e primo pavimento interno ed esterno in lega di alluminio cromato
- Spessore pavimento esterno: 42 mm
- Garage posteriore ribassato di serie
- Altezza: 1350 mm
- Doppio pavimento
- Altezza interno: 350 mm

Dotazioni di serie:

- Diversi sportelli gavoni laterali
- Riscaldamento ad acqua calda centrale a gas 5.500 W riscaldamento pavimento
- Frigo 142 l con reparto congelatore separato,
- Batteria AGM 160 Ah nel doppio pavimento
- WC nautico con serbatoio 230 l



accogliere un volume fino a 1680 litri e il garage in coda ha una capacità fino a 4400 litri e può stipare un'utilitaria come la Smart (modello 990 G).

Anche la motorizzazione di base dei due telai su cui il Cruiser C1 si presenta, promette performance eccellenti. L'Iveco Eurocargo vanta 680 Nm di coppia e 217 CV di potenza. Come se non bastasse, il MAN TGL lo supera ancora arrivando fino a 1000 Nm di coppia massima e 250 CV di potenza nella versione a sei cilindri.

I quattro posti letto di serie – due nella zona di coda, due in mansarda – garantiscono un ottimo comfort per la notte grazie alle misure abbondanti. Oltre alle dimensioni del materasso da 2100 x 1550 mm, colpisce anche l'altezza libera sopra il letto in mansarda di ben 700 mm.

Di serie: riscaldamento a pavimento ad acqua calda

Come nel caso dei due motorhome della Concorde Premium Class, Charisma e Liner, anche nel Cruiser C1 il riscaldamento a pavimento ad acqua calda è già installato di serie. Oltre alla distribuzione ottimale del calore in tutto lo spazio abitativo, questo sistema garantisce che tutte le installazioni tecniche e le condutture d'acqua siano posate nel doppio pavimento e restino protette anche a temperature sotto zero.

Il Cruiser C1 è disponibile con dodici piante diverse con tre varianti di configurazione dei letti, due bagni alternativi e quattro lunghezze della sovrastruttura da 7,83 metri a 9,88 metri (modello con Smart Garage). Il prezzo base per la pianta più piccola 791 H su Iveco Eurocargo è di 160.500 euro.



Cruiser C1 840 HR



Cruiser C1 891 M



Cruiser C1 940 MR

HYMER Tramp 698 CL



Un'offerta unica e senza paragoni: HYMER Tramp 698 CL!

HYMER presenta Tramp CL 698, un profilato di lusso con dei fantastici interni ExclusiveLine ad un imbattibile prezzo di lancio di 56.690. Questo modello fa parte di un'intera gamma di mezzi profilati, tutti caratterizzati da un rapporto qualità/prezzo unico nel settore. HYMER Tramp CL 698 è sicuramente un ottimo esempio di mezzo profilato ideale per la coppia, senza compromessi in termini di qualità, funzionalità, di dotazioni e design.

Ve ne accorgete subito, entrando nella cellula abitativa attraverso la porta dotata di finestra:

all'interno, l'arredamento in stile Merano Birnbaum offre un'atmosfera piacevole ed accogliente. I moderni spot luminosi sono regolabili a seconda delle esigenze. Questo vale anche per le sedute, che offrono massimo spazio per le gambe. Tutti i mobili e le componenti dell'arredamento sono progettati ergonomicamente per garantire una libertà di movimento ottimale.

Un piacevolissimo divano ad angolo, completamente rivisto per quanto concerne comodità, spaziosità, design, imbottiture di sedute e schienali, profondità e lunghezza, che raggiunge ora il montante della porta del conducente, garantisce il massimo comfort, arricchendo in modo esclusivo questo veicolo.

I sedili girevoli di conducente e passeggero, unitamente al tavolo orientabile, creano una zona giorno particolarmente acco-

gliente e pratica. A richiesta è possibile rendere il tavolo ribassabile, per poter trasformare il divano in un confortevole letto supplementare.

Ma la caratteristica esclusiva di questo nuovo mezzo è rappresentata dal letto matrimoniale a penisola, posizionato longitudinalmente in coda al veicolo. Sulla destra e sulla sinistra della testata trovano spazio due pratici armadi. Di giorno, il letto stesso può essere comodamente accorciato di 30 centimetri, per migliorare l'accesso all'intera zona posteriore del veicolo e al bagno. Quest'ultimo, dotato di cabina doccia separata, griglia in legno di serie e sedia opzionale risulta essere particolarmente spazioso. Lavello, specchio e WC-Thetford sono posizionati di fronte, così come i pratici mobiletti ripostiglio in legno, il tutto chiuso da una pratica porta scorrevole.

Esemplare è anche l'angolo cottura, con fornello comfort HYMER di serie, che grazie al suo piano di copertura in vetro asimmetrico, permette un utilizzo ergonomico dei fuochi e delle superfici di lavoro. Inoltre il piano di cottura è di dimensioni particolarmente generose, permettendo così un ottimale uso contemporaneo di tutti i tre fuochi, grazie anche alla griglia espressamente disegnata, per accogliere pentole e padelle di tutte le dimensioni. I pomelli per la regolazione del gas sono di dimensione quasi domestica, facilitandone così l'uso.

Nella sua versione "tutto compreso",

Tramp CL 698 offre il pacchetto ExclusiveLine al prezzo convenientissimo di soli 1.000,- Euro, che include moltissimi optional, come per esempio il climatizzatore in cabina di guida, il regolatore di velocità Tempomat, gli specchi esterni regolabili elettricamente e gli airbag per conducente e passeggero. Altri optional offerti nel pacchetto sono rappresentati dalla porta zanzariera, dalla porta d'ingresso dotata di finestra, dal tettuccio in vetro panoramico sopra la cabina di guida apribile elettricamente, dal grande oblò panoramico Hymer e da un frigorifero da 150 litri con congelatore separato. Di particolare rilievo sono i serbatoi di acqua reflua isolati e riscaldati nonché un sistema di riscaldamento ad aria calda, che riscalda dall'interno il pavimento della cellula abitativa sotto la dinette.

HYMER Tramp 698 CL è disponibile in varie colorazioni: di serie nell'elegante colorazione bianca di cabina e cellula, mentre a livello opzionale sono disponibili le combinazioni cabina bianca e cellula color champagne metallizzato, oppure cabina e cellula color argento metallizzato.

Come di consueto HYMER Tramp CL 698 è allestito sul collaudato telaio Fiat Ducato ribassato a carreggiata allargata, con motore di serie multi-jet da 2,3 litri e 130 cavalli, con ABS, controllo della trazione, ripartitore di frenata, alzacristalli elettrici e sistema di chiusura centralizzata. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.hymer.com o contattate i nostri rivenditori specializzati



CARATTERISTICHE

Meccanica:

Autotelaio di serie: Fiat Ducato 35 light, ribassato a carreggiata allargata
 Motorizzazione di base: 2,3 litri JTD - kW (CV): 95,5 (130)
 Autotelai opzionali: Fiat Ducato Maxi - motore 3,0 litri

Dimensioni e pesi:

Lunghezza complessiva cm.: 729
 Larghezza complessiva cm.: 235
 Larghezza interna cm.: 218
 Altezza complessiva cm.: 275
 Altezza abitativa cm.: 198
 Passo mm.: 4035
 Massa in ordine di marcia ca. kg: 3080
 Massa complessiva tecnicamente consentita: 3500 kg/3850 kg
 Massa rimorchiabile (rimorchio frenato) kg: 2000

Posti:

Posti omologati: 4

Coibentazione:

Isolamento pareti e tetto in schiuma poliuretanic
 espansa: 35 mm
 Isolamento pavimento: 46 mm

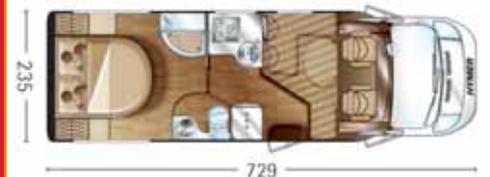
Dotazione di serie ExclusiveLine Paket Bianco:

Climatizzatore in cabina di guida con filtro antipolline
 Regolatore di velocità Tempomat (Fiat)
 Specchi retrovisori elettrici/riscaldati
 Airbag passeggero (Fiat)
 Design ExclusiveLine incluso serigrafia posteriore
 Verniciatura paraurti
 Sedili in cabina girevoli rivestiti in stoffa uguale agli interni,
 altezza e inclinazione regolabile con due braccioli
 Piano di calpestio in zona dinette riscaldato ad aria calda
 Oscuranti scorrevoli a soffietto in cabina di guida
 Porta a zanzariera sulla porta ingresso a rullo
 Porta d'ingresso dotata di finestra con rullo
 Oblo panoramico HYMER 80x50 a doppio strato nella zona living con illuminazione
 Tetto panoramico elettrico in cabina (apribile)
 Frigorifero AES 150 lt. con freezer separato
 Predisposizione Radio/TV incl. attacco per lo schermo piatto,
 altoparlanti, antenna radio, DVD- e cablaggio Sound
 Luce veranda dotata di grondaia
 Serbatoio acque di recupero 80 l isolato e riscaldato

Prezzo:

56.690,- Euro franco fabbrica, IVA inclusa, costi di immatricolazione esclusi
 Pacchetto T-CL ExclusiveLine Bianco: Prezzo regolare: Euro 9.480,- Prezzo di lancio: Euro 1.000,-

T 698 CL ● 3.500 kg - 4.250 kg ☾★★[★]



Kentucky Camp Corral 5G



Kentucky Camp, "charming" itinerante

Kentucky Camp e rappresenta il Corral 5 un prodotto "charming", da sempre dedicato a una clientela attenta ai dettagli e all'esclusività delle dotazioni

Dotato di scocca a pannelli sandwich con rivestimento esterno in vetroresina, il Corral 5 novità 2011 adotta una linea esterna rinnovata caratterizzata dall'ampia mansarda anteriore tondeggiante servita da nuovi stampi per il frontale adottato in quel color avorio che, da sempre, caratterizza i prodotti Kentucky Camp.

L'interno, completamente rivisto nel design, propone un mobilio chiaro ispirato a quello che ha fatto la fortuna della gamma

Estro: sono però rivisti diversi dettagli tra cui il rivestimento del pavimento, listellare, i rivestimenti dei piani di appoggio, antigraffio, le maniglie dei pensili, gli abbinamenti cromatici con il blocco cucina elegantemente laccato chiaro. Particolarmente ricca si anche la dotazione di serie, con riscaldamento Webasto Airtop 3500, frigorifero Thetford N145 da 145 litri con congelatore separato, piano cottura a tre fuochi e lavello inox entrambi con coperchi in cristallo temperato personalizzati con il marchio del produttore, forno a gas inserito sotto al blocco cucina in modo però da liberare lo spazio per un cospicuo cassetto portapop-

sate e serbatoio di recupero coibentato. Non mancano, alcuni accorgimenti come il portarotolo a scomparsa, e, soprattutto, il vano tv, completamente ripensato e in grado di ospitare uno schermo lcd riposizionabile grazie alla presenza del supporto orientabile e schermato tramite una apposita serrandina. Sempre all'interno è da segnalare la nuova illuminazione, interamente a LED e diffusa ovunque, anche in apposite sedi previste all'interno del mobilio, sotto ai pensili, e gestita da una nuova centralina con schermo LCD.



CARATTERISTICHE

MECCANICA

Chassis Ford 140 cv 2.4 TDCi

Trazione posteriore

Ruote Gemellate

Lunghezza esterna / Larghezza esterna /
Altezza esterna: 7255 / 2240 / 2900

Posti omologati: 5

Dimensioni gavone garage: 850 x 1280

Posti letto: 6

Impianto di riscaldamento:
Webasto Air Top 3500

Frigorifero Dometic trivalente: Lt. 150

Predisposizione impianto TV LCD



TURISMO

all'aria aperta

letta gratuitamente
in tutto il mondo!

Febbraio 2011

li itinerari Gustosi

Territorio, ambiente ed enogastronomia

MISS TAGLIATELLA

Il Borgo del Riso

Dolce Champagne

Il pomodoro: questo sconosciuto

*I prodotti agroalimentari
dell'Emilia Romagna al top*

Indice

III *Editoriale*

III *Fatti & Commenti*

- La bomba WikiLeaks sul mondo dell'agricoltura
- 4 centesimi: ecco il valore delle arance in una bottiglia di aranciata
- Se dal seno sgorga il vino...
- Una tazza di tè verde al giorno per proteggere la mente
- Il turismo gastronomico vale 5 miliardi
- Altro che Facebook. L'incontro è di persona
- Un tappo che... respira
- Speciale SIGEP:
 - I fantasmi della crisi non hanno spaventato gli operatori presenti al SIGEP
 - Si profila un matrimonio tra gelaterie e università
 - 3.000 posti di lavoro sono disponibili nel settore
- Cent'anni di Pellegrino Artusi: l'unificatore dell'Italia a tavola

VIII *I itinerari*

- Il lago di Bolsena, Villa Orsini, i Mostri di Bomarzo
- Il Borgo del Riso

XII *Vini e Oli*

- Dolce Champagne

XIV *Gastronomia*

- Il pomodoro: questo sconosciuto
- Pera Abate Fétel dell'Emilia-Romagna igp
- I prodotti agroalimentari dell'Emilia Romagna al top
- Le eccellenze agroalimentari di Terre di Rossini e Raffaello protagonisti su Eat Parade

XXI *Calendario*

- San Valentino: una storia antica
- Italia Beer Festival
- Festa delle Cape
- Tre eventi imperdibili nel parmense
- Sul Mediterraneo viaggia la Nave dei Sapori
- Gusto in scena
- A Sanremo musica al cioccolato
- Cioccolentino 2011, un evento che ti sta a cuore...
- Sorgentedelvino Live: la natura d'Italia nei vini di 100 vignaioli!
- Capodanno Veneto
- Trecento per cento
- Tra neve e gola
- Golosaria in Monferrato
- Marche da assaporare e godere
- Formaggi Francesi in tour
- 31a Mostra Convegno Tirreno CT
- Vini ad Arte 2011: il Sangiovese di Romagna diventa "capolavoro"
- Un Matrimonio diVino riservato ai promessi sposi

XXXII *I I B uongustaio*

- Ristorante Gianni e Dorina

XXXIV *R ecensioni*

- E' uscita la nuova guida degli agriturismi alto atesini
- Sei nuovi ristoranti del Buon Ricordo, pubblicata la guida 2011

*G*li itinerari
Gustosi
Territorio, ambiente, enogastronomia



La preparazione della "sfoglia", il semilavorato che serve per produrre le famose tagliatelle

pag. XVIII

Direzione e Redazione

Strada Cardio, 10
47899 Galazzano
Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379
Fax 0549 974917
redazione@turit.it

Editrice TURIT s.r.l.

Responsabile della pubblicità

Giampaolo Adriano
Cell. 338 9801370
pubblicita@turit.it

Stampa

Tipo-Litografia Studio Stampa
Repubblica di San Marino

Direttore responsabile

Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Coordinamento editoriale

Simona Benzi
s.benzi@turit.it

Grafica a cura di

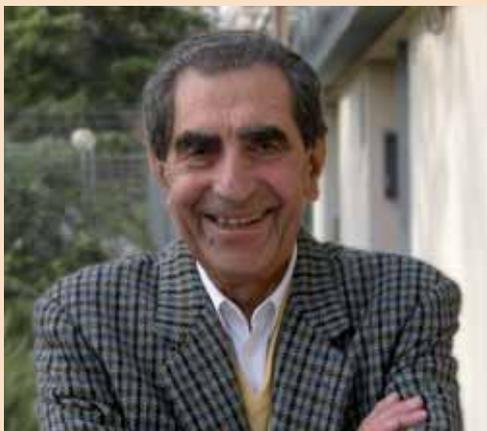
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Hanno collaborato

Rita Bertazzoni, Salvatore Longo,
Riccardo Rolfini, Ines Roscio Pavia

E editoriale

di Giuseppe Continolo



Il mondo sta cambiando. Le nuove tendenze emergenti indicano una progressiva perdita di interesse per il "gossip", basato sul chiacchiericcio riguardante le vicende di personaggi più o meno noti. Anche la politica entra, sempre meno, nella vita della gente, visti gli scandali che la attraversano.

L'interesse popolare tende, di conseguenza, a spostarsi verso figure capaci di insegnare qualcosa di positivo o, meglio ancora, di farci sognare. Tra queste emergono gli chef, una volta chiamati più semplicemente cuochi, che ormai fanno capolino da tutti i media (TV in testa, ma non sono pochi i giornali, quotidiani o periodici, che dedicano loro spazi crescenti). Per essere presi seriamente in considerazione, occorre però che sia soddisfatto almeno un requisito: che siano stellati. Devono, cioè, essere ritenuti meritevoli di entrare nell'Olimpo della guida ai ristoranti più famosi: la "Michelin", altrimenti detta la "rossa" per il colore della sua copertina.

La Michelin, come è noto, premia, con l'attribuzione di una o più stelle, gli chef che danno lustro ai ristoranti nei quali lavorano (di cui, spesso, sono anche proprietari).

Questi chef sono ormai entrati nelle nostre case con le loro ricette (spesso impossibili) e con i loro suggerimenti. Sono inoltre diventati dei divi che animano veri e propri spettacoli. Ricordiamo: Gusto in Scena, Chef a Teatro, senza dimenticare le numerose occasioni di confronto tra due o più chef, in occasione di fiere, manifestazioni enogastronomiche e via dicendo.

L'amore per la buona cucina è senz'altro un ottimo antidoto contro le miserie di questo mondo.

F & C fatti & commenti

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

La bomba WikiLeaks sul mondo dell'agricoltura

Il "fenomeno" WikiLeaks non ha risparmiato l'agricoltura. Su scala mondiale e su un tema fondamentale, quello dell'introduzione degli Ogm - organismi geneticamente modificati - l'Europa è in prima linea. A sottolinearlo è il quotidiano inglese "The Guardian", secondo cui un cablogramma dell'Ambasciatore americano a Parigi della fine del 2007, avvisava Washington di prepararsi ad una vera e propria "guerra commerciale" contro quei Paesi dell'Unione Europea che si fossero opposti agli Ogm. La presa di posizione dell'ambasciatore Craig Stapleton, amico e partner d'affari dell'allora presidente George Bush, avveniva dopo la decisione della Francia di bandire una varietà di mais ogm dell'americana Monsanto. Come riporta ancora "The Guardian", la volontà dell'allora ambasciatore sarebbe stata quella di "calibrare una lista di obiettivi ritorsivi che causino dolore in tutta l'Unione Europea, perché si tratta di una responsabilità collettiva, ma che si concentrino in parte sui peggiori colpevoli". Da altri "cable" pubblicati da WikiLeaks e ripresi da "The Guardian", si scopre che per i diplomatici Usa di tutto il mondo il tema del mais geneticamente modificato è stato un vero e proprio imperativo governativo e commerciale, tanto da coinvolgere le alte sfere Vaticane. La sensazione dell'ambasciatore americana in Vaticano era quella di avere il supporto dello stesso Papa, sensazione basata sulle posizioni espresse dal Cardinal Renato Martino, capo del potente Consiglio Pontificio per la Giustizia e la Pace, e uomo che meglio rappresenta il Papa alle Nazioni Unite. Appoggio che venne presto a mancare, basato com'era solo sulla volontà del Cardinal Martini di rasserenare i rapporti con il Governo Usa dopo la dura condanna della guerra all'Iraq.

Info: www.guardian.co.uk/world/2011/jan/03/wikileaks-us-eu-gm-crops



4 centesimi: ecco il valore delle arance in una bottiglia di aranciata

Solo 4 centesimi di euro: ecco il valore del succo di arancia contenuto in una bottiglia di aranciata, per cui la legge prevede una percentuale minima del 12%. Praticamente nulla, come nulla è il prezzo degli agrumi: 7 centesimi al chilo per gli agricoltori. In tempi in cui tutti gridano all'allarme rincari, è la Coldiretti Calabria, ad un anno dai fatti di Rosarno, a ribadire questa condizione, comune a tanti settori dell'agricoltura italiana: la bassissima remuneratività di chi produce la materia prima. Cambiarla, secondo Coldiretti, vorrebbe dire condizioni migliori sia per i produttori che per i lavoratori.



Se dal seno sgorga il vino...

Se il latte materno dà la vita al bambino, il vino dà la vita alla cultura. Si potrebbe interpretare così l'eccentrica installazione dell'artista Cesare Inzerillo, esposta a "Benedivino", la kermesse di Salemi (Trapani) che celebra la simbiosi culturale tra Apollo e Bacco, tra l'arte ed il vino. L'opera rappresenta una gigantesca mammella, dalla quale, grazie ad un motore elettrico, sgorga vino rosso. E qual'è stato l'approccio dei visitatori? Sospeso tra lo stupore, la riflessione e... l'ironia, tra foto di immancabili "toccatine" e poppate di "nettare d'uva". Rito al quale non si è sottratto il sindaco di Salemi, Vittorio Sgarbi (nella foto, accanto all'installazione artistica).

(Fonte: Wine News)

Una tazza di tè verde al giorno per proteggere la mente

Beveremente tè verde può proteggere il cervello dalla demenza e da malattie come l'Alzheimer. Così uno studio della Newcastle University: "il tè verde - spiega il ricercatore Ed Okello - viene digerito da enzimi presenti nell'intestino, e le sostanze chimiche risultanti sono più efficaci contro i principali fattori scatenanti della demenza e dell'Alzheimer". I composti che hanno un ruolo significativo nello sviluppo della malattia di Alzheimer sono il perossido di idrogeno e la proteina beta-amiloide, mentre le sostanze contenute nel tè verde che proteggono le cellule sono i polifenoli.



(Fonte: Wine News)

Il turismo gastronomico vale 5 miliardi

Il turismo enogastronomico vale cinque miliardi e si conferma il vero motore della vacanza Made in Italy che è l'unico segmento in costante e continua crescita nel panorama dell'offerta turistica nazionale. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare i dati dell'Osservatorio nazionale del Turismo, commentati dal Ministro del Turismo Vittoria Brambilla, secondo il quale nel 2010 i viaggi motivati da interessi enogastronomici: contano su 3,2 milioni di partenze, il 3,8% del totale, contro l'1,8% del 2009. L'Italia è l'unico paese al mondo che - sottolinea la Coldiretti - può contare anche sulla leadership europea nella produzione biologica e nell'offerta di prodotti tipici con ben 214 denominazioni di origine riconosciute a livello comunitario e 4.511 specialità tradizionali censite dalle regioni, mentre sono 501 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (330 vini Doc, 52 Docg e 119 Igt). I prodotti della tavola si aggiungono dunque ai primati artistici e culturali nazionali che rappresentano motivo di attrazione dei turisti in Italia che si estendono dalle grandi città d'arte alle campagne dove negli agriturismi secondo l'associazione agrituristica Terranostra della Coldiretti crescono gli ospiti alla ricerca del contatto con la natura e con il cibo genuino. Il primato enogastronomico - conclude la Coldiretti - sono motivo di attrazione anche per gli stranieri per: i quali il cibo Made nel 45% dei casi aiuta a mantenere vivo il ricordo del Belpaese.

Altro che Facebook. L'incontro è di persona

La crisi economica non ha mandato in crisi la voglia di divertirsi; soprattutto di sera e di persona.

È quanto emerge da un'indagine Silb-GfK Eurisko - Silb presentata nel convegno "Come cambia la notte: i giovani ed il mondo dell'intrattenimento", organizzato dal sindacato dei locali da ballo aderente a Fipe-Confcommercio.

- I social-network impazzano ovunque, ma non frenano la necessità di incontrarsi di persona, in gruppo e di sera.

- È cambiato il modo di fruire la serata.

- C'è curiosità verso nuove proposte, anche le più stravaganti, come per esempio alcune attività commerciali che di giorno si occupano di certi business e di sera si trasformano in locali di divertimento e aggregazione, dando la sensazione di una situazione "nuova", particolare ed informale.

- La qualità sembra essere il filo rosso che lega i tipi di offerta

- Le discoteche riducono le piste da ballo per lasciare spazio ai salotti e ai punti bar dove poter socializzare.

- Si differenzia il tipo di clientela. Chi è animato dalla voglia di socializzare o chi predilige la qualità di cibo e bevande sceglie solitamente un locale "bar"; altri invece scelgono il luogo di divertimento in base al tipo di gente che frequenta quel preciso locale.

- 11 milioni di italiani (con un'accentuazione tra chi ha età compresa tra 18-24 anni) escono di sera durante la settimana con una frequenza media di 3,6 volte, tornata sui livelli del 2006 dopo una significativa flessione.

- Vanno di moda locali che mutano il tipo di offerta nel corso della stessa serata. Vi si entra nel tardo pomeriggio per prendere l'aperitivo e si rimanere fino a notte inoltrata, passando per la cena, ascoltando la musica dal vivo e finendo per ballare o per assistere ad una mostra o ad un evento dopo che i tavoli sono stati accostati.

- L'aperitivo in rapida ascesa: in quattro anni guadagna 16 punti percentuali passando dal 44% al 60% delle attività svolte la sera. Il 60% di chi esce la sera fa almeno due attività tra aperitivo, cena e dopocena. La spesa media in quattro anni è scesa passando da 27,20 euro a 24,50 euro. A spendere di più sono prevalentemente gli uomini occupati con età media intorno ai 27 anni.

- La notte si è accorciata di oltre un'ora (1,15') e cresce il numero di chi che la trascorre con il proprio partner (erano il 10% nel 2006, sono il 18% oggi) anche se il gruppo (meglio se piccolo) è prevalente.

- «Questa situazione ci preoccupa molto - afferma Renato Giacchetto, presidente Silb - perché questa ricerca conferma che esistono delle "asimmetrie" amministrative e regolamentari tra l'offerta di intrattenimento ufficiale e quella parallela che si concretizza in una concorrenza sleale inaccettabile per i locali rappresentati ma anche in termini di (in)sicurezza dei cittadini e dietro la quale non ci si può più nascondere».



Un tappo che... respira

A I ristorante Sissi di Merano è stato presentato, a un gruppo di giornalisti, un tecnologico tappo "sintetico" base polietilene e riciclabile al 100%. Tutto ha inizio quando Gert Noël, conoscitore di vini, ebbe l'idea di fabbricare un tappo alternativo dopo che durante una festa in famiglia aveva aperto varie bottiglie di vino che sapevano di tappo. Grazie a 40 anni di esperienza nella fabbricazione di prodotti derivati dall'estrusione cellulare di materiali sintetici, Noël e il figlio Marc nel 1993 decisero di avviare il "Project Broomstick". Un progetto volto a fabbricare un tappo basato sulla tecnologia di estrusione di profili in schiuma. Sin dalla nascita dell'azienda, nel 1999, i tappi sintetici co-estrusi Nomacorc sono diventati i tappi per vino alternativi più utilizzati al mondo. Nelle strutture di produzione in Nord America, Europa e Asia, i 500 dipendenti producono ogni anno 2 miliardi di tappi.

È risaputo che l'ossigeno ha un ruolo fondamentale nello sviluppo del vino, dall'inizio del processo di vinificazione fino al momento in cui viene consumato influenzando sia dal punto di vista chimico sia in termini di caratteristiche organolettiche. Nomacorc ritiene che non esista un unico tappo che fornisca una protezione ottimale per tutte le varietà di vino e gli stili di vinificazione, quindi si sforza di progettare tappi che possano assicurare lo sviluppo di un vino così come lo aveva previsto il viticoltore. La gestione dell'ossigeno durante tutto il processo di vinificazione, inclusa la selezione del tappo, è di importanza critica. Per fare un esempio: i bianchi più leggeri potrebbero essere più soggetti all'ossidazione e richiedono un tappo capace di minimizzare lo scambio di ossigeno. Un rosso corposo può invece richiedere ossigeno per sviluppare tutto il suo potenziale; in questo caso l'ideale è un tappo capace di respirare. Per far fronte a ciò è nata una gamma di tappi completa: Premium per vini riserva e di annata che possono essere conservati fino a sei anni prima di essere degustati, poi Classic, Smart e Light rispettivamente per vini da consumare entro 36 mesi, 24 e 12 mesi dall'imbottigliamento.

(da "Gusto in Scena, Newsletter di Marcello Coronini")



I fantasmi della crisi non hanno spaventato gli operatori presenti al SIGEP

Si è svolto a Rimini, dal 22 al 26 gennaio, presso i padiglioni di Rimini Fiera, il 32° SIGEP (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianali). La manifestazione ha fissato all'attenzione degli operatori, giunti numerosissimi, oltre che dall'Italia, dalle più diverse parti del mondo, sui prodotti componenti l'intera filiera del settore (materie prime, macchine operatrici, arredi e prodotti finali). Ha altresì illustrato la situazione del settore che pare non avere risentito più di tanto dell'impatto negativo della crisi che ha, invece,

gravato sulla maggior parte dei comparti industriali e commerciali. Anche nel corso del 2010 il consumo di gelato artigianale è aumentato. Soprattutto in estate l'incremento è stato del 7,5% rispetto all'estate 2009. Per contro, si è registrata una riduzione media dei prezzi dell'1,6%.

Le 37.000 gelaterie artigianali (+4.000 negli ultimi 5 anni) sono diffuse nel Paese con una prevalenza in Lombardia (6.093), Veneto (3.512) ed Emilia Romagna (3.273). Nel centro Italia si registra tuttavia il maggior tasso di crescita delle imprese (+12,9% negli

ultimi 5 anni). Le regioni più dinamiche sono il Lazio (+15,2%), la Puglia (+13,8%), il Piemonte (+13,3%), la Sicilia e l'Abruzzo (+12,%).

Una stima effettuata dalle associazioni del settore, che include unicamente le gelaterie con laboratorio, escludendo le rivendite di gelati, vede la presenza in Italia di circa 29.000 gelaterie, di cui 9.000 vendono solo gelati. In Italia si consumano oltre 360.000 tonnellate di gelato artigianale, quasi 6 kg pro capite, per un giro di affari di 2,5 miliardi di euro.

3.000 posti di lavoro sono disponibili nel settore

Uno dei paradossi evidenziati dal SIGEP è che, a fronte di una disoccupazione giovanile assai preoccupante, nel settore della pasticceria non si trovano 3.000 giovani disponibili a occupare i posti di lavoro offerti. Abbiamo svolto una ricerca interrogando le nostre sedi regionali, spiega il presidente dell'associazione dei pasticceri Federico Anzellotti, e abbiamo constatato che esistono discrete opportunità di lavoro nelle pasticcerie italiane. Il nostro mestiere è, però, legato a un'immagine di lavoro prevalentemente notturno e ciò tiene lontani i giovani. In realtà, i tempi sono cambiati, ora ci sono tecnologie che consentono un processo di produzione più rapido e che tutela la qualità artigianale del prodotto. In una pasticceria oggi si comincia a lavorare intorno alle 5.30 del mattino. Appena assunto, un addetto al laboratorio di pasticceria ha uno stipendio di circa 1.100 euro mensili.



Il cono gelato più grande del mondo è stato realizzato al 32° SIGEP

Il cono gelato più grande del mondo è entrato ufficialmente nel Guinness dei Primati; è stato realizzato durante il 32° SIGEP, il Salone Internazionale

della Gelateria, Pasticceria e Pannificazione artigianali, che si è svolto a Rimini Fiera dal 22 al 26 gennaio scorsi. Il cono sviluppava un'altezza complessiva certificata

di 2,81 metri. La sua preparazione ha richiesto l'utilizzo di 2.000 cialde Proni e 700 chilogrammi di cioccolato bianco Icam per l'interno, nonché la predisposizione di un apposito silos temperante e di un gigantesco porta cono in plexiglass costruito per la storica occasione da Incisoria Imar. Sopra al cono è stato posizionato il gelato il cui peso s'aggravava intorno ai 70 chilogrammi.

La preparazione del gelato ha richiesto trenta ore di lavoro. Alla fine era composto da cinque palline da cinquanta centimetri di diametro di gelato mantecato, abbattuto in stampi di policarbonato. Le palline sono state congelate per 24 ore in una cella frigorifera per poi essere disposte sul cono e guarnite con amarena Fabbri e cioccolato. Le finiture sono state completate all'interno di una enorme cella frigo della Costan ad una temperatura di -20°.



Cent'anni di Pellegrino Artusi: l'unificatore dell'Italia a tavola

Il 2011 ci regala 2 anniversari, il 150° della nascita dello stato italiano e il 100° della morte di Pellegrino Artusi, l'autore del 'risorgimento gastronomico italiano', uomo di cultura, critico letterario, scrittore e gastronomo che diede un contributo alla costruzione degli italiani, dopo l'unità, con una buona lingua e con gustose ricette provenienti da tutte le regioni d'Italia. Coincidenza densa di significati - questa del doppio anniversario - perché Pellegrino Artusi, in effetti, è conosciuto in patria e nel mondo quale padre della cucina italiana moderna.

Di fronte a un personaggio di siffatta grandezza, il Comune di Forlimpopoli, in Romagna, città che gli diede i natali (qui l'Artusi nacque il 4 agosto 1820), e il Comune di Firenze (dove visse sessant'anni), insieme a un nutrito gruppo di partner istituzionali, ha organizzato per tutto il 2011 un prestigioso calendario di iniziative per onorare la figura. Le celebrazioni rappresentano una grande occasione per rilanciare l'interesse attorno a un 'facitore della Patria', avendo la gastronomia un carattere fortemente identitario. Il centenario dell'Artusi non poteva cominciare in modo migliore, con un prestigioso riconoscimento dal Quirinale: il Presidente Giorgio Napolitano, infatti, dopo la sua recente visita a Forlimpopoli, ha voluto onorare la figura di Pellegrino Artusi

con una targa celebrativa, ideale battesimo per le celebrazioni del centenario.

"La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è il terzo libro scritto dall'Artusi: pubblicato per la prima volta nel 1891, è una raccolta di ricette scritte, provate, riscritte e riprovate con l'aiuto dei due cuochi di fiducia, Francesco e Marietta, che si rivela subito un successo editoriale senza precedenti, diventando - come sottolinea la critica - uno dei libri più letti dagli italiani insieme ai Promessi sposi e a Pinocchio.

Più che il libro di un ozioso borghese romagnolo, è stato definito "un'opera di impegno civile" (Alberto Capatti), che ha istruito cuoche e cuochi nella lingua italiana, e fatto conoscere il patrimonio gastronomico di regioni lontane, dalla Sicilia al Piemonte. Dunque, definire Artusi come colui che riunì l'Italia a tavola, è scrivere il giusto, così come aveva sottolineato Piero Camporesi ben quarant'anni fa, quando sottolineava che "Bisogna riconoscere che 'La scienza in cucina' ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi".

L'ultima edizione de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene è uscita a novembre 2010 per la BUR, a cura di Alberto Capatti e con postfazione di Massimo Montanari.



Il lago di Bolsena, Villa Orsini, i Mostri di Bomarzo

*Un viaggio tra paesaggi incantati e curiosità enogastronomiche
in quella parte del Lazio dove il passato è ancora presente*

di Ines Roscio Pavia

Un antico territorio, una cucina pastorale e pittoresca che riporta alla mente bucatini all'amatriciana, spaghetti alla puttanesca, penne all'arrabbiata e quel piatto succulento che è l'abbacchio. Anche questo è Lazio. Ma i sapori robusti e compatti vanno ben oltre. Ottime le paste fatte in casa con semplice acqua e farina, la pasta straccia, gli gnocchi lavorati col ferro, i lombrichelli impastati con la giusta dose di peperoncino. Piatti conditi con appetitosi sughi alla lepre, all'agnello, ai funghi. Le bontà sembrano non finire mai: le minestre, soprattutto nell'entroterra, sono un insieme di proposte che vanno dalla zuppa ai funghi alla acquacotta, una zuppa povera e dietetica composta da tre elementi fondamentali: pane casereccio raffermo, verdure selvatiche, cicoria di campo, baccalà, olio extra vergine di oliva aggiunto a crudo prima di servire in tavola; un piatto dal gusto indimenticabili e semplicità secolare. Ghiotta ed originale è la zuppa in brodo di agnello, ricca di verdure come carciofi e patate, volgarmente chiamata per la sua completezza "giubba e calzoni".

Popolo di buongustai che apprezzano sapori forti che fanno amare le minestre di legumi (pasta e fagioli con un tocco di finocchietto selvatico fresco, pasta e ceci, riso e lenticchie), la scafata, preparata con le fave fresche, la zuppa di ceci e castagne che non può mancare nel cenone di Natale. Una gloria: i carciofi alla Giudia preparati con il carciofo romanesco Igp, croccante al palato.

Lasciata Viterbo ci dirigiamo verso nord lungo la via Cassia per raggiungere il lago di Bolsena. Incantati dal piacevole paesaggio e invogliati dai caldi colori dell'agricoltura, decidiamo una deviazione verso il Tevere per sostare a Bomarzo. Il richiamo è Villa Orsini, la Villa dei Mostri (tel. 0761 421029). Visitando il vasto parco, non possiamo non chiederci perché, nella seconda metà del cinquecento, Pier Francesco Orsini, che ne fu l'ideatore, lo abbia popolato di tante e così strane sculture. La stessa domanda dovette porsi Salvatore Dalì quando, quattro decenni fa, scoprì la località, rimasta integra dopo secoli di oblio. Le fantasiose ed appariscenti sculture sono tante, ma la più celebre è la figura del Mascherone, posta in

alto al termine di una gradinata. Ha sembianze mostruose, occhi fissi, una enorme bocca spalancata nel cui interno è ricavato un locale spazioso. Quante cose può nascondere un'epoca! Tanti interrogativi, ma forse tutto questo fu solo il passatempo di un ricchissimo principe che voleva solo stupire. Tornando sui nostri passi ci dirigiamo verso nord. Una tappa obbligata è Montefiascone, dove si produce il notissimo vino "Est! Est! Est!". Sia storia, sia leggenda, pare che un nobile prelado tedesco, Johan Fugger, amante del buon bere, durante un suo viaggio a Roma nel 1111, abbia mandato avanti il suo servitore come assaggiatore di vino, ordinandogli di scrivere, se il vino era buono, all'ingresso del paese di produzione la parola latina "Est". Arrivato a Montefiascone, il servitore trovò il vino talmente buono che decise di scrivere "Est" per ben tre volte. Una sosta presso la Cantina locale (telefono 0761 826148) ci può rendere certi della squisitezza del nettare.

Ormai siamo al lago di Bolsena, località di fascino discreto e pittoresco. Attorno colline coperte da vigneti e uliveti. Le locande sono accoglienti e

nella bella stagione é possibile mangiare all'esterno, al fresco. Il piatto locale è la sbroschia, una zuppa cucinata con i pesci di lago. I secondi sono un trionfo: filetti di persico alla brace, tinca, luccio, codegone in salsa verde, fino alle anguille, le stesse citate nel Purgatorio dantesco dove Papa Martino IV subì la condanna a "purgare per digiuno". Le lunghe caratteristiche barche dei pescatori si incrociano lente sull'acqua. Interessante una gita all'isola Bisentina dove si è accolti da un approdo in stile liberty, proveniente dall'Esposizione di Torino del 1911. Sull'isola si possono ammirare resti di epoca etrusca e romana. Attirati da una armoniosa quanto inaspettata cupola, che scopriamo essere del Vignola, non possiamo evitare la tentazione di visitare la chiesa disegnata da Antonio da Sangallo e le cappelle rinascimentali che la circondano. Che sorpresa!

La natura pastorale della zona è rappresentata da innumerevoli piccole aziende contadine che propongono una gamma infinita di sapori ed un ricco paniere di salumi e formaggi dal gusto intenso e rustico. Il prodotto di punta è il pecorino romano Dop, il formaggio ovino più venduto nel mondo, grazie alle sue qualità organolettiche che lo rendono ottimo da tavola ed eccellente di grattugia, la ricotta romana nota come "ricotta gentile" che si prepara con il siero del pecorino, la caciotta, le provole, le marzoline, un formaggio che si produce in primavera col latte di capra. In tutto il Lazio è fondamentale la vitivinicoltura, soprattutto nella zona dei Castelli che vanta ben cinque vini Doc fra cui il Frascati e il Marino. La terra degli Etruschi è la culla del Cerveteri Doc, bianco e rosso. Vini particolari sono anche il bianco Capeno Doc e il Doc Colli della Sabina, con i tipi bianco, rosato e rosso.

Un grande tesoro è l'olio extra vergine di oliva. Qui l'olio si produce da secoli, non a caso proprio a Canneto Sabina si trova il più antico ulivo di Europa e la Sabina è stata la prima zona italiana ad ottenere la Dop. L'olio Sabina Dop è di sapore amaro quando è giovane, poi diventa più vellutato e si abbina a piatti di verdura e pesce. Deciso, dal retrogusto amarognolo e piccante, ma dal gusto di oliva fresca il Canino Dop. Ottimo per i piatti di carne e zuppe.

Lazio: una terra nata per esprimere sapori e profumi intensi, decisi, forti. ■



Villa Orsini



Mostri di Bomarzo

I I B orgo del R iso

Pochi sanno che nella seconda metà dell'800 una zona del bolognese era disseminata di risaie assai produttive. Poi intervenne una pesantissima crisi

di Franco Mioni

Quanti bolognesi sanno che a poco più di 20 km. dalla città (mezz'ora dai viali) esiste ancora una risaia con l'antico ciclo produttivo in un'ampia zona naturalistica protetta? Il tutto è gestito da una cooperativa tradizionale, in una delle zone storiche del cooperativismo emiliano, la terra delle acque, la "bassa" compresa grossomodo nel triangolo tra Molinella, Budrio e Medicina. Recentemente una trasmissione TV nazionale ha descritto un particolare episodio degli emigranti italiani. Nella seconda metà dell'800, quando tutta questa zona era disseminata di risaie assai produttive, intervenne una pesantissima crisi del settore che rese economicamente più favorevole l'acquisto del riso dall'estero rispetto alla produzione locale. Ciò significò in breve l'abbandono di queste terre dal punto di vista colturale e lavorativo. Un dissesto per l'ambiente, che precipitò in situazioni palustri e malsane, ma soprattutto un disastro dal punto di vista socio-economico. Migliaia e migliaia di persone si ritrovarono senza il pur duro lavoro e quindi senza alcuna fonte di sostentamento. Unica possibilità, così come in tante altre regioni d'Italia, l'emigrazione oltre Atlantico. In questo caso insieme agli U.S.A. le mete più seguite furono soprattutto in Sud America, specialmente Brasile e Argentina. Non è un'esperienza che oggi si ricorda volentieri, perché dopo un lunghissimo viaggio via mare in penose condizioni igieniche, di alimentazione e conseguenti epidemie che falciarono i più deboli, la realtà apparve ben diversa da quella propagandata. Pochi furono coloro che laggiù fecero fortuna, non pochi rimasero a guadagnarsi il pane e niente più in condizioni di

semi schiavitù; ma la stragrande maggioranza ritornò, delusa e avvilita, non volendo neppure più parlare di quella tragica esperienza; intere famiglie con anziani, donne e bambini. Oggi tutto ciò sembra impensabile; le tre cittadine sunnominate sono attive e industriose, coltivazioni agricole come la patata di Budrio, la cipolla di Medicina ed il vicino asparago di Altedo hanno raggiunto fama e riconoscimenti a livello europeo (D.O.P e I.G.P.). Oltre alle cittadine più grandi ed alle zone naturalistiche si trovano qui piccoli, antichi paesi d'origine di nobili famiglie bolognesi.

Proprio a Selva (dei) Malvezzi sorge "il Borgo del Riso"

I caselli autostradali di S. Lazzaro e Interporto, la tangenziale e la via Emilia distano un quarto d'ora; la S. Vitale, la Trasversale di Pianura e gli Stradelli Guelfi pochi minuti. Le province di Ferrara e Ravenna sono assai vicine; l'Oasi di Campotto, estremo lembo orientale del Parco del Delta del Po, si trova a pochi km. Non solo d'auto, ma anche di bici, perché questa ampia zona totalmente pianeggiante costituisce un paradiso per gli appassionati delle due ruote.

Varie cittadine con rocche e castelli medioevali come Minerbio, Castel S. Pietro, Castelguelfo ed anche Imola e Ferrara rientrano nell'arco di mezz'ora d'auto dal Borgo del Riso. Tutt'attorno, oltre ai terreni coltivati, la zona umida naturalistica protetta con stagni e laghetti ed animali tipici di questo multiforme territorio: tinche, carpe, anatre, fagiani, piccioni, lepri. E' meta di facili escursioni a piedi o in bici, facendo parte della fattoria didattica che comprende anche un significativo museo contadino. Nell'antico essiccatoio, in locali caratteristici è stato realizzato da



tempo un agriturismo, con due camere per l'alloggio, che mai potrebbe essere più autentico, gestito da una cooperativa agricola. Una bella sala adatta a riunioni, seminari e convegni è attigua al vasto ambiente rustico con travi a vista per la fruizione del cibo.

La cucina propone il prestigioso riso Carnaroli ed i suoi derivati (un'ottima birra, dolci, ecc.), ma anche gli altri prodotti (sia diretti che lavorati) dell'azienda: carni bovine e suine, conigli, polli ruspanti e agnelli, selvaggina e pesci d'acqua dolce, ortofrutta, marmellate, miele e conserve, salumi, pasta fatta a mano con le uova fresche locali, biscotti e liquori tipici. Il tutto seguendo antichi usi e costumi nonché ricette tradizionali. Molinella, comune capoluogo a pochi km., è infatti tra le realtà più affermate nell'ormai storica guida delle "Denominazioni Comunali", realizzata da qualche anno da uno scrittore già collaboratore di Luigi Veronelli. Ecco quindi "la torta di tagliatelline" e "la salsiccia appassita della pertica".

Da febbraio 2011 questo luogo ha deciso, avendone le caratteristiche, di fare un salto di qualità. Si proporrà infatti come:

- Una vetrina di presentazione, degustazione e acquisto di una selezionata gamma di prodotti enogastronomici della Provincia di Bologna e dell'intera Regione Emilia Romagna; soprattutto per dimostrare che selezionato



non significa in alcun modo costoso. Quindi dai vini e salumi dei Colli Piacentini all'olio extravergine delle Colline di Rimini passando per le zone di Parmigiano-Reggiano, prosciutto e culatello di Parma; poi Aceto Balsamico e Lambrusco di Modena e Reggio Emilia, la Mortadella di Bologna, i vini dei Colli Bologne-

si ed Imolesi, la frutta, la piadina ed il Sangiovese di Romagna, dal Forlivese al Cesenate fino a Ravenna. Il pesce: dalle zone umide della "bassa" di Bologna e Ferrara a trote e salmerini delle acque dell'Appennino; infine le eccellenze del nostro mare: quello "ferrarese" (le vongole di Goro e le anguille di Comacchio), il

pesce azzurro della Riviera ed il sale di Cervia.

- Un palcoscenico quindi non solo per le tradizioni ed i prodotti, ma anche per la promozione turistica delle diverse Province della nostra Regione.

Il Borgo del Riso vorrà essere anche un luogo di (buona) educazione. ■

V O

vini & oli



Dolce Champagne

di Rita Bertazzoni

E il Re dei Vini. Che cattura i sensi con il suo carattere 'effervescente' e la sua preziosa personalità. Delicato eppure deciso, raffinato ed aromatico, certamente irripetibile. Perché espressione del suo particolare terroir e del vigneron che ne segue la produzione. Dalla cura delle vigne alla vendemmia delle uve, dalla lavorazione in cantina fino alla cuvée che porta il suo nome. È lo Champagne, "le vin d'or qui vit dans le cristal fin", come amava definirlo il poeta Paul Verlaine. Per conoscerlo e apprezzarlo in tutte le sue sfumature, nei luoghi dove nasce e invecchia e si arricchisce di profumi inimitabili, vale la pena di programmare un viaggio in Champagne, in particolare nel dipartimento dell'Aube, a sud della regione e ai confini con la Borgogna. Un paesaggio da incanto con un caleidoscopio di colori che regalano agli occhi - e al cuore - veri e propri tableaux impressionisti. E soste di charme dove scoprire capolavori dell'arte e della storia, accanto ad un'eccellente gastronomia e un'ospitalità ai massimi livelli. Del resto è proprio nell'Aube che si produce un quarto dello champagne mondiale, soprattutto nella Côte des Bar, dove domina il Pinot Noir. Gli altri vitigni della Doc Champagne sono il Pinot Meunier e il Chardonnay.

Punto di partenza di questo itinerario sulle tracce del "divin licore" è Troyes, capitale storica della Champagne. È una deliziosa città medievale dalla tipica architettura a graticcio e una curiosa forma a tappo di champagne, retaggio delle antiche fortificazioni. Le case, colorate nei toni pastello, hanno facciate alte e strette con grandi portoni

La via delle bollicine nell'Aube in Champagne. Fra eleganti città medievali e suggestivi villaggi dalle atmosfere agresti. Imponenti cattedrali e abbazie immerse nei vigneti accanto a cantine d'eccellenza che coniugano tradizione e innovazione

di legno finemente intagliato e cortili interni impreziositi da romantiche balconate fiorite. La città vanta nove chiese classificate come monumentali e una cattedrale gotica intitolata ai Santi Pietro e Paolo dove ammirare un patrimonio inestimabile di magnifiche vetrate, fra le più belle di Francia. Sulle stradine acciottolate, dove si respira l'atmosfera d'antan, si affacciano eleganti palazzi, importanti musei, giardini e orti disegnati con precisione geometrica dove crescono rarità botaniche. Ma anche negozi dove acquistare tipicità locali e ristoranti dove fermarsi per una sosta gourmand. Davanti a superbi flûtes di champagne!

Lungo la Strada delle bollicine, l'Aube si declina in paesaggi poetici fra pittoreschi villaggi fluviali, foreste e vigneti a perdita d'occhio. Ai margini di un bosco secolare, si visita la celebre Abbazia di Clairvaux, fondata nel 1115 da San Bernardo, poi trasformata in prigione nell'XIX secolo da Napoleone. È una delle più belle



testimonianze di architettura cistercense francese dove la storia si lega a doppio filo con l'arte della viticoltura. Perché proprio qui i monaci impiantarono i primi ceppi di vite provenienti dall'Ungheria che qualche secolo più tardi avrebbero dato origine alle bollicine più famose del mondo (www.abbayedclairvaux.com). Nelle vicinanze si trova anche il Castello di Bligny, che possiede ancora un clos, ossia un vigneto, racchiuso da un muro di pietra, con sei diversi vitigni. Era un'antica residenza di caccia d'inizio '700, trasformata in proprietà vinicola nel XIX secolo. All'interno si ammirano arazzi e quadri antichi, soffitti decorati con scene di angioletti che evocano il mondo della vigna, una rara collezione di 100 flûtes in cristallo, un ecomuseo con i vecchi strumenti del lavoro dei viticoltori (www.champagnechateaubligny.com).

Tutta la zona è punteggiata da piccole cantine d'eccellenza che aprono i battenti ai turisti e li

DOVE MANGIARE

A Troyes La Mignardise è un elegante ristorante dove assaggiare le migliori ricette della tradizione interpretate con raffinatezza. Fra le specialità, la famosa Andouillette de Troyes "AAAAA", un insaccato tipico tutelato dal marchio delle '5 A' che ne certifica la preparazione artigianale a regola d'arte. In cantina le migliori etichette della regione (1, Ruelle des Chats, tel. 0033 (0)3 25.73.15.30, www.lamignardise.net).

Altro indirizzo da annotare in città, il ristorante Le Valentino dove gustare una cucina di carne e di pesce con qualche tocco esotico. Fra le portate, la millefoglie di tonno marinato con salsa wasabi (35, rue Paillot de Montabert, tel. 0033 (0)3 25.73.14.14).

Sulla Route du Champagne, La Toque Baralbine a Bar sur Aube predilige la tradizione insieme alle assiette di formaggi tipici (18 rue Nazionale, tel. 0033 (0)3 25.27.20.34) mentre il ristorante dell'albergo di charme Le Marius a Ricey Bas offre piatti ricercati con attenzione alle materie prime e ai prodotti freschi dell'orto (2 Place de l'Eglise, tel. 0033 (0)3 25.29.31.65, www.hotel-le-marius.com). Direttamente sul fiume, l'Auberge de la Seine propone deliziose preparazioni di pesce (1 Faubourg de Bourgogne, Fouchères, tel. 0033 (0)3 25.40.71.11, www.aubergedelaseine.com)

invitano a scoprire i segreti dell'antica arte champenoise, fra visite guidate in cantina e piacevoli degustazioni. Una di queste è Drappier, nella tenuta di Urville. La maison vanta una lunga tradizione familiare che risale al 1808 e che nel tempo ha conquistato raffinati intenditori, guadagnandosi gli applausi di personaggi noti, come il Generale De Gaulle, Luciano Pavarotti, Jean Paul Belmondo e Nicolas Sarkozy. Oggi è il regno di André e Michel Drappier, rispettivamente padre e figlio, che ricevono i visitatori nelle splendide cantine in pietra risalenti al XII secolo (appartenevano ai monaci cistercensi di Clairvaux). I loro champagne, freschi e raffinati, sono caratterizzati da note fruttate e una straordinaria vinosità. Ma soprattutto contengono pochissimi solfiti e nascono da metodi rispettosi della natura che non contemplano alcun filtraggio, decolorazione o centrifuga per non togliere aromi preziosi al vino (Rue des Vignes, tel. 0033 (0)3 25.27.40.15, www.champagne-drappier.com). Un'altra casa degna di menzione è Champagne Marcel Vézien a Celles-sur-Ource. Piccola ma pregiata, ogni anno produce bollicine che non si lasciano dimenticare. Fra cui, il Brut Prestige, uno champagne ben strutturato e persistente, o il Rosé des Riceys, un fermo tranquillo ottenuto da Pinot noir, con note floreali e sentori di frutti rossi. La cantina è guidata da Jean Pierre Vézien con la moglie, che con passione continuano un'avventura di famiglia iniziata alla fine dell'Ottocento (68 Grande Rue, tel. 0033 (0)3 25.38.50.22, www.champagne-vezien.com). A pochi km, Essoyes è diventato luogo di pel-



legrinaggio per la casa in cui trascorse i più bei momenti della sua vita il pittore Renoir. Qui il grande maestro dell'Impressionismo trovò ispirazione per i suoi emozionanti dipinti. Oggi si visitano il suo atelier, con la collezione di alcuni oggetti personali, e il cimitero dove il pittore riposa insie-

me alla moglie Gabrielle e ai figli. In autunno è prevista l'apertura dell'Espace Renoir con un'esposizione permanente articolata su diversi temi e spazi allestiti in modo originale. Per far sentire i visitatori come vecchi amici di famiglia. ■



Il pomodoro: questo sconosciuto

Parte seconda

Oggi sono molte le virtù salutistiche che si attribuiscono al pomodoro: dalla prevenzione dell'invecchiamento dovuta ai molti antiossidanti contenuti, a quella cardiovascolare e antitumorale

testo di Salvatore Longo - foto tratte dal volume "Il Pomodoro" C&C/ R. Angelini

Sono quindi trascorsi solo trecento anni circa da quando il pomodoro entrò timidamente nella cucina ufficiale, quella codificata e firmata dai grandi cuochi dell'alta società. Da allora la sua marcia è stata inarrestabile specialmente nei Paesi dell'area mediterranea. La quantità consumata pro-capite varia ovviamente in relazione alla cultura alimentare delle diverse aree e alle singole abitudini. Naturalmente nella dieta mediterranea il pomodoro è protagonista e la media annuale di consumo degli Italiani è di circa 65 kg (di cui un terzo come prodotto trasformato) a testa, rappresentando l'alimento maggiormente utilizzato sia fresco, sia conservato (pelati, polpa, ecc.). Se è vero che, grazie alle coltivazioni in serra, può essere prodotto tutto l'anno, è altrettanto vero che le sue qualità sono esaltate in quelli cresciuti 'in pieno campo' nei mesi di luglio e agosto quando maturata al sole la polpa raggiunge il massimo del sapore. Ma quali sono le caratteristiche che lo hanno reso così popolare (e utile alla salute dell'uomo)? Il gusto gradevole, fresco ed esaltato da una leggera acidità unitamente ai notevoli pregi nutritivi e alla versatilità in cucina.

Gli aspetti salutistici e nutrizionali
Sono decisamente mutati i tempi dall'epoca in cui il pomodoro era consi-

derato una pianta nociva e pericolosa, ma non si pensi che siano passati secoli: ancora nel 1803 a Salem nel Massachusetts un pittore di origine italiana mangiò in pubblico un pomodoro per dimostrare che non era velenoso (fatto testimoniato dal 'Monumento al mangiatore di pomodoro' esistente a Newport nel Rhode Island). Naturalmente in Europa e in Italia questi pregiudizi - che pure accompagnarono per decenni l'arrivo di questa pianta - erano scomparsi da tempo per cui il nostro pittore acquisì gloria e notorietà a buon mercato. Oggi, invece, sono molte le virtù salutistiche che si attribuiscono al pomodoro: dalla prevenzione dell'invecchiamento dovuta ai molti antiossidanti contenuti, a quella cardiovascolare e antitumorale. Per le sue caratteristiche (poche calorie e il 94% di acqua) il pomodoro ad esempio non ha rivali in una dieta per combattere la calura. Vanta inoltre un notevole patrimonio di vitamine A e C (per quest'ultima è secondo solo all'arancia), carotenoidi, folati, potassio e altri minerali, mentre è basso il contenuto di lipidi, glucidi e proteine. Naturalmente le varie componenti sono in proporzioni diverse a seconda delle varietà: ad esempio il 'ciliegino' - oggi molto popolare - ha un sapore più intenso e tra l'altro maggiori valori di acido ascorbico, proteine e vitamina C. Notevole è la funzione antiossidante: il

pomodoro è, infatti, uno straordinario concentrato delle molecole naturali cui si deve tale funzione, prime fra tutte il licopene (pigmento della famiglia dei carotenoidi che dà il caratteristico colore rosso) di cui è la principale fonte della nostra alimentazione e i flavonoidi (famiglia dei polifenoli), presenti soprattutto nella buccia, che esercitano un'attività antiossidante e anticancerogena.

Il pomodoro in cucina

Nella storia della cucina l'introduzione del pomodoro non è certamente passata inosservata: forse nessun prodotto ha mutato - e con tale rapidità - i piatti sia nel sapore, sia nelle caratteristiche visive. Si può infatti affermare che fino al '500 il colore dominante in cucina fosse quello bruno delle carni e dei relativi sughi per essere poi sostituito - specialmente nell'alimentazione dei nobili e dei ricchi - dal bianco prevalente della raffinata cucina francese, finché sulla scena non irruppe il rosso del pomodoro. L'accoppiata vincente fu quella con la pasta: la pasta con il pomodoro (in tutte le sue varianti) divenne un simbolo della cucina italiana adottato in tutti i Paesi. E con il pomodoro anche la pizza divenne rossa. La fortuna del binomio pizza-pomodoro fu l'entusiasmo con cui la regina Margherita accolse la pizza 'tricolore' (mozzarella, pomodoro e basilico) preparata a Napoli nel 1889 da

un certo Raffaele Esposito che lavorava in una locale pizzeria tuttora esistente. Infinite sono le ricette che la bravura dei cuochi e soprattutto la fantasia popolare hanno creato in poco più di tre secoli: il pomodoro è protagonista dall'antipasto al dolce, a volte come ingrediente principale, altre come componente o come semplice ornamento, ma comunque sempre completa la gamma dei sapori, il bouquet degli odori e dà una nota di colore al piatto.

La conservazione

Il pomodoro alla fine del Settecento era divenuto popolare in tutt'Europa, ma come per quasi tutti i frutti della terra il suo problema era la stagionalità: iniziarono quindi molti tentativi per poterlo conservare in sicurezza. Si devono al gesuita Lazzaro Spallanzani e a monsieur Appert, pasticcere francese, l'elaborazione delle prime teorie e l'identificazione della 'bollitura' dei

contenitori e della loro chiusura ermetica come principi di base per la sterilizzazione dei prodotti. Nacquero così il sistema di conservazione adottato in tutte le famiglie fin quasi ai giorni nostri e le prime ricette per ottenere buone conserve (il metodo di conservazione più antico del pomodoro è quello della 'conserva nera' che si basa sull'essiccazione del pomodoro e la successiva reidratazione). Erano maturi i tempi per la conservazione degli alimenti a livello industriale. In Italia l'industria conserviera nacque in Piemonte nel 1858 a opera di Francesco Cirio e successivamente si sviluppò nel Parmense. Ben presto Cirio trasferì la sua fabbrica per conservare il pomodoro in Campania affiancando un secondo polo industriale a quello di Parma. Lo sviluppo dell'industria conserviera del pomodoro fu travolgente e il nostro Paese divenne punto di riferimento



mondiale per produzione e ricerca settoriale. Conservazione familiare e industriale che non hanno subito battute ▶

Alcune fra le principali tipologie in Italia

Naturalmente solo in minima parte le moltissime tipologie di pomodori sono presenti sul nostro mercato, così come avviene anche negli altri Paesi. Un excursus anche parziale fa capire che scegliere - quando è possibile - il pomodoro più adatto è essenziale per acquisire il massimo beneficio.

Ciliegi: conosciuti anche con altre denominazioni, devono il loro nome al ricordare nella forma, dimensioni e colore rosso brillante le ciliegie. Sono piccoli, dolci e per le loro caratteristiche sono utilizzati anche in funzione ornamentale dei piatti o come stuzzichini con l'aperitivo

Cuore di bue: il nome deriva dalla forma che ricorda un grosso cuore: ognuno può superare i 250 gr. Avendo molta polpa carnosa e compatta e pochi semi è ideale per essere consumato a fette in insalata. Il bel colore rosso intenso lo rende particolarmente decorativo nell'insalata

Costoluto: così chiamato per la sua forma a coste. È molto carnoso e con pochi semi ed è ottimo sia in insalata, sia per il sugo o farcito

Perino: di forma oblunga ha la buccia robusta e la polpa soda. Per questo era ottimo per la salsa e in passato era cotto e conservato per l'inverno o essiccato. A livello industriale è utilizzato per i pelati

Ramato: deve il suo nome al fatto che ogni ramo ha parecchi pomodori (ognuno dai 120 ai 130 gr) saporiti e polposi. Per le sue caratteristiche può essere utilizzato sia in insalata, sia per la salsa, sia per piatti particolari: ad esempio ripieno e gratinato al forno

Varie tipologie di conserve

Il dettaglio sia tradizionale sia della Gdo è molto ricco di proposte: per acquistare prodotti di qualità occorre leggere con attenzione le etichette che in qualche misura sono obbligate per legge a fornire indicazioni sul contenuto dei barattoli.

Pelati: i migliori sono quelli con l'indicazione San Marzano quale varietà da cui sono ottenuti. L'unica indicazione con valore legale è 'Superiore' e significa che nella scatola c'è più polpa (nei pelati è obbligatorio il peso netto sgocciolato). I pelati devono essere rossi, cioè senza parti verdi o di altro colore, sodi e conservare la forma del prodotto fresco, così come sapore e odore devono essere caratteristici e armonici. Poche o nulle le bucce. Meno sale c'è meglio è. L'aggiunta (legale) di cloruro di calcio non deve superare lo 0,03%

Polpa a pezzi: i pezzi devono essere sodi, non spappolarsi facilmente e di dimensione omogenea (né grossi, né piccoli). Per colore, sapore e odore stessa valutazione dei pelati.

Passata: il colore deve essere rosso vivo e il sapore fragrante. Un colore rosso scuro indica lavorazione ad alta temperatura per nascondere difetti dei pomodori o per accelerare il processo produttivo a scapito della qualità. La consistenza deve essere omogenea senza parti fibrose o pezzetti e con pochissimi o nessun seme. Meglio se il contenitore è di vetro.

Il Pomodoro

Il Pomodoro è lo splendido undicesimo volume della collana Coltura & Cultura voluta dal Gruppo Bayer nell'ambito del suo impegno per creare attraverso la conoscenza le condizioni per una vita sociale migliore. Come di consueto l'opera è il risultato del lavoro di un team formato stavolta da settantasei noti esperti italiani nelle varie discipline che coinvolgono la filiera di questo prodotto orticolo che non finisce mai di stupire per la sua versatilità. Il volume - piacevolissimo alla lettura pur nel rigore scientifico dei singoli contributi - ripercorre la storia del pomodoro da prima della sua scoperta (affascinanti le pagine sul pomodoro e le popolazioni precolombiane che lo conoscevano e apprezzavano prima che i conquistadores lo introducessero in Europa) a oggi, anzi a domani se si considera l'illustrazione delle tecniche in fase di studio. Oltre 1.200 foto, tabelle e grafici facilitano la lettura di quanto esposto nelle varie sezioni che vanno dalla botanica, al paesaggio, dalle tecniche di coltivazione alla ricerca, senza dimenticare ovviamente l'alimentazione arricchita anche da un interessante e goloso ricettario. Ma le ricette - forse le più affascinanti perché le più antiche - fanno da supporto al racconto dell'affermarsi del pomodoro nonostante le molte diffidenze iniziali. Affascinante il capitolo dedicato alla sua presenza nell'arte, compreso il cinema con la riproduzione di antichi manifesti che tante memorie e nostalgie suscitano. Il rigore delle trattazioni lascia però spazio al sorriso causato da qualche divertente aneddoto che vede il pomodoro 'vittima' dell'umana imbecillità. Il volume è uno strumento utile per tutti: dal professionista al curioso e per chi vuol solo rilassarsi in modo non banale.

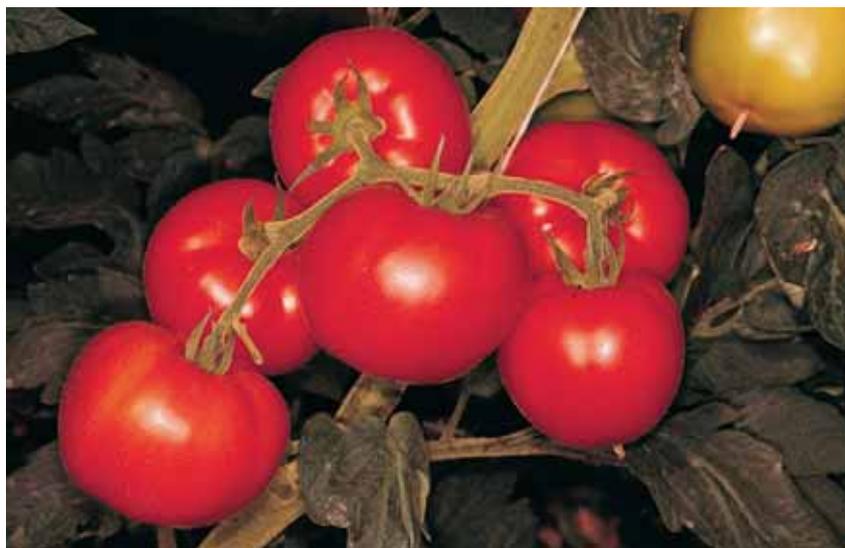
(AA.VV., Il pomodoro, collana Coltura&Cultura, Bayer CropScience, Bologna, 2010, Ed. Script, pp. 592, euro 68,00)



- d'arresto fino alla rivoluzione apportata dalla rapidità delle comunicazioni, dalle nuove tecniche di coltivazione e conservazione del prodotto fresco.

La produzione oggi

Il pomodoro oggi è coltivato in tutto il mondo ed è l'ortaggio più richiesto. Per questo il quantitativo prodotto è enorme: circa 60 milioni di tonnellate. Il primato per estensione delle coltivazioni spetta alla California. In Europa paese leader è l'Italia che con 60 milioni di quintali rappresenta il 50% della produzione europea. Il principale competitor italiano è l'Olanda anche se i loro pomodori sono meno nutrienti dei nostri: il successo olandese deriva dall'utilizzo di serre computerizzate che possono produrre tutto l'anno rispondendo così alle esigenze del mercato internazionale. La richiesta di



pomodoro fresco da parte del consumatore in ogni stagione ha sviluppato anche in Italia le colture in serra valo-

rizzate essenzialmente dalle zone a clima mediterraneo.

(2, fine)

Pomodori farciti (ricetta tratta dal volume Il Pomodoro (collana Coltura&Cultura della Bayer CropScience))

Ingredienti (per 4 persone)

8 pomodorini sardi medi - 100 g di farro - 2 uova - 100 g di fagiolini - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 6 foglie di basilico tritato - Olio extravergine - 1 cucchiaino di fagioline di maggiorana - Sale e pepe

Preparazione

Lavare i pomodori, asportarne la calotta tenendola da parte e svuotarli di polpa e semi. Salarli internamente e capovolgerli per 45' su un tagliere (per perdere l'acqua). Lessare il farro in acqua bollente per 25' e mantenerlo tiepido nella sua acqua di cottura. Pulire e lessare i fagiolini per 15', scolarli e tagliarli a pezzettini. Sgocciolare il farro e condirlo con due cucchiaini di extravergine e pepe. Unire il farro condito ai fagiolini con il formaggio, il basilico e la maggiorana. Mescolare. Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale e incorporarli molto delicatamente (per non smontarli) al composto preparato. Farcire i pomodori con il ripieno e disporli su una teglia foderata di carta da forno. Disporre accanto le calotte e condire il tutto con un filo d'olio. Cuocere per circa 25' nel forno già caldo a 190°. Lasciare intiepidire i pomodori, coprirli con le calotte e servirli.

Pera Abate Fetel dell'Emilia-Romagna igp

La regione Emilia-Romagna è particolarmente vocata alla coltivazione delle pere: il territorio copre il 70% della produzione nazionale di questo frutto

Ferrara, 12 gennaio 2011. Con l'arrivo dell'inverno, sulle tavole e nelle cucine degli italiani non può mancare un alimento gustoso e versatile come la Pera Abate Fetel dell'Emilia-Romagna Igp, punta di diamante della produzione di pere di questa regione. Sana e naturale, la Pera Abate Fetel dell'Emilia-Romagna Igp è infatti un alimento particolarmente invitante anche per i palati più fini. Questo frutto ha una buccia di colore verde tendente al giallo, che cambia sfumatura a seconda del grado di maturazione: verde intenso per una pera fresca e croccante, verde-giallastro per una polpa più dolce e morbida e infine giallo opaco per un frutto molto succoso. Disponibile nei migliori supermercati, ipermercati e negozi di frutta e verdura, la Pera Abate Fetel dell'Emilia-Romagna Igp resterà sulle nostre tavole fino ad aprile. È un alimento ottimo da consumare da solo, grazie al suo bilanciamento di acidità e dolcezza, ma anche un ingrediente versatile per preparazioni che vanno dalla classica crostata fino ad abbinamenti più creativi: è da provare accanto al gorgonzola.



Ma come si può riconoscere quando la pera è pronta per essere mangiata? Esercitando una leggera pressione alla base del picciolo, la polpa deve risultare cedevole: questo significa che il frutto ha raggiunto la piena maturazione. Se il frutto acquistato non è ancora al punto giusto, basterà tenerlo a temperatura ambiente in un sacchetto di carta per ottenere una perfetta maturazione.

Scoperta in Francia nel 1866 dall'abate di cui porta il nome, la pera Abate Fetel fu per lungo tempo utilizzata solo per la pro-

duzione di liquori, perché considerata poco adatta alla tavola. Furono i coltivatori ferraresi all'inizio del '900 a rivalutare questa varietà, che nelle province di Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara e Ravenna ha trovato i terreni più adatti per la sua coltivazione, tanto da ottenere nel 1998 la certificazione di Pera Abate Fetel dell'Emilia-Romagna Igp. La regione Emilia-Romagna è particolarmente vocata alla coltivazione delle pere: il territorio copre il 70% della produzione nazionale di questo frutto. ■

Crepes di gorgonzola e pere con salsa al Vin Brulé

Ingredienti

Per le crepes: 250 gr di latte + 250 gr, 100 gr di farina + 10gr, 2 uova, 15gr di burro fuso + 15 gr, 2 gr di sale, 250 gr di gorgonzola D.O.P.

Per la salsa: 250 gr di polpa di pera Abate dell'Emilia-Romagna Igp, 1,5 l di vino rosso aromatico, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro, un pezzetto di cannella, 10 gr di pepe, 5 gr di sale, 5 gr di zucchero, una foglia di alloro, 10 gr di maizena, scorza di arancia.

Preparazione

Fate ridurre a fuoco lento il vino con le spezie, l'alloro e la scorza d'arancia in un tegamino di rame o acciaio. Quando si sarà ridotto della metà aggiungete i 5gr di sale e i 5gr di zucchero. Poi preparate la maizena con un goccio d'acqua e versatela nella riduzione di vino. Lasciate sobbollire per qualche minuto e togliete dal fuoco. Preparate la farcitura lavorando una besciamella con 15gr di burro, fatto sciogliere in un tegamino insieme alla polpa di pere tagliata a cubetti. Lasciate rosolare per 2 minuti, poi unite 10gr di farina e stemperate. Aggiungete 250gr di latte caldo e lasciate addensare tenendo mescolato.

Ottenuta la besciamella, togliete dal fuoco, unite il gorgonzola e correggete sale e pepe. Impastate nel robot da cucina la farina rimanente con le uova e il sale rimasto. Aggiungete, mentre frullate, il latte avanzato, un po' di menta tritata e il burro fuso. Versate un mestolino dell'impasto in una padella antiaderente, facendola roteare per formare la crepes. Lasciate rosolare la crepes su entrambi i lati. Formate 8 crepes, farcitele col composto al gorgonzola e pere, e chiudetele a fagottino. Ponete due fagottini in ogni "cocotte" (tegamino in terracotta) e lasciate gratinare in forno per due minuti. Servite versando sopra 2 cucchiaini di salsa. Guarnite con julienne di crepes fritte e panna fresca.

I prodotti agroalimentari dell'Emilia Romagna al top

Sono la pasta, il pomodoro e derivati, il parmigiano reggiano, l'aceto balsamico tradizionale, l'olio & c. Diventeranno "Patrimonio immateriale dell'umanità"?

di Riccardo Rolfini

La pasta, il pomodoro e derivati, il parmigiano reggiano, l'aceto balsamico tradizionale, l'olio & c., tutti preziosi simboli dell'Italia agroalimentare, diventeranno "Patrimonio immateriale dell'umanità": lo ha proposto, a chiusura del 2010, il presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale dell'Unione europea, Paolo De Castro. E, in questo ambito, l'Emilia Romagna si candida come bandiera in tanti settori, con iniziative tangibili e prestigiose. Vediamole.

LA PASTA

Dal 2 al 5 aprile prossimo, per la seconda edizione di "Pastatrend", il salone internazionale che, nell'area della Fiera bolognese, presenterà la pasta e il suo mondo, i prodotti e le materie prime, le tecnologie, i sughi e la gastronomia. Con una novità assoluta: il lancio del marchio per i ristoranti "che amano la pasta", alla quale dedicano particolare attenzione, se è italiana, e con la quale realizzano ricette tipiche legate al territorio. ALMA, la Scuola internazionale di cucina italiana, ha già definito le

"Regole d'oro" per cucinare questo tipico prodotto italiano, nei suoi abbinamenti con i condimenti regionali e comunali, e nel pieno rispetto dei valori della "Dieta mediterranea".

La presentazione della edizione 2011 di Pastatrend a Bologna ha avuto come madrina l'attrice Marisa Laurito e padrino l'immane Giovanni Rana, ospitati da "I Sette archi", il primo ristorante italiano ad esporre il marchio dell'iniziativa e a far conoscere e scegliere il piatto adatto ad ogni occasione.

Info al sito: www.pastatrend.com.



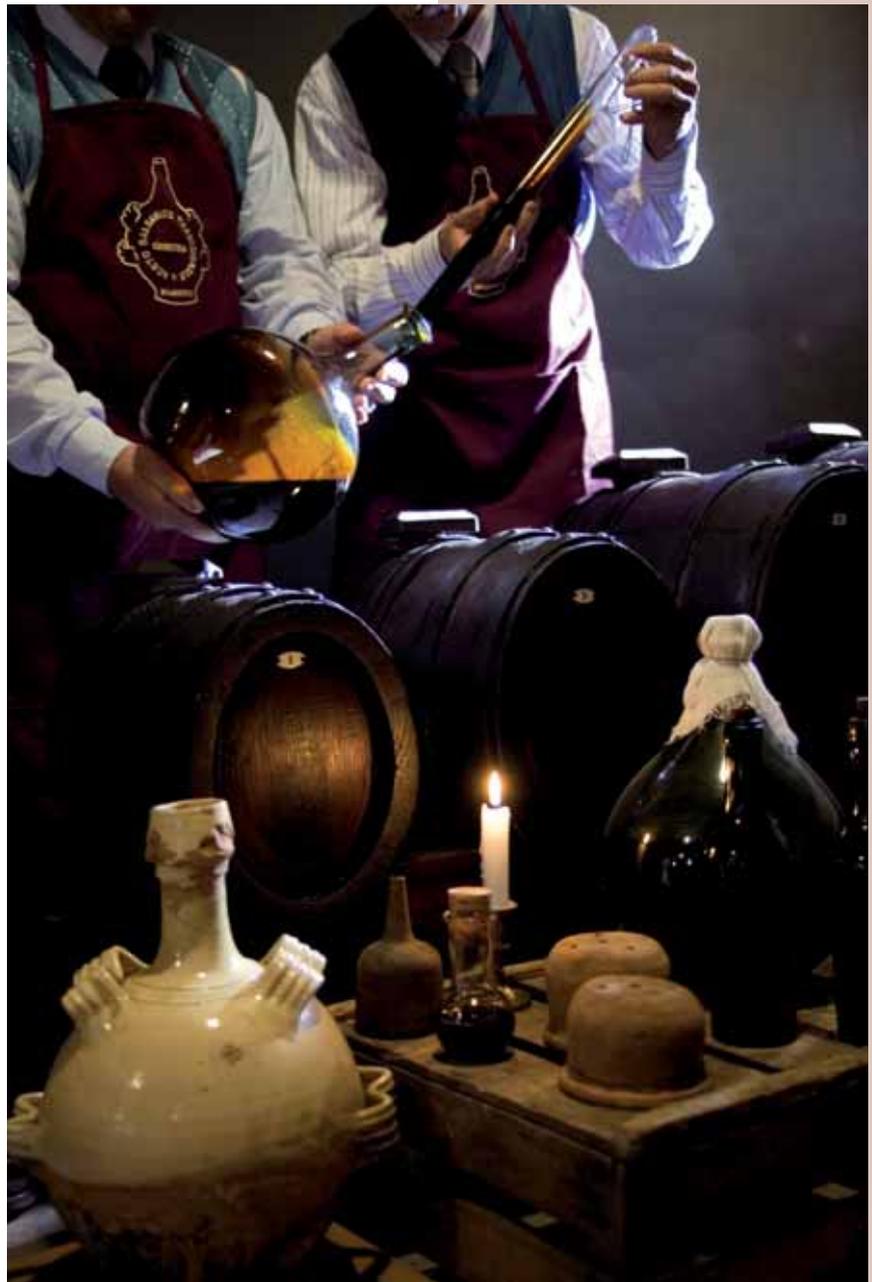
IL POMODORO

Da qualche mese, questo prodotto re "americano" della tavola italiana, ha addirittura il suo Museo, che è il quarto, dedicato al cibo nella provincia di Parma, dopo il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto e il Salame di Felino. Il nuovissimo Museo del pomodoro ha sede a Collecchio, nella Corte Girola, con ingresso libero dalle 15 alle 18, con visite guidate ogni ora e con laboratori scientifici per bambini. In sette sezioni tematiche, è illustrata la storia e l'utilizzazione dell' "oro rosso" che in mezzo millennio dalle Americhe ha conquistato la nostra gastronomia e l'economia della provincia parmense, capitale dell'industria di trasformazione e conservazione. Il percorso museale si conclude nel "Mondo Pomodoro", con pubblicità, citazioni, dipinti e l'inno "Viva la pappa col pomodoro".

Info presso l'Associazione "I musei del cibo della provincia di Parma", tel. 0521 228152, email: segreteria@museidelcibo.it. Si prenotano gli "incontri con il pomodoro in tutte le salse", al ristorante Corte Girola, tel. 0521 931800

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE - I TESORI DI SPILAMBERTO - MODENA

4 chilometri oltre il casello autostradale di Modena Sud, SPILAMBERTO ci attende con la sua storia e i suoi sapori lunghi 800 anni. L'anniversario della sua nascita è stato celebrato nel 2010, ma ancor oggi e fino al 27 marzo prossimo è visitabile la straordinaria mostra "Il tesoro di Spilamberto- Signori longobardi alla frontiera", dedicata ai reperti della vasta area archeologica scoperta vicino al fiume Panaro 7 anni fa, ed ai monumenti e testimonianze del territorio dal 1200 ad oggi. Il "Tesoro" è ospitato nello Spazio eventi "L. Famigli" e testimonia il culto dei morti in quest'area longobarda chiamata Romania. L'"Antiquarium" ha invece sede nel "Torrione", dove trovano posto anche la sede dell'Ordine del nocino modenese e la "Cella di messer Filippo". Storia e gastronomia, tragedie secolari e sapori modenesi noti in tutto il mondo, sono di casa in questo complesso medievale formatosi 700 anni



fa in sito dominante l'intera pianura fra Bologna e Modena. Una delle stanze ai piani alti della Torre ha ospitato le prigioni, di cui restano testimonianza gli anelli per le catene e lo stemma della grande famiglia Rangoni, padrona della città. Uno di questi angusti ambienti è la famosa "Cella di messer Filippo", venuta alla luce soltanto nel 1947, durante i restauri del Torrione colpito dalle bombe. La cameretta, celata dietro il muro di un sottoscala, era la testimonianza di un delitto orrendo di mezzo millennio fa e, nello stesso tempo, di una incredibile storia...a fumetti, opera del disgraziato ospite condannato a morte. I muri della cella sono infatti

interamente ricoperti da iscrizioni e disegni graffiti, scritti, secondo la leggenda, con il sangue del malcapitato, forse un marchigiano, imprigionato, nella prima parte del '500, per storie di amori proibiti in casa Rangoni, di intrighi politici, di vendette e sete di potere fra le grandi famiglie bolognesi e modenesi, cantate anche dall'autore de "La secchia rapita". La cella e i suoi tragici "fumetti" sono stati fin da subito oggetto di interesse di studiosi, giornalisti, curiosi e turisti. Nel 1965, il noto disegnatore Walter Molino dedicò a messer Filippo una delle famose copertine della "Domenica del Corriere". Il visitatore può oggi comodamente "leggere" le "strisce" ▶

► sanguinolente grazie ad un allestimento fotografico che riproduce la cella stessa.

Nel Torrione ha anche sede l'Ordine del Nocino modenese, fondato nel 1978 da un gruppo di signore locali che, ogni anno, nella propria casa, preparavano il gustoso e profumato digestivo fatto con le noci acerbe raccolte la notte di S.Giovanni e messe in alcool con zucchero e conservato in luogo fresco per almeno un anno. Oggi, i produttori sono decine, sparpagliati nell'intera pianura modenese e in zone attigue del Bolognese e del Reggiano. Annualmente, i migliori Nocini di produzione familiare partecipano al Palio di S.Valentino.

Info al sito: www.ordinedelnocino-modenese.it

L'ultimo museo locale è anche il più noto ed apprezzato dai buongustai di tutto il pianeta. Parliamo del "tempio" dedicato all'aceto balsamico tradizionale, prodotto nell'area degli antichi

domini estensi. E' aperto dal 2002 per celebrare la storia, la produzione, l'esclusività di un prodotto considerato patrimonio culturale, e non solo, di un territorio e dei suoi abitanti. A completare l'azione promozionale del Museo, dal 1967 opera, nella storica Villa Fabriani, la Consorteria, che promuove anche corsi per maestri assaggiatori del "balsamico tradizionale", e organizza la Gara del Palio di S. Giovanni riservata ai campioni del preziosissimo aceto, che si può, alla fine della visita, degustare ed acquistare. Un consiglio: non fatevi sconvolgere dal prezzo, la bottiglietta firmata da Giugiaro vale molto di più. www.comune.spilamberto.mo.it

NORCINI, CASARI E LAMBRUSCHI - A CAMPAGNOLA di Reggio Emilia (una decina di chilometri dal casello di Carpi sull'Autobrennero). Si conclude il nostro mini-itinerario storico-gastronomico emiliano. Zona

agricola per eccellenza, è nota per i suoi formaggi, i vini e i salumi. Questi ultimi vengono celebrati nella famosa "Disfida del cicciolo d'oro", quando la piazza centrale del paese, grande come un campo di calcio, ospita decine di norcini impegnati nella preparazione del fragrante prodotto, offerto poi alla popolazione ed agli ospiti. L'ultimo "Cicciolo d'oro" è stato assegnato a metà dicembre 2010 e già i norcini locali preparano l'edizione 2011. Tutt'intorno a Campagnola, caseifici e cantine producono le famose forme di Parmigiano Reggiano (il caseificio Castellazzo vale una visita per il suo "tesoro", migliaia di forme in attesa di maturare i classici 24-36 mesi, e per lo spaccio dove fare acquisti preziosi). Nella stessa zona ha sede lo stabilimento delle Cantine Riunite, "cattedrale" del frizzante Lambrusco reggiano, che da qui parte per raggiungere le tavole di tutto il mondo. ■

Le eccellenze agroalimentari di Terre di Rossini e Raffaello protagoniste su Eat Parade

La rubrica del Tg 2 ha registrato due puntate nelle cucine degli chef Giacomel e Biagioli

Telecamere puntate sul paniere dei prodotti di Terre di Rossini e Raffaello con le eccellenze agroalimentari della provincia di Pesaro e Urbino protagoniste di ben due puntate della nota rubrica enogastronomica del tg2 EAT PARADE. Mercoledì 19 e giovedì 20 gennaio le troup di Eat Parade sono entrate nelle cucine degli chef Nico Giacomel del Ristorante la Ginestra di Acqualagna e Massimo Biagioli del Ristorante Il Giardino di San Lorenzo in Campo. Gli ingredienti dei piatti presentati dagli chef sono state le DOC (Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi, Rosso Pergola) e DOP (Prosciutto di Carpegna, Casciotta di Urbino e Olio di Cartoceto) della provincia di Pesaro e Urbino, assieme ad altre eccellenze, selezionate e promosse

dall'azienda speciale agroalimentare TRR. Re della tavola spiccava il tartufo nero pregiato di Acqualagna che ben presta sarà celebrato nella consueta fiera regionale dedicata a questa specialità di stagione che si svolgerà domenica 20 febbraio. "Una grande occasione per far conoscere al pubblico televisivo la cultura alimentare della provincia - interviene Gianfranco Santi presidente di Terre Rossini e Raffaello - grazie alla maestria culinaria di due grandi nomi della ristorazione della Provincia. I nostri chef, grazie alla loro professionalità, sanno valorizzare al meglio le eccellenze enogastronomiche del territorio esaltando quindi non solo le caratteristiche del piatto ma anche il luogo di appartenenza del prodotto stesso."

Dove c'è bellezza c'è bontà: è questo infatti uno degli slogan che muove lo spirito di TRR che, nel tutelare e promuovere le sue eccellenze gastronomiche, favorisce anche la conoscenza e lo sviluppo turistico del territorio a cui appartengono. "Eccellenze agroalimentari, sapienza degli chef, territorio di appartenenza: il trinomio vincente di questa iniziativa che è una grande vetrina nazionale per la Provincia di Pesaro e Urbino." - conclude Santi. Le due puntate andranno in onda a fine febbraio e c'è già l'intenzione di tornare in Provincia per dedicare un'ulteriore puntata alle pizze firmate Terre di Rossini e Raffaello.

Lo svolgimento di molti eventi è condizionato dallo stato di maturazione dei prodotti "festeggiati" o dalle condizioni meteorologiche: è opportuno assicurarsi, quindi, della conferma delle date, contattando i numeri telefonici o le e-mail indicati.

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

calendario



San Valentino: una storia antica

Ogni anno il **14 Febbraio** si festeggia **San Valentino**, la festa degli innamorati. Per la maggior parte degli appassionati è diventato un appuntamento irrinunciabile da trascorrere con il proprio partner. Messaggi dolci, rose e cene romantiche: tutto in nome dell'amore e passione. La festa del 14 febbraio che ha un aspetto oramai puramente commerciale, ha origini antichissime e inizialmente era un rito pagano. Infatti per gli antichi Romani Febbraio era considerato il mese in cui ci si preparava all'arrivo della primavera (ritenuta la stagione della rinascita). S'iniziavano i riti della purificazione: le case venivano pulite e vi si spargeva del sale ed una particolare farina. Verso la metà del mese iniziavano le celebrazioni dei Lupercali (dèi che

tenevano i lupi lontano dai campi coltivati). I Lupercali, l'ordine di sacerdoti addetti a questo culto, si recavano alla grotta in cui, secondo la leggenda, la lupa aveva allattato Romolo e Remo e qui compivano i sacrifici propiziatori. Il sangue degli animali veniva poi sparso lungo le strade della città, come segno di fertilità. Il vero "evento" per la gioventù romana di allora era però una specie di lotteria dell'amore. I nomi delle donne e degli uomini che adoravano questo Dio venivano messi in un'urna e opportunamente mescolati. Quindi un bambino sceglieva a caso alcune coppie che per un intero anno avrebbero vissuto in intimità affinché il rito della fertilità fosse concluso. L'anno successivo sarebbe poi ricominciato nuovamente con altre coppie. Nel

496 d.c. Papa Gelasio annullò questa festa pagana sostituendola con quella di San Valentino, vescovo martirizzato dall'imperatore Claudio II in quanto univa in matrimonio giovani coppie alle quali l'imperatore aveva negato il consenso. Prima della sua esecuzione, Valentino che si era innamorato della figlia del suo carceriere, le scrisse una ultima lettera firmandola "dal tuo Valentino" frase che è arrivata fino ai nostri giorni, come il dono delle rose. Infatti si dice anche che il santo martire era amante delle rose, fiori profumati e li regalava alle coppie di fidanzati per augurare loro un'unione felice. Nonostante siano passati tanti secoli, questa festa ha comunque mantenuto il significato di celebrare il Vero Amore.



Italia Beer Festival

La birra da sempre nel nostro immaginario popolare considerata - erroneamente - estranea alla tradizione alimentare mediterranea sta vivendo una fase di crescita e non solo nei consumi. I corsi per conoscerne storia, caratteristiche, processi produttivi, cucina e logiche di abbinamento ai diversi piatti si moltiplicano in tutta Italia, così come le manifestazioni espositive. Sono lontani ormai i tempi in cui l'unico salone specializzato era a Rimini, mentre altrove al massimo vi erano sezioni dedicate. Questa esplosione d'interesse è certamente dovuta anche alla diffusione delle birre artigianali prodotte - più o meno bene, ma sempre con grande passione - da piccoli birrifici con una grande creatività che sa proporre al consumatore una vasta gamma di caratteristiche e gusti diversi. Italia Beer Festival, la cui prossima edizione si svolgerà al Pala-sharp di **Milano dal 4 al 6 marzo**, è probabilmente la più importante e completa. Creata e realizzata dall'Associa-

zione Degustatori Birra sei anni fa a Milano (dove ha raggiunto i 74.000 visitatori in una sola edizione), è poi divenuta itinerante per far conoscere anche agli appassionati non milanesi le capacità dei nostri artigiani birrai che hanno ottenuto anche numerosi riconoscimenti internazionali. Il Festival si è svolto quindi anche ad Alessandria, Bologna, Torino e Roma (in quest'ultima città è già programmato dal 15 al 17 aprile a Villa Piccolomini). Nel corso della manifestazione saranno organizzati laboratori, corsi di degustazione per neofiti, laboratori di abbinamento cibo/birra e sarà possibile assaggiare le centinaia di birre proposte dai microbirrifici presenti. Novità di quest'anno: la presenza di produttori artigianali di eccellenze gastronomiche con le quali gli appassionati potranno divertirsi a sperimentare gli abbinamenti più arditi. (info: www.degustatoribirra.it)

Festa delle Cape

Nei giorni **sabato 5 e domenica 6, sabato 12 e domenica 13 marzo**, a **Lignano Sabbiadoro (UD)**, si svolgerà la "**Festa delle Cape**". La manifestazione, nata nel 1984 dall'iniziativa di alcuni pescatori professionisti e portata avanti dall'Associazione A.P.S. "Al mare" di Lignano, ha lo scopo di far conoscere i prodotti ittici del mare Alto Adriatico e soprattutto di devolvere il ricavato dell'evento in beneficenza. Mantenendo le vecchie tradizioni culinarie, vengono servite cappe lunghe (canolicchi), pevarasse (vongole), sarde alla griglia, impanate, in saor, calamari e molte altre specialità locali. Informazioni: www.turismofvg.it - www.festadellecape.it

Tre eventi imperdibili nel parmense

Per tutti i golosi, grandi e piccoli. **Domenica 6 febbraio 2011**. Tutti in pentola! Prima edizione: **Festa del Bollito a Fontanellato**, nei ristoranti di Parma e della provincia: "La Buona carne di Bue in tavola", con eventi per tutti i gusti. Per gli innamorati. **Sabato 12 febbraio - domenica 13 - lunedì 14 febbraio 2011**. **San Valentino** fiabesco per una cena romantica. Sabato 12 febbraio dalle 20.30 la cena fiabesca e visita guidata al maniero con animazione "amori in castello", nella splendida rocca sanvitale di fontanellato. San valentino spumeggiante nelle suites in villa. Il lusso nella semplicità dall'aperitivo alla cena fino alle notti. Potrete richiedere una romantica cena "su misura" in villa a base di salumi, formaggi, primi piatti prelibati, vini e champagne. Per le famiglie con i bambini. **Domenica 20 e domenica 27 febbraio 2011** (e poi **6 e 13 marzo**). Al **130° Gran Carnevale Musicale a Busseto (PR)** si Ride, si Canta, si Sfila, si Mangia! Compie 130 anni il Gran Carnevale della Risata di Busseto, noto nello Stivale come il Carnevale più Musicale d'Italia!

Sul Mediterraneo viaggia la Nave dei Sapori

Sarà un appuntamento indimenticabile che coniugherà il piacere di viaggiare a quello per la buona tavola.

Parte infatti da **Barcellona sabato 19 febbraio la Nave dei Sapori**, una vera e propria crociera del gusto organizzata da Agra di Roma, casa editrice specializzata nella valorizzazione e informazione del comparto agroalimentare italiano, che in questa occasione avrà come preziosi partner l'Istituto Italiano di Cultura di Barcellona e la Grimaldi Lines.

L'iniziativa, dedicata a circa 500 passeggeri tra i quali anche chef spagnoli, operatori del settore e stampa specializzata, ha lo scopo di diffondere i prodotti e la cucina del made in Italy a un pubblico particolarmente sensibile all'argomento. Proprio per questo è stato studiato un ricco programma di bordo che vedrà susseguirsi laboratori di cucina, wine tasting guidati da esperti, cooking show. Non mancherà ovviamente una ricca biblioteca focalizzata sull'enogastronomia e sull'arte culinaria, così come gli amanti del cinema potranno godere una programmazio-

ne di film legati al mondo del cibo.

Ma i crocieristi potranno appagare tutte le loro curiosità anche sulla terraferma. Una volta arrivati a Civitavecchia, infatti, verrà offerta loro la possibilità di partecipare a dei tour gastronomici a Roma e dintorni, con visite in aziende e pranzi e cene in ristoranti selezionati.

Il viaggio di ritorno, poi, vedrà una simpatica sfida tra chef italiani e spagnoli, due Paesi che hanno in comune un alto numero di eccellenze agroalimentari, che pur accomunate da una matrice mediterranea, confermano profonde e stimolanti differenze.

Per favorire un'ampia partecipazione, Agra ha concordato con la Grimaldi Lines delle tariffe di assoluta convenienza con pacchetti a partire da 200 euro per le quattro giornate. Per i gourmet un'occasione davvero da non perdere.

Per informazioni: Agra - Via Nomentana 257, 00161 Roma - tel 0039 06 44254205 - www.agraeditrice.com - info@agraeditrice.com

Gusto in scena

Gusto in scena - l'intrigante manifestazione creata dal giornalista gastronomo Marcello Coronini - abbandona nel 2011 la natia Venezia che ne ha consacrato successo e validità nelle due edizioni 2008 e 2010 per approdare all'estero, a **Lugano dove domenica 13 e lunedì 14 marzo** nella magnifica sede del Palazzo dei Congressi verranno dibattuti i temi più attuali di questa fase evolutiva della cucina italiana e internazionale. Parlare di fase evolutiva non è peraltro esatto perché la cucina - non solo quella dei grandi chef, ma tutta anche quella familiare purché realizzata con passione - è sempre in evoluzione essendo frutto dell'umana creatività. E Gusto in scena non sarà riservata solo 'agli addetti ai lavori', ma accoglierà anche tutti coloro per i quali cucinare significa soprattutto poter esprimere la propria vena artistica. Gusto in scena anche nell'edizione luganese conserverà la sua articolazione ormai classica su tre momenti contemporanei: uno congressuale (Chef in concerto) e due espositivi (I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola). In Chef in concerto alcuni degli chef europei più famosi discuteranno su dove stia andando la cucina, invisibile filo conduttore di tutte le manifestazioni dedicate a questa grande arte. Quest'anno il tema sarà particolarmente stimolante: Cucinare con...cucinare senza...dove il 'con' e il 'senza' si riferiscono non solo alle nuove sostanze e tecnologie divenute di moda anche a livello di appassionati (già esistono sofisticati strumenti tradotti in edizione familiare), ma anche a tutti quei prodotti oggetto di dibattiti (spesso dall'esito alterno) sulla loro salubrità e utilità. Il tema è inoltre particolarmente 'scottante' in un momento in cui è stata presentata una proposta di legge per regolamentare l'uso di sostanze come alginati, addensanti o sferificanti. Il dibattito però non sarà solo teorico, ma verranno messi a confronto i piatti 'realizzati con' con quelli 'realizzati senza' e sarà possibile vedere anche le tecniche diverse utilizzate per realizzare la stessa ricetta e i relativi esiti. "Non vi è - ha dichiarato Coronini alla nostra testata - nessuna volontà di demonizzare le sostanze capaci di aggiungere fascino al piatto, ma di capirne la loro reale utilità e gli effetti collaterali".

(info: www.gustoinscena.it - tel. 02 29404086)



Marcello Coronini (a sinistra) conduce il suo spettacolo

A Sanremo musica al cioccolato

Sanremo, la capitale dei fiori e della musica leggera, **dal 12 al 20 febbraio** ospiterà - in occasione del 'Festival della canzone' che da oltre sessant'anni monopolizza l'attenzione degli appassionati - **Ciock'n'Roll**: una serie di iniziative (anche curiose) previste in vari punti della cittadina ligure coinvolgeranno la popolazione offrendo una golosa alternativa alla musica imperante. E la musica sarà anche in ... cioccolato: l'artista tedesco Peter Lardong produrrà e farà suonare live i suoi dischi di cioccolata (Disk Chockey) perfettamente funzionanti, ma anche da mangiare. Quando si dice ... nutrirsi di musica! Ma il cuore di tutti i golosi ha un punto di riferimento obbligato: in piazza Colombo dove sorgerà il Chocolate Show ... Note di cioccolato! Un bazar del cioccolato dove vi sarà l'imbarazzo della scelta tra le delizie presentate dai migliori produttori nazionali ed esteri: una tentazione continua. Tra le molte iniziative di Ciok'n'Roll Sanremo si preannunciano particolarmente 'sfiziose' ChocoCasinò con le Carte da Choco, le Monete di cioccolato e il Brown carpet che porta dritto dritto dentro una cornice formata da 400 kg di cioccola-



to fondente per farsi fare una foto ricordo. Musica e cioccolato, un binomio che affascina tutti grandi e piccoli in ogni angolo della terra: figuriamoci in Italia. Quasi in contemporanea all'evento di Sanremo Terni ospiterà CioccoLentino (11-14 febbraio) dedicato al cioccolato artigianale e all'alta pasticceria: è il modo goloso e

raffinato con cui l'Umbria festeggia San Valentino, patrono di Terni e protettore degli innamorati in tutto il mondo. Tra le molte iniziative le Cene per due al cioccolato e Due cuori e un camper: ai camperisti sarà riservata una corsia preferenziale per partecipare ai molti eventi. (info: www.eurochocolate.com)

Cioccolentino 2011, un evento che ti sta a cuore...



Anche nel 2011, **dall'11 al 14 febbraio** si rinnova la partnership tra Promoeventi ed Eurochocolate per la realizzazione di Cioccolentino, evento dedicato al cioccolato artigianale e all'alta pasticceria con cui la città umbra festeggia il Santo, patrono della città stessa e degli innamorati di tutto il mondo. Proprio a Lui&Lei sono destinate molte delle attività in programma. Le Cene per due al cioccolato, romantici momenti a lume di candela con tanto di Maestro cioccolatiere che insegna l'arte raffinata del cioccolato e un menù seducente a base di cacao e cioccolato, ma anche la possibilità di immortalare la dolcezza di una giornata d'amore con ScatTiAmo un vero e proprio set fotografico a disposizione di ogni innamorato che vorrà chiedere la mano della sua lei in modo originale e indimenticabile. Se l'amore, invece, è lontano Cioccolentino offre il servizio di Love Express: scrivi la tua speciale cartolina d'amore e Cioccolentino la spedisce per te. O, se vuoi, lascia impressa la tua frase d'amore sul muro dei dolci pensieri, senza dimenticare di usare la parola "cioccolato". Golosi appuntamenti anche per gli appassionati di sport, come il Dolce Torneo di calcio riservato alla categoria Piccoli amici e, sabato 12, il CioccoValentino, l'anteprima cioccolatosa del più famoso torneo di Rugby SantOvalentino che si svolgerà domenica 13 allo Stadio Liberati e, infine, il raduno di camperisti Due Cuori e un camper, ormai appuntamento fisso per i camperisti, a cui sarà riservata una corsia preferenziale per partecipare alle numerose iniziative della manifestazione. Per tutti tanto divertimento e cioccolato. A Terni dall'11 al 14 febbraio 2011. www.cioccolentino.com

Sorgentedelvino Live: la natura d'Italia nei vini di 100 vignaioli!

Sabato 5 e domenica 6 marzo 2011 al Castello di Agazzano (PC) tornano i vini naturali, di tradizione e di territorio di tutta Italia

Un bicchiere di vino racchiude le emozioni della sua terra, esaltandone sapori e profumi. Sabato 5 e domenica 6 marzo 2011 al Castello di Agazzano (PC) si potrà assaporare a sorsi il Bel Paese gustando, regione per regione, i vini naturali di 100 produttori riuniti per l'ormai classico appuntamento di: "Sorgentedelvino Live - mostra dei vini naturali, di tradizione e di territorio". Un evento dedicato agli amanti del buon bere per far scoprire loro solo quei vini nati dalla passione del vignaiolo per la tradizione e il territorio: dal blasonato Brunello di Montalcino al Chianti classico, dal Barolo tradizionale ai Nebbioli di Langa, dal focoso Nero d'Avola siciliano all'ammaliante

Teroldego trentino, passando per gli accattivanti vini friulani, fino ai caratteriali vini campani e tanti altri ancora...

A Sorgentedelvino Live si possono assaggiare e comprare esclusivamente le bottiglie che nascono da un armonioso rapporto con la natura, non solo vini biologici e biodinamici, vini eco-compatibili e sani ma, soprattutto, vini dal carattere unico e irripetibile, creati dal lavoro artigianale di chi conosce (e ama) i propri vigneti centimetro per centimetro. Sorgentedelvino Live è un progetto di Sorgentedelvino.it e Associazione Echofficine.

Le degustazioni sono aperte dalle ore 10 alle ore 19 sia sabato 5 sia domenica 6 marzo 2011.

Per informazioni: Sorgentedelvino Live - Cell. 348.7186660 - E-mail: live@sorgentedelvino.it - Sito web: www.sorgentedelvinolive.org

Capodanno Veneto

La nostra 'civiltà' globale che tutto brucia e tutto consuma rapidamente a volte è un Giano bifronte. Emigrazioni e immigrazioni, anche interne a un Paese e forse queste più di altre, hanno causato la perdita di identità e di radici in molte popolazioni, unitamente a una falsa cultura che ha cercato di cancellare i dialetti o almeno di metterli ai margini. Non pensando che con questa strada si tagliavano le nostre radici storiche e si cancellavano tradizioni che risalivano nel tempo, a volte a epoche precristiane. Ben venga quindi la tendenza in atto a recuperare e riproporre - anche se a fini turistici - le antiche tradizioni, purché siano veramente esistite. È il caso del Capodanno Veneto, una festività ufficiale della Serenissima soppressa nel 1797 con l'annessione all'Impero austro-ungarico. La data (comune anche ad altri Paesi anche lontani come ad esempio quella del Capodanno cinese) era il 1° marzo, inizio dell'anno agricolo. Quest'anno la festa è anticipata a **domenica 27 febbraio** per farla vivere al maggior numero possibile di persone. Le sue origini sono probabilmente pagane: il mondo contadino esprimeva la gioia per la fine dell'inverno e l'imminente ritorno della primavera. Il risveglio della natura ne è infatti il tema. Le modalità della festa si riferiscono ai tempi della Serenissima e sono state recuperate da cultori delle tradizioni come Gianna e Paolo Padrin: i bambini corrono battendo pentole e coperchi o trascinando ai piedi lattine vuote. Tanto rumore ha lo scopo (indicato anche dal nome popolare: Bruza Marzo o Bati Marzo o Ciamar Marzo a seconda dei posti) di risvegliare la natura. Un grande falò spettacolare sul far della sera brucia l'inverno che va via ed è propiziatorio per il nuovo anno. Appuntamento alle 14,30 di domenica 27 febbraio a Brendola (Vi) presso la Cantina Le Pignole. Musica, spettacoli e degustazioni delle eccellenze del territorio completano il programma di questa bella festa che sa di antico. Ingresso gratuito.

(info: www.lepignole.com - tel. 0444 401709)



Trecento per cento

✓ eneto al **300x100** è il titolo misteriosamente intrigante e decisamente sintetico della bella manifestazione promossa dall'Ais Veneto e programmata **sabato 12 marzo al Castello di San Salvatore a Susegana** (Tv). Già la location è eccezionale: un antico castello - tuttora abitato dalla principessa Collalto, gentile e colta padrona di casa e produttrice attenta alla qualità dei propri vini - in cui la Storia vien fuori da ogni pietra che denuncia assedi e difese succedutisi per secoli. Ben più tranquilla la 'battaglia' che si svolgerà il 12 marzo per la conquista del titolo di Miglior Sommelier del Veneto. La giornata si annuncia particolarmente interessante per gli appassionati del buon bere (ma anche della buona tavola poiché sono previste degustazioni di tipicità trevigiane e venete: dai formaggi ai salumi, ai prodotti da forno, ai dolci della tradizione veneta e soprattutto ai fasolari di Chioggia che costituiscono una vera 'chicca') poiché i protagonisti saranno i migliori 300 vini di 100 cantine delle 25 aree enologiche presenti sul territorio. Le aziende presenti sono solo quelle che hanno ottenuto il punteggio più alto nelle decine di degustazioni di selezione effettuate dall'Ais Veneto per



tener fede al motto Solo il Meglio che è anche il sottotitolo della manifestazione. Il banco assaggio sarà aperto alle 11 e proseguirà ininterrottamente fino alle 20 e vedrà protagonisti oltre ai vini i produttori che illustreranno agli appassionati la propria filosofia produttiva e ne discuteranno

i risultati. Il banco assaggio sarà preceduto da un convegno il cui tema di notevole attualità (L'ambiente nel bicchiere) affronterà le molte problematiche della sostenibilità ambientale che riguarda noi tutti. (info: www.aisveneto.it - 0422 928954)

Tra neve e gola

N ella valle più gourmet d'Italia anche il più accanito seguace delle diete non può esimersi dall'abbinare allo sport preferito interessanti soste gourmet. È inutile precisare che si tratta della Val Badia (tre stellati Michelin e in ogni locale un'ottima cucina) in cui sono programmati tra fine di febbraio e marzo alcuni interessanti e simpatici eventi. Tra le discipline più belle da praticare vi è certamente lo sci di fondo che porta a contatto con la natura spesso all'interno di bellissime abetaie bianche di neve: tra movimento e aria fine un po' d'appetito viene certamente. In Val Badia hanno inventato un bel matrimonio tra lezione di fondo e corsi di cucina. Come? Con una due giorni che ha per protagonista la campionessa (di fondo) Maria Canins: il martedì presso il camping Sass Dlacia la Canins insegna lo strudel, il mercoledì sulle piste lezioni di fondo. Gli appuntamenti sono il **22/23 febbraio** e il **15/16 marzo**. Per far dimagrire gli sportivi ... la Canins propone



anche una 'lasagna' che si può gustare nei ristoranti lungo gli anelli di fondo. Gli appassionati non potranno perdere il **20 marzo**, un'occasione veramente unica: i migliori vini altoatesini saranno portati a 2000 metri per una degustazione accompagnata da speck, pane e formaggi. L'occasione

ne è propizia per fare anche un simpatico giro (eventualmente con le ciaspole) tra le quattro baite che presentano ciascuna un'area vitivinicola altoatesina. (info: www.altabadia.org - tel. 0471 836176 e 0471 847037)

Golosaria in Monferrato

Trascorrere una o più giornate in Monferrato tra le dolci colline spesso ricoperte di viti e dominate dai tanti castelli che dalle alture sembrano guidare i viandanti verso le loro mete è uno splendido modo per sentirsi in pace con se stessi. Se poi si fa tappa in uno dei tanti ottimi ristoranti o agriturismo che veramente cucinano i prodotti locali o si fa una sosta nei tanti negozi che offrono le eccellenze del territorio, si è in pace anche con la propria 'gola'. Nel turbinio di impegni o pseudo tali spesso per concedersi anche una sola giornata di serena leggerezza occorre una motivazione. E quale migliore motivo di Golosaria in Monferrato, la bella iniziativa creata dal gastronomo Paolo Massobrio? Protagoniste sono sempre le eccellenze alimentari italiane, frutto di una selezione ormai plurienale che ha portato alla ribalta tante 'chicche' sconosciute al di fuori della propria zona d'origine e spesso anche in quella. Ma Golosaria Monferrato ha qualcosa di più: coinvolge il territorio e lo fa scoprire in tutte le sue componenti: accanto a quella enoga-

stronomica vi saranno infatti le paesaggistiche, culturali e architettoniche che faranno conoscere storie e cronache antiche. Anche in questa sua quinta edizione la manifestazione si svolgerà in due momenti e sedi differenti. Si inizierà il **4-6 marzo** al **Castello di Casale Monferrato** e in

altre antiche residenze e la settimana successiva (**12-13 marzo**) sarà il turno del **Castello dei Conti Amico di Castell'Alfero**. Molte come sempre le iniziative collaterali che permetteranno di affinare le conoscenze dei prodotti e delle splendide location in cui saranno ospitate.



Marche da assaporare e godere

Dal **19 al 21 marzo** nei cinque padiglioni del funzionale quartiere espositivo di **Fermo** è programmata la 19ª edizione di **Tipicità**, la bella manifestazione creata per valorizzare i prodotti della filiera agroalimentare e divenuta un appuntamento fondamentale per far conoscere il 'Made in Marche'. L'affermazione del Salone di Fermo riflette quella della regione presentando i motivi che hanno reso le Marche una destinazione ideale e soprattutto autentica: sapori genuini, panorami pittoreschi, sapiente manualità e grande creatività che sono stati la chiave di un successo internazionale quasi unico nel nostro Paese. Quindi accanto all'area - giustamente definita un Festival dei prodotti tipici delle Marche - in cui poter gustare e acquistare direttamente dai produttori le molte e diversificate produzioni (dal ciauscolo ai maccheroncini di Campofilone, alla mela rosa dei Sibillini, ai formaggi caprini e pecorini ...) di una terra quanto mai ricca e potere assaggiare i piatti di una cucina interessante abbinandoli ai migliori vini marchigiani (dal Verdicchio al Rosso Conero o al Lacrima di Moro d'Alba ...), il Salone del Turismo enogastronomico

propone paesi e comprensori in cui le prelibatezze enogastronomiche sono offerte insieme alle attrattive storico-artistiche, naturalistiche e paesaggistiche. Completa il panorama espositivo la Made in Marche Gallery, un affascinante percorso tra le griffe più prestigiose e le icone più rappresentative della creatività di questa splendida regione e di una realtà manifatturiera pienamente fruibile dal visitatore, grazie alla rete di outlet e spacci aziendali diffusa sul territorio. Come è ormai tradizione, Tipicità presenta a ogni edizione una regione italiana e una nazione estera quali ospiti d'onore: quest'anno saranno la Spagna con la provincia di Segovia e la Regione Siciliana, rappresentata dal Trapanese, due territori di notevole interesse. Allo splendido Extravergine marchigiano sarà dedicato uno spazio speciale con degustazioni guidate e confronti con altri extravergine italiani ed europei. Affascinanti come sempre i momenti dedicati alla cucina come spettacolo: Fucina della tradizione con una cucina attrezzata 'a vista' in cui si esibiranno famosi chef e Teatro dei sapori riservato alla presentazione di piatti e prodotti. Numerose le aree di animazione e ricchissimo il pro-

gramma delle iniziative a tema: Tipicità in blu-Le stagioni del pesce (spazio dedicato ai sapori del mare e alla filiera ittica), Stoccafisso senza frontiere (confronto tra chef di diverse regioni italiane su piatti innovativi e tradizionali con protagonista lo stoccafisso), Verdicchio & Co. (il Verdicchio si confronta con gli altri vini verdi europei), banchi d'assaggio e degustazioni-talk show sono solo alcuni degli eventi che delizieranno il pubblico.

(info: www.tipicità.it)



Formaggi Francesi in tour

Tra Francia e Italia è una sfida perenne: nello sport, nella moda, ma soprattutto per i vini e per la gastronomia. Si tratta di due cucine e due panieri di prodotti che - senza voler dare il primato a uno dei due Paesi - si possono definire i migliori e i più completi, certamente a livello europeo, ma forse anche mondiale. Naturalmente anche per i Formaggi (escludendo il Parmigiano Reggiano) siano essi di latte vaccino, di capra o di pecora la competizione è aperta e ognuno ha i suoi appassionati ed estimatori. La Sopexa (struttura che rappresenta molto bene e con grande professionalità i prodotti agroalimentari d'Oltralpe) ha recentemente lanciato con la denominazione Evviva les Fromages una simpatica campagna per ampliarne la conoscenza tra il pubblico italiano. Dopo la presentazione a Milano, Les Fromages sono partiti per una tournée che si svilupperà con diversi appuntamenti in ristoranti e wine-bar: i primi sono il **2 e il 26 marzo a Roma** e il **20 marzo a Milano**. A questi ne seguiranno altri in aprile. Naturalmente saranno degustati solo alcuni degli oltre 500 - unici per bouquet e sapore - prodotti in ogni angolo di Francia: dall'Alsazia ai Pirenei, alla Provenza, alla Normandia ... diversi non solo per la provenienza, ma anche per il latte, i processi di lavorazione e la consistenza della pasta. Gli appassionati degustatori saranno accolti dai totem dei personaggi abbinati ai più popolari formaggi francesi: Anna Brie, Paolo Emmental, Antonio Comté ed Elisa Camembert, ciascuno con le proprie caratteristiche raccontate al pubblico con grande professionalità dall'esperto Davide Oltolini. Alcuni raffinati piatti con protagonisti i formaggi presentati ne faranno conoscere la vocazione in cucina: Conchiglie di pasta con tartare di tonno al finocchietto e scaglie di Comté, Croquette di patate, mele ed Emmental, Risotto con Saint Marcelin, broccolotti e lamponi disidratati, Insalata agrodolce di frutta e verdura con Brie, Crema e cips di topinambur con Camembert, Tatin di cipolle con Fourme d'Ambert, Arancini di riso, verdure e Tomme de Savoie e per finire Insalata di grano, uvetta, pinoli e Cantal. Vere delizie in cui il formaggio si armonizza in un eccezionale ed equilibrato insieme di sapori. Infine la Fanpage di Facebook offre agli appassionati la possibilità di tentare di essere selezionati tra coloro cui sono offerti un corso di formazione e diversi prodotti. (info: www.evvivalesfromages.it)



31ª Mostra Convegno Tirreno CT

L'appuntamento con la 31ª edizione della **Mostra Convegno Tirreno CT** - ormai unico momento espositivo per le aree del Nord Tirreno che si rivolga al mondo della ristorazione e del food and beverage - è **dal 6 al 10 marzo** nei moderni padiglioni della Fiera di **Marina di Carrara**. Non sono molte in Italia le manifestazioni che possono vantare un eguale curriculum di successi, segno che risponde pienamente alle esigenze degli operatori e soddisfa le curiosità del pubblico e degli appassionati della buona cucina. Il trend di questi ultimi difficili anni ha convinto gli organizzatori della

necessità di utilizzare altri 10.000 mq per rispondere alle richieste delle aziende intenzionate a partecipare a questo importante incontro di inizio anno. Come per tutti i Saloni che vogliono essere al passo con i tempi la capacità attrattiva sia verso gli espositori, sia verso il pubblico non è data solo da un'offerta di qualità in equilibrio con il target della clientela, ma da una serie di iniziative che consentono al visitatore di aggiornare e arricchire le proprie conoscenze. In tempi di internet una fiera deve offrire tutto quello che internet non può offrire a cominciare dal contatto umano e dalla possibilità di testare

dal vivo i prodotti. Ecco quindi che a Tirreno CT sono previsti molti seminari, concorsi, tavole rotonde, convegni degustazioni e dimostrazioni sviluppati con la collaborazione delle associazioni che operano nella ristorazione. Non solo l'operatore, ma anche il curioso, l'appassionato di vini o il cultore della buona tavola avranno occasione di scoprire nuovi vini o nuove annate illustrate nelle degustazioni guidate e restare affascinati nel vedere all'opera famosi chef mentre preparano piatti semplici o sontuosi, ma comunque sempre in linea con la qualità e l'intelligenza. (www.tirrenoct.it)

Vini ad Arte 2011: il Sangiovese di Romagna diventa "capolavoro"

Degustare le migliori Riserve di Sangiovese di Romagna e ammirare un'opera d'arte: sarà possibile il prossimo **20 e 21 febbraio** presso il Museo Internazionale delle Ceramiche di **Faenza**, nell'ambito di **Vini ad Arte**, che, nel 2011, può contare sulle competenze e sulle risorse del Convito di Romagna, dell'Enoteca Regionale, del Consorzio Vini di Romagna e sul supporto della Camera di Commercio di Ravenna.

Nato da un'idea del Convito di Romagna, di anno in anno Vini ad Arte si è caratterizzato come presentazione dei capolavori dell'enologia romagnola, quei Sangiovese figli delle stesse argille da cui nascono le ceramiche Faentine, famose in tutto il mondo.

Il 2011 segna per Vini ad Arte la svolta da evento di qualità a evento principale dedicato al più noto vino romagnolo: gli 8 produttori del Convito hanno infatti voluto condividere il marchio e la reputazione della manifestazione, con Enoteca Regionale Emilia Romagna e Consorzio Vini di Romagna, con lo scopo comune di farne l'evento di riferimento internazionale per il Sangiovese di Romagna. La manifestazione si articolerà in due giorni, la domenica aperta al pubbli-

co e il lunedì riservato a operatori del settore e giornalisti. Grande protagonista sarà il Sangiovese di Romagna Riserva, ma non mancheranno la possibilità di degustarlo anche nelle altre versioni Base e Superiore, l'Albana di Romagna, prima Docg bianca d'Italia, e vini frutto del recupero di varietà locali come l'Uva Longanesi o il Centesimino. Tutti i vini saranno raccontati dalle aziende, presenti in prima persona. Per i giornalisti la sala riservata permetterà di degustare in un ambiente professionale tutte le etichette di Sangiovese Riserva presenti alla manifestazione, con adeguata tranquillità e l'assistenza di sommelier specializzati.

Durante la manifestazione, accanto ai vini, sarà possibile assaggiare alcune eccellenze del territorio e alcune espressioni della più alta tradizione culinaria locale, a rimarcare l'indisossolubile valore di una proposta territoriale integrata che si proponga come vero e proprio life-style.

Accanto alla possibilità di degustare i molti vini presenti, i visitatori potranno inoltre partecipare alle visite guidate del museo, che ospita nei suoi ampi spazi espositivi, a fianco delle opere della produzione italiana ed

europea dal Medioevo all'Ottocento, importanti sezioni dedicate all'America precolombiana, alla Grecia classica, all'età romana, al vicino e medio Oriente e alla ceramica islamica.

Infoline: Tel. 338 8012383

email: info@convitodiromagna.it



Un Matrimonio diVino riservato ai promessi sposi

Per rendere il proprio lieto evento un **MATRIMONIO diVINO** arriva un'opportunità nuova, originale e soprattutto "inebriante"... Per la prima coppia che realizzerà il Matrimonio diVino in omaggio un' esclusiva giornata nel prestigioso Hotel Le Tre Vaselle di **Torgiano** nel cuore dell'Umbria per relax e benessere al sapore di vino.

Dall'unione tra il magico mondo delle nozze e quello suggestivo del vino, nasce Matrimonio diVino, un'idea dal "gusto" innovativo che renderà indimenticabile il giorno più bello di tanti giovani sposi. Filo conduttore delle nozze sarà il vino e il suo mondo inebriante, dalla lista di nozze alla cerimonia e al ricevimento in suggestive cantine, fino alla luna di miele nelle affascinanti terre del vino. Ma non solo, il pacchetto, per chi lo vorrà, potrà comprendere anche originali addii al nubilito e celibato, con trattamenti spa e barriques.

Matrimonio diVino nasce per dare

nuovi spazi e creare nuove opportunità di valorizzazione del mondo del vino, i suoi territori e la qualità dei prodotti e delle cantine, ma è anche, e soprattutto, un'offerta originale per i promessi sposi, per i quali essa rappresenta una proposta innovativa, in grado anticipare le nuove tendenze e, al tempo stesso, di soddisfare la passione per il vino.

Per la compilazione della lista nozze i futuri sposi riceveranno una consulenza specifica che li aiuterà nella selezione dei prodotti da inserire nella Carta di nozze, che andrà ad integrare la lista nozze classica. La Carta di nozze darà alla coppia l'opportunità di scegliere fra una varia selezione di prodotti, a partire dal vino prodotto nelle migliori cantine italiane e francesi, ai preziosi alcolici selezionati, dalle birre artigianali, all'alta gastronomia da tutto il mondo. Ed ancora, le migliori attrezzature tecniche per l'invecchiamento e la conservazione del vino, l'iscrizio-

ne a corsi ufficiali di sommelierie, la sottoscrizione di abbonamenti a riviste di settore, la fornitura di guide enoturistiche ed enologiche, testi di settore e molto altro.

Per ulteriori informazioni e per entrare nel mondo di Matrimonio diVino è possibile consultare il sito internet ufficiale dell'iniziativa www.matrimoniodivino.it





di Salvatore Longo

Ristorante Gianni e Dorina

L'atmosfera è tranquilla e rilassata, la musica a giusto volume, ai tavoli - disposti in modo da lasciare a ognuno la propria privacy - ci si può fermare tranquillamente a conversare

Nel cuore della Milano che scompare e di quella che sta sorgendo, in un edificio sopravvissuto alla moderna edilizia incalzante che rende le città tutte eguali a qualsiasi latitudine e qualsiasi sia la loro storia, si trova l'insegna di Gianni e Dorina. Il locale sorge in un'antica strada che fiancheggia lo scalo della stazione di Porta Garibaldi cui è collegata da una rampa di scale che permette di raggiungere agevolmente anche l'omonima fermata della linea due della metropolitana. Si è in pieno centro, vicino alla vita commerciale e culturale di corso Garibaldi o ai locali trendy di corso Como. Vi sta sorgendo il nuovo quartiere 'Isola' che ha cancellato un angolo antico della città, in verità lasciato andare in degrado come purtroppo tanti angoli 'storici' del nostro Paese. Ora uscendo dal ristorante e guardando verso la stazione si vedono grattacieli. Speriamo che chi vivrà in quelle strutture non si faccia abbagliare dalle rilucenti pareti di locali 'alla moda' e percorrendo qualche minuto a piedi vada a gustare la sana cucina di Dorina. Lo meriterebbe veramente questa donna coraggiosa che ha sempre affrontato e superato con serietà, costanza, intelligenza e soprattutto bravura i problemi della vita.

Il ristorante e la cucina

L'interno del locale (articolato su due sale e un simpatico dehors estivo) è

arredato in modo sobrio, di quella semplicità propria dell'eleganza: i tavoli sono apparecchiati con tovaglie raffinate su cui risplendono bei bicchieri. La mise en place è degna dei migliori ristoranti (anche stellati) e grandissima è la cura dei particolari. L'atmosfera è tranquilla e rilassata, la musica a giusto volume, ai tavoli - disposti in modo da lasciare a ognuno la propria privacy - ci si può fermare tranquillamente a conversare e magari rapire per qualche minuto la signora Dorina (la cui cortesia è grande quanto la passione) alle molte faccende. Riusciamo a farci raccontare di quando arrivò, nell'ormai lontano 1968, con il marito Gianni e iniziarono l'avventura in via Pepe (il locale era poco lontano da questo realizzato nel 1985). Il tempo passa, il ristorante lentamente si svuota e posso far ricordare quegli anni lontani e farmi illustrare qualche foto veramente intrigante su cui avevo messo gli occhi. Vengo così a scoprire che una sedia (un po' vecchiotta e collocata lungo una parete) aveva 'ospitato' Enrico Berlinguer: anni 'strani' quelli in cui i leader politici non cercavano i fasti dei locali 'in'. In realtà Gianni e Dorina un po' alla moda lo è sempre stato e lo è tuttora: ma è la 'moda' sana di chi ama la buona cucina realizzata con materie prime genuine e non quella della 'bella gente' come dicono alcuni sempre a caccia di posti da vip (spesso si ha poi il sospetto - magari leggendo le cronache - che quella 'bella gente' poi tanto 'bella' in realtà

non sia). Chi va alla ricerca di una cucina buona, sana e genuina in cui i sapori siano quelli veri e - fattore decisamente da non trascurare specialmente in questi anni - con un ottimo rapporto qualità/prezzo qui trova il locale giusto. La grande disponibilità e simpatia di Dorina in sala, ma anche della cognata Ester in cucina, danno al cliente la sensazione di essere a casa propria e come accade in famiglia ogni problema di dieta viene risolto: è infatti uno dei pochi ristoranti a Milano (forse l'unico) in cui sono proposti menù per vegetariani, celiaci e vegani: insomma le problematiche particolari sono sempre considerate e risolte. "Perché andare al ristorante deve essere un piacere e non trasformarsi in disagio" ci dice Dorina. La cucina è principalmente quella tipica pontremolese - "la cucina regionale è quella più sincera" - una cucina che potremmo definire 'di confine' avendo influssi toscani (prevalenti), liguri ed emiliani. Per chi non la conosce una preziosa e deliziosa scoperta. Dorina ed Ester puntano soprattutto sui piatti tradizionali della loro terra d'origine - ovviamente intelligentemente rivisitati perché si adattino alle attuali esigenze alimentari che necessitano di pasti più 'leggeri' e sul ricrearne i sapori. Ma anche sui piatti tradizionali la ricerca è continua: infatti non solo all'inizio dell'attività Dorina e il marito visitarono lungamente la Lunigiana per conoscere tutte le varianti che uno stesso piatto - com'è logico nella cucina popolare -

poteva avere nei diversi paesi, ma tuttora vi si reca per monitorarne le eventuali variazioni. Non può quindi non essere massima l'attenzione rivolta alle materie prime che devono essere freschissime e quando possibile provenire dalla Lunigiana. È quindi fondamentale un rapporto fiduciario con i fornitori "risultato di una selezione condotta negli anni, ma sempre aperta essendo fondamentale che i prodotti siano costantemente al top". Molti sono i piatti che restano nella memoria di chi li ha assaporati: ad esempio la classica Pappa al pomodoro è eccezionale, ma senz'altro da provare sono le Torte alle erbe, il Budino di fave e radicchio, i Testaroli di Pontremoli al pesto (è uno dei piatti simbolo), il Coniglio all'etrusca e le Polpettine di carne di manzo bollite nel pomodoro e basilico (sono peggio delle ... ciliegie: una tira l'altra), gli Involtoni di verdura ripieni di verdura, il Budino di rabarbaro con crema di fragole e la Spurgata di Sarzana. Fare ristorazione però per Dorina significa anche "fare cultura" per cui propone regolarmente serate a tema e in particolare degustazioni di vini abbinati a cibi scelti per esaltare il gusto del vino, degustazioni di olio, formaggi,

cioccolato (Gianni e Dorina è uno dei pochi locali con la carta degli oli e quelle degli aceti e dei pani) e tante altre occasioni per abbinare il piacere dello stare a tavola con quello di scoprire una cultura del prodotto e del gusto a volte dimenticata o ignorata. Infine degno di nota è un ultimo segno della sensibilità di Dorina: il 'menù' ha anche una versione in braille per i non vedenti.

La cantina

È il regno di Dorina, grande sommelier e appassionata di vini (ha fondato anche l'Accademia della Vigna Bianca e della Vigna Rossa): si è diplomata nel 1987 alla scuola di Roger Vergé (grandissimo esperto francese) e grazie ai continui studi e aggiornamenti è una profonda conoscitrice non solo dei vini europei, ma anche di quelli dei nuovi Paesi produttori. La sua Carta dei Vini non può quindi non essere una splendida selezione: oltre 400 etichette con una prevalenza dei 'rossi' perché meglio si adattano alla cucina del locale. Tra gli italiani le regioni più rappresentate sono Toscana e Piemonte, seguite dalla Lombardia. Ottime le selezioni di vini francesi, californiani, cileni e australiani. ■



Un paio di ricette

ZUPPA DI GRANO E FARRO

Mettere a bagno due sere prima in acqua fredda grano e farro in egual misura

Cambiare l'acqua ogni sera

Sciacquare i legumi e farli cuocere lentamente con un piccolo dado vegetale

Mettere a bagno in acqua fredda la sera prima tutti insieme fagioli cannellini, fagioli borlotti e ceci, tutti in uguale quantità

Sciacquarli e con dado vegetale, alloro e aglio farli cuocere lentamente in acqua fresca per circa due ore

A cottura quasi ultimata fare un leggero soffritto di aglio e prezzemolo, aggiungere - se piace - un po' di peperoncino e mettere in parti uguali legumi e farro.

Ultimare la cottura, dopo aver passato nel frullatore qualche cucchiata di legumi per ottenere una bella crema.

Versare nelle fondine e irrorare di buon olio extravergine

TORTA DI MELE ALLA CANNELLA

Ingredienti:

3 grosse mele

4 uova

250 g di zucchero

100 g di olio extravergine

180 g di farina bianca

Una bustina di lievito

5 g di cannella in polvere

Procedimento:

Spellare le mele, dividerle a metà

togliendo il torsolo e tagliarle a fette

Passare le fette nella cannella mescolandola a 50g di zucchero

Montare molto bene le uova con 200g di zucchero

Unire alternando la farina mescolata a lievito e olio

Versare l'impasto in una teglia unta d'olio spolverata di pan grattato e disporvi sopra le mele

Passare la teglia in forno preriscaldato a 200° C per 40 minuti

La scheda

Ristorante Gianni e Dorina - Via Guglielmo Pepe 38 - 20159 Milano - Tel. 02 606340

Web: www.giannedorina.com - Mail: dorina@giannedorina.com - N° coperti: 40/50 oltre a un dehors estivo con 20 coperti - Chiusura settimanale: sabato a pranzo e domenica - Chiusura per ferie: 1° agosto - inizio settembre

Prenotazione: gradita - Prezzi: per un menù di tre portate (bevande escluse) si può spendere sui 40/45 euro. A pranzo è possibile usufruire di un Menù del giorno a 15 euro (a scelta tra quattro primi, tre secondi, acqua minerale e caffè) o di un Menù ultraleggero a 10 euro (un primo, frutta, acqua minerale e caffè)

È uscita la nuova guida degli agriturismi alto atesini

Il nuovo catalogo Gallo Rosso presenta 750 masi che spaziano in tutto l'Alto Adige, con due punti in comune: l'ospitalità contadina, garantita dal ridotto numero di appartamenti, al massimo 4, che ogni maso mette a disposizione degli ospiti e l'offerta di prodotti genuini, provenienti direttamente dal maso.



L'attività primaria dei masi Gallo Rosso rimane l'agricoltura, a cui si affianca il turismo: in questo modo si preserva l'originalità del modello delle autentiche fattorie. Durante una vacanza in un maso Gallo Rosso, si sperimenta il contatto con la natura e si osserva in diretta il lavoro dei contadini.

Il catalogo dispone di 144 pagine con foto a colori e descrizioni dettagliate per una vacanza al di fuori dai soliti schemi: tra gli splendidi paesaggi alpini dell'Alto Adige 750 fattorie offrono stanze o appartamenti per rilassarsi al lento ritmo della natura. La guida ha diviso i masi per territori, in modo da semplificare la scelta a coloro che desiderano visitare una zona precisa dell'Alto Adige: Val Venosta, Merano e dintorni, Bolzano e dintorni, Valle Isarco, Dolomiti e Valli di Tures e Aurina. Il menu delle proposte è molto vario: ci sono masi specializzati per famiglie, masi per appassionati di cavalli, masi per escursionisti e per ciclisti dove i più sportivi trovano sentieri e piste ciclabili proprio davanti al maso. E ancora masi in cui è il benessere il protagonista principale e masi dove la coltivazione biologica rende la vacanza ancora più salutare. Per chi soffre di allergie, ci sono masi situati in zone con minore concentrazione di pollini, per respirare a pieni polmoni. Il comune denominatore è l'ospitalità e l'atmosfera conviviale e famigliare di ogni maso Gallo Rosso.

Informazioni, descrizioni e fotografie illustrano le diverse zone dell'Alto Adige, evidenziando le loro particolarità e le loro offerte turistiche. Un catalogo che fa da guida a tutti coloro che vogliono scoprire l'Alto Adige di Gallo Rosso nella sua autenticità e tradizione.

Per richiedere gratuitamente la spedizione al proprio domicilio del catalogo Gallo Rosso, rivolgersi a: Gallo Rosso - (Ufficio Agriturismo, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi) - Via C. M. Gamper 5, 39100 Bolzano - Tel. 0471 999308 - www.gallorosso.it - E-mail: info@gallorosso.it

Sei nuovi ristoranti del Buon Ricordo pubblicata la guida 2011

Quarantasette anni d'età, 6 nuovi associati, per un totale di 126 insegne: dal 1964 l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo salvaguarda e valorizza le tante tradizioni e culture gastronomiche del nostro Paese, accomunando sotto l'egida della cucina del territorio (a quei tempi negletta e scarsamente considerata) ristoranti e trattorie di campagna e di città, dalla Val d'Aosta alla Sicilia. Nel 1964 quella del Buon Ricordo è stata la prima associazione selettiva di imprenditori della ristorazione, ancor oggi è la più nota tra i consumatori. A



caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica artistica Solimene di Vietri sul Mare su cui è effigiata la specialità del locale, che viene donato agli ospiti in memoria di un'esperienza da ricordare. Antesignane del "Km Zero", le insegne associate rappresentano, con la varietà straordinaria delle loro cucine, il ricchissimo mosaico della gastronomia italiana. Un mosaico a cui si sono aggiunte quest'anno altre preziose tessere.

Sei le nuove insegne del 2011, che propongono ospiti la loro specialità del Buon Ricordo, frutto del territorio interpretato dalla fantasia e abilità dei loro chef: a Portovenere (La Spezia) la Trattoria della Marina con A supà d'Angioleto, all'Aprica (Sondrio) il Gimmy's Restaurant con il Pizzocchero sferico con polenta croccante e salsa di verza, a Sale Marasino (Brescia) il Ristorante l'Uliveto di Villa Kinzica con l'Antipasto misto di pesci del lago, a Siena il Ristorante Casa Mia Enoteca con la Cinta Senese grigliata con la sua salsiccia, a San Cesareo (Roma) l'Osteria di San Cesario con il Trionfo di coda alla vaccinara. Infine, una new entry all'estero, il Ristorante Motto del Gallo di Taverna-Lugano, fra i più caratteristici ristoranti della Svizzera, luogo di riferimento per la gastronomia locale e vetrina dei sapori del Mediterraneo, che ha scelto come piatto del Buon Ricordo un dessert suadente e virtuosistico, il Bigné al cioccolato fondente con salsa mou e cialda alle mandorle. Con la loro entrata, il Buon Ricordo raggiunge i 126 associati, di cui 16 si trovano all'estero, fra Europa e Giappone.

Viaggio attraverso i Ristoranti del Buon Ricordo. Questo il titolo della Guida 2011, che si trova in distribuzione gratuita nei ristoranti associati. Al suo interno sono presentati - due per pagina e suddivisi per regione, da Nord a Sud - i locali e le rispettive specialità. A questo proposito, se un ristorante ha sostituito la pietanza del Buon Ricordo (cosa possibile per statuto dell'associazione ogni 5 anni), il fatto viene evidenziato con il piccolo simbolo "Nuovo piatto". Nell'edizione 2011, cinque insegne presentano le loro novità: l'Hotel Ristorante Foresta (Moena, Trento) L'orzotto mantecato con trota astro fumé e la rucola, la Trattoria Da Toni (Gradiscutta di Varmo, Udine) Rosea Trota del fiume Varmo, il Ristorante Enoteca Del Duca (Volterra, Pisa) Cinghiale alla volterrana, il Ristorante Hotel Bassetto (Ferentino, Frosinone) Finifini Chilometro Zero, il Ristorante Filippino (Lipari, Messina) Zuppetta del nonno Filippino.

In coda alla guida, l'elenco dei ristoranti stranieri selezionati con scelte attente e qualificate, locali che hanno scelto di portare la qualità autentica dei prodotti e della gastronomia di qualche regione italiana all'estero e, per finire, l'elenco degli hotel che hanno al loro interno un locale associato al Buon Ricordo, strutture di classe dove i viaggiatori possono ritrovare la stessa professionalità e cultura dell'accoglienza che caratterizza i ristoranti.

Informazioni: Unione Ristoranti del Buon Ricordo, C.so Italia 10, Milano, tel. 02 80582278, www.buonricordo.it, e-mail: info@buonricordo.com.

NOVITÀ ASSOLUTA

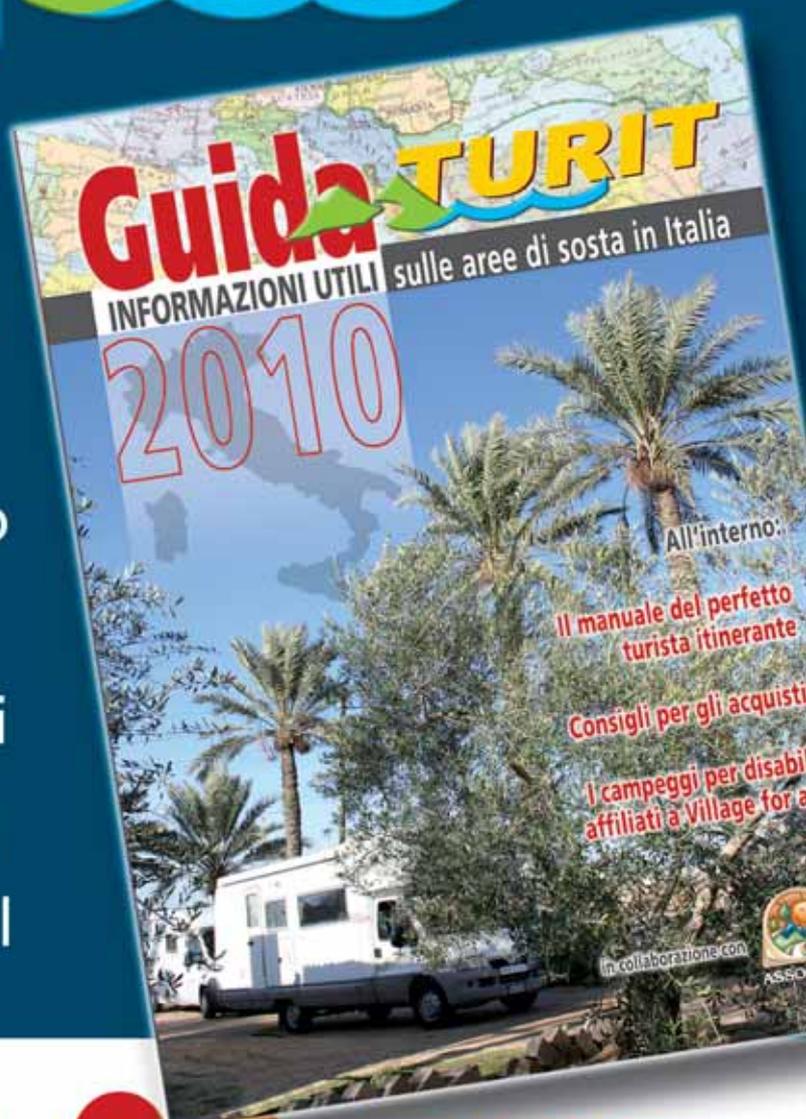
acquista on line su:

www.turismoitinerante.com

la Guida **TURIT**

All'interno:

- Informazioni utili sulle aree di sosta in Italia
- Il manuale del perfetto turista itinerante
- Consigli per gli acquisti
- I campeggi per disabili affiliati a Village for All



a soli 10,00 euro

(spese di spedizione: 5 euro)



“(...) mollate le cime.
Allontanatevi dal porto sicuro.
Prendete con le vostre vele i venti.
Esplorate. Sognate. Scoprite.”

Mark Twain

Gitando è idee nuove e stimolanti per le vacanze:

Camper • Campeggi • Agriturismi • Percorsi enogastronomici • Alberghi diffusi • Turismo Giovanile
Wellness • Vacanze culturali • Parchi a tema
e tanto altro...

Ingresso gratuito

T. 0444 969111 - F. 0444 969000 - info@vicenzafiera.it - www.gitando.it

gitando

Salone del campeggio, delle vacanze e del tempo libero

24 - 27 MARZO 2011
FIERA DI VICENZA

In contemporanea con

gitando.all

Salone del turismo e dello sport accessibile a tutti


FIERA DI VICENZA


village for all


PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO


Banca
Popolare di Vicenza
Gruppo Affiliati Banca di Sicilia