

TURISMO

Anno 17°
Aprile 2011

all'aria aperta

n. 131

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Fiera di Novogro:
il nostro reportage

(pag. 20)

Come cambia il viaggio in camper
in periodo di crisi

(pag. 38)

Abitudini dei turisti europei
in vacanza

(pag. 42)

ON THE ROAD

Parchi e Giardini
del Canton Ticino

(pag. 56)

Arcipelago croato:
il trionfo della biodiversità

(pag. 66)

La Sicilia liberata da Garibaldi
rivista in chiave turistica

(pag. 76)

all'interno la rivista

Il itinerari
Gustosi

Cicloturismo, viaggiare naturalmente

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

www.turismoitinerante.com - www.turismoallariaaperta.com - www.itinerarigustosi.it



di Giuseppe Continolo

Sperando in tempi migliori...

Dopo un inverno caratterizzato da condizioni atmosferiche alquanto negative, che hanno indubbiamente influenzato i comportamenti di viaggio di chi ama trascorrere i week-end alla ricerca di nuove destinazioni, è finalmente arrivata la primavera. E' il momento di spalancare le porte dei rimessaggi, di compiere sul camper le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, di programmare i viaggi che si vogliono effettuare, di pensare, magari, all'acquisto di un nuovo mezzo.

Una prassi consolidata presuppone che così si debba fare. Succederà anche quest'anno? Gli ottimisti ne sono convinti. Per loro, la passione per il turismo all'aria aperta è un formidabile strumento per azzerare l'impatto con le difficoltà eventuali. I pessimisti lo sono un po' meno e hanno le loro ragioni. Sposare le argomentazioni degli uni e degli altri non è facile, perchè siamo indubbiamente in presenza di una situazione piuttosto confusa dalle prospettive imprevedibili. I punti di riferimento sicuri sono pochi e non sono certamente positivi. Da un lato, c'è il calo delle vendite di mezzi nuovi, documentato dall'Assocamp, la principale associazione dei rivenditori di veicoli ricreazionali; dall'altro, ci sono i risultati di una nostra recente inchiesta

sul web (si veda, in proposito, l'articolo a pagina 38), effettuata dal nostro sito www.turismoitinerante.com, i quali evidenziano che una significativa maggioranza di camperisti (il 67%) ha cambiato le proprie abitudini di viaggio a causa della crisi economica. Questa generalizzata situazione di incertezza si alimenta anche con alcune concause: prima tra tutte la mancanza di un'organica politica del turismo. Basta pensare che, a parte la pressochè nulla considerazione per il turismo all'aria aperta, considerato a livello di Cenerentola, il turismo in

senso generale rappresenta oltre il 10% del PIL (prodotto interno lordo) e si configura quindi come una delle una delle principali industrie del nostro Paese, se non la più importante. Questo primato non è, tuttavia, mai stato sufficiente per considerarlo una priorità alla quale rivolgere la massima attenzione da parte dei vari governi che si sono succeduti negli ultimi decenni lasciando ampi varchi al degrado (Pompei la dice lunga in proposito).

Sommando il tutto non ci resta che sperare in tempi migliori.



Mensile - Anno 17° N. 131
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.

Cicloturismo
in Carinzia



Sommario

Editoriale

- Sperando in tempi migliori... pag. 3

Botta e Risposta

- Campeggio di bassa qualità. È possibile il rimborso? pag. 6

News

- In camper sulle orme dei Mille pag. 8
- Alpitour sceglie Village for all per Compagnia della Natura pag. 8
- La Germania... vista dal mare pag. 9
- La grande aula del primo Senato Italiano pag. 9
- Europa: una legge-quadro sul turismo... approvata senza gli italiani pag. 10
- Riaperta a Rimini Italia in Miniatura pag. 10
- Nuovo servizio offerto da France-Voyage.com pag. 11
- Un miliardo e 200 milioni di euro il fatturato del turismo sociale e associato in Italia pag. 12
- In Burgenland: tradizioni e sapori da vivere in famiglia o con gli amici pag. 12
- La ciclabile della cultura pag. 13
- Tutto da rifare, o quasi. E l'Italia avanza in Europa pag. 14
- Mercato italiano dei pernottamenti alberghieri pag. 14
- In Alto Adige con la Primavera Card Tirolo pag. 15

News sulla circolazione stradale

- Cassazione: parcheggi selvaggi? Scattano le manette se si impedisce l'uscita di altre auto pag. 16
- Valida la multa effettuata dalla pattuglia in movimento all'automobilista che guida senza auricolare pag. 16
- Chiarimenti per sosta camper pag. 17
- Guidare per tre ore di notte è come mettersi al volante ubriachi pag. 18
- Il giudice di pace fa uno "sconto" all'automobilista pentito pag. 18
- Lavori utili al posto della galera pag. 18
- Sorpresa, l'auto a batteria batterà quella tradizionale pag. 19

Attualità

- Fiera di Novogro: il nostro reportage pag. 20
- Cicloturismo, viaggiare naturalmente pag. 30
- Come cambia il viaggio in camper in periodo di crisi pag. 38
- Abitudini dei turisti europei in vacanza pag. 42

- Informazioni dalle aziende pag. 46



50 TOLOSA E MIDI-PYRÉNÉES: EMOZIONI DA VIVERE

On the road

- Tolosa e Midi-Pyrénées: emozioni da vivere pag. 50
- Parchi e Giardini del Canton Ticino pag. 56
- Mendrisio, un "magnifico borgo" ricco di storia pag. 62
- Arcipelago croato: il trionfo della biodiversità pag. 66
- In Sardegna alla scoperta di emozioni e tradizioni pag. 72
- La Sicilia liberata da Garibaldi
rivista in chiave turistica pag. 76
- Il Castello di Bardi:
una affascinante mini-città fortificata pag. 82
- Grotte di Frasassi: uno spettacolo della natura pag. 88

On the road in breve

- CAMARGUE - Un mondo fuori dal tempo,
dove regnano il cavallo e il toro pag. 94
- KITZBÜHEL - Estate attiva tra sport, escursioni
e glamour pag. 96
- VALLI DI COMACCHIO - Viaggio fra storia e cultura pag. 98

Benessere

- TERME DI MERANO - Il primo Festival della Salute pag. 84

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 102
- Eventi e mostre pag. 112
- Viaggi TURIT pag. 116
- Raduni e Convenzioni pag. 120
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 127

Assicurazioni e dintorni pag. 128

Assocamp pag. 130

Village for all pag. 131

Unione Club Amici pag. 132

Confedercampeggio pag. 134

ACTItalia Federazione pag. 135

Informazioni dalle aziende pag. 118

L'accessorio f... utile pag. 136

La Vetrina pag. 138



56 PARCHI E GIARDINI DEL CANTON TICINO



62 MENDRISIO, UN "MAGNIFICO BORGO" RICCO DI STORIA



66 ARCIPELAGO CROATO: IL TRIONFO DELLA BIODIVERSITÀ



72 IN SARDEGNA ALLA SCOPERTA DI EMOZIONI E TRADIZIONI



pag. 147



CONCESSIONARI HYMER

Piemonte

Italia V-R Group
Via Valtà 29 - I-10040 Druento (TO)
Telefono: 011 9844520 - Fax: 011 9845879
www.coaltocamper.com - info@coaltocamper.com

Gatti Giorgio S.n.c. di Gatti Luca

Via Piacenza 1 - I-15050 San Giuliano Vecchio (AL)
Telefono: 0131 619820 - Fax: 0131 216252
www.giorgiogatti.com - info@giorgiogatti.com

Liguria

Onori Camper Et Caravan S.r.l.

Via Pian die Ratti 63 A/3 - I-16040 Otrero (GE)
Telefono: 0185 334100 - Fax: 0185 334108
www.onoricampercaravan.it - info@onoricampercaravan.it

Lombardia

Corbar Car S.r.l. Filiale di Monza

Viale delle Industrie 40 - I-20052 Monza (MI)
Telefono: 039 2024353 - Fax: 039 2025153
www.corbar.it - corbar.monza@corbar.it

Veneto

Automarket Bonometti SPA

Via Lago d'Isco 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-37139 Verona (VR)
Telefono: 045 8903777 - Fax: 045 8903631
www.bonometti.it - verona@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Stradone 17/A - Lat. Circonvallazione Est
I-31033 Castelfranco Veneto (TV)
Telefono: 0423 724035 - Fax: 0423 741845
www.bonometti.it - castelfranco@bonometti.it

Trentino Alto Adige

Automarket Bonometti SPA

Gardolo, Località Spini, 123-36 - Uscita Trento Nord - I-38100 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 Noghere -
I-34015 Noghere - Muggia (TS)
Telefono: 040 231 542 - Fax: 040 9 234 243
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 - I-51010 Montecatini Terme, Loc. Trasversagna
Telefono: 0572 766377 - Fax: 0572 78187
www.pionieri.it - info@pionieri.it

Marche

Conero Caravan S.r.l.

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

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

Campania

Campania Camper

Via Nazionale delle Puglie 13 - I-80013 Casalnuovo di Napoli (NA)
Telefono: 081 5210109 - Fax: 081 3175751
www.campaniacamper.it - info@campaniacamper.it

Puglia

Salentocaravan

Via Preti Di Campi - Complesso SX SS 101
S.S. Lecce-Gallipoli KM 7,300 - I-73010 Lequiste (LE)
Telefono: 0832 261131 - Fax: 0832 261131
www.salentocaravan.it - info@salentocaravan.it

Sicilia

Emme Caravan S.r.l.

Via Imperatore Federico 67 - I-90143 Palermo
Telefono: 3471865436 - Fax: 091 6373535
www.emmecaravan.it - emmecaravan@gmail.com

Abicar Abitazioni mobili S.r.l.

Via De Gesperi 6 - I-95024 Acireale CT
Telefono: 095 580864 - Fax: 095 607848
www.medicamp.it - commerciale@medicamp.it

Botta e risposta

Campeggio di bassa qualità. È possibile il rimborso?

Un lettore ci ha posto il seguente quesito

Buongiorno, l'estate scorsa ho prenotato una piazzola in un camping che ho trovato pubblicizzato in un giornale di settore ma all'arrivo ho scoperto che il campeggio è tenuto male, molto rumoroso e molto sporco; ho deciso di andarmene, e ho saldato l'intera cifra corrispondente ai giorni di prenotazione. Mi è stato detto da un amico camperista che posso fare una azione legale e richiedere indietro i soldi. E' vero?

Innanzitutto bisogna verificare se vi sono gli estremi per denunciare una falsa pubblicità del camping al momento della prenotazione: se, infatti, la qualità del camping è decisamente inferiore rispetto a quella promessa, il consumatore ha tutto il diritto di andarsene e anzi avrà diritto anche a ottenere un risarcimento per i giorni di vacanza eventualmente persi. Se invece il campeggiatore decide di andarsene in anticipo per motivi personali oppure se le condizioni del camping non sono particolarmente buone, ma complessivamente compatibili con quanto prospettato al momento della prenotazione, il titolare del campeggio avrà diritto a chiedere il pagamento per l'intero periodo prenotato, se non si erano concordate diverse condizioni.

*Fabio Dimita
Direttore amministrativo nel ministero
delle Infrastrutture e Trasporti*

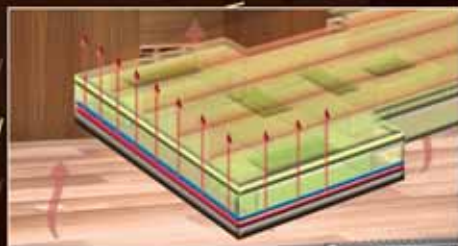


Hymer B-Klasse

Fatti, non parole



Il meglio sotto ogni aspetto! Insuperabile coibentazione della scocca in schiuma poliuretanicca • 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!



In camper sulle orme dei Mille

APC- Anfia, l'associazione tra i fabbricanti di camper, si è posta una domanda importante: quale mezzo migliore del camper per scoprire le tappe della Spedizione dei Mille (e non solo)? Con il camper infatti si possono rivivere i momenti più importanti del Risorgimento, attraversando in lungo e in largo la Penisola in visita ai luoghi che sono stati scenario della nascita dell'Italia Unità.

Si parte da Torino, culla del Risorgimento e prima capitale d'Italia, per arrivare, dopo un percorso di 5 itinerari, a Bezzuca (TN), teatro delle ultime battaglie dell'Eroe dei Due Mondi, durante la Terza Guerra d'Indipendenza.

E per gustare l'Unità d'Italia anche a tavola, APC propone un menù con piatti tipici delle località attraversate dagli itinerari, tratti da «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», ricettario del 1891 scritto da Pellegrino Artusi (Forlimpopoli 1820 - Firenze 1911).

L'illustre gastronomo può, a buon diritto, essere considerato uno dei padri fondatori della cucina italiana, perché nella sua opera - a soli 30 anni dal 1861 - sono raccolte ricette di ogni



parte del Paese, che contribuirono a uno "scambio culturale-culinario" fra le regioni. Non resta che scoprire il menu e gli iti-

nerari dell'Unità d'Italia sul sito www.sceglilcamper.it, che per l'occasione si presenta con una grafica tricolore.

Alpitour sceglie Village for all per Compagnia della Natura

“**S**pecial Guest”, il marchio di qualità di Alpitour per il turismo per tutti, si allarga anche a Compagnia della Natura, il catalogo dedicato alle vacanze all'aria aperta. Grazie ai dati raccolti e verificati scrupolosamente da Village for all sfogliando le pagine del catalogo e del sito interne sarà possibile per ogni campeggio che presenta il logo “special guest” consultare le informazioni relative all'offerta per turisti con esigenze particolari. I dati, rilevati da Village for all nei campeggi e villaggi aderenti al network, riguardano sia l'aspetto strutturale, sia i servizi, sia la formazione del personale e sono riportati in modo da for-



nire gli strumenti per una valutazione autonoma ai clienti con disabilità motoria, sensoriale, intolleranze o allergie e altre esigenze particolari. “Special Guest”, sposando la filosofia di Village for all, lascia finalmente da parte il superato concetto di logo di struttura accessibile per privilegia-

re, grazie all'adozione dei criteri di Village for all, il concetto di scelta autonoma del luogo della propria vacanza, fornendo tutte le informazioni necessarie, scrupolosamente rilevate, senza sostituirsi al turista nel valutare la fruibilità delle strutture. Info: www.alpitourworld.it

La Germania... vista dal mare

La Germania sul mare è quella forse meno conosciuta dai viaggiatori italiani, un territorio sorprendentemente ricco di paesaggi insoliti, curiosità e tesori storici e artistici. Non a caso l'UNESCO ne ha inseriti diversi nell'elenco del Patrimonio mondiale dell'umanità a cominciare dal **Wattenmeer**, l'insieme dei fondali lungo la costa che si affaccia sul Mare del Nord. Quando c'è la bassa marea e l'acqua si ritira per chilometri, in quest'area si può camminare a piedi da un'isola all'altra scoprendo un affascinante mondo naturale dove vivono più di 10.000 specie di vegetali e animali. La costa della **Bassa Sassonia** è la tappa iniziale di un itinerario che si snoda per circa 507 km fino a **Stralsund**, sul Mar Baltico, e richiede almeno 5 giorni di viaggio. Lasciato il mare verso l'in-

terno si raggiunge prima **Brema**, città anseatica dal glorioso passato dove sono da vedere la piazza del Municipio, la statua di Orlando e il monumento ai Quattro musicanti. Più a est, **Lubecca** offre un quadro altrettanto pittoresco; il suo centro storico d'impronta medioevale, punteggiato di campanili, si stende nei pressi della monumentale porta Holstentor. Anche **Wismar** e **Stralsund**, le due tappe successive, vantano un passato nella Lega anseatica. In entrambe si ammirano architetture in laterizio tipiche della Germania settentrionale affacciata sul Mar Baltico. Tra le due città si stende un parco naturale con lagune, spiagge, viali alberati e antiche dimore padronali. A Stralsund non si può mancare l'Ozeanum, straordinario museo che conduce i visitatori negli abissi di mari e oceani.



Una brochure intitolata "Patrimoni dell'umanità UNESCO in Germania" è reperibile presso l'Ente Nazionale Germanico per il Turismo, tel. 02-26111598 (orario: 9-13 da lunedì a venerdì).
email:
info@vacanzeingermania.com
Info: www.unesco-welterbe.de

La grande aula del primo Senato Italiano

Palazzo Madama, a Torino, festeggia il 150° anniversario dell'Unità d'Italia con la ricostruzione della Grande Aula del Senato che, a partire dal 1848, ospitò al piano nobile di Palazzo Madama il Senato Subalpino e poi, tra il 1861 e il 1864, il primo Senato del Regno d'Italia. Il progetto è realizzato grazie al significativo contributo della Fondazione CRT e del Comitato Italia 150, in collaborazione con il Teatro Regio di Torino, ed è inserito nel programma Esperienza Italia 150.

Fino all'8 gennaio 2012 il pubblico rivivrà le fasi cruciali del Risorgimento attraverso l'emozione di immergersi nell'atmosfera dell'aula e attraverso un percorso multimediale, della durata di 20 minuti, che farà conoscere le tappe più significative della storia del Senato e alcuni importanti dibattiti presentati in aula dai protagonisti della vita politica dell'epoca: grazie a drammatizzazioni audio e video che ricostruiscono le accese discussioni, la parola sarà al centro della scena interrogando direttamente i visitatori di oggi sui grandi temi che hanno animato la nostra Storia.



**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

Europa: una legge-quadro sul turismo... approvata senza gli italiani

Una sorta di legge-quadro per il turismo europeo, redatta da un gruppo di lavoro costituito dal Comitato Economico e Sociale Europeo (CESE), nel quale non figura alcun componente italiano. Per comprendere meglio il lavoro del Gruppo, Assoturismo ha organizzato un apposito forum, dove sono stati illustrati i passaggi salienti del provvedimento per il settore. «È semplicemente sorprendente – ha detto a chiare lettere il presidente di Assoturismo, Claudio Albonetti – che un Paese dalla grande rilevanza turistica come l'Italia non sia

presente in un gruppo di lavoro che deve decidere le linee strategiche comuni del turismo europeo. Qui c'è una responsabilità politica precisa di ministri e parlamento italiani che non hanno valutato l'importanza di un simile organismo». In effetti, dalle parole di Panagiotis Gkofas, relatore del gruppo di lavoro UE, i buoni propositi di questa legge-quadro ricoprono tutti gli ambiti strategici del turismo, col tentativo di rilanciare nei mercati mondiali il brand Europa, continente che da solo attira ogni anno circa 360 milioni di viaggiatori.



Riaperta a Rimini **Italia in Miniatura**

Sempre grande, anzi, grandissima: il 12 marzo 2011 è stata riaperta a Rimini Italia in Miniatura che, nell'anno delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia dà il meglio di sé proponendo attraenti novità che invitano a scoprire, conoscere e amare il nostro Paese, a cominciare dal tricolore, issato ogni mattina all'apertura, sulle note dell'inno nazionale.

Il nuovo sito web del parco, www.italiainminiatura.com, piacevolmente colorato e dalla grafica accattivante e vivace è il biglietto da visita dell'aria di rinnovamento che si respira ovunque. La mostra miniature, cuore storico dal 1970, si prepara un cambio di look mozzafiato: alle 272 riproduzioni in scala dei più bei monumenti e gioielli architettonici italiani, immersi in un verde spettacolare, si aggiungeranno oltre 3000 nuovi dettagli per riprodurre un'Italia viva e operosa con deliziose scene di vita quotidiana, bar, cantieri, arredi urbani, microanimazioni, figurine e alcune "chicche", fra le quali la TAV che, come la vera alta velocità, andrà fortissimo! La prima tranche di quello che rappresenta un investimento complessivo di 900.000 Euro in tre

anni, sarà già visibile nel 2011 con il restyling di importanti aree del Nord Italia: dal Pirellone di Milano pronto per l'Expo 2015, al Porto Antico di

Genova progettato da Renzo Piano. La nuova Italia in Miniatura, come quella vera, sarà davvero il Paese più bello del mondo!



Nuovo servizio offerto da **France-Voyage.com**

Il nuovo servizio offerto gratuitamente da France-Voyage.com guida i turisti direttamente dal cellulare, giorno per giorno e in modo personalizzato. Dall'inizio di quest'anno, una guida completa della Francia è a disposizione di chiunque abbia un telefono cellulare: oltre 17.000 fra punti d'interesse, mappe interattive, foto e informazioni dettagliate sul patrimonio turistico, su itinerari vari o sulle specialità gastronomiche locali. Rilevando automaticamente la posizione geografica dell'utente, la guida indica in ogni momento che cosa c'è da vedere o da fare nei dintorni. Chi dispone di un iPhone o di uno smartphone Android può anche accedere alla realtà aumentata, un'applicazione che permette di visualizzare i punti d'interesse intorno a sé sovrapponendoli all'immagine della videocamera del dispositivo. La visione del mondo reale è così arricchita di informazioni utili per il viaggio.

France-Voyage.com offre anche un servizio che permette di creare itinerari su misura: basta specificare ciò cui si è interessati, il tempo che si ha a disposizione per la vacanza, il punto di partenza e quello di arrivo, oltre al ritmo con cui si desidera procedere durante il viaggio. Dopodiché la guida genera una proposta di itinerario che descrive nel dettaglio le tappe da fare di giorno in giorno, con tanto di mappe, foto e informazioni turistiche varie. Una volta perfezionato, il circuito così ottenu-



to può essere consultato tramite il telefono cellulare mentre si è in viaggio.

Da un punto di vista più logistico, la guida non manca certo di informazioni sui servizi turistici utili ai viaggiatori e permette di trovare con facilità ristoranti, hotel, bed & breakfast, campeggi e case vacanze.

Per usufruire del servizio, visita il sito <http://m.france-voyage.com/it> direttamente dal cellulare.

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!*



HOLIDAY II
Condizionatore Evaporativo Ecologico

12 volt
Senza inverter

Garanzia e Assistenza
Europea



*Confrontato con sistemi tradizionali a 12 volt con inverter

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

Un miliardo e 200 milioni di euro il fatturato del turismo sociale e associato in Italia

Nel 2010 i vacanzieri italiani che hanno prenotato la vacanza attraverso il circuito sociale e associato (Cral aziendali, parrocchie, organizzazioni religiose, scuole, circoli culturali e sportivi e Comuni di residenza) hanno attivato una spesa di 1 miliardo e 171 milioni di euro circa, pari all'1,9% dei consumi totali dovuti al turismo nell'arco dell'anno. E' quanto emerge da una indagine condotta dall'**Isnart** (Istituto Nazionale di Ricerche Turistiche) in collaborazione con l'Osservatorio permanente costituito in ambito BTSA (Borsa del Turismo Sociale e Associato) con il sistema CATI e questionario ad hoc composto da 31 domande, su un campione rappresentativo della popolazione italiana di 5.250 individui.

Il Rapporto, giunto alla sua terza edizione, svela peculiarità e aspetti inediti di un comparto del turismo nazionale di vaste proporzioni, fino ad oggi poco conosciuto e valutato, e l'identikit di un vacanziero che per le proprie vacanze si affida ad un circuito, quello sociale ed associativo, molto sviluppato e ramificato sull'intero territorio nazionale, tale da generare più di 2,1 milioni di vacanze, pari al 2,2% del totale delle

vacanze degli italiani. All'interno di questo circuito un ruolo decisivo viene svolto dalle scuole (27,5%), dai circoli e dalle associazioni culturali (17,8%) e dalle organizzazioni religiose (17,4%). La spesa media per soggiorno si aggira sui 553 euro.

Diversamente da quanto si possa credere, il turismo sociale e associato non è esclusivo appannaggio del segmento "Senior", ma abbraccia turisti di ogni età e classe sociale. La preponderante attività delle scuole, infatti, porta il segmento "Junior" ad assurgere come il principale target di riferimento di questa forma di turismo generando ben 439 mila vacanze, cui seguono i giovani fra i 25 e i 34 anni. Questi ultimi, però, oltre che per le scuole (131 mila vacanze) passano anche per le organizzazioni religiose (117 mila vacanze) e le parrocchie (90 mila vacanze). I cral aziendali interfacciano principalmente con turisti di età media (115 mila vacanze), mentre i circoli e le associazioni culturali rivelano un carattere di maggiore trasversalità, raccogliendo prenotazioni di vacanza per turisti di tutte le età con una maggiore propensione per gli over 64 che rappresentano ben il 52,7%. I circoli e le associa-



zioni sportive, pur vantando una minore incidenza, hanno come target principale i giovanissimi (15-24 anni) con 22 mila vacanze e quelli di media età (45-54 anni) con 19 mila vacanze. I comuni di residenza, infine, si caratterizzano per una maggiore concentrazione su specifici segmenti di domanda, in primis per i giovani (15-24 anni) con 49 mila vacanze.

In Burgenland: tradizioni e sapori da vivere in famiglia o con amici

In **Burgenland** per un'occasione speciale per condividere in famiglia qualche giorno di relax, lontano dallo stress e dagli impegni quotidiani in un paesaggio incantevole e pieno di stimoli. Meta ideale anche per trascorrere la Pasqua in famiglia o con amici. Ad aprile, quando i ciliegi sono in fiore e il loro profumo invade tutto il paesaggio circostante, non c'è niente di meglio che una passeggiata o un giro in bici per il parco del lago di Neusiedl, il secondo lago di steppa più grande della Mitteleuropa, meta di uccelli migratori rarissimi e habitat di un'immensa varietà di fauna e flora e di surfisti e velisti

che con le loro acrobazie sono uno spettacolo da non perdere.

Poco distante dal parco, nella cittadina di **Frauenkirchen**, si erge con le sue due torri l'omonima basilica, la più bella chiesa barocca del Burgenland, con la facciata chiara e gli interni riccamente decorati. Pasqua è anche una tradizione: come lasciarsi scappare l'occasione di assaggiare lo strudel di mele, una vera specialità in Austria.

Spostandosi verso il centro della regione, ad esempio, grandi e piccoli possono godersi i primi giorni di primavera con un tour in drisina, una speciale bicicletta su rotaie che ospita più passeggeri contemporanea-

mente. Un mezzo ecologico e divertente per visitare "la terra del sole". E perché non rilassarsi tutti insieme in uno dei tanti centri termali, per riprendersi dallo stress quotidiano e dedicare un po' di tempo a voi stessi e alla vostra famiglia? Niente paura, nessuno si annoia! Alle terme solari di Lutzmannsburg anche i bambini hanno i loro spazi, con scivoli ad acqua, vasche, idromassaggi e saune pensate apposta per loro, e per i più piccoli alcune aree specifiche sono dedicate all'acquaticità, sfruttando le acque termali leggere, utili a stimolare le capacità motorie. Per informazioni e prenotazioni visitare il sito www.landhaus-luka.at

La ciclabile della **cultura**

Chiudete gli occhi e immaginate un percorso che vorreste seguire in sella alla vostra bicicletta... in **Carinzia** c'è! Volete attraversare le montagne per arrivare al mare? Oppure pedalare dentro una miniera, o scoprire i tesori culturali e artistici del territorio, o ancora ripercorrere le piste dei campioni del mondo? O forse preferite lanciarsi nella discesa più lunga delle Alpi, o toccare ben cinque laghi senza mai staccarvi dalla vostra compagna di viaggio, oppure approfittare di un giro in bici per assaggiare le specialità carinziane? Volete varcare il confine, o partecipare alla maratona ciclistica, oppure allenarvi per il triathlon? Tutto e ancora di più, in Carinzia.

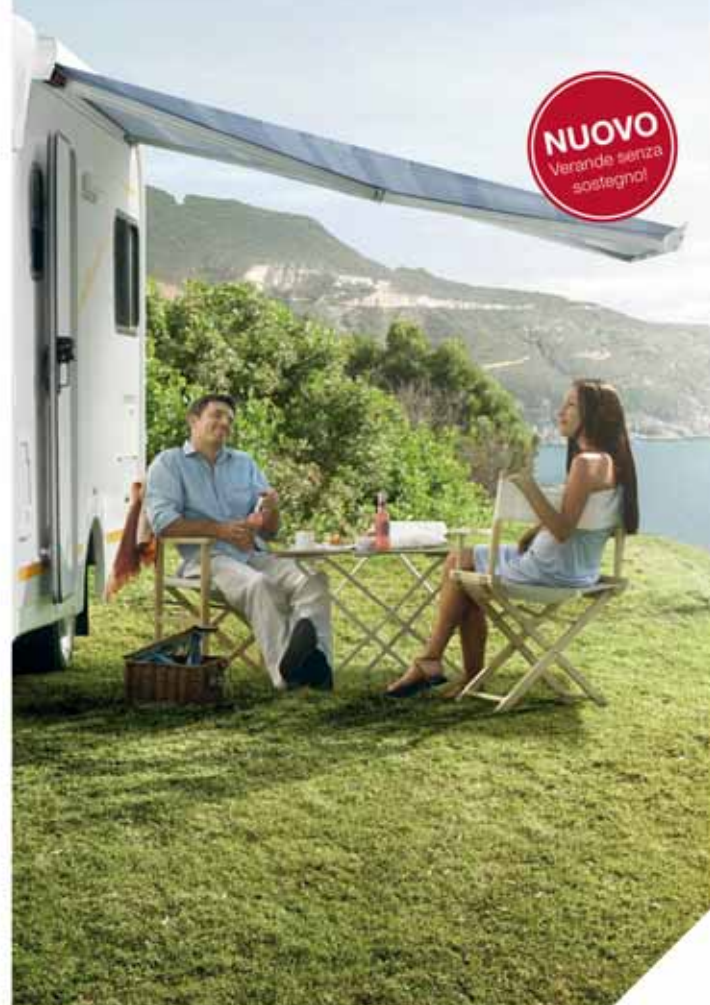
Pedolate culturali per tutta la famiglia - Chi desidera approfittare della bicicletta per visitare la Carinzia può scegliere itinerari culturali e artistici. La "ciclabile della cultura", Kulturradweg, ad esempio, attraversa Friesach, città dei castelli, prosegue per St. Veit e raggiunge Klagenfurt. Inoltre i suoi percorsi secondari portano a monumenti famosi come il duomo di Gurk, il castello di Hochosterwitz, il seggio in pietra Herzogstuhl e il duomo di Maria Saal. La "pista ciclabile dell'arte", la Kunst-Radweg della Jauntal, nella zona del lago Klopeiner See - Carinzia del sud, permette di ammirare sculture d'arte moderna, pietre energetiche, sorgenti curative ed edicole sacre, oltre al ponte ferroviario più alto d'Europa.

Con ben 83 km di piste ciclabili, anche la città di Villach si presta bene al cicloturismo, tanto da meritare il titolo di "città più a misura di bicicletta".

Info: Ente Regionale per il Turismo della Carinzia - Tel.+43/(0)4274/52100/26 - www.carinzia.at



IL MIO COMFORT



Verande Dometic Premium Protezione senza sostegno

Basta con i tendalini tradizionali! Grazie ad un innovativo snodo forgiato in acciaio, le verande Dometic Premium sono prive di sostegno. Utilizzabili anche durante una breve pausa nell'area di sosta, dato che si estraggono in pochi secondi. Versione elettrica o manuale.

- Versione elettrica con sensore del vento e telecomando
- Tessuto resistente e anti-macchia, colore indelebile
- Due angoli di inclinazione fra cui scegliere
- Protezione totale dai raggi UV



Snodo forgiato
in acciaio



Sensore
dal vento



Due angoli di
inclinazione



Pratico
telecomando

www.dometic.com/rvit

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

INSPIRED BY COMFORT

 **Dometic**

Tutto da rifare, o quasi. E l'Italia avanza in Europa

In poche settimane tutto è cambiato, di nuovo. Ma i fornitori, t.o. e crociere in testa, hanno affinato il know how dell'emergenza: cresce in corsa l'offerta su Grecia e Spagna, sbocciano Malta e Cipro, il Mare Italia promette più del prevedibile. E i vettori di linea adeguano la capacità alla domanda: arretra il Nord Africa, ma ad aprile cresce del 2,9% quella dall'Europa per l'Italia, quarta meta nella top ten. Ma le grandi star di primavera sono Russia, Turchia e Svezia, avanti a due cifre.

Malta e Cipro a grande richiesta

I tour operator tengono la presa su Egitto e Mar Rosso e sulla Tunisia, pronti a ripartire appena possibile, ma intanto spostano il baricentro dell'offerta verso Nord, anche sul Mediterraneo, dove cresce il prodotto su Spagna e Grecia. Malta e Cipro vivono un momento di fulgore, lo stesso la Croazia e l'Adriatico, e gli albergatori del mare italiano forse possono contare su una stagione migliore del previsto. Tutti capitalizzano il know how dell'emergenza affinato dalle molte turbolenze di questi anni.

Spagna e Grecia, ancora di più

«Noi abbiamo potenziato in velocità

l'offerta su Spagna e Grecia – ci dice Sergio Testi di Alpitour World – per assicurare al trade prodotto da vendere, e quel che serve per sentirsi forti come prima. Perché siamo certi che il ritardo della stagione sia l'effetto di un momento di riflessione, la gente ha sempre la stessa voglia di andare in vacanza, sta solo chiedendosi dove andare». L'Italia di AW era già potenziata all'origine, con lungimiranza quanto mai indovinata.

Russia, Turchia e Svezia star di primavera

Confermano la tendenza i dati raccolti sul trasporto aereo di linea europeo dagli analisti specializzati di Capa: Russia, Turchia e Svezia sono le mete sulle quali sta crescendo di più la domanda dei viaggiatori europei.

Per aprile in particolare, primo mese dell'orario estivo, l'offerta di linea cresce di quasi il 20% su Russia e Turchia dagli aeroporti nel resto del continente.

L'Italia quarta meta degli europei

Importante anche il più 2,9% della capacità offerta sull'Italia, quarta assoluta nella lista delle mete più richieste dall'Europa, dominata al primo posto dalla Gran Bretagna, e dalla Germania

al secondo. Terza la Spagna, che registra un aumento della capacità di quasi il 10%. Quinta in graduatoria la Francia, con incremento della capacità identico a quello dell'Italia. Benissimo la Svezia, con un sorprendente più 16,6% dell'offerta; più 14,4% anche la Finlandia.

Cresce il lungo raggio

In realtà il picco di crescita della capacità offerta dai vettori si registra sui piccoli segmenti per Estonia, Albania e Ucraina, ma la quarta meta per la crescita dall'Europa è la Cina: più 23,2% confronto ad aprile del 2010; ma anche più 12,6% la capacità sul Brasile, più 12,7% la Thailandia, quasi più 7% sugli Usa, sesta meta assoluta per la domanda europea di primavera.

Penalizzati come prevedibile Egitto e Tunisia, dove l'offerta di posti sui voli dall'Europa questo aprile è inferiore a quella di aprile 2010, rispettivamente del 5 e del 3%. Con un avvertimento degli analisti: più che gli incrementi dell'offerta nell'analisi sono significative le destinazioni, considerato che sui dati di aprile 2010 ha pesato drasticamente la nube del vulcano islandese.

Mercato italiano dei pernottamenti alberghieri

Con 122,18 euro Milano resta ai vertici della classifica nazionale dei prezzi per un pernottamento. Rispetto al mese precedente si registra il +6,2%, un aumento dei prezzi al quale hanno contribuito in febbraio anche le partite in casa di Inter e Milan per gli ottavi di finale della Champions League. Gli albergatori della città universitaria e portuale di Bari hanno chiesto in media 102,60 euro a notte per camera e quindi una tariffa leggermente più elevata rispetto ai colleghi della città eterna. Roma infatti, polo d'attrazione per milioni di turisti, si colloca al terzo posto della classifica con 99,06 euro.

Molto interessante risulta in questo momento una visita alla città di Torino per due motivi. Da un lato le tariffe alberghiere sono scese di circa il -5,33% rispetto al mese precedente, attestandosi su una media di 85,99

euro. Dall'altro lato la città organizza numerose celebrazioni dal titolo "Esperienza Italia" per l'anniversario dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Anche Catania offre tariffe agevolate a chi è in cerca di un albergo. Rispetto a febbraio 2010 i prezzi sono diminuiti in

media del -14,89%, attestandosi su 77,34 euro. In ogni caso, secondo l'analisi di hotel.info, la città più economica è Napoli: gli albergatori della città più affascinante e controversa d'Italia si accontentano in media di 74,42 euro.



In Alto Adige con la Primavera Card Tirolo

Quest'anno c'è una ragione in più per visitare il Tirolo. Infatti per festeggiare la bella stagione e per rendere più gradevole il soggiorno degli ospiti, l'Associazione Turistica Tirolo ha lanciato, a partire dal 4 aprile 2011, la tessera "Primavera card Tirolo". Si tratta di una vantaggiosa tessera che offre ai turisti l'accesso gratuito a innumerevoli servizi e prestazioni. Ad esempio si ha diritto all'utilizzo gratuito di tutti i mezzi di trasporto pubblico in Alto Adige e dei treni regionali fino a Trento; l'uso di diverse funivie; 1 viaggio di andata e ritorno al giorno con la seggiovia panoramica Tirolo-Merano; 1 ingresso gratuito in ben 80 musei e mostre dell'Alto Adige; la partecipazione al ricco programma culturale ed escursionistico dell'Associazione Turistica di Tirolo che include anche tutti i concerti della Primavera Culturale a Tirolo, le escursioni per gli ospiti e le diverse manifestazioni. La tessera è valida 7 giorni dal 1° aprile al 31 maggio 2011. In caso di soggiorni più lunghi ne viene consegnata un'altra, sempre gratuitamente, dagli esercizi che aderiscono all'iniziativa. La scelta non manca, dal momento che sono oltre 100 le strutture che partecipano, dall'hotel 4 stelle superior fino al maso.

Tra le proposte culturali di cui potrete usufruire con la Card c'è anche la "Primavera culturale a Tirolo", manifestazione organizzata dall'Associazione Turistica Tirolo dal 4 aprile al 13 maggio 2011. Musica popolare di qualità, legata al passato ma rivista secondo le tendenze moderne e ambientata in contesti nuovi.

Con la Primavera Card Tirolo, inoltre, sarà possibile inoltre assistere gratuitamente ai concerti che si svolgeranno a Castel Aura e Castel Tirolo (un mirabile esempio di architettura medievale che custodisce al suo interno il museo storico della Provincia di Bolzano. Per gli appassionati di volatili, da non perdere il Centro Recupero Avifauna, all'interno di Castel Tirolo. Unico nel suo genere, questo centro si prende cura dei rapaci feriti per reintrodurli gradualmente nel loro habitat. Per avere informazioni più dettagliate e una guida personalizzata per organizzare nel miglior modo la vostra vacanza collegatevi al sito www.Dorf-Tirol.it

Info: Associazione Turistica Tirolo, tel. 0473 923314

Antonella Fiorito



Qualità Premiata Numero 1 in Europa!

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



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

REVISTA LEADER IN GERMANIA
ACCESSORI CAMPING



17cm



Ingranaggi solo
ACCIAIO e BRONZO.
Nessun ingranaggio
in Plastica



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

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: parcheggi selvaggi?

Scattano le manette se si impedisce l'uscita di altre auto



Con la sentenza n. 7592 depositata il 28 febbraio 2011 la quinta sezione penale della Corte di Cassazione ha stabilito che può integrare il reato di violenza privata il comportamento dell'automobilista che, parcheggiando la propria automobile nel cortile del condominio senza dare spiegazioni, impedisce l'uscita degli altri veicoli. La Corte ha stabilito che, in casi del genere, non rileva la circostanza che l'agente avesse smarrito le chiavi, non avendo questo fornito personalmente informazioni in merito allo smarrimento. Nel caso di specie, il ricorrente era stato condannato a trenta giorni di reclusione per violenza privata, di cui all'art. 610 c.p. per aver intenzionalmente parcheggiato la sua auto in modo da impedire l'uscita di un altro condominiano, nonostante le sollecitazioni, a rimuovere l'automobile e costringendo la

persona offesa dal reato a non potersi allontanare. In seguito alla condanna, l'uomo aveva proposto ricorso per cassazione sostenendo, oltre all'intervenuta prescrizione, che la Corte d'appello avesse erroneamente ritenuto provata la circostanza dell'intenzionalità della sua condotta, dovuta allo smarrimento delle chiavi. La Corte di Cassazione accogliendo il motivo di ricorso in merito alla prescrizione, ha però rigettato il motivo attinente alle statuizioni civili della sentenza di merito, confermando il risarcimento del danno in favore della persona offesa dal reato. La Corte ha in sostanza ribadito che, essendo la sentenza della Corte d'Appello immune da vizi censurabili dalla Cassazione, senza l'intervenuta prescrizione del reato, l'agente avrebbe rischiato una condanna definitiva per violenza privata.

(F.D.)

Valida la multa effettuata dalla pattuglia in movimento all'automobilista che guida senza auricolare

Con la sentenza n. 4219 del 21 febbraio 2011 la Corte di Cassazione ha stabilito che è legittima la multa fatta dalla pattuglia in movimento ai danni dell'automobilista che non utilizza l'auricolare parlando al cellulare. La Corte ha infatti precisato che la pattuglia può rilevare l'infrazione anche senza fermare l'automobilista, il quale potrà impugnare il verbale solo con querela di falso, aprendo un altro differente procedimento, non potendo mettere in dubbio quanto contestato nel verbale dal pubblico ufficiale. In proposito, accogliendo il ricorso del Comune di Pontassieve e decidendo nel merito la questione, la Corte, adeguandosi alla sentenza della Sezione Unite del 2009 in materia (Sent. 17355/2009) ha spiegato che "nel giudizio di opposizione a verbale è ammessa la contestazione e la prova unicamente delle circostanze di fatto della violazione che

non sono attestate nel verbale di accertamento come avvenute alla presenza del pubblico ufficiale o rispetto alle quali l'atto non è suscettibile di fede privilegiata per una sua irrisolvibile contraddittorietà oggettiva, mentre è riservata al giudizio di querela di falso, nel quale non sussistono limiti di prova, la proposizione e l'esame di ogni questione concernente l'alterazione nel verbale, pur se involontaria e dovuta a cause accidentali, della realtà degli accadimenti e dell'effettivo svolgersi dei fatti". La Corte ha poi ricordato che la pronuncia delle Sezioni Unite, citata a fondamento della motivazione, supera "il precedente e già prevalente indirizzo che ammetteva la contestabilità delle risultanze del verbale, ove aventi ad oggetto accadimenti repentini, rilievi a distanza di oggetti o di persone in movimento e fenomeni dinamici in genere, ha sancito la fede privilegiata ex art. 2700 c.c.



in ordine a tutto quanto il pubblico ufficiale affermi avvenuto in sua presenza, con la conseguenza che anche nelle ipotesi in cui, come nella specie, si deducano sviste o altri involontari errori o omissioni percettivi da parte del verbalizzante è necessario proporre querela di falso.

(F.D.)

Chiarimenti per sosta camper

Il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti ha chiarito con una nota in risposta ad un quesito presentato da un proprietario di autocaravan, che i comuni non possono chiedere il pagamento della tassa di occupazione di suolo pubblico ai proprietari di autocaravan quando questi sostano con i propri autoveicoli.

Si riporta di seguito il testo della nota.

Con riferimento alle note in oggetto si precisa quanto segue.

La tassa per l'occupazione di suolo pubblico è dovuta da coloro che occupano, in modo permanente o temporaneo, una parte di suolo, soprassuolo o sottosuolo o spazio pubblico, appartenente cioè al demanio o al patrimonio indisponibile del Comune, o aree e spazi di proprietà privata sulle quali risulti regolarmente costituita una servitù di pubblico passaggio.

L'occupazione è temporanea quando ha una durata inferiore ad un anno; permanente quando ha una durata di almeno un anno, ha un carattere stabile, comporta o meno l'esistenza di manufatti o impianti. L'occupazione di suolo pubblico, sia temporanea che permanente, deve essere autorizzata con un'apposita concessione.

La tassa in questione è applicabile agli autoveicoli qualora gli stessi occupino il suolo pubblico per motivi diversi rispetto alla sosta ovvero dalla fermata ai sensi dell'art. 157 del Codice della strada, per esempio quando il veicolo viene utilizzato per scopi commerciali (vendita bibite, panini ecc.) per i quali si possono ipotizzare tempi particolarmente lunghi di occupazione del suolo pubblico.

Pertanto, in merito ai presupposti di fatto e ai principi di diritto suesposti, appare evidente come i Comuni non possano richiedere il pagamento della tassa di occupazione ai proprietari delle autocaravan in normale sosta.

(F.D.)



Nel 2005 abbiamo iniziato a proporre l'illuminazione a LED per i vostri veicoli anticipando i tempi, oggi su **www.tecnoled.it** scoprite le altre linee di prodotti!



Dalla divisione "CAMPER" ...

Linea FARETTI con braccetto

Questa linea presenta faretti con corpi dotati di braccetto flessibile (FLEX), oppure con braccetto a snodo rigido (SND), consigliati dove la direzionalità della fonte luminosa è prerogativa per migliorare il confort sia nell'ambiente living che nella zona notte; i modelli proposti sono molteplici, differiscono dal design che può essere ...continua sul nostro catalogo.



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

Guidare per tre ore di notte è come mettersi al volante ubriachi



S secondo uno studio condotto dagli scienziati dell'Università di Utrecht, guidare per più di tre ore di notte e senza fare pause equivale a mettersi al volante ubriachi, perché la stanchezza e il buio influenzerebbero negativamente la nostra guida al pari delle sostanze alcoliche.

Questa è la conclusione a cui sono giunti i ricercatori olandesi, che hanno studiato i comportamenti di 14 uomini fra i 21 e i 25 anni, per capire quanto la stanchezza incida sulle prestazioni al volante. Esaminati attraverso dei monitor, i partecipanti al test hanno dovuto guidare per due, quattro e otto ore in una sola notte, mantenendo una velocità costante di 80 miglia orarie in autostrada (equivalenti a 130 chilometri all'ora) rimanendo al centro della loro corsia di marcia. A fine dell'esperimento sono stati poi comparati i dati sulle singole prestazioni al volante con quelli già noti riguardanti gli effetti nocivi delle sostanze alcoliche scoprendo che due ore di guida ininterrotta erano sufficienti a far commettere gli stessi errori che si fanno con in corpo lo 0,05% di alcol. Questa percentuale saliva poi allo 0,08% allo scoccare della terza ora, e dopo quattro ore e mezza si toccava lo 0,10%. Da qui la richiesta, pubblicata a margine della ricerca sul "Journal of Sleep Research", affinché venga imposto un limite di due ore continuative alla guida

notturna per evitare incidenti (è stato calcolato che un quinto di questi siano dovuti al colpo di sonno al volante).

Come spiegano i ricercatori sul Daily Telegraph i dati raccolti nell'ambito dell'esperimento mostrano inequivocabilmente che il colpo di sonno al volante è da prendere in considerazione molto seriamente perché è una delle prime cause degli incidenti in autostrada.

Espedienti spesso utilizzati dagli automobilisti per contrastare la sonnolenza, come ascoltare musica ad alto volume o aprire il finestrino per far circolare l'aria, sono di utilità limitata. Ecco perché andrebbe imposta una durata massima di due ore alla guida continuativa nelle ore notturne. Una ricerca inglese dello scorso anno aveva rivelato che il 74% degli automobilisti dichiarava di aver guidato a dispetto della stanchezza almeno una volta negli ultimi dodici mesi, mentre il 9% ammetteva di farlo una volta alla settimana e circa tre quarti aveva confidato di non fare mai una pausa quando si trova al volante.

(D.C.)

Il giudice di pace fa uno "sconto" all'automobilista pentito

«È vero, quella volta avevo bevuto prima di guidare. Ma non l'ho fatto mai più, e l'automobile mi è necessaria per le esigenze lavorative e familiari».

Con questa motivazione un quarantenne si è presentato davanti al giudice di pace per opporsi, o almeno ottenere uno "sconto" alla sospensione della patente decisa dal prefetto, in seguito a un controllo della Polizia municipale che lo aveva sorpreso alla guida in stato di ebbrezza.

Il magistrato ha ritenuto legittima la misura cautelare disposta della prefettura (un anno di sospensione), ma ha voluto accertare che l'automobilista fosse in buona fede e gli ha chiesto di sottoporsi alle analisi del sangue «per accertare la situazione attuale dell'opponente nel suo rapporto con l'alcol ed anche per trarre elementi di giudizio in ordine alla di lui conclamata occasionalità dell'episodio». Le analisi hanno dato i risultati sperati (il sangue era "pulito") e otto mesi di sospensione erano stati già scontati: gli ultimi quattro glieli ha cancellati il giudice.

(D.C.)



Lavori utili al posto della galera

Il nuovo Codice della strada, emanato ad agosto, prevede una norma molto particolare, rivolta a chi guida con oltre 1,5 grammi di alcol per litro di sangue: anziché essere assoggettato alle pene tradizionali, può essere ammesso a prestare un'attività gratuita per la collettività (il lavoro sociale), nel campo della sicurezza e dell'educazione stradale, presso organismi pubblici o privati. E questa regola, recentemente, è spesso stata applicata in diversi Comuni d'Italia. Non ci sono statistiche ufficiali, per ora, ma si segnalano casi di lavori sociali un po' in tutto lo Stivale, in provincia di Ancona, Pordenone, Savona, Sondrio, Teramo, Udine, Vicenza. Ed è probabile che il 2011 segni il boom definitivo della regola.

L'articolo 186 stabilisce che, se il guidatore non ha causato sinistri, la pena detentiva (la reclusione) e pecuniaria (la "multa" al posto del carcere) può essere sostituita, anche con il decreto penale di condanna, con quella del lavoro di pubblica utilità, se l'imputato è d'accordo. Mentre, chiaramente, la sanzione economica viene comunque versata. Si tratta di una prestazione di un'attività non retribuita a favore della collettività da svolgere nel campo della sicurezza e dell'educazione stradale soprattutto presso lo Stato, le Regioni, le Province, i Comuni. Il lavoro di pubblica utilità ha una durata corrispondente a quella della sanzione detentiva irrogata e della conversione della pena pecuniaria ponendo 250 euro valutando un giorno di lavoro sociale.

(D.C.)

Sorpresa, l'auto a batteria batterà quella tradizionale

Colpo di scena: l'auto elettrica sorpasserà a breve quella tradizionale. La folle previsione arriva dal guru dell'auto elettrica Shai Agassi. Secondo lui entro il 2020 in tutto il mondo ci saranno più persone disposte all'acquisto di veicoli elettrici rispetto a quelli alimentati a benzina. Capo dell'organizzazione Better Place che fornisce soluzioni per la diffusione dell'auto elettrica, comprese le stazioni di sostituzione a batteria, Agassi ritiene che i veicoli elettrici saranno la scelta principale entro un decennio.

"Ciò non significa che il petrolio non è necessario, ma solo che iniziamo ad abbandonarne la dipendenza", ha detto Agassi in un'intervista all'Associated Press. Le auto elettriche a batteria garantiscono un'autonomia limitata, hanno bisogno del tempo di ricarica, di un'infrastruttura di sostegno per le strutture di ricarica e delle stazioni di ricambio delle batterie, essenziali per gli utenti. Il primo paese che utilizzerà una rete per il ricambio delle batterie con stazioni Better Place sarà Israele, dove il programma prevede la costruzione di 56



stazioni per un traffico di 5.000 auto elettriche entro la fine del 2011. Nel 2012, Danimarca e Australia lanceranno il programma Better Place, mentre inizieranno i test nelle Hawaii e nella San Francisco Bay Area.

Durante una conferenza al World Economic Forum, Agassi ha detto di aver raccolto 700 miliardi dollari, di cui circa un terzo spesi nella configurazione delle stazioni. Questo dovrebbe dargli una posizione di forza fino al momento di pareggio,

per il quale, secondo Agassi, non ci vorrà molto tempo. " Nel 2016, anno più anno meno, in Israele si venderanno più auto elettriche che a benzina. Basterà l'avvio del primo paese, e in due anni gli altri seguiranno a ruota", ha detto Agassi.

Sono in molti a credere nella visione di Agassi: Israele sarà il primo paese al mondo a mettere in strada 100.000 auto elettriche. Non gli Stati Uniti. Non la Cina. E nemmeno paesi molto più grandi.

(D.C.)



FAN-TASTIC VENT® 6600 CON TELECOMANDO A DISTANZA

- SUPERSILENZIOSO
- 14 VELOCITÀ VARIABILI
- SENSORE PIOGGIA
- ASPIRAZIONE/VENTILAZIONE
- FACILE INSTALLAZIONE
- TELECOMANDO CON SUPPORTO A PARETE
- 12 VOLT

DISPONIBILE CON COPERCHIO
DOPPIO ANTI CONDENSA NEI
COLORI BIANCO O TRASPARENTE

ARIA FRESCA A PORTATA DI MANO

endless breeze
12 Volt
Power Posing

34 centimetri di aria pura

Dimensioni: 37 H x 34 L x 8 P cm
Peso: 2 KG

Boats Trucking Tent Camper Travel Trailer Motor Home

Se vuoi un movimento d'aria o ventilazione collega "Endless Breeze" alla presa accendisigari ed avrai un'areazione regolabile che ti sorprenderà e delizierà!



12 Volt
By Fan-Tastic Vent

Sono sempre disponibili i modelli Fan-Tastic Vent 4040, 5040 e 6040,6500 elettronici, su richiesta presso i migliori rivenditori e distributori della vostra zona

Distribuito da: Ecosan srl



Fiera di Novegro: il nostro reportage



I saloni primaverili che hanno finora aperto i battenti (Carrara, Novegro e Vicenza) hanno ribadito ancora una volta l'importanza del noleggio, per sperimentare vantaggi e svantaggi di vivere una vacanza su un veicolo ricreazionale. Unico limite: non si possono sperimentare i pregi offerti dagli optional più in voga. Ed è proprio per questo che la visita a una fiera di settore può rivelarsi assai utile ▶

Testo di Salvatore Braccialarghe



Motorhome Credo Emotion 693H



Roulotte Tommy Turtle

Nel nostro ambiente non si è ancora spento l'eco del buon successo di pubblico e di affari che ha caratterizzato il recente Salone di Carrara che è già tempo di nuove sfide e di confronti. In questo numero vi diamo il consueto resoconto di Italia Vacanze di Novegro mentre l'appuntamento è per il prossimo mese per la rassegna vicentina, l'ultima in ordine di tempo e che, in un certo senso, chiude quelle che sono state le rassegne di settore che, nelle diverse realtà geografiche, hanno "declinato" la passione per il viaggiare in camper e per la vacanza all'aria aperta, caratteristiche decisamente importanti (unitamente alla grande

libertà che questa forma di vacanza consente!) che hanno finito con il conquistare numerosi nuovi appassionati. In questa particolare forma di "proselitismo attivo" un ruolo importante è svolto dal noleggio: sono sempre più numerosi gli equipaggi che, prima di procedere con un acquisto che potrebbe essere anche impegnativo sotto il profilo economico, decidono di noleggiarne uno per provare praticamente i vantaggi (e anche gli eventuali svantaggi) di vivere una vacanza su un veicolo ricreazionale. Si tratta, a nostro modo di vedere, di una scelta saggia, capace di offrire attraverso una reale prova pratica, riferimenti indispensabili, assai utili proprio prima di affrontare l'eventuale acquisto. Durante questa prima esperienza ci si

potrà confrontare, ad esempio, con la suddivisione degli spazi interni, l'adeguatezza degli armadi e dell'angolo cucina, la comodità della dinette, l'ampiezza del bagno, il relax che i letti di bordo possono offrire...

Inoltre proprio la diversità dei veicoli offerti a noleggio (sia sotto il profilo puramente meccanico legato ai diversi modelli di propulsore, sia sotto quello dalla tipologia abitativa) ci consente di orientarci più facilmente tra i modelli più recenti offerti dalla produzione.

Questo della "prova pratica" è una tendenza che pare affermarsi sempre più, capace com'è di mettere in luce ogni aspetto legato a questa scelta: il costo (soprattutto se si usufruisce di un week-end lungo in bassa stagione) è del tutto sopportabile, soprattutto se paragonato a quelli che sono i prezzi raggiunti dalla classica ospitalità alberghiera!

Naturalmente in un'esperienza di questo tipo potremo apprezzare gli aspetti più importanti, ma di fatto non avremo modo di godere della funzionalità offerta dagli optional più in voga: infatti difficilmente i veicoli a noleggio sono dotati di questi particolari "extra" che finiscono indubbiamente per migliorare non poco la vita a bordo di questi veicoli, rendendola assai più confortante e - nei casi più estremi - molto simile per comfort a quella che ci possiamo concedere nella nostra residenza abituale.

Ed è proprio in questo campo che la visita ad una delle Fiere del settore può rivelarsi assai utile: per tutti gli appassionati "incalliti" (vale a dire quelli che desiderano essere sempre informati al meglio su ogni novità) l'appuntamento impedibile è quello che ci vedrà tutti a Parma a metà settembre, per la seconda edizione del "Salone del Camper", che rappresenta la più importante manifestazione del settore in Italia. Lo straordinario successo di pubblico e di affari conclusi della prima edizione (purtroppo non disgiunta da qualche sbavatura organizzativa che però - ne siamo assolutamente convinti! - verranno corrette per il prossimo Salone) hanno restituito entusiasmo a tutti gli operatori del settore e, soprattutto, al mondo dei camperisti: si tratta di un importante segnale di vitalità particolarmente utile in un momento che, sotto il profilo economico, continua ad essere affatto semplice! E che, come già anticipato, le manifestazioni fieristiche di questo inizio di 2011 hanno confermato.

Queste le riflessioni che abbiamo colto nella prima giornata di esposizione, parlando con numerosi operatori presenti a Novegro: ci sono parse riflessioni utili per ►

>> Incontro familiare 2011!



L' incontro con i nostri clienti dimostra ancora una volta: la Concorde è una grande famiglia. Anche quest' anno, in occasione dell' Ascensione dal 1. al 5. di giugno verranno nuovamente a Aschbach ben 1000 fan dei camper. Siamo lieti di invitarvi a passare questo week-end insieme al team della Concorde e a molti camperisti entusiasti. Registratevi e saprete cosa significa „Una vera passione per i camper“.





Fiat 238



Veicoli Adria nello stand Ceresa Camper

► fotografare l'attuale momento che, in un certo senso, prepara gli scenari che, dalle prossime vacanze pasquali, ci accompagnerà in un sol fiato a quelle estive. E proprio in Fiera abbiamo incontrato diversi nuclei familiari che, ormai si erano chiariti i vari dubbi e che erano pronti al grande passo. E le offerte erano davvero numerose, per modelli e per fasce di prezzo: per chi si avvicinava al primo veicolo ricreazionale ogni Casa produttrice presentava uno o più modelli appartenenti alla fascia più

economica mentre coloro che ormai avevano fatto la loro scelta definitiva potevano sognare ad occhi aperti, davanti ai modelli più prestigiosi. Ed anche in questo particolare target di prodotto la scelta non mancava affatto!

Ad iniziare dagli splendidi veicoli targati Concorde, davanti ai quali nessuno poteva sottrarsi al fascino sinuoso di questi mezzi, esposti nell'ampio stand di Auro Caravan. L'importante costruttore tedesco era pre-

sente anche con il suo Credo Emotion 693H, un motorhome che, con le sue specifiche tecniche, evidenzia la grande cura progettuale, ad iniziare dal contenimento del peso entro i fatidici 35 quintali: naturalmente – com'è logico che sia quando si ha a che fare con un veicolo dalle non indifferenti misure come questo – la portata utile residua è sempre un po' "risicata"... Ovviamente per gli appassionati dotati di una patente di tipo superiore sempre in Casa Concorde non mancano di certo ulteriori proposte!

Cambiando poi completamente genere ecco un "gioiellino" capace di far sognare i visitatori più giovani (e rinverdire antichi ricordi tra noi che ormai abbiamo i capelli bianchi) è stata la proposta presentata allo Stand di Allcar: qui una compattissima roulotte (la Tommy Turtle, di solo 350 Kg. di peso) meritava le attenzioni di tutti. Lo faceva per l'allegria che la sua filante sagoma e i colori vivaci della camera da letto matrimoniale interna sapevano offrire, ma anche per la completezza della proposta, che ovviamente è rivolta ad un pubblico giovanile.

Il peso contenuto, la dotazione dei freni e la possibilità di completarla funzionalmente con una serie di accessori sono tutti elementi che ne accrescono non poco le possibilità operative.

La pratica dimostrazione si aveva proprio in Fiera: sul lato posteriore della Tommy era stato preparato un desk che, con due seggiole da campeggio, illustrava meglio di mille parole la flessibilità operativa: un piccolo lavabo con tanica sottostante un frigorifero compatto e un fornello da campeggio completavano l'arredamento di questa mini-cucina che già faceva sognare una cena romantica in riva al mare...

Per renderci conto, con un semplice paragone, di quanto progresso si sia registrato nel nostro settore era sufficiente soffermarsi un attimo davanti ad un glorioso capostipite: si tratta di un veicolo che poteva contare su una motorizzazione di un tempo che fu, trattandosi del mitico Fiat 238, e che faceva bella mostra di sé nello spazio centrale occupato da Rivars da sempre impegnata nella tutela dei veicoli storici, di quelli che riescono a raccontare la nostra storia di vita, prima ancora di raccontare la loro stessa storia di primi veicoli ricreazionali.

Ed il fascino di questo storico modello, che molti di noi hanno avuto il privilegio di guidare quando questa nuova passione muoveva i suoi primi passi, era assolutamente ben avvertibile!

Ceresa Camper esponeva un'interessante gamma di prodotti Adria: tra gli altri spiccavano il Coral 5650 SP e lo Sport 690 DK, due veicoli che potranno interessare con le loro caratteristiche un'ampia gamma di appassionati.

Allo stand di ARDN - ospitato nel nuovissimo padiglione di Novegro - la gran parte delle attenzioni del pubblico erano riservate a Morelo, della cui produzione era esposto uno straordinario (per classe, dimensioni e... prezzo di acquisto) maximotorhome, uno di quelli che di certo non passano inosservati! Morelo con questi prodotti di elite si inserisce così tra i pochissimi produttori top a livello europeo, capace di sfidare una concorrenza internazionale che se ristretta sui numeri è di grande fascino per tutti coloro che sono orientati verso un veicolo all-inclusive e davvero definitivo... Se già il primo colpo d'occhio esterno è di quelli che non si dimenticano, impreziosito com'è dallo studiato scudo frontale, è poi l'interno - studiato in ogni minimo particolare - a conquistare definitivamente. Ad iniziare dall'ampio posto guida che offre, con il suo ampio parabrezza, una perfetta visibilità durante il viaggio, dall'incredibile zona giorno, perfettamente apprezzabile anche da parte dell'utente più critico, dalla zona bagno che offre ogni comodità di utilizzo e dalla camera da letto posteriore, una vera e propria camera armatoriale, viste le dimensioni, gli spazi e le comodità offerte!

Di grande efficacia sono, ovviamente, anche gli spazi destinati allo stivaggio: anche in questo campo si è ricercata semplicemente la soluzione migliore. Insomma un veicolo davvero "grande" in ogni senso che, purtroppo, non potrà che restare un sogno per la stragrande parte degli appassionati considerato il prezzo di acquisto!

A completare lo spazio espositivo ecco alcune proposte della sempre affidabile Laika e di Cl.



Stand ARDN

Sempre nello stesso padiglione un altro stand che non poteva di certo passare inosservato era quello di Caravan Schiavolin, uno dei più noti centro vendita dell'Italia settentrionale: qui, ancora una volta, s'imponeva con la sua stazza uno dei modelli top della tedesca Carthago, lo splendido High Line 1 62 QB.

Come al solito nella linea di eccellenza di questo costruttore le dimensioni sono al di fuori del comune, così come anche la sua ineccepibile qualità costruttiva che - unitamente al suo aspetto estetico - è capace di convincere anche il più scettico dei visitatori. Lo fa con la qualità delle soluzioni adottate, con una cura quasi maniacale riposta in ogni particolare (al riguardo basterebbe osservare i gavoni che ospitano le elettroniche di bordo oppure il garage portamoto) prima ancora di farsi ammaliare dai sofisticati ambienti interni...



Motorhome Morelo



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

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 Chiuduno (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

Attualità



Veicoli Laika

► Si tratta di un veicolo attentamente progettato al fine di soddisfare al meglio le aspettative di un selezionato pubblico. L'abilità interna, la bellezza delle soluzioni architettoniche, la maniacale cura dei particolari, ne fanno un veicolo del tutto particolare, dove tutto – anche in funzione del prezzo d'acquisto – si allinea a quel livello generale che l'attuale progresso tecnico consente alla ristretta gamma delle produzioni di elite, appannaggio di poche Case...

Sempre nello stesso Padiglione D erano presenti numerosi Club ed Associazioni, oltre che altri diversi Operatori: tra questi ha attratto la nostra attenzione uno stand (quello della Solgeny) ove, oltre agli ormai

ben conosciuti LED, spiccava un'ampia gamma di fari allo Xenon, disponibili con i diversi attacchi e dotati dell'indispensabile centralina elettronica, necessaria per il funzionamento di questi avanzatissimi proiettori.

La curiosità suscitata nel pubblico da queste soluzioni ben dimostrava come questo sia un problema (avvertito da molti di noi durante la marcia notturna) del quale invece pare disinteressarsi completamente lo stesso Codice della Strada che, di fatto, limita il montaggio di questi proiettori solo alle meccaniche più recenti che, di norma, le montano già all'origine o che le offrono come optional...

Questa situazione normativa (ed anche una certa incostanza produttiva della pro- ►



Stand Caravan Schiavolin



MOLTI SONO I MOTIVI, CHE FANNO DIVENTARE IL CARTHAGO CHIC IL NUMERO 1 DELLA SUA CATEGORIA

chiedeteli al concessionario Carthago più vicino a Voi.

00128 Roma, Zaccari Caravan srl

05100 Terni, Ternana Caravan

10024 Moncalieri, Intercar S.p.A.

15060 Silvano d'Orba (AL), Coinova

20080 Ozzero (MI), Caravan Schiavolin

21100 Varese, San Rocco SRL

24060 Chiuduno (BG), Groppetti SRL

31059 Zero Branco (TV), Giessecaravan

38100 Trento, Ruggeri Fabrizio & C. S.a.s.

41100 Modena, Caravan Center Modena

56042 Località Lavoria (PI), Caravanbacci

60027 Padiglione di Osimo (AN), Cesarini Camper

75100 Matera, Caravan Center Matera

80010 Villaricca (NA), Europa Caravans

96100 Siracusa, Alfacaravan





Stand Solgeny



Proiettori

► duzione più economica) ha finito con il limitare non poco la diffusione di un accessorio tanto importante, che ci permetterebbe di guidare con quella tranquillità che solo un'ottima illuminazione della strada ci consentirebbe. Di fatto oggi questa situazione è, almeno in parte, mutata. Infatti le nuove centraline consentono un semplice montaggio ("guidato" anche grazie alla presenza di particolari spinotti maschio-femmina che non possono essere scambiati tra di loro) che offre anche la possibilità, staccando semplicemente il cavo della centralina, di ripristinare in un attimo il nostro preesistente impianto originale, così da poter rimontare velocemente le vecchie lampade. Questo è un elemento assai importante che ci consente, in qualsiasi circostanza, di poter continuare a contare su questa doppia possibilità di funzionamento,

semplicemente sostituendo le lampade e staccando un filo!

Un altro elemento da tenere in conto è anche quello relativo al prezzo di acquisto: oggi grazie alla diffusione planetaria dei fari allo Xenon il loro costo è decisamente più abbordabile rispetto ad un tempo, sia per le produzioni di grande marca che per quelle di piccoli operatori: magari le prime saranno anche meglio assistite delle seconde, ma di certo il delta di prezzo tra le due proposte rimane ancora troppo elevato!

Allo stand della NCA Service (come anche a Carrara) erano in mostra le sofisticate elettroniche trattate da questo storico marchio, da sempre impegnato nell'offrire prodotti tecnologicamente all'avanguardia. Tra i tanti presentati a Novegro particolare interesse hanno suscitato

quelli appartenenti alla "linea-sicurezza": probabilmente alcuni fatti eclatanti accaduti l'anno scorso - sia in Italia che all'estero, con particolare riferimento alle Regioni più meridionali di Francia e Spagna - hanno finito con il convincere anche il più riottoso dei camperisti.

Infatti, e soprattutto per tutti coloro che dovessero preferire la sosta libera, oggi è assolutamente importante premunirsi in modo adeguato: i continui miglioramenti permessi dalla tecnica non si riverberano solo negli apparecchi studiati per incrementare la nostra sicurezza, ma anche sugli strumenti di offesa realizzati dai malintenzionati per rendere più proficua la loro azione criminale.

Un esempio di tutto ciò è ben fotografato dal nuovo antifurto, il cui nome (L'inviolabile) ben ne identifica le principali caratteristiche, tutte mirate a rendere illeggibile il codice che viene scambiato tra radiocomando e centrale d'allarme. Anzi se un malfattore prova ad intercettare questo codice, avvalendosi di appositi congegni elettronici, la centrale se ne accorge ed entra automaticamente in allarme, così da rendere evidente il tentativo di effrazione che si è appena consumato.

Alla stessa linea appartengono altri apparecchi "intelligenti", quali i rivelatori di gas (sia quelli di uso domestico, che l'ossido di carbonio e quelli narcotizzanti): la loro silenziosa attività ci offre nuovi margini di sicurezza quando viviamo la vacanza a bordo del nostro veicolo.

Le performanti batterie ermetiche, a ricombinazione di ossigeno e a tecnologia AGM, prodotte da Fiamm e la linea di apparecchi elettronici che ne aiutano la gestione (dal Dual Battery Switch II al Solver e ai caricabatteria con curve di ricarica personalizzabile), oltre ai riscaldatori a gasolio di Weabasto, completavano l'offerta di NCA.

Ecosan, l'importante distributore lombardo di accessori, era presente in Fiera con il suo ampio catalogo: è sempre difficile per noi doverlo riassumere, in poche righe, senza far torto a questa o a quella proposta! Tra le novità abbiamo visto da vicino Acqua Travel, un compatto apparecchio che si rivolge a tutti i camperisti che desiderino poter contare su un'acqua di elevata purezza anche a bordo del proprio camper. Per ottenere questo risultato si utilizza un debaterizzatore UV-C, con uno stadio di filtrazione a carbone attivo di origine vegetale: l'unione di queste due tecnologie garantisce un'acqua purificata, dalla quale sono stati eliminati virus e batteri eventualmente presenti e dove



Acqua Travel

non è avvertibile nessun cattivo sapore né sono percepibili odori sgradevoli... Il funzionamento a 12 volt, l'assorbimento elettrico limitato e la facile installazione costituiscono tutti elementi assai importanti per un'eventuale scelta.

Un'altra novità proposta recentemente da Ecosan riguarda una modifica apportata alle cassette del WC: grazie ad un piccolo maceratore interno si ottiene un prodotto decisamente più fluido e scomposto, così da poter essere scaricato nei pozzetti con una maggiore facilità.

L'Allesticamper – come si presagisce facilmente dalla stessa denominazione – è un centro specializzato nella manutenzione e nell'allestimento dei veicoli ricreazionali. Ancora una volta, nell'ampio stand, si poteva... sognare ad occhi aperti osservando i numerosi accessori esposti, dai sempre ottimi riscaldatori

della Webasto (era praticamente esposta l'intera gamma), ai pannelli di controllo, alle antenne satellitari della Teleco, agli Efoy. Inoltre erano presenti i vari prodotti della Salvacamper, l'Azienda che si pone al servizio del turismo all'aria aperta con innovative soluzioni tecnologiche, come è il caso del Dormi Sicuro Evo che, grazie alla presenza di tre sensori di prossimità con distanza di rilevamento regolabile. Naturalmente, nel caso se ne avvertisse il bisogno, altri sensori possono essere aggiunti, così da coprire le più diverse necessità.

Una semplice installazione rende infine questo prodotto particolarmente interessante, soprattutto per tutti coloro che dovessero preferire la sosta libera.

E, con queste nostre considerazioni, ci ritroveremo dopo la Fiera di Vicenza per Gitando 2011...



Allesticamper

Basta col compensato ed il polistirolo!



CARTHAGO CHIC C-LINE TECNOLOGIA „PREMIUM“ A BUON PREZZO

Lo sapevate che la maggior parte dei concorrenti dello Chic c-line hanno ancora la costruzione della carrozzeria paragonabile a quella di una semplice roulotte: pareti e tetto con rinforzi in listelli di legno e isolamento con polistirolo di basso prezzo, piattaforma del pavimento in legno e non di indistruttibile vetroresina?

Non fatevi ingannare e scegliete la tecnologia costruttiva più moderna adottata da Carthago, che Vi offre un valore inalterato nel tempo per molti anni!

Carthago. L'originale.

- carrozzeria senza inserti in legno e senza polistirolo – non si degrada, per cui con la massima resistenza nel tempo
- superficie interna delle pareti laterali e del tetto con alluminio invece che con rivestimento in legno economico – più robustezza della cellula e resistenza ideale ai rigori invernali
- pavimento del veicolo con superficie inferiore in vetroresina indistruttibile invece che in legno verniciato – assicurazione di lunga vita per il Vostro autocaravan

carthago®

Carthago Reisemobilbau GmbH
D-88213 Schmalegg bei Ravensburg
Tel. +49 (0) 751 - 7 91 21 - 0 · www.carthago.com



Cicloturismo, viaggiare naturalmente

Un primo approfondimento su questo fenomeno in crescita sia in Italia che in Europa. Come sostiene la FIAB, la bici non produce emissioni, non ingombra, non fa rumore: è un mezzo ecologico per definizione ad alta efficienza energetica

Testo di Vittorio Broccoli



Nel dizionario italiano è definito "turismo praticato con la bicicletta", non inquina e permette di viaggiare in economia e con le proprie energie. Stiamo parlando ovviamente di cicloturismo e gli elementi fondamentali per praticarlo sono una bicicletta e tanta voglia di pedalare. Il cicloturismo non è solo turismo e sport, ma anche un fenomeno in forte crescita negli ultimi anni, anche in Italia. La spinta viene soprattutto dall'estero, dove è

considerato una forma di alternativa di turismo come quello enogastronomico, balneare, culturale, naturalistico e così via. Tanto per avere un'idea dell'importanza che il cicloturismo assume nel resto dell'Europa, basta citare la Germania che vanta ben dieci milioni di cicloturisti. In Italia arriviamo a malapena a quota settecento mila, un numero sicuramente destinato a crescere. Come tutti i turismi, il cicloturismo per diffondersi ha bisogno di infrastrutture. Occorrono piste ciclabili, strutture di accoglienza in grado di fornire assistenza al cicloturista e piani mirati a mettere in rete i vari percorsi. È chiaro che per predisporre ciò che serve, è necessario investire. Si pensi che in Germania, dal 2002 al 2006, sono stati stanziati cento milioni di euro per realizzare e mantenere piste ciclabili lungo le autostrade federali. Dal 2007 si è deciso di investire ottanta milioni di euro l'anno allo stesso scopo. Dal 2002 al 2006 l'Italia ha investito la ridicola cifra di cinque milioni di euro, dei quali, oltretutto, non si capisce che fine abbiano fatto. La Spagna con gli stessi soldi ha trasformato 1600 chilometri di ferrovie abbandonate in Vías Verdes, cioè percorsi riservati a biciclette, pedoni e cavalli. Sempre in Italia secondo i calcoli della FIAB (Federazione italiana amici della bicicletta), ci sono complessivamente circa 3000 km di percorsi ciclabili a lunga percorrenza. Solo a Monaco di Baviera, che ha lo stesso numero di abitanti di Milano, ne esistono 1200. Il mancato sviluppo di queste infrastrutture ha ovviamente frenato l'affermarsi del cicloturismo nel Belpaese. Per metterci al passo con il resto d'Europa occorrerebbe arrivare a quota 17000 km, equivalenti al 5% delle rete europea di piste ciclabili e metterci quindi in linea con i parametri di tante altre nazioni.

Il cicloturismo merita l'attenzione delle pubbliche autorità anche in termini finanziari perché, come sostiene la FIAB, "la bici non produce emissioni, non ingombra, non fa rumore: è un mezzo ecologico per definizione ad alta efficienza energetica. Migliora il traffico, l'ambiente, la salute e l'umore". Dal punto di vista del cicloamatore, il cicloturismo è un modo di viaggiare particolarmente economico, che esce fuori dai canoni e dai consueti itinerari del turismo di massa. I cicloturisti sono quasi sem-

Basta con il capestro dei pesi!



CARTHAGO CHIC C-LINE LA CATEGORIA PREMIUM NELLE 3,5 TONNELLATE COMPLETAMENTE SENZA BASSI COMPROMESSI!

Lo sapevate che nella maggior parte dei concorrenti una riduzione di peso è determinata da molti compromessi: Sistemi di costruzione più modesti con tecnologie più economiche tipo roulotte, rinuncia al doppio pavimento, qualità del mobilio più scadente, riduzione di carburante e di capacità di riserve idriche, ridotti spazi nel frigorifero, motorizzazioni meno potenti da 100 CV e molta altra polvere negli occhi.

Non fatevi chiudere gli occhi e scegliete dunque le riduzioni di peso intelligenti e innovative senza compromessi – scegliete Carthago.

I vantaggi del „pioniere“ nella categoria dei veicoli Premium nelle 3,5 tonnellate :

- carrozzeria senza inserti in legno, senza polistirolo – senza alcun deperimento, quindi la massima durata
- superfici interne delle pareti laterali e del tetto in alluminio invece che con legno economico – più robustezza della cellula e resistenza ideale ai rigori invernali
- pavimento con indistruttibile vetroresina nella superficie inferiore invece che legno verniciato – l'assicurazione di lunga vita per il Vostro autocaravan

Carthago. L'originale.

carthago[®]

Carthago Reisemobilbau GmbH
D-88213 Schmalegg bei Ravensburg
Tel. +49 (0) 751 - 7 91 21 - 0 · www.carthago.com



► pre accomunati da una spiccata sensibilità ambientale, da una grande passione per la bicicletta come mezzo di trasporto e come stile di vita, da una vivace curiosità per i luoghi sconosciuti al grande pubblico e da una grande adattabilità alle situazioni impreviste. È sicuramente il modo più affascinante e avventuroso per viaggiare, ma necessita di un'accurata preparazione e organizzazione tecnica. Il viaggiatore deve infatti essere in grado di fronteggiare in modo autonomo il pernottamento e ogni evenienza o guasto meccanico che possono verificarsi durante il tour. Dall'altro lato l'accoglienza del cicloturista interessa comunque il sistema ricettivo (alberghi e campeggi), alcuni dei quali si sono attrezzati per la fornitura di comodi e sicuri ricoveri per le biciclette e per la disponibilità di piccole officine per le riparazioni. Gli alberghi che offrono questi servizi hanno assunto la denominazione di "bike hotel". L'interesse per il cicloturismo inteso come business è alimentato anche dalla potenziale importanza che molte località turistiche attribuiscono a questo segmento del



turismo. L'estate appena trascorsa ha visto un fiorire di iniziative finalizzate ad attrarre il cicloturista. L'evento di maggiore successo, che può essere considerato un classico del settore, è la "Nove Colli" che riesce a mettere insieme qualcosa come più di 12000 partecipanti, in maggioranza stranieri, pronti a scattare dai nastri di partenza di Cesenatico,

nonché la città dove è nato e cresciuto il Pirata, il grande scalatore Marco Pantani. La manifestazione si svolge nel mese di maggio ed è uno sorta di apripista per la stagione balneare nella riviera romagnola. La Nove Colli non è solo una gara ma rappresenta una vera e propria festa del ciclismo che quest'anno raggiungerà la sua 41° edizione e si ►

Il viaggio fai da te, come prepararsi

È sicuramente il modo più affascinante e avventuroso per viaggiare in bicicletta, ma necessita di un'accurata preparazione e organizzazione tecnica. Il viaggiatore deve infatti essere in grado di fronteggiare in modo autonomo il pernottamento e ogni evenienza o guasto meccanico che possono verificarsi durante il tour.

La scelta del mezzo

Dipende ovviamente dal tipo di viaggio. La bicicletta da corsa, o specialissima, è la regina dell'asfalto, ma è inutilizzabile su altri fondi stradali. La mountain bike è indispensabile per percorsi fuoristrada o misti e consente un carico maggiore. Si può inoltre ricorrere a biciclette ibride, che uniscono caratteristiche della bici da strada e della mountain bike.

Il bagaglio e gli accessori

Lo zaino in spalla non è assolutamente indicato per il turismo ciclistico, pertanto occorre dotare la bicicletta di portapacchi, a cui andranno fissate apposite borse da viaggio. La maggior parte del carico andrà sul portapacchi posteriore, che dev'essere quindi estremamente robusto. Il portapacchi anteriore dovrà contenere invece un bagaglio leggero, per non compromettere la manovrabilità e la sicurezza della bici. La maggior parte delle biciclette da turismo in commercio dispongono già di un proprio portapacchi posteriore (non sempre adatto all'uso cicloturistico) e degli appositi agganci al telaio.

Il casco

Non è obbligatorio per gli adulti, ma è opportuno indossarlo in ogni caso, sia su strada che fuori strada.



Basta con le chiacchiere!



CARTHAGO CHIC C-LINE CON LA CERTIFICAZIONE DEL TÜV SUL CONFORT DI VIAGGIO!

Lo sapevate che lo Chic c-line in confronto con cinque altri motorhomes ha ottenuto per il suo speciale comfort di viaggio 3 volte la migliore valutazione 2 volte il voto sopra la media? Leggere in www.carthago.com

Scegliete l'innovazione, la tecnologia avanzata, la massima sicurezza, il comfort eccellente, la durata del valore nel tempo ed il miglior prezzo!

Carthago. L'originale.

- Doppio pavimento massiccio che dà stabilità di guida – per la Vostra sicurezza
- Telaio abbassato Al-Ko speciale – per la migliore dinamica di viaggio
- Costruzione della carrozzeria di categoria Premium dei Liner – per il migliore comfort di viaggio nella Vostra categoria!

carthago®

Carthago Reisemobilbau GmbH
D-88213 Schmalegg bei Ravensburg
Tel. +49 (0) 751 - 7 91 21 - 0 · www.carthago.com

Porte Aperte

9 al 10 Aprile 2011

Amico Camper

loc Birra 36 - Savignone (GE)
 Tel. 010 9642164 - amicocamper@hotmail.it

Auro Caravan

Via dei Chiosi, 15/17 - 20040 Cavenago Brianza (MI)
 Tel. 02 9501677 - info@aurocaravan.it

Autofioretti

Str.Cluentina, 43/45 - 62100 Piedripa (MC)
 Tel. 0733 292560 - info@autofioretti.it

Campania Camper

Via Ascalesi 61/63 - 80013 Casalnuovo di Napoli (NA)
 Tel. 081/5210109 - info@campaniacamper.it

Camperland

Via Flaminia Km 63 - 02046 Magliano Sabina (RI)
 Tel. 0744 921905 Fax.0744 921766
 info@camperland.it

Caravan Camper Service

Via Zarlatti, 301 - 41100 Modena (MO)
 Tel. 059 330780
 info@carcamper.it

Centro Caravan Barassi

Viale Lombardia, 254 - 20052 Monza (MI)
 Tel. 039 743573 - info@cbarassi.it

Centro Caravan Barassi

Via Intimiano, 29 - 22070 Senna Comasco (CO)
 Tel. 031 561239 - info@cbarassi.it

Fly Camper

Via Brodoloni 22/24 - Figline Val d'Arno (FI)
 Tel. 055 9153886 - flycamper@flycamper.it

Gruppo Holiday Camp

Via B34, 24 - 90036 Milisimeri (PA)
 Tel. 091 8713306 - gruppoholidaycamp@libero.it

Italcamper

Via Ai Dossi, 36 - 24060 Bolgare (BG)
 Tel. 035 4499636 - info@italcamper.it

Lucchetta Camper

Via Sernaglia, 66 - 310853 Pieve di Soligo (TV)
 Tel. 0438 82171 - info@lucchettacamper.com

Nobil Camper

Piazza Italia, 16 - 53040 Montepulciano Stazione (SI)
 Tel. 0578 738404 - info@nobilcamper.it

Rosignano Caravan

Via Emilia 206 Loc. Malandrone
 56040 Castellina Marittima (PI)
 Tel.Fax 050/699747 - alessio@rosignanocaravan.it

Ruggeri

Loc.Roncafort, 4/1 - 38014 Gardolo (TN)
 Tel. 0461 950480 - info@ruggericampers.it

T.E.D. Caravan

Loc. Ponte di Pitino S.P. 361 Km 51
 62027 San Severino Marche (MC)
 Tel. 0733 639421 - info@tedcaravan.it

Tiberi

Via Vado La Lena 31 - 03100 Frosinone (FR)
 Tel. 0775 200422 - info@tibericamperservice.it

Transwe

Via Milano 58 A - 22063 Cantu' (CO)
 Tel. 031-713636 - info@transwe.it

Attualità

► celebrerà il 22 maggio. (Per maggiori informazioni www.novecolli.it). Per chi ama la sfida sono comunque tante le manifestazioni agonistiche e non che si svolgono in tutta Italia durante l'anno sia per bici da corsa che mountain bike. A seguire approfondiremo il sistema di condivisione biciclette che si sta diffondendo in città, vi proporremo un itinerario di cicloturismo nelle terre istriane.

Il Bike sharing, la condivisione della bicicletta

Un primo passo verso il cicloturismo può essere rappresentato dall'impiego della bici in città. Chi vuole sperimentare questo tipo di mezzo di spostamento senza affrontare un investimento iniziale (spesso oneroso) e senza correre il rischio di un probabile furto può utilizzare mezzi ►



9 e 10 Aprile 2011 Porte Aperte nuovo Corral

la grande novità 2011 del marchio Kentucky Camp è visibile presso i concessionari*



www.adviserialta.com

*Concessionari aderenti all'iniziativa:

AMICO CAMPER Loc Birra 36 - Savignone GE
AURO CARAVAN Via dei Chiosi, 15/17 - Cavenago Brianza MI
AUTOFIORETTI Str. Cluentina, 43/45 - Piedripa MC
CAMPANIA CAMPER Via Ascalesi 61/63 Casalnuovo di Napoli NA
CAMPERLAND Via Flaminia Km 63 - Magliano Sabina RI
CARAVAN CAMPER SERVICE Via Zarlatti, 301 - Modena
CENTRO CARAVAN BARASSI Viale Lombardia, 254 - Monza MI
FLY CAMPER Via Brodoloni 22/24 - Figline Val d'Arno FI
GRUPPO HOLIDAY CAMP Via B34, 24 - Milsimeri PA
ITALCAMPER Via Ai Dossi, 36 - Bolognese BG
LUCCHETTA CAMPER Via Sernaglia, 66 - Pieve di Soligo TV
NOBIL CAMPER Piazza Italia, 16 - Montepulciano Stazione SI
ROSIGNANO CARAVAN Via Emilia 206 Loc. Malandrone - Castellina Marittima PI
RUGGERI Via di Spini, 14 - Gardolo TN
T.E.D. CARAVAN Loc. Ponte di Pitino S.P. 361 Km 51 - San Severino Marche MC
TIBERI Via Vado La Lena 31 - Frosinone
TRANSWE Via Milano, 58/A - Cantù CO

 **KENTUCKY**
Camp

www.kentuckycamp.it

► presi in prestito. La formula più diffusa di uso di una bici non propria è il bike sharing (traducibile come "condivisione della bicicletta"), uno degli strumenti di mobilità sostenibile messo a disposizione dai Comuni che intendono ridurre i problemi derivanti dalla congestione stradale e il conseguente inquinamento. Viene anche talvolta indicato come servizio di biciclette pubbliche e sta conoscendo una crescente popolarità in

diverse città grazie a una pluralità di tecniche di condivisione del mezzo che ne rendono possibile l'utilizzo da parte di coloro che non hanno a disposizione una bicicletta propria.

I motivi alla base della necessità di sistemi del genere sono altrettanto numerosi quanto le forme che assumono. Recentemente il fenomeno più rilevante è stata l'adozione, da parte di numerose amministrazioni locali di sistemi di

bike sharing come parte di un sistema di trasporto intermodale, consentendo alle persone di scendere da un mezzo pubblico per prendere una bicicletta dislocata nei pressi della fermata e viceversa. È quindi una possibile soluzione al problema dell'"ultimo miglio", cioè quell'ultimo (o primo) tratto di percorso che separa la fermata del mezzo pubblico dalla destinazione finale dell'utente. Comunque già in precedenza gruppi



Lungo la riviera del tesoro smarrito

Un percorso di cicloturismo in città nel contesto storico, culturale e naturale dell'Istria. Il percorso denominato "Lungo la riviera del tesoro smarrito" da percorrere in 5 giorni (e 4 notti) per un totale di 110 chilometri che parte da Umago e giunge alla città Pola. Pedalando si scoprono luoghi decantati da Casanova e segnati dalla storia dell'Antica Roma. L'itinerario permette di scovare la riviera istriana, che oltre ad essere un paradiso turistico, nasconde porti antichi, fari romantici e luoghi teatro di avvenimenti storici, di pirati e le loro caverne segrete, vecchie cisterne, fortificazioni di difesa, torri e fortezze abbandonate, molte delle quali sono oggi beni culturali protetti. L'itinerario ripercorre i luoghi toccati da Casanova a Orsera attraverso la grotta di San Romualdo, eremita che fondò il monastero benedettino di San Michele. Lungo il tragitto su due ruote si possono visitare i mosaici d'oro della famosa Basilica Eufrasiana a Parenzo che a partire dal 1997 fa parte del patrimonio culturale mondiale protetto dall'Unesco. Inoltre si attraversa tanta natura: la riserva paleontologica naturale Palud, dove si può penetrare fino alle cisterne abbandonate sulla costa ai piedi di Valle e poi, l'ultimo giorno per finire, si possono visitare le torri di difesa e fortificazioni di Pola e dintorni, accostando gli edifici militari ora abbandonati, ma rigorosamente custoditi in passato. Immane una visita all'antico anfiteatro romano assai simile al Colosseo, l'Arena di Pola. Per maggiori informazioni: www.istria-bike.com



Cicloturismo in Carinzia

informali di cittadini avevano promosso il bike sharing come un'alternativa al traffico motorizzato, sperando di ridurre l'impronta ecologica degli spostamenti urbani così come di migliorare il livello generale di salute pubblica attraverso l'esercizio fisico. La prima di queste esperienze risale alla metà degli anni sessanta ad Amsterdam: le biciclette bianche dei Provos.

Il bike sharing in Italia

In Italia il servizio di bike sharing sono generalmente gestiti dai comuni. Ad oggi il servizio è attivo in oltre 60 Comuni. Nel 2008 è stato costituito il "Club delle città per il Bike Sharing". Fanno parte del Comitato Promotore le città di Alba, Andria, Bari, Bra, Cuneo, Genova, Gorizia, La Spezia, Milano, Parma, Pescara, Pinerolo, Prato, Roma, Savigliano, Savona, Sesto Fiorentino, Settimo Torinese, Terni, Treviso, Venaria Reale e la Provincia di Cremona.

Al momento in Italia si possono contare circa 3.500 biciclette a disposizione della cittadinanza e spesso tutte utiliz-



zabili con chiave elettronica sotto forma di smartcard RFID, come quella di Bicincittà che basta avvicinare ad una colonnina. Si stima inoltre che sono 11 milioni gli italiani che conoscono il Bike Sharing, e di questi almeno 4 milioni risiedono in Comuni dove il servizio è operativo. È particolarmente

interessante il servizio di Genova, effettuato a mezzo di biciclette elettriche, che aiutano a superare i numerosi dislivelli della città. Mentre Savona una delle città virtuose per la qualità dell'aria, conferma l'importanza del bike sharing per costruire una città sostenibile a 360°. ■



Come cambia il viaggio in camper in periodo di crisi



turismoitinerante.com ha recentemente lanciato nel web un questionario il cui scopo era di stabilire se e quanto la crisi economica mondiale avesse modificato le abitudini di viaggio dei camperisti. Abbiamo ricevuto oltre 500 risposte che abbiamo riassunto di seguito

Testo a cura della Redazione

Tramite il sito **turismoitinerante.com** abbiamo recentemente lanciato un'indagine per capire se e quanto la crisi che ha

colpito l'economia mondiale abbia influenzato i comportamenti turistici di chi viaggia a bordo di un veicolo ricreazionale (camper, motorhome, caravan). Abbiamo ricevuto oltre 500 risposte, dalle quali abbiamo tratto alcune interessanti informazioni.

Risulta, sia pure indirettamente, che non è casuale se, a partire dal 2009, le vendite di veicoli ricreazionali hanno subito un significativo ridimensionamento. Da quell'anno in poi gran parte delle famiglie, non soltanto italiane, si sono viste costrette a dare un taglio ai consumi turistici a causa di un ridotto potere d'acquisto, dovuto alle cause più disparate, spesso convergenti: licenziamenti, cassa integrazione, figli che non riescono a trovare lavoro, aumento dei prezzi dei beni di prima necessità e, soprattutto, dei carburanti.

Questa situazione è confermata dai risultati della nostra indagine dove, alla domanda "La crisi economica tuttora in atto ha cambiato le sue abitudini di viaggio in camper?", ben il 67% degli intervistati ha risposto affermativamente, mentre il 32% sembra dichiarare di non avere risentito di effetti recessivi. La domanda successiva chiedeva: "In caso di risposta affermativa, il budget da lei destinato ai viaggi è stato...?". Per il 63%, il budget è stato ridotto, per il 13% confermato e per il 3% è aumentato; resta un 21% di mancate risposte di difficile interpretazione: trattandosi di una quantità non trascurabile, gli ottimisti potrebbero essere propensi a distribuirle tra coloro che hanno confermato i budget degli anni precedenti e quelli che addirittura lo hanno aumentato. I pessimisti potrebbero, invece, tendere a classificarle tra quelle costrette a ridimensionare in maniera talmente drastica i propri budget da essere restie ad ammetterlo.

Quanto alle voci di spesa tagliate, gli intervistati ne indicano alcune tra quelle che garantiscono i maggiori risparmi (si vedano in proposito le risposte alla terza domanda): c'è chi ha ridotto le uscite settimanali (27%), chi i chilometri percorsi (15%), chi ha ridotto le soste in campeggio (11%), chi ha dato un taglio alle spese destinate al ristorante (11%); il 7% ha poi ►

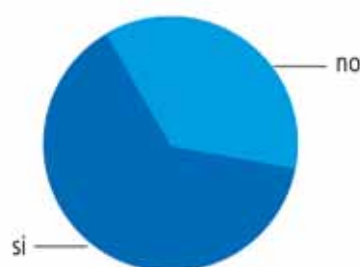
► ridotto i giorni destinati alla vacanza principale e il 6% le spese per gli acquisti effettuati nelle località visitate. Il 23% non ha, infine, dato indicazioni precise sulla natura dei tagli effettuati (forse perché ha eliminato tutte le spese e ha lasciato il proprio mezzo in garage?). Una seconda parte del questionario ha riguardato i comportamenti dei camperisti in senso più lato (etico?), ritenendoli influenti sulle decisioni di primo acquisto (magari dopo aver spe-

rimentato il noleggio) o di rinnovo di un mezzo ormai invecchiato. Alla domanda se, a fronte del divieto, imposto da taluni sindaci, di sosta nel territorio comunale motivato con comportamenti scorretti dei camperisti in materia igienico-sanitaria, i camperisti si ritenessero turisti responsabili, la risposta è stata categorica: il 74% degli intervistati attribuisce alla categoria comportamenti corretti e responsabili. Alla successiva richiesta se, a fronte di abusi di natura igienico-sanitaria

commessi da compagni di viaggio, ci fosse un rimprovero da parte dei colleghi più corretti, c'è una risposta importante da parte dei rispondenti che, per il 68%, dicono di essere i severi custodi del rispetto delle regole di una civile convivenza da parte di tutti. Le ultime due domande tendono ad evidenziare se la scorrettezza dei comportamenti di pochi non sia una causa che contribuisce a rendere ancora più devastanti gli effetti della crisi economica. ■

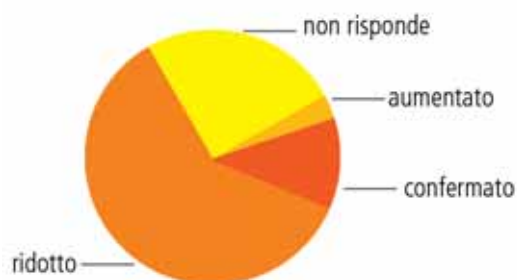
La crisi economica tuttora in atto ha cambiato le sue abitudini di viaggio in camper?

si	67%
no	32%
non risponde	1%



In caso di risposta affermativa, il budget da lei abitualmente destinato al viaggio è stato

ridotto	63%
confermato	13%
aumentato	3%
non risponde	21%

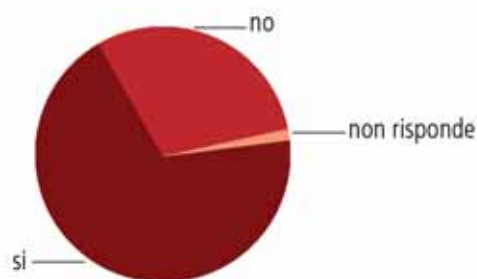


Le eventuali riduzioni di spesa hanno soprattutto riguardato:

le uscite settimanali	27%	
i chilometri percorsi	15%	
le soste in campeggio	11%	
la riduzione dei giorni destinati alla vacanza principale	7%	
un taglio delle spese al ristorante	11%	
un taglio degli acquisti effettuati nelle località visitate	6%	
altro	23%	

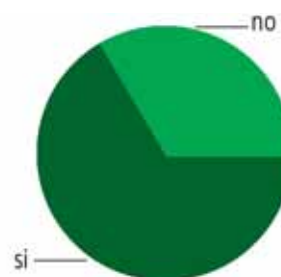
Molti sindaci vietano la sosta dei camper nelle città da loro amministrare, giustificando la decisione con motivi igienico-sanitari. Lei si ritiene un turista itinerante responsabile sotto questo profilo?

si	74%
no	22%
non risponde	4%



Se le capita di vedere un collega camperista che non rispetta il luogo che lo ospita intervenga per rimproverarlo?

si	68%
no	31%
non risponde	1%



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.



Abitudini dei turisti europei in vacanza



C'è chi fuma di più, chi fa sport (più o meno), chi non segue diete, chi dorme, chi consuma bevande alcoliche. Ognuno ha un suo modo di intendere la vacanza. Ma non va dimenticato che le vacanze sono soprattutto una parentesi di relax e divertimento e non bisogna sentirsi troppo in colpa se si infrangono le regole di sempre

Testo a cura di TripAdvisor

Ispirati dall'esigenza di ritrovare benessere e forma fisica, il 52% dei viaggiatori europei dichiara che sarà più attivo in vacanza, mentre il 21% dormirà di più ed un altro 15% si regalerà trattamenti di bellezza in una spa. Ma per sentirsi davvero rigenerati dopo la vacanza, il 68% dei turisti europei sceglie di trascorrere la propria vacanza in una località di mare.

Sono solo alcune delle curiosità che emergono dal recente sondaggio condotto su quasi 7.000* viaggiatori europei di TripAdvisor, il sito di recensioni di viaggio più grande del mondo, per mettere a fuoco comportamenti e abitudini dei giramondo d'Europa in tema di benessere e cura della persona durante le vacanze.

Italiani, i più dipendenti dalle bionde...

Il 78% dei rispondenti europei che hanno partecipato all'indagine non fuma e fra i fumatori occasionali, solo il 4% dichiara di fumare di più in vacanza. Ma in cima alla lista dei viaggiatori che aumenteranno il consumo di sigarette in vacanza svettano gli italiani (8%), seguiti dai cugini spagnoli e francesi (6%). Inglese e tedeschi, con il 5% delle risposte, figurano invece nella parte bassa della classifica. Infine, un più oculato 8% di opinionisti europei manterrà invariato il numero di sigarette fumate in vacanza, con una netta prevalenza di tedeschi (11%) e spagnoli (10%) all'interno del fronte salutista.

Sport in vacanza? Gli spagnoli i più attivi, agli italiani l'oscar della pigrizia.

Il 52% dei rispondenti europei si definisce "fisicamente più attivo durante le vacanze" rispetto alla normale routine a casa. In particolare, spagnoli e inglesi si distinguono nella classifica dei viaggiatori più sportivi con il 53% delle risposte, al di sopra della media ponderata europea. Agli italiani va, invece, il poco lusinghiero primato di turisti più pigri in vacanza (22%). Nella Top 5 dei più pigri in ferie seguono francesi (19%), inglesi (14%), tedeschi (13%) e spagnoli (11%).

Mai dire dieta: italiani e spagnoli i meno attenti a tavola.

Invitati a valutare la qualità della loro dieta in vacanza rispetto a quella abitualmente seguita a casa, il 42% dei

turisti intervistati dichiara che la propria alimentazione non subisce variazioni. Ma italiani (47%) e spagnoli (34%) spiccano fra i viaggiatori europei meno attenti a tavola, seguiti per cattiva qualità dell'alimentazione da inglesi (29%), francesi (25%) e tedeschi (7%).

Ai francesi il "Ghiro d'oro" 2011

Più di quattro opinionisti europei su cinque (80%) dormono di più in vacanza, ma il podio nella classifica dei più dormiglioni durante le ferie spetta ai francesi (11%), seguiti dagli spagnoli, dagli inglesi (10%), dai tedeschi (9%) e dagli italiani (3%).

Vacanze "alcoliche" per inglesi e tedeschi

Il 41% dei rispondenti europei beve in media più drink alcolici durante le vacanze. E fra le nazionalità più inclini ad alzare il gomito durante le ferie spiccano inglesi (65%), francesi (49%) e tedeschi (41%). Spagnoli (35%) ed italiani (29%) guidano la parte bassa della classifica, dimostrandosi così poco propensi a eccedere nel consumo

di bevande alcoliche.

Un drink al giorno per il 25% dei turisti europei.

Il 25% dei turisti europei intervistati beve in media una bevanda alcolica al giorno in vacanza e solo l'8% degli opinionisti del vecchio continente consuma più di cinque cocktail alcolici su base giornaliera e fra questi spiccano i viaggiatori inglesi (25%) e francesi (13%). E ancora: spagnoli e italiani, con il 9% dei voti, guidano la classifica dei turisti meno inclini al consumo di alcol in vacanza.

Tintarella a prova di scottature per gli spagnoli

Il 46% dei rispondenti europei in vacanza in destinazioni calde si dichiara molto attento alla protezione solare per evitare scottature e fra questi sono i viaggiatori spagnoli quelli più attenti (56%) alla tintarella protetta, seguiti da inglesi (47%), italiani e tedeschi (41%), francesi (40%). E se il 43% degli intervistati europei si dichiara semplicemente cauto se si tratta di abbronzatura, una rimanente per-

centuale del 7% degli opinionisti non si cura affatto della protezione solare, mentre un 3% dichiara di non viaggiare verso mete calde.

No alle destinazioni a rischio rifiuti per il 60% degli italiani

Il 72% dei rispondenti italiani dichiara di essere seriamente preoccupato degli effetti nocivi sulla salute derivanti dalla presenza di rifiuti inquinanti in località turistiche, come Napoli. Non a caso, il 60% dei viaggiatori di casa nostra depenna dalla lista delle possibili destinazioni di vacanza le aree a rischio spazzatura, come Napoli.

"Questi risultati ci mostrano che anche se gli italiani non sono grandi bevitori in vacanza, non si curano molto della propria dieta e sono i meno attivi fra i turisti europei di TripAdvisor intervistati. Ma non va dimenticato che le vacanze sono soprattutto una parentesi di relax e divertimento e non bisogna sentirsi troppo in colpa se si infrangono le regole di sempre", ha commentato Lorenzo Brufani, portavoce di TripAdvisor in Italia. ■



Villach·Warmbad
F a a k e r See
Ossiacher See
region-villach.at



Paradiso del
campeggio nel
cuore della
Carinzia

Villach-Warmbad • Lago di Faak • Lago di Ossiach
Telefono: +43 / (0)4242 / 42 000
E-mail: office@region-villach.at

www.region-villach.at

Testi a cura della redazione

CLICK FIX, i piedini di stazionamento secondo AL-KO

CLICK FIX è il nuovo piedino di appoggio AL-KO, compatto leggero e resistente che soddisfa anche le richieste più esigenti. Si tratta di un piedino di appoggio che permette di stabilizzare l'autocaravan in sosta in modo efficiente e veloce. Realizzato in alluminio, è disponibile in quattro versioni meccaniche differenti, tutte caratterizzate da un peso contenuto. Il funzionamento è semplice e si basa su una gamba telescopica estensibile che viene comandata da una manovella amovibile. L'idea che sta alla base del progetto è quella della semplificazione: con un semplice giro di manovella si alza e abbassa il piedino e con mezza rotazione, si sposta in posizione verticale. A questo punto AL-KO CLICK FIX è pronto a sostenere il veicolo. Far rientrare il piedino è altrettanto semplice e veloce: girando la manovella si ripone automaticamente in modo orizzontale e il piedino si blocca saldamente in posizione sicura, permettendo un risparmio di tempo ed energia. A garanzia di un ulteriore livello di sicurezza va segnalato il meccanismo di protezione: se un veicolo ricreazionale inizia a muoversi con un piedino abbassato, questo si piega automaticamente in avanti o all'indie-

tro per evitare possibili danni al veicolo e al piedino stesso. AL-KO CLICK FIX, che si propone sia come accessorio di serie sia come componente in aftermarket, ha una capacità statica di carico pari a 1000 kg e una capacità di carico dinamico di 500 kg. Può essere installato nella parte posteriore di qualsiasi veicolo dotato di telaio AL-KO o estensione del telaio. I telai prodotti dopo il 1995 sono dotati di fori di fissaggio preforati, ma i vecchi modelli richiedono un foro aggiuntivo per

completare il montaggio. Tutti centri autorizzati AL-KO offrono la possibilità di montare i nuovi piedini. È disponibile anche una versione elettrica dotata di un potente motore con ingranaggio planetario, un comodo telecomando per controllare e gestire ogni piedino, un interruttore di sicurezza in cabina e la protezione di sovraccarico. Il prezzo indicativo al pubblico è di 272 euro per la versione meccanica e 1.380 euro per quella elettrica.



TRipAdvisor lancia l'applicazione gratuita per iPad

TripAdvisor, il più grande sito di viaggi al mondo, ha annunciato il lancio della sua nuova applicazione gratuita per l'iPad, disponibile da subito negli Apple App Store. L'applicazione permette ai viaggiatori in movimento di cercare, grazie al proprio iPad, gli hotel più popolari, i ristoranti e le attrazioni, così come di trovare i voli più economici. Pensata con una connotazione fortemente locale, l'applicazione è disponibile in 19 lingue e in 26 nazioni in tutto il mondo.

La nuova applicazione è dotata di un'innovativa funzione per il Web browsing attraverso mappe territoriali, che permette ai viaggiatori di vedere le recensioni di hotel, risto-

ranti ed attrazioni e di individuare velocemente il percorso dei loro itinerari di viaggio. E nel caso in cui la ricerca degli utenti fosse mirata a individuare le tappe di maggior interesse nella loro destinazione, sarà loro possibile "zoom mare" sulle singole aree della mappa con un semplice tocco.

In aggiunta alle sue funzionalità di mappatura avanzata, l'applicazione TripAdvisor iPad include numerose altre funzionalità utili per i viaggiatori in movimento, tra cui:

- la possibilità di attingere a più di 40 milioni di recensioni e opinioni di viaggiatori di TripAdvisor su hotel, ristoranti e attrazioni, e al tempo stesso di scrivere la propria recensio-

ne mentre la propria esperienza di viaggio è ancora "fresca"

- la possibilità di cercare voli a basso costo utilizzando il pluripremiato motore di ricerca TripAdvisor Flights e di confrontare i costi delle compagnie aeree utilizzando il Fees Estimator

- la funzionalità "Near Me Now", che permette ai viaggiatori di identificare gli alberghi, i ristoranti e le attrazioni nelle vicinanze

- l'accesso ai forum di TripAdvisor, dove gli utenti possono fare delle domande ad altri viaggiatori come loro e ricevere preziosi consigli

- fotografie a tutto schermo di hotel, ristoranti, attrazioni e destinazioni scattate dai viaggiatori

Florium: l'evoluzione della specie

Marchio francese del Gruppo Rapido, Fleurette è da sempre nota per l'eleganza e la raffinatezza delle proprie realizzazioni. Forte di un consolidato successo in patria, il marchio di Benet, specializzato nella realizzazione di profilati e integrali dalla forte identità e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo, affianca alla tradizionale produzione, articolata nelle gamme di semintegrali Migrateur e Magister e di integrali Discover, il nuovissimo marchio Florium. Un naming che riprende, volutamente, quello di Fleurette proponendolo, però, sotto una veste diversa ed estremamente intrigante, capace di miscelare il fascino senza tempo delle realizzazioni del marchio francese alle ultime tendenze tecniche e stilistiche in materia di interior design. Parte integrante del catalogo Fleurette, i nuovissimi Florium Mayflower e Florium Winchester affiancano, senza sovrapposizione alcuna, i già apprezzati profilati e integrali Migrateur, Magister e Discover introducendo significative novità sia per quanto riguarda la concezione tecnica, sia per quanto riguarda lo stile.

Mayflower - Profilati con letto matrimoniale anteriore basculante, i Mayflower sono allestiti su Fiat Ducato 35L con telaio ribassato Camping-Car Special e carreggiata posteriore allargata per una migliore stabilità in ogni condizione di marcia. Caratterizzati da una grafica esterna specifica, giocata sui toni del verde, del marrone e del beige a disegnare un'elegante fiore nella parte posteriore del mezzo, i Mayflower adottano la classica scocca Fleurette con pareti sandwich dotate di rivestimento esterno in poliesteri da 2 mm e coibentazione in styrofoam per uno spessore complessivo di 35 mm, mentre il cupolino anteriore, il tetto e lo specchio di coda sono realizzati, come da tradizione della casa, mediante l'uso di componenti prestampate in vetroresina. Il risultato è una linea esterna pulita e filante, con il cupolino anteriore, contraddistinto dalla presenza del sun-roof panoramico, che si raccorda alla cabina automobilistica del Fiat Ducato conferendo al veicolo l'aspetto di una grande e spaziosa monovolume, complice anche l'altezza esterna contenuta in 275 cm. Corredati da una ricca dotazione di serie, i due nuovi Mayflower propongono inoltre uno styling interno moderno ed elegante, giocato sull'alternanza tra superfici lineari e convesse e sul piacevole contrasto tra arredi color ciliegio, alluminio e parti laccate avorio.

Winchester - Allestiti su Fiat Ducato con telaio extraserie AL-KO AMC (biasse nella versione Winchester 83 LMS) e doppio pavimento passante, i nuovi motorhome riprendono il riuscito design esterno dei Fleurette Discover associandovi però una originale colorazione esterna avorio, una grafica specifica e diversi dettagli esclusivi tra cui i gruppi ottici anteriori inseriti in un apposito carter cromato, finestre esterne ultrapiatte Polyvision AeroTop con lastra in metacrilato fumé, porta di ingresso Hartal Lusso con finestra integrata e chiusura di sicurezza a doppio aggancio e portelli Mekuwa con doppia guarnizione di tenuta. Particolarmente eleganti, gli interni associano linee morbide creando una continuità spaziale tra gli ambienti, resi particolarmente luminosi da mobili con ampie porzioni laccate intonate alle tinte chiare delle sellerie in pelle e del pavimento. Due le versioni disponibili: Winchester 74 LMS e Winchester 83 LMS.



**DOVE PER LE FESTE DI PASQUA?
ALLA RIVIERA TERMAL ESTIVA PRESSO
LE TERME CATEZ**



Piazzola nel campeggio*****
prezzo a persona da **19,50 €** persona

Villaggio appartamenti
affitto per 3 persone da **101 €**/giorno

VILLAGGIO INDIANO dal 22 aprile



GOLFO DEI PIRATI dal 6 aprile

Per informazioni e prenotazioni contattate:

GIUSEPPE MANCINI
Tel. / fax: 0541 621 788, Cell.: 33 55 427 938

www.terme-catez.si
TERME CATEZ, Topliška cesta 35,
SI-8251 Catez ob Savi, SLOVENIA

TERME ČATEŽ

Investing in your future
TERME ČATEŽ

Vola l'aftermarket

Successo dei sistemi di illuminazione a led prodotti da Tecnoled e destinati all'aftermarket: la linea Replace e le altre gamme di prodotto destinate al cliente finale hanno registrato nel 2010 un incremento del 40% rispetto alla stagione precedente. Inizia in Germania la collaborazione con Reimo. E il servizio di assistenza alla clientela si aggiorna grazie alla disponibilità degli agenti di zona

“**P**er ogni applicazione, la giusta applicazione”. Non un semplice slogan, ma un modo serio e responsabile di proporsi in un mercato attento ed esigente come quello degli appassionati del turismo itinerante. Con questa sensibilità, Tecnoled ha consolidato la sua leadership tanto nel primo impianto dei veicoli ricreazionali, quanto nell'aftermarket, dove ha raggiunto nel 2010 un incremento di vendite del 40% rispetto alla stagione precedente. Con la complicità del passaparola tra la clientela, l'aiuto di una rete vendita capillare e la disponibilità di prodotti affidabili e di qualità, Tecnoled ha dato il via a una rivoluzione che, velocemente, sta coinvolgendo la gran parte dei camperisti. D'altra parte, i costi sono sostenibili e i vantaggi sono evidenti: il consumo elettrico rispetto all'illuminazione tradizionale arriva a essere fino a 10 volte inferiore e la vita media sale fino a circa 10 anni (tra le 30mila e le 50mila ore di funzionamento). Qualsiasi sistema di illuminazione tradizionale (alogeno, neon o a incandescenza) trova nella linea Replace la corrispondente alternativa a LED e la sostituzione è alla portata di chiunque. Così, dopo aver raggiunto importanti traguardi commerciali nel nostro Paese, Tecnoled si affaccia

anche su altri mercati nel settore aftermarket. Si è consolidata, infatti, nel 2011 la collaborazione con il celeberrimo marchio tedesco Reimo, che ha tra le sue attività anche quella di distribuzione di accessori. Ora all'interno del voluminoso catalogo Reimo appaiono numerosi prodotti Tecnoled: dai faretti fissi, alle luci segnapasso, dai faretti con braccetto ad alcuni modelli della linea Plexy.

Così il marchio di Pontassieve conta di espandersi verso l'Europa e replicare un successo che non è solo l'effetto della qualità dei suoi prodotti, ma è dovuto anche al servizio riservato alla clientela. Tutti i clienti, infatti, hanno la possibilità di rivolgersi all'azienda per informazioni commerciali o tecniche componendo il numero +39 055 8345116 oppure scrivendo una mail a info@tecnoled.it. Ma nel 2011 la novità è il servizio di cortesia locale ad opera dei numerosi agenti di zona di Tecnoled. Nonostante una rete vendita capillare che copre tutta Italia, può capitare di non trovare un prodotto specifico presso un rivenditore. Può anche succedere che lo stesso rivenditore non sia in grado di fornire risposte adeguate o esaurienti alle domande della clientela. In questi casi ci si può rivolgere agli agenti di zona a disposizione per sod-



disfare ogni esigenza del cliente finale. L'elenco degli agenti di zona e dei riferimenti si trova sul sito dell'azienda: www.tecnoled.it.

RAPIDO è su Iphone e Ipod Touch

Il celebre costruttore francese arriva per primo nell'APP Store di Apple con un'applicazione gratuita per iPhone. Questo nuovo servizio permette di scoprire tutta la gamma dei prodotti RAPIDO approfondendo le caratteristiche tecniche di ogni modello e approfittando di una ricca galleria fotografica di visuali interne ed ester-

ne. Inoltre è stato inserito un modulo di navigazione che offre una vera e propria bussola per orientarsi sul territorio. Ovunque ci si trovi, è possibile localizzare il concessionario RAPIDO più vicino e seguire il percorso più veloce per raggiungerlo. Inoltre, con lo stesso motore di geolocalizzazione che propone

l'individuazione sulla mappa stradale, è possibile conoscere le aree di sosta più vicine.

Gest Camp Market s.r.l - agente per l'Italia - Via P.Gobetti 9 - Gallarate (Va) Tel 0331 772193 - Fax 0331 773452
www.gestcamp.com
info@gestcamp.com

La nuova sede di **Project 2000**

Durante i primi mesi del 2011, Project 2000 srl ha portato a compimento un processo di espansione e sviluppo iniziato nella scorsa stagione. L'azienda di Calenzano, infatti, ha raddoppiato la superficie del proprio stabilimento produttivo, trasferendo una parte dei macchinari, il magazzino e le postazioni di montaggio in un nuovo capannone, adiacente e collegato a quello storico. Dai 1500 mq originali, si è passati, così, a 3200 mq coperti. Un'espansione che ha permesso di ottimizzare i flussi di produzione, razionalizzando i tempi di spostamento delle merci e migliorando il processo produttivo. Al centro del progetto di industrializzazione, un sistema informatico all'avanguardia che dialoga con tutte le divisioni dell'azienda: dall'ufficio di produzione alle postazioni dove si realizzano le fasi di lavorazione dei metalli (taglio laser, punzonatura, piegatura), alle postazioni dedicate all'assemblaggio fino al magazzino di stoccaggio e al

reparto spedizioni. Tutte le postazioni, infatti, dispongono di un terminale collegato alla rete interna, ove sono presenti gli esplosi di tutti i prodotti. In questo modo, l'operatore può richiamare in tempo reale il disegno o le informazioni tecniche dell'articolo che sta lavorando e verificarne i passaggi produttivi o la conformità. L'ufficio produzione, che sovrintende i programmi e i processi produttivi, diventa un organo interattivo in grado di dialogare con le maestranze, offrire supporto, rispondere a quesiti. L'introduzione di un sistema con codici a barre, poi, permette di tracciare in tempo reale tutte le fasi di lavorazione del prodotto, fino alla spedizione. Il magazzino è stato dotato di attrezzature per movimentare le merci e depositarle in modo rapido sugli scaffali. Così, con il supporto dell'informatica che ha introdotto la logistica, Project 2000 ha compiuto un considerevole passo in avanti nella gestione del magazzino e delle merci in uscita. La nuova sede può



contare anche su uffici moderni e arredati con gusto e stile. Al primo piano dello stabilimento, infatti, si trovano quattro uffici e una grande e luminosa sala riunioni. Tutto il piano affaccia, poi, con un'ampia vetrata, sul sottostante reparto produttivo.



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



Tolosa e Midi-Pyrénées: emozioni da vivere

Parte terza

Lectoure - distesa fiorita di *pastel*

Si conclude tra le magiche Gorges de l'Aveyron lo splendido viaggio nei Midi-Pyrénées ricco di emozioni, scoperte, luoghi incantati e abilità ripescate nell'alveo della storia per renderci la vita più sana, gioiosa e piacevole

Testo: Wanda Castelnuovo

Eccomi a concludere il magnifico viaggio che mi ha portata a scoprire itinerari inimmaginabili dalla bellezza incantata e fortunatamente non così frequentati. Riparto per **Lectoure**, abitata fin dal paleolitico, poi dai Galli e dai Romani e assunta a capitale della Contea d'Armagnac nonché attraversata dalla *Via Podiensis* (una delle strade del Cammino verso Santiago di Compostela). Vi scopro una chicca straordinaria che da sola vale un viaggio e che disvela una parte rilevante di storia economica e di vita quotidiana del Rinascimento nei Midi-Pirenei e in particolare a Tolosa che, come ho accennato, deve la sua fortuna al commercio del **pastello** (*Isatis tinctoria*, in italiano guado). La pianta dalle cui foglie sminuzzate, essiccate e raccolte in gomitolli (*cuccagne o coque*) si ricavava una sostanza naturale che colora di blu (colore riservato al re e alla sua famiglia nella Francia del XVI secolo) ha fatto la fortuna di numerosi mercanti tanto ricchi da gareggiare nell'edificare dimore sfarzose, *Hôtel particulier*, di cui ne restano una settantina a Tolosa. Ben acclimatata nel triangolo Albi-Tolosa-Carcassonne, la pianta dai fiori gialli ha dato origine al mito del *paese della Cuccagna* che ha lasciato segni imperituri nell'immaginario collettivo anche quando le guerre di religione e i Portoghesi, importando il più economico *indigo* o indaco (che dà un colore più viola e stinge), fanno tramontare un'epoca di fasti. Napoleone I, non potendo usare l'indaco per il blocco navale inglese, crea una scuola sperimentale ad Albi per cui tutti i soldati dell'Impero saranno vestiti di blu *pastel*, ma i coloranti di sintesi hanno decretato la fine di quelli naturali. Oggi grazie all'iniziativa dei coniugi Denise (americana) e Henri (belga scomparso recentemente) Lambert - che, individuato casualmente il pastel sulle persiane della conceria acquistata, hanno recuperato i semi della pianta compiendo insieme all'Università esperimenti fino alla produzione dell'*oro blu* - i magici pigmenti rivivono nell'unico laboratorio che ha riattivato il processo artigianale di produzione. Gli ettari coltivati sono 25 e i prati gialli sono un emozionante spettacolo che riporta al passato e alla scoperta di una sostanza tintoria non solo sana e che non stinge, ma anche dotata di proprietà idratanti, medicamentose, cicatrizzanti e fungicide e ►



Foto sopra: lavorazione del *pastel*
Foto sotto: estrazione di un telo dalla vasca di tintura

► repellente contro gli insetti. La pianta - già conosciuta e usata dagli Egizi che tingevano le bende per le mummie e dai Celti che tinti di blu incutevano nei Romani "una paura blu" - è una crucifera biennale che il primo anno assume l'aspetto di una grossa insalata, *rosetta di pastel*, di cui si utilizzano per estrarre il pigmento le foglie colte da giugno a settembre/ottobre. Il secondo anno la pianta cresce fino a un metro di altezza con un fiore giallo e produce grani da cui si estrae un olio per prodotti cosmetici. Le foglie sono sottoposte a macerazione in acqua calda, processo molto importante affidato all'abilità del *Maestro pastellier*, finita la quale si ottiene un'acqua gialla che con l'ossidazione si trasforma in verde turchese e dopo due ore in blu. Il giorno successivo, si raccoglie il pigmento depositato sul fondo e lo si filtra: da una tonnellata di foglie si ricavano 2 kg di pigmento che però non tinge ancora. Ridotto in polvere e con l'aggiunta di acqua, ammoniaca e glucosio nella 'vasca madre' acquisisce il potere di colorare solamente sostanze naturali. Nel passato i tempi erano più lunghi e si utilizzava l'urina umana per cui era nato il mestiere del *pisseur*: generalmente soldati che si facevano pagare e tracannavano 'alla grande' per favorire la diuresi... Inoltre quando venivano svuotate le vasche una volta molto ricche di depositi, i tintori avisavano i paesani del circondario i quali recuperavano il deposito per dipingere porte e persiane. La visita al laboratorio e l'atmosfera creano un fascino inenarrabile trasportando indietro nel tempo e l'aria un po' retrò che si coglie nel magazzino di vendita induce ad acquistare qualcosa per avere un segno tangibile di questa esperienza straordinaria. Un territorio che non finisce di stupire come la dolce **Moissac** sulle cui colline trionfano frutteti e vigneti di Chasselas AOC (la nostra DOC): è attraversata dal Tarn e dal Canale della Garonne (per la navigazione da diporto) che supera con il singolare e affascinante ponte-canale il Tarn. La posizione sul cammino di Santiago giustifica la presenza della maestosa **Abbazia di Saint Pierre**, trionfo dell'arte romanica, dallo splendido timpano con *Giudizio Universale*, dall'elegante architettura del Vestibolo e dal raffinato *Chiostr* del 1100 con 76 capitelli scolpiti con motivi vegetali quali foglie d'acanto e palmette declinate nei più diversi modi e animali sia fantastici derivati dai bestiari, sia comuni come le colombe affrontate o opposte. Mentre



Foto sopra: asciugatura teli tinti
Foto sotto matasse tinte pronte per la lavorazione:

la guida racconta e dettaglia gli stupendi particolari, mi allontano a grandi passi nel tempo e nascosta da un abito claustrale mi unisco ai numerosi monaci che hanno passeggiato in questi mistici spazi e per favorire la meditazione ascolto la voce del silenzio e ammiro gli episodi dell'antico e del nuovo Testamento istoriati sui capitelli. E per portare negli occhi e nel cuore uno scorcio di tale meraviglia eccomi seduta nel primo ristorante dell'ariosa piazzetta antistante lo spettacolare portale a gustare uno squisito pranzo con un gustoso gelato e raffinato distillato, entrambi allo Chasselas, mentre gli occhi bevono le immagini scolpite che parlano da generazioni. Tale splendida visione nulla toglie in eccezionalità alla vivace fiera dello Chasselas, uva dai caldi colori, che si rivela all'assaggio un concentrato di aromi e profumi. Inebriata da tali indimenticabili esperienze, mi dirigo verso la penultima tappa di questo entusiasmante viaggio: **Montauban**, 'città d'arte e di storia' immersa in un mare di frutteti. Caratterizzata dal colore rosato dei suoi edifici con mattoni a vista, è fondata con il rigore di una 'bastia' o 'bastida' (piccola fortezza quadrata) secondo una

pianta geometrica di tipo ortogonale nel 1144 dal conte di Tolosa allo scopo di arginare il crescente potere e il peso fiscale esercitato dall'Abbazia benedettina di Saint Théodard di Montauriol sugli abitanti della zona. Pare che il nome di *Monte albanus* (Monte Bianco) da cui Montauban le derivi dalla presenza sul luogo di fondazione di numerosi salici argentei. Coinvolta nelle guerre di religione, viene riportata nell'alveo dell'ortodossia cattolica e reca ancora tracce di palle di cannone sulla chiesa Saint-Jacques, memoria degli eserciti di Luigi XIII venuti a riconquistare Montauban la Protestante. Nel 1780 ha dato i natali a Dominique Ingres - di cui non si possono perdere i capolavori ospitati nel Museo ricavato nel settecentesco *Palazzo Vescovile* sulla riva del Tarn - e nel 1861 allo scultore Bourdelle. Centro vitale della città, capoluogo del Dipartimento di Tarn-et-Garonne, è la *Piazza Nazionale* completamente porticata e su cui convergono tutte le vie della città. Singolari e di antica fattura i 'passaggi coperti' che attraverso gli edifici uniscono strade parallele. Nei pressi lo splendido *Pont-Vieux* che con le sue sette arcate ogivali dal '300 scavalca maestoso il Tarn. Si può anche provare



l'emozione di alloggiare in un antico convento di Cappuccini del '700 trasformato in elegante e riservato albergo, l'hotel Crowne Plaza, in cui si respira una serena atmosfera di quiete e di serenità. Dopo avere percorso la rassereneante e verdeggiante passeggiata che costeggia il Tarn, mi dirigo verso l'ultima tappa che mi porta lungo le **Gorges de l'Aveyron** (Gole dell'Aveyron), un canyon scavato dal fiume Aveyron nel- ▶



Moissac - Portale dell'Abbazia di Saint Pierre



Chiostro dell'Abbazia di Saint Pierre

► l'altopiano calcareo: è un territorio meraviglioso da scoprire in bici, canoa e soprattutto a piedi attraverso percorsi vari e variegati con panorami mutevoli dai più dolci ai più arditi in cui la natura incontaminata ricompensa della fatica dello scoprirla. E per concludere degnamente questo viaggio tra gente concreta e insieme sognatrice in un angolo di Francia ricco di sorprese un ottimo

pranzo presso il ristorante *Le Carré des Gourmets* - sito del cuore del verde paese medievale (dalle strette stradine tipiche) di **St. Antonin Noble Val** - da cui si gode di una spettacolare vista sul fiume e sulle falesie tipiche di questo territorio e soprattutto in cui si gusta un'ottima cucina basata sui prodotti locali e con un saggio equilibrio tra tradizione e innovazione. Un pranzo e un

luogo deliziosi che accrescono ulteriormente il rammarico di dovere lasciare questa regione e invitano a tornarvi al più presto per nuove scoperte. ■

Info: www.atoutfrance.it, www.it.toulouse-tourisme.com, www.grandluoghi-midi-pirenei.it, www.turismo-midi-pyrenees.it, www.tourisme-gers.com, www.auch-tourisme.com, www.tourisme82.com

(3, fine)



Montauban - Piazza Nazionale



Parchi e Giardini del **Canton Ticino**



Parco Ciani, Lugano

Fiori e piante da tutto il mondo nei parchi del Ticino per ammirare le meraviglie della natura. L'arrivo della primavera offre paesaggi e ambienti di massimo splendore. Ecco i parchi più visitati della zona

Testo e foto: Antonella Fiorito

La Primavera è sicuramente la stagione migliore per visitare i Parchi perché la natura è al massimo del suo splendore. Quelli del Canton Ticino sono tra i più belli e spettacolari. Tra i più visitati :

Il Parco delle Camelie

Si trova a Locarno sulla riva svizzera del Lago Maggiore. La città celebra, dal 30 marzo al 3 aprile 2011, per il 14° anno, il Festival Locarno Camelie, il cui debutto risale addirittura alle lontane Festa delle camelie e delle mimose del 1924. Uno splendido giardino di camelie accoglie i visitatori a Locarno per la festa delle camelie la più importante rassegna europea del genere e seconda solo alle iniziative promosse in Giappone, terra natia di questo splendido fiore. La particolarità della rassegna locarnese è di abbinare una ricchissima mostra scientifica di oltre 300 varietà di camelie recise esposte meravigliosamente da giardinieri esperti con la possibilità per il pubblico di visitare l'adiacente parco, e dunque di ammirare le piante di camelie nel loro contesto originale. Il Parco delle Camelie che è sicuramente uno fra i più ricchi e vasti del nostro continente è stato inaugurato nel 2005, in occasione del Congresso Mondiale della camelie tenutasi in città, e poi ampliato negli anni seguenti. Il parco ospita oggi su una superficie di oltre 10.000 mq poco meno di mille diverse varietà di camelie. L'edizione 2011 è dedicata alla seta. Il programma prevede anche numerosi appuntamenti collaterali, momenti culturali, un mercato di fiori e libri. Non mancate di visitare anche il Parco botanico del Gambarogno, a Vairano, S. Nazzaro, specializzato nella coltura di camelie e la collezione di camelie delle isole di Brissago..

Le Isole di Brissago

Nel 2010 hanno festeggiato il loro 60° anniversario e costituiscono il Parco botanico del Cantone Ticino. L'Isola Piccola (o di Sant'Apollinare) è ricoperta da vegetazione spontanea, prevalentemente della regione insubrica, mantenuta allo stato naturale. Sull'Isola Grande (o di San Pancrazio), sono coltivate soprattutto piante di origine subtropicale degli emisferi nord e sud. Nel 1885 la baronessa Antonietta Saint-Léger trasformò le Isole in dimora che ospitarono pittori, scultori, musicisti, scrittori. Nel 1927 il nuovo proprietario, il commerciante amburghese Max Emden, fece costruire l'attuale ►



Isole di Brissago

► palazzo, la darsena e il bagno romano, potenziando la coltivazione di piante esotiche. Nel Parco botanico troviamo piante subtropicali con Azalee, Rododendri, Palma giapponese, Camelie, Banano giapponese, Bambù, Ginkgo. Il gruppo di piante del Sudafrica sorprende per le Protee. Uno scenario del tutto diverso è la zona del Centro America con Magnolia grandiflora, Agave, Cipresso calvo, Yucca, Papaveri di California. Dall'Australia i maestosi Eucalipti (tra i più vecchi esistenti sull'intero arco sudalpino) e altre piante poco conosciute. Salvia, Rosmarino, Leccio, Sughera, Lentisco,

Mirto, Corbezzolo, rappresentano egregiamente il paesaggio mediterraneo.

Parco Monte Verità, Ascona

Il parco accoglie il visitatore moderno così come ha accolto i fondatori, in modo unico e spettacolare. I materiali da costruzione usati per le case e il mobilio e la forma di vita rivolta ad un avvicinamento dell'uomo alla natura e ai suoi ritmi, costituiscono solo due dei punti di forza della fitta trama che unisce la natura del luogo alla sua storia. Da sempre, infatti, la bellezza della varietà di piante e specie, unite alle condizioni climatiche favorevoli, ha dato nuova linfa allo sviluppo delle idee

di riforma sperimentate dalla comunità di vita a livello sociale, artistico ma anche scientifico, data la comprovata efficacia delle cure elio-terapeutiche e di alcune regole alla base di una vita sana. Grazie al Barone von der Heydt che divenne il proprietario del Monte Verità, il parco si arricchì di quella varietà di piante esotiche che si possono ammirare oggi.

Parco degli Ulivi, Lugano

Il Parco degli Ulivi si trova a Castagnola, sul fianco del Monte Bré, e si estende su una superficie di 20'000 mq. Il clima mite favorisce un'abbondante vegetazione; ulivi, cipressi, alloro, rosmarino, oleandri e altri arbusti crescono su pendii e terrazzi. Molti sono gli angolini deliziosi, come quello in cui una panchina di sasso è situata all'ombra di un grande albero, accanto ad un piccolo tavolino anch'esso di sasso. Il luogo è ameno: il silenzio è interrotto unicamente dal canto degli uccelli e dal ronzio degli insetti. Se si presta attenzione si può sentire, in lontananza, lo sciabordio del lago. Dal parco la vista abbraccia un ampio panorama dal lago alle montagne circostanti. Vi si accede dal Sentiero di Gandria o dal Sentiero dell'olivo (in parte coincidenti), che si snoda tra Gandria e Castagnola tra boschi e uliveti. Il percorso lungo 7 km è arricchito da 18 tavole informative recanti notizie sulla storia, la botanica, la coltivazione dell'olivo, sulle olive e sull'olio. È aperto al pubblico e ha due ingressi: uno si trova dopo Castagnola, al numero 52 della Strada di Gandria, lungo il Sentiero dei Fiori, l'altro è all'altezza del lago, sul Sentiero di Gandria.



Parco botanico San Grato, Carona

Per raggiungere questa entrata bisogna lasciare l'automobile al posteggio di San Domenico, da dove parte il Sentiero di Gandria, e camminare per circa 200 metri: l'entrata del parco è vicino al Fischer's Seehotel.

Parco botanico San Grato, Carona

Nei suoi 62.000 metri quadrati ospita la collezione di azalee, rododendri e conifere più ampia per varietà e per quanti-

tà dell'intera Regione Insubrica. . Nei mesi da aprile a maggio le azalee e i rododendri formano un tappeto coloratissimo e profumato. Pannelli didattici collocati lungo il sentiero botanico vi istruiscono sui suoi segreti conducendovi fino agli ambienti naturali più integri e tranquilli che delimitano e fondono il parco botanico con il paesaggio boschivo circostante. Dal parco si gode

un panorama eccezionale sugli immediati dintorni e sulle vette della catena alpina. Il parco botanico San Grato si trova sull'Arbostora, una collina che sovrasta il Ceresio. Per accedere al parco si percorre il cosiddetto "sentiero dei fiori", che inizia dalla vetta del Monte San Salvatore e prosegue in direzione del parco attraversando il nucleo di Carona. Durante la fioritura si ►



Parco botanico San Grato, Carona



Parco Scherrer, Morcote

► possono ammirare rododendri, azalee e camelie di tutti i colori, disposti in bellissime aiuole lungo i comodi sentieri del giardino, godendo di un'imprendibile vista paesaggistica e panoramica sul golfo di Lugano. All'interno del parco vi è una villa, ora sede di un bar e di un ristorante, e tutt'intorno si estende un vasto bosco, in cui si possono fare piacevoli passeggiate. Il Parco botanico San Grato offre l'occasione d'immergersi in un ambiente dalle caratteristiche naturali e decorative uniche che comprende anche vaste aree prative oltre la sommità del parco. Quest'ultimo, situato fra il San Salvatore e il Monte Arbostora, a circa 10 km da Lugano, si estende a 690 metri sul livello del mare con uno splendido panorama sui dintorni e sulle vette della catena alpina. I sentieri propongono svariati temi che permettono di scoprire il parco sotto diversi aspetti che si rinnovano con ritmi stagionali. Il parco si trova ad un'altezza tale da poter assistere a un panorama mozzafiato sulle vette della catena alpina.

Parco Scherrer, Morcote

Uno dei parchi più affascinanti della Svizzera italiana è il Parco Scherrer di Morcote. Visitandolo si ha l'impressione di entrare nel giardino delle meraviglie e potrete compiere uno straordinario viaggio nel tempo e nello spazio. Infatti arte, architettura e vegetazione qui si sono fusi mirabilmente: passeggiando tra i caratteristici fusti prealpini, mediterranei ed esotici, si possono ammirare sculture e creazioni artistiche (talvolta originali, talvolta imitati) ispirate a epoche e culture più o meno lontane. Il parco è composto da due aree con due

stili differenti: il mediterraneo e l'asiatico. Il percorso inizia dai ripiani dei giardini mediterranei in stile rinascimentale e barocco, ricchi di statue. Poi attraverso boschetti di bambù si entra nel paesaggio orientale con le sue costruzioni arabe, siamesi e indiane con la tipica flora che distingue queste regioni. All'entrata del giardino due maestosi leoni marmorei accolgono il visitatore.

Più oltre, statue Indu di elefanti e serpenti appaiono come per incanto. Ancora più in là si scorge, protetta da un rigoglioso boschetto di bambù, la Casa del Tè siamese, detta anche la "Casa delle 10.000 delizie". Accanto sorge un piccolo tempio egiziano. Molti altri mondi si svelano ancora davanti agli occhi del visitatore lungo il percorso, in un'eccezionale cornice di alberi di



Parco Scherrer, Morcote

cedro, pini messicani, canfore, magnolie cinesi, eucaliptus, azalee, palme e bambù. Ideatore di questo luogo di arte e storia, cultura e botanica, fu creato da Arthur Scherrer, un facoltoso commerciante di San Gallo appassionato di viaggi in terre lontane, che negli anni Trenta trasformò in modo eclettico la sua proprietà sulle sponde del lago di Lugano.

Parco Ciani, Lugano

Affacciato sulle rive del Ceresio, a pochi passi dal centro di Lugano, si trova il parco civico della città, il Parco Ciani, meta di moltissimi turisti in quanto è considerato uno dei più bei parchi svizzeri. I suoi 63'000 mq di superficie costituiscono il polmone verde della città, luogo di tranquille passeggiate. I vialetti del parco si alternano con aiuole fiorite, statue e fontane, si insinuano tra i bei prati all'inglese e raggiungono piazzette celate dalla fitta vegetazione. Lungo i percorsi si possono ammirare alberi appartenenti a specie rare ed esotiche. Parco Ciani è diviso in due zone ben distinte. La prima ha le caratteristiche sia del "giardino all'italiana" che del "giardino all'inglese" con aiuole fiorite e ricca di bei prati impreziositi da una collezione di arbusti e alberi prove-



Camelia

nienti da tutto il mondo. La seconda parte ha un carattere più naturalistico della precedente, con essenze arboree autoctone cioè tipiche dei boschi ticinesi: quercie, aceri, tigli, platani. All'interno di quest'area boschiva è situata la zona dedicata ai bambini attrezzata con giochi per tutte le età.

All'interno del Parco Ciani sorgono diversi edifici: la Villa, sede del Museo Civico di Belle Arti, il Palazzo dei Congressi, la darsena, il Museo Cantonale di Storia Naturale e la Biblioteca Cantonale ■

Per informazioni e approfondimenti visitare il sito web: www.ticino.ch



Parco botanico San Grato, Carona



Mendrisio, un "magnifico borgo" ricco di storia



Tra ulivi, laghi, antiche e moderne architetture, un itinerario slow nell'angolo più meridionale della Svizzera italiana, dove il turista è atteso dalla gustosa offerta enogastronomica che affonda le radici nella tradizione prealpina

Testo e foto: Franca Dell'Arciprete Scotti

Contrasti sfumati nel Mendrisiotto in Ticino, il cantone più meridionale della Svizzera, dove, nell'arco di pochi chilometri, si passa da paesaggi alpini a paesaggi toscani, dal clima mite dei paesi in riva al lago e giardini di palme, alle montagne che superano i 3000 metri. Le architetture storiche convivono in perfetta armonia con quelle più all'avanguardia, manifestazioni di richiamo internazionale si alternano durante tutto l'anno a feste di piazza, sagre e mercatini.

Il Mendrisiotto e il Basso Ceresio formano un triangolo di terra a breve distanza da Lugano, dal Lago Maggiore, da Como e da Varese. Collocata tra Svizzera e Italia, questa piccola regione è divenuta, con l'evolversi delle vie di comunicazione, un luogo di importante transito commerciale e turistico.

E la vitalità italiana di questa zona, che ricorda i ritmi e l'atmosfera della La Dolce Vita, invita ad un itinerario facile appena oltre confine.

Un itinerario che spazia dal mulino in fondovalle ad un museo raffinato di accecante bagliore, dalle stradine medievali all'accademia di Architettura di Mendrisio.

È proprio Mendrisio il centro da cui partire, questo "magnifico borgo" ricco di monumenti storici che ne testimoniano il passato illustre. Tra vicoli suggestivi, tipiche case con corti interne e tetti in cotto, chiese medievali e barocche, Mendrisio invita a passeggiare lentamente, godendo i panorami dall'alto, scoprendo nelle zone più lontane dal centro palazzi inaspettati. Come il solenne Palazzo dei Nobili Rusca, o Pretorio vecchio, quattrocentesco, il Palazzo Torriani del '500, il Palazzo Pollini del 1715.

I monumenti civili si alternano a monumenti religiosi come la Chiesa dei Santi Cosma e Damiano, la Chiesa di San Giovanni Battista con il convento dei Serviti, l'Oratorio della Madonna delle Grazie, un interessante edificio medioevale, in parte modificato, già ospizio per pellegrini poveri e ammalati nel 1200.

Molto interessanti anche la Chiesa di Santa Maria, romanica in origine, ricostruita nei secoli XVI e XVII e la Chiesa dei Santi Martino e Rocco addirittura di epoca carolingia, ingrandita poi nell'XI e XIII secolo. Anche numerose case di stile neoclassico punteggiano il panorama di Mendrisio, molte delle

On the Road

► quali dovute all'architetto Luigi Fontana di Muggio, come l'ex ospedale Beata Vergine, ora sede dell'Accademia di Architettura. E' questo uno dei luoghi che dimostrano l'intenso dinamismo culturale di questa terra così tranquilla e bucolica. L'Accademia di Architettura di Mendrisio, rallegrata all'ingresso da un gigantesco uccello variopinto, opera di Niki de Saint-Phalle, è un centro cosmopolita dove insegna Mario Botta e gli studenti incontrano celebrità internazionali come Zaha Hadid e Franck Gehry.

Per gli appassionati di arte è imperdibile anche una puntata al Museo Vela di Ligonetto. Il Museo ha sede proprio nella casa/studio dello scultore Vincenzo Vela, nato a Ligonetto nel 1820, giunto giovanissimo a Milano come apprendista, impegnato a lavorare al cantiere del Duomo, diventato artista di corte dei Savoia a Torino, consacrato come uno degli artisti più celebri del suo tempo, e tornato a finire i suoi giorni nell'amato Canton Ticino. Alla sua morte, nel 1891, il figlio Spartaco donò la proprietà alla Confederazione, a condizione che diventasse museo o scuola d'arte. Questa abitazione signorile, circondata da uno splendido giardino inglese, ospita oggi sculture, bozzetti in terracotta e modelli in gesso che rispecchiano in pieno l'opera di Vincenzo Vela, oltre a schizzi, disegni, ricordi personali dello scultore, a una ricca biblioteca di famiglia e a olii di pittori contemporanei. Riaperto nel giugno 2001 dopo la ristrutturazione curata dall'architetto Mario Botta, il museo presenta un nuovo allestimento dominato dal bagliore accecante delle pareti su cui spicca il total white dei famosi gessi. www.museo-vela.ch

Ma il Mendrisiotto offre al visitatore attento anche arte popolare e testimonianze di tradizioni semplici, legate al lavoro.

Il Mulino di Bruzella, di origini medievali, restaurato nel 1989, fornisce con il suo piccolo museo preziose informazioni sulla storia dei mugnai della Valle di Muggio: una tipica valle prealpina dal profilo incassato e i versanti scoscesi, con i villaggi posti a mezza costa, percorsa dal torrente Breggia che nasce da due sorgenti e sfocia nel Lago di Como.

In qualsiasi stagione la Valle di Muggio offre momenti preziosi, dalle passeggiate nella neve, allo splendore di prati



Valle di Muggio



Crotto Loverciano



Accademia di Architettura di Mendrisio



Mendrisio - Palazzo nobile



e narcisi in primavera, dal refrigerio offerto da grotti e osterie in estate, ai colori caldi e le fiere del bestiame in autunno.

Grazie agli sforzi del Museo Etnografico della Valle di Muggio che ha sede a Cabbio, ma in realtà è un museo diffuso sul territorio, sono stati ristrutturati diversi edifici di importanza storica, mulini, nevere, ponti, fontane, lavatoi, nuclei alpestri, che aggiungono ulteriore interesse alla visita della valle.

Uno degli edifici ristrutturati è appunto il mulino di Bruzella, situato sul fondo della valle, su un affioramento roccioso che è risparmiato dalle piene della

Breggia, ma permette di sfruttare il massimo livello.

La sua costruzione risale, molto probabilmente, alla fine del '600. Dopo vari passaggi di proprietà, il mulino perfettamente restaurato, con la sua ruota motrice verticale, oggi è regolarmente funzionante: la mugnaia Irene Petraglio lo fa funzionare a scopo didattico, ma anche come attività di servizio per la popolazione dei centri della pianura, come Mendrisio, Chiasso e Como.

La visita del museo, realizzato dall'architetto Thomas Meyer nell'edificio adibito un tempo a deposito, consente di comprendere l'arte di macinare: attrez-

zi e macchine idrauliche che pescano nella Breggia, la presa dell'acqua, la roggia, la grande ruota idraulica in ferro del diametro di 4 metri con 42 cassette, alimentata dall'alto, il meccanismo di trasmissione, la macine, la tramoggia e il buratto.

Il mulino è aperto da aprile a fine ottobre ed offre anche un piccolo negozio per acquistare la farina per polenta.

Mulino di Bruzella - www.mevm.ch
www.valledimuggio.ch

La nostra visita nel Mendrisiotto non potrà trascurare la gustosa offerta enogastronomica che affonda le radici nella tradizione prealpina, e in particolare in quella lombarda. Una cucina tipica da gustare nei "grotti", ritrovi rustici situati di solito in zone appartate e ombreggiate, dove si assaporano prodotti e piatti nostrani, serviti all'aperto sui tavoli di granito, protetti da alberi frondosi, come salumi, minestrone, risotto, pesce in carpione, polenta con brasato, formaggi dell'alpe, formaggini e la torta di pane. Ma il Ticino è anche terra di grandi chef, citati sulle migliori guide enogastronomiche, che reinterpretano con arte questo autentico patrimonio di saperi, sapori e alta qualità. Se si ha tempo si possono esplorare le intriganti "Vie del vino" tra chiesette romane, borghi caratteristici e colline disegnate dai vigneti, i sentieri che conducono agli alpeggi dove si producono i rinomati formaggi a base di latte di mucca o di capra, i sentieri delle erbe officinali, il sentiero dell'ulivo. ■

Informazioni utili

Consigli di viaggio

Vecchia Osteria, immersa nel verde della campagna di Chiasso, via Campora 11, Seseglio

Grotto Loverciano alle falde del Monte Generoso, via ai Grotti 6874 Castel S. Pietro

Ristorante Montalbano, immerso tra le vigne, situato in un antico casolare di campagna del 18° secolo, via Montalbano 34 C San Pietro
www.mendrisio.ch - www.ticino.ch

Per camperisti:

Camping Monte Generoso
www.montegeneroso.ch camping@montegeneroso.ch

TCS Camping Parco al Sole,
www.campingtcs.ch camping.meride@tcs.ch



Arcipelago croato: il trionfo della biodiversità



Un mare limpido e pulito, un costa frastagliata, panorami incantevoli che conservano intatti la loro selvaggia bellezza e una cucina da gustare. Ecco alcune ragioni per per concedersi una vacanza in Croazia

Testi e foto: Rosanna Ojetti

La mano dell'uomo non ha intaccato la bellezza della Croazia e il suo fascino dai mille volti. Un mare limpido e pulito, una costa frastagliata e seducente, i panorami incantevoli che conservano intatti la loro selvaggia bellezza, una cucina da gustare. Ecco alcune delle tante ragioni per concedersi una vacanza in questo Paese. Tutti amano la propria terra e giustamente la considerano la più bella. I croati non rappresentano un'eccezione e, per indicare il loro Paese, attingono da un verso dell'inno nazionale e usano l'appellativo di "lijepa nasa", cioè la "bella nostra".

Cosa si va a fare quindi in Croazia? Si va a nuotare, navigare, pescare, ammirare, respirare, ma anche a scoprire e gustare.

Della Croazia è parte integrante l'arcipelago di Cherso e Lussino e di un gruppo di isole quarnerine all'interno del golfo del Quarnero il quale, unitamente al golfo di Trieste, è il punto nel quale il Mediterraneo entra più in profondità nel continente europeo. Se è vero che diversità vuol dire ricchezza allora l'area del Quarnero è ricca di certo. Una ricchezza che si svela non solo nei suoi tratti ambientali ma anche nelle svariate espressioni di una storia culturale complessa ed avvincente.

Con questo articolo intendiamo andare alla scoperta dell'arcipelago croato che comprende, oltre a Lussino e Cherso, le isole minori Unije, Ilovik, Sisak, Vele Srakane e altri isolotti disabitati.

Ognuna di queste isole ha un proprio fascino particolare.

Cherso (Cres), è la prediletta dagli amanti del turismo nautico che su quest'isola possono scoprire spiagge e baie da sogno. Un particolare fenomeno sull'isola di Cres è rappresentato dal lago d'acqua dolce di Vrana profondo ben 80 metri e prezioso per gli abitanti dell'isola. Simbolo e protettore è il grifone, uno degli uccelli europei più grandi, che qui nidifica e ha proprio sede nelle pareti verticali dell'isola.

Lussino (Losini), anch'essa meta turistica privilegiata, è la destinazione isolana più visitata del Quarnero. Concedersi una vacanza in quest'isola non vuol dire soltanto approdare in un ambiente di rara bellezza – azzurro, bianco e verdissimo – significa anche optare per una vacanza a colpo sicuro. Lussino è, tra l'altro, destinazione in cui il turismo ►

On the Road

La cucina

Gli amanti della buona tavola, i buongustai sempre alla ricerca di nuove e ignote specialità locali possono trovare nell'arcipelago di Lussino "pane per i loro denti". Certamente il primato spetta ai piatti di pesce, in particolare ai crostacei, alle aragoste e ai gustosissimi scampi. I piatti vengono preparati con antiche ricette tradizionali guarniti con verdura locale, erbe aromatiche, spezie e olio d'oliva. Se la preferenza si orienta invece verso i cibi di terra non delude il gustoso agnello di Cres, ad esempio, che ha un sapore particolare che gli deriva dalla pastura impregnata di salsedine.

Sono inoltre raccomandati i vini locali dell'isola di Susak, l'isola che ancora oggi ricorda i tempi quando il 95% della sua superficie era coperta da viti.

Sport, di tutto e di più

L'eccezionale clima mite consente vacanze attive e la pratica di ogni sport tutto l'anno. In particolare l'immersione, la vela, il noleggio di barche alla scoperta di baie e insenature non raggiungibili da terra, la pesca sportiva, la caccia. Gli amanti dell'equitazione hanno a disposizione maneggi a Lussinpiccolo. E poi passeggiate lungomare alla portata di tutti, esperti e non, ed escursioni attraverso sentieri che portano all'interno dell'isola. Sull'isola di Lussino vengono organizzati anche percorsi di trekking. Le passeggiate più piacevoli sono quelle lungomare, attraverso le pinete, tra i boschetti ombrosi e i sentieri tortuosi, ma anche tra villaggi pittoreschi con ben conservata l'architettura rurale delle strette viuzze e delle piazze.



Lussinpiccolo

► vuol dire tradizione, una tradizione tenuta a battesimo nientemeno che dall'aristocrazia asburgica dell'epoca. Ad affascinare la nobiltà del vecchio impero austro-ungarico furono le bellezze naturali – la flora è certamente la regina di Lussino con più di mille specie di fiori, erbe e piante medicinali – ma anche il clima mite e salutare grazie al quale le località di Lussinpiccolo e Lussingrande sono state successivamente proclamate stazioni climatiche.

Lussinpiccolo (Mali Losini) – il capoluogo – è attraente per le sue spiagge, il suo manto verde, e i campeggi che, pur dotati di ottimi servizi, sono delle vere e proprie oasi di libertà, i luoghi del contatto immediato con la natura, degli incontri imprevedibili, delle giornate vissute fuori dalle convenzioni. Una vera e propria boccata di libertà. Lussinpiccolo è un centro vivace, affacciato ad anfiteatro sulla pittoresca baia che ospita anche un centro nautico per i dipartisti.



Arcipelago di Lussino

La grazia del luogo è data dal bel litorale, dalle vecchie ville della nobiltà asburgica, dalle piazze e dalle calli che si inerpicano lungo tutto il tessuto urbano. Il periodo d'oro di Lussinpiccolo fu la fine del 19° secolo quando, grazie al mare e alla marineria, "il piccolo villaggio" diventò cittadina marinara. A seguito della crisi della marineria e con il passaggio dai velieri alle navi a vapore sembrò, poi, che il suo destino fosse sigillato. Fortunatamente con la scoperta della salubrità del clima e con l'apparire del turismo si aprì una nuova pagina nella storia di questa bellissima isola. Verso sud, a pochi chilometri dal capoluogo, ecco la piccola....Lussingrande (Veli Losini) certamente una delle località di maggior fascino in tutto l'arcipelago. Stazione climatica assai nota, è dominata dalla Chiesa barocca di S. Antonio nella quale figurano le opere d'arte di varia epoca realizzate dai discepoli di Tiziano e del Tiepolo. Una tappa a Lussingrande va assolutamente "condita" negli ottimi ristoranti a base di pesce. Nelle strette viuzze si intravedono le ville sfarzose di quelli che un

tempo furono capitani, armatori e signori. Nelle immediate vicinanze di Lussingrande, invece, si trova Rovenska, piccolo porticciolo di pescatori, con minuscole casette di pietra, dove si respira l'atmosfera e la tradizione di chi per tutta la vita è stato legato al mare. Una curiosità dello specchio di mare di Cherso e Lussino – che dal mito degli Argonauti sono note anche come isole Assirtidi – è rappresentata dalla presenza dei delfini che qui dimorano e si possono vedere spesso gioiosi e sempre pronti al contatto umano. Nell'antichità Cherso e Lussino erano un'unica isola e, solo con lo scavo del canale di Oszero, probabilmente al tempo dei Romani, si formarono le due isole che oggi sono collegate da un ponte e sono un'unità sia per quanto riguarda i trasporti che in senso geografico. Tra le varie isole dell'arcipelago lussignano colpisce quella di Sansego (Susak) che in pratica è un monte di sabbia che affiora dal mare e presenta eccezionali caratteristiche naturali ed etnografiche. Oggi Susak conta circa 200 abitanti, ma gli intensi tentativi di rivitalizzare la viti-

coltura probabilmente aumenteranno il numero degli abitanti. Ilovikè chiamata l'isola dei fiori. Praticamente vicino a ogni casa crescono oleandri, rose, eucalipti che sono parte della cultura locale. ■

Come arrivare

In auto – L'isola di Cres è collegata con la terraferma mediante due linee di traghetti. La linea Porozina-Brestova che la collega con l'Istria mentre la linea Merag-Valbiska la collega con l'isola di Krk. Il viaggio del traghetto dura circa 20 minuti. Le isole Cherso e Lussino sono collegate da un ponte.

Collegamenti marittimi – Durante tutto l'anno, una volta al giorno linea di andata e ritorno Lussinpiccolo-Fiume che collega l'isola di Lussino e le isole adiacenti con la terraferma. Nei mesi estivi ci sono i catamarani di linea Pola-Lussinpiccolo-Zara, Lussinpiccolo-Rimini/Pesaro e Lussinpiccolo-Venezia.



Isola di Susak

ZATON HOLIDAY RESORT - Campeggio



MEMO:

- RIDUZIONI - i soci di Confedercampeggio godono lo sconto del 10% sul prezzo della persona
- ATTREZZATURE - bagni privati adatti per disabili, servizio di rifornimento gas, area per la doccia degli animali

- 200 spazi per il campeggio libero dotati d'allacciamento elettrico.
- 250 case mobili climatizzate dotate di forno a microonde e TV satellitare.
- Blocchi sanitari modernissimi (adatti alle esigenze degli ospiti disabili).

Lo Zaton Holiday Resort è il posto giusto per una vacanza familiare indimenticabile. Ubicato proprio nel cuore della splendida costa adriatica croata, è un vero e proprio "paradiso terrestre a portata di mano". Il fascino di Zaton è dovuto anche al connubio particolarissimo tra posti tranquilli all'ombra di pini e lunghe spiagge sabbiose sulle quali si vive a ritmi infuocati, ricche di un'infinità opportunità per lo svago di tutta la famiglia.

Campeggio pluripremiato, offre un servizio di prim'ordine capace di soddisfare anche le attese degli ospiti più esigenti. Gli amanti della natura potranno trovarvi lo spazio ideale da eleggere a proprio

"regno", sul quale poter godere dei piaceri di una vacanza all'aperto tra i profumi della lavanda e dei pini.

Sistematate all'ombra di una bella pineta, gli ospiti potranno scegliere una delle confortevoli case mobili climatizzate. La ricchezza delle dotazioni e la funzionalità del loro spazio interno garantiscono il comfort e la privacy che soltanto la propria casa sa dare. Le terrazze, ampie e coperte da una tettoia, permettono a tutta la famiglia di mangiare all'aperto e di trascorrere indimenticabili momenti di divertimento e relax.

• 1300 piazzole da 90-100 mq dotate d'allacciamento elettrico ed idrico e di scarico.

I 2 chilometri di spiaggia ghiaiosa e sabbiosa, oltre che dall'ambiente naturale intatto nel quale sono immersi, sono impreziositi anche dalla Bandiera blu e da una serie di servizi e d'attività complementari. Il complesso delle piscine offre un po' di ristoro a tutta la famiglia.

Zaton è parte di una regione meravigliosa, fatta apposta per chi ama i eco-viaggi ed avventura. Da queste parti potrete visitare ben cinque parchi nazionali, praticare il rafting sulle acque del fiume Zrmanja oppure provarvi nell'arrampicata libera sulle pareti del canyon Velika Paklenica. Veri e propri gioielli del tesoro storico-culturale croato, le città di Nin e Zara v'affascineranno con la loro irresistibile bellezza. ■



INFO:

ZATON HOLIDAY RESORT

Dražnikova 76 t • HR-23232 Nin • Croazia

T. +385 23 280 215, 280 280 • F. +385 23 280 310, 264 225

E. camping@zaton.hr; mobile.homes@zaton.hr; apartments@zaton.hr

www.zaton.hr • GPS. N 44°13'41" E 15°10'09"

Managed by Turisthotel d.d. Zadar

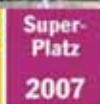




ZATON

HOLIDAY RESORT

GPS: N 44°13'41" E 15°10'09"





In **Sardegna** alla scoperta di emozioni e tradizioni

Scorcio di Capo Carbonara



Un itinerario in provincia di Cagliari che si snoda tra bellezze naturali, artistiche e folklore locale. Gli ospitali campeggi presenti in zona rappresentano un concreto punto di riferimento per quanti vogliono vivere un indimenticabile viaggio all'aria aperta

Pensando alla "Sardegna" vengono subito in mente alcune immagini: mare, spiagge, estate.

E se invece provassimo a parlare di sorpresa, curiosità, esplosione di colori e profumi, sorrisi e meditazione?

Per capire cosa intendiamo, facciamo una prova: recatevi a Cagliari il 1^o maggio, intorno alle ore 13:15, e sistematevi nella via Roma all'angolo con Piazza Matteotti. In mezzo ad una folla in attesa accade qualcosa: inizia "sa ramadura" la parte conclusiva della grande festa. Donne e uomini in costume tradizionale cominciano a spargere per terra una infinità di petali di rosa diffondendo estasiati profumi, sino a coprire tutta la strada di colori rosa, rossi e gialli. La curiosità vi assale... improvvisamente tutte le navi e le imbarcazioni del porto cominciano a suonare la sirena, uno dopo l'altro i suoni si sovrappongono e si uniscono in un concerto da far emozionare... ecco che spunta dall'angolo della strada un antichissimo cocchio trainato da buoi, completamente adornato di fiori: è **Sant'Efiso** e le navi salutano il suo passaggio. Il suono forte delle sirene lascia lo spazio alla musica dei migliori suonatori di Launeddas della Sardegna, che con devozione accompagnano il Santo con le preghiere in musica...

Tornate quindi al vostro campeggio soddisfatti e arricchiti, e avrete ancora un'altra sorpresa: il campeggio di appoggio [**Camping Pini e Mare** a Quartu Sant'Elena], che vi ha dato tutte le informazioni per vedere l'evento, organizza per voi anche un entusiasmante sorvolo della città con un aeroplanino turistico, lasciandovi senza fiato dall'emozione! Oppure decidete di seguire Sant'Efiso, in quel percorso a cui i pellegrini sono votati da 355 anni, sino a Nora, dove fu martirizzato. Qui il 2 maggio, il vostro campeggio di riferimento [**Camping Flumendosa** a Pula] vi darà tutti i consigli per conoscere e scoprire la storia del Santo e in coincidenza con l'arrivo del cocchio verrà organizzata una cena tipica, dedicata alle specialità del territorio... Nei giorni successivi, proseguite ancora qualche chilometro verso sud e raggiungete la spettacolare costa di Teulada, perché volete cogliere l'occasione per assistere alla mostra degli artigiani organizzata dal campeggio dove soggiurerete [**Camping Porto Tramatzu** di Teulada] per farvi cono- ▶



Fenicotteri rosa a Cagliari



Cagliari - Sagra Sant'Efisio



► scere i lavori tradizionali della costa del Sud...

Questo è ciò che intendiamo: partire alla ricerca delle emozioni delle tradizioni e della natura, fuori dall'estate. **"Itinerari in Plein air nel Sud Sardegna, tra cultura e tradizione"** è il progetto che tutti noi campeggi della Provincia di Cagliari associati alla **FAITA** (siamo ben 14), patrocinati con entusiasmo dalla **Provincia di Cagliari** e dall'**STL Karalis**, abbiamo ideato per proporre ai campeggiatori itineranti qualcosa di nuovo, per arricchire i viaggi dei nostri ospiti di contenuti, sorprese e novità. Abbiamo organizzato, infatti, una serie di iniziative, legandole agli eventi della zona, concentrandole in periodi definiti e date precise, così da permettere ad ogni campeggiatore di costruirsi un proprio itinerario, del tutto originale, che segue il leit-motiv della cultura e delle tradizioni. Le attività, che in tutto sono circa 150, vengono proposte nei periodi di bassa stagione di aprile, maggio, giugno e settembre e ottobre, usufruendo, in gran parte dei campeggi, anche di offerte speciali.

Ma proseguiamo il nostro itinerario alla ricerca di emozioni nella Provincia di Cagliari.

Allontanandoci dalla città e salendo verso Dolianova e Serdiana, paesi di cantine rinomate (basta pensare a quella Argiolas o la Cantina Sociale, che permettono visita e degustazione) e di produzione di olio (merita una visita l'oleificio e il frantoio di Locci) e attraversando le colline del Gerrei arriviamo nella zona dei **laghi Mulargia e Flumendosa**. I campeggi di Costa Rei e Muravera [tra cui **Camping Le Dune**] organizzano la visita di questa zona anche con il trenino verde, che rientra tra quelle categorie di percorso definite "romantiche". Il trenino, che si muove ancora con locomotiva a vapore o con la "più moderna" locomotiva elettrica, percorre un tragitto in mezzo ai boschi e con panorami sui laghi veramente emozionanti. Con il trenino ci si può fermare a Sadali, paese dell'acqua e dei mulini, con un centro storico veramente ben conservato.

Muovendoci ancora lungo la zona dei laghi cogliete l'aura mistica del **sito archeologico di Orroli e del "Nuraghe arrubiu"**. Entrando in questo, che è il più grande nuraghe della Sardegna, il cui colore rosso che gli dà il nome lo rende già di per sé particolare, soffermatevi nello spazio con tante finestre...si capisce perché gli archeologi continuano ancora a studiarlo, soprattutto sapendo che questa era una stan-

za probabilmente dedicata alle donne... e il profumo di muschio, l'imponenza delle fredde pietre con cui è costruito e gli angoli oscuri, fanno percepire l'antichità di questo grande mistero...

I sardi, si sa, hanno una radicata tradizione di economia agro pastorale e subito, parlando di cucina, si pensa a uno dei piatti più rinomati "su proceddu" il maialino arrosto. Anche il pesce non manca mai, ma quanti visitatori sanno che abbiamo alcune aree dell'Isola che invece conservano delle fortissime tradizioni di pesca non nel mare ma nelle lagune? Per lunghi secoli i pirati hanno saccheggiato le nostre coste, così gli stessi pescatori hanno sviluppato delle raffinate tecniche di pesca che, sfruttando il movimento delle maree, consentono in tutta sicurezza di pescare il pesce di mare...negli stagni! Ma questo ve lo possono spiegare bene i pescatori delle

Peschiere di Muravera e Feraxi, che con grande orgoglio ci indicano anche la sottile differenza tra muggini e altri cefali, sapendo che quelli qui pescati sono tra i più prelibati dell'isola! Qui vengono allevate delle ottime cozze, garantite dalla presenza di acqua di mare di classe A, ossia la più pulita: noi qui le mangiamo anche crude! I campeggi di Muravera e alcuni di Costa Rei organizzano le visite guidate e le cene tipiche a base di frutti di mare e pesci locali [tra cui **Camping 4 Mori** e il **Villaggio Piscina Rei**]. A Muravera, tra l'altro assaggiate gli agrumi! Pensate che in questo territorio fanno così tanto la parte da leone, che in aprile si festeggia la **Sagra degli Agrumi**: una delle feste tradizionali più importanti della Sardegna, dove le "traccas" (carri trainati da buoi) addobbate con agrumi, sfilano rappresentando scorci della vita tradizionale.

Viaggiando nei periodi autunnali, si possono gustare i fichi d'india. Solo dai primi di settembre questi frutti diventano maturi e gustosi. Non facciamoci ingannare dal colore, c'è anche un tipo verde giallino "birdi groga" dalla consistenza più "croccante" ma altrettanto saporito e ricco di vitamina C come i suoi fratelli arancioni e rossicci. Piuttosto, sapete che la tecnica di raccolta tradizionale noi la facciamo con "sa cannuga" (la canna)? Purtroppo non sempre riusciamo a fermare l'incauto turista (per lo più straniero, ammettiamolo!) che curioso afferra e morde di gusto il frutto con la buccia e le malefiche spinette! In Sardegna quasi sempre i frutti si possono raccogliere liberamente dai lunghi filari che delimitano i



Nuraghe arrubiu

campi, ma è sempre bene chiedere ai proprietari, perché oltre che essere un gustoso frutto per noi, viene usato anche come alimento per gli animali! [Il **Campeggio Capo Ferrato** a Costa Rei, insieme ai percorsi gastronomici, organizza la "festa del fico d'india" insegnando anche la tradizionale tecnica della raccolta].

L'acqua del mare in autunno è ancora calda, e si può fare il bagno tranquillamente sino a ottobre inoltrato. Un modo speciale per conoscere il mare lo offrono Villasimius e il **parco geomarino di Capo Carbonara**. Qui si trova uno dei più importanti porticcioli turistici della Provincia, da cui partono i pescatori che fanno "pescaturismo". Portando con varie tappe i visitatori sino

all'Isola dei Cavoli, dove facilmente con maschera e boccaglio si può vedere la statua della Madonna del Naufrago, fanno di più: tirano le reti e pescano! Un modo divertente di assistere alla pesca, soprattutto se poi tutto il pescato finisce a tavola in un pranzo luculliano! [Il **Campeggio Spiaggia del Riso** a Villasimius vicinissimo alla Marina è uno dei campeggi di riferimento]

Patrizia Fanni (per i campeggi della Provincia di Cagliari)

Foto gentilmente concesse dalla Provincia di Cagliari

Gli itinerari, insieme ai calendari degli eventi organizzati dai campeggi e del territorio, si possono visionare sul sito www.sardegnapleinair.it richiedendo anche il catalogo, oppure rivolgendosi nello specifico ad ogni campeggio.

I campeggi della Provincia di Cagliari

Camping Cala d'Ostia - S. Margherita di Pula (CA)

Tel. +39 070.921470 - www.campingcaladostia.com info@campingcaladostia.com

Camping Capo Ferrato - Loc. Costa Rei - Via delle Ginestre - Muravera (CA)

Tel. +39 070.991012 rec. inv. Tel. +39 070.885653

www.campingcapoferrato.it - info@campingcapoferrato.it

Camping Flumendosa - S.S. 195 Km 33,800 - S. Margherita Pula (CA)

Tel. +39 070.9208364 www.campingflumendosa.it - info@campingflumendosa.it

Camping Le Dune - Loc. Piscina Rei - Costa Rei - Muravera (CA)

Tel. +39 070.9919057 - www.campingledune.it - info@campingledune.it

Camping Pini e Mare - Loc. Capitana - Is Mortorius - Quartu S. Elena (CA)

Tel. +39 070.803103 - www.piniemare.com - info@piniemare.com

Camping Porto Corallo - Loc. Porto Corallo - Villaputzu (CA)

Tel. +39 070.997017 - www.portocorallocamping.it portocorallocamping@tiscalinet.it

Camping Portu Tramatzu - Teulada (CA) - Loc. Portu Tramatzu

Tel. +39 070.9283027 - www.portu-tramatzu.com camping@portu-tramatzu.com

Camping Spiaggia del Riso - Loc. Campulongu - Villasimius (CA)

Tel. +39 070.791052 - www.villaggiospiaggiadelriso.it - campriso@tiscali.it

Camping Tiliguerta - Loc. Capo Ferrato - Muravera (CA)

Rec. Est. Tel. +39 070 991437-8; Rec. inv tel. +39 338 2499814

www.tiliguerta.com info@tiliguerta.com

Camping Torre Chia - Domus de Maria (CA) - Loc. Chia

Tel. +39 070.9230054 - www.campeggiotorrechia.it - torre.chia@tiscali.it

Camping Torre Salinas - Loc. Torre Salinas - Muravera (CA)

Tel. +39 070.999032 - www.villaggio-torre-salinas.com info@camping-torre-salinas.de

Residence Club Camping 4 Mori - Loc. Is Perdigonis - ex S.S. 125 km 58 - Muravera (CA)

Tel. +39 070.999110 - www.4mori.it - info@4mori.it

Village Resort Limone Beach - Loc. Cala Sinzias - Castiadas (CA)

Tel. +39 070 995006 www.limonebeach.it limone@limonebeach.com

Villaggio Turistico Piscina Rei - Loc. Costa Rei - Castiadas - (CA)

Tel. +39 070991089 www.piscinarei.it - info@piscinarei.it



La Sicilia liberata da Garibaldi rivista in chiave turistica



Sbarco a Marsala

Ripercorrere esattamente l'itinerario garibaldino non è facile, se non altro perchè non ci sono traghetti che approdano a Marsala. Chi volesse seguire passo a passo le avventure dei 1000 può comunque trovare valide alternative di percorso

Testi a cura della redazione

Nel clima festoso innescato dalle celebrazioni per i 150 anni dell'unità d'Italia, può risultare divertente, oltre che istruttivo, ripercorrere l'itinerario garibaldino in Sicilia. I ricordi dell'epica impresa sono certamente meritevoli di un viaggio finalizzato a unire l'utile al dilettevole. E' chiaro che l'esatto rifacimento dell'iter seguito da Napoleone è pressochè impossibile, a cominciare dalla prima parte: la partenza via mare da Quarto e l'arrivo a Marsala. Oggi, nella migliore delle ipotesi, un camperista può imbarcarsi con il proprio mezzo su un tragheto in partenza da Genova e sbarcare a Palermo.

A questo punto, si possano valutare diverse alternative. Le principali sono due: o effettuare un immediato trasferimento a Marsala e da lì seguire passo a passo la strada tracciata dai "Mille", o toccare nell'ordine che si preferisce le varie località che conservano tracce del passaggio delle camicie rosse. In ogni caso, la scelta effettuata consentirà di fare interessanti scoperte e di archiviare il viaggio tra i ricordi indelebili.

Marsala è uno dei principali centri della Sicilia per il patrimonio storico monumentale, paesaggistico e per la sua vivacità economica e culturale. Fondata dai Fenici, sopravvissuta alla distruzione di Mozia con il nome di Lilibeo, Marsala ha vissuto intensamente i periodi Punico, Romano, Arabo e Normanno delle cui dominazioni permangono importanti vestigia. Sul finire del '700 ad opera di alcuni intraprendenti uomini d'affari inglesi, nasce l'industria del Vino Marsala; pregiato vino liquoroso, il Marsala è uno dei pilastri dell'economia cittadina prevalentemente basata sull'agricoltura. La storia di Marsala si intreccia alla storia dell'Unità d'Italia per lo sbarco nel 1860 di Garibaldi e dei Mille.

A Marsala quindi non si è turisti per caso, ma per apprezzare il recuperato centro storico, l'insula archeologica di Capo Boeo, l'antro della Sibilla, la Nave Ponica, il Museo Civico, la Laguna dello Stagnone, l'isola di Mozia, il Giovinetto in Tunica, la Via del Sale con le saline ed i mulini a vento e quella del Vino con i Bagli ed i vigneti rigogliosi, le numerose contrade periferiche, 10 km di spiagge (bandiera blu), gli eventi del folklore come la processione del Giovedì Santo e della cultura come il Marsala Jazz Doc Festival. ►



Marsala - Laguna dello Stagnone



Salemi - L'Antica Matrice



Calatafimi - Il Pianto Romano

tempo lo ridussero ad un imponente rudere. In parte recuperato, con un progetto d'intervento dell'architetto portoghese Alvaro Siza, suscitano ora particolare attrazione i resti dell'antica "Matrice" antistanti alla piazza Alicia sulla quale si affaccia anche il castello. Nel corso del convegno internazionale denominato Piazze d'Europa, piazze per l'Europa la piazza Alicia è stata inclusa tra i 60 buoni esempi di realizzazione, progettazione e riqualificazione urbanistica al mondo.

Calatafimi - La città è sorta nel XII secolo in età araba (Kalat-al-Fimi) attorno al castello di Eufemio, roccaforte bizantina. Nel secolo XIV consolida il suo ruolo strategico quando gli Aragonesi riedificano il castello e cingono di mura l'abitato. La città è legata alla battaglia contro i Borbonici vinta da Garibaldi durante l'avanzata dei Mille verso la capitale (15 maggio 1860), che fu decisiva per l'impresa in Sicilia.

Tra i monumenti ricordiamo la Chiesa Madre del sec. XII, dove nell'abside è presente una grande ancòna marmorea di B. Berrettaro. È possibile ammirare sulla rupe i resti del Castello medioevale, mentre sulla sommità del colle, a circa 3 km, si erge il Pianto Romano, monumento-ossario dedicato ai caduti garibaldini della battaglia omonima. Famosa è la "festa del SS. Crocifisso" che si svolge ogni cinque anni (1-3 maggio) con un imponente processione a cui partecipano tutte le diverse corporazio-

► **Salemi** – Situata nel cuore della Valle del Belice, è una città arabo-medievale, di importante rilievo urbanistico, e sorge in posizione equidistante rispetto ai maggiori centri del territorio. Ubicata tra le colline coltivate a vigneti ed uliveti si raccoglie intorno al castello dal cui terrazzo merlato della torre circolare è possibile scorgere un vastissimo panorama sulla Sicilia occidentale fino al mare. Il centro storico è caratterizzato da uno schema di impianto arabeggiante, con vicoli ciechi molto articolati, che portano a cortili sempre più segregati e scale particolarmente ripide su strapiombi. A seguito del sisma del 1968, l'abitato nella zona centrale, sebbene non fu del tutto disgregato, rimase per diversi anni abbandonato in virtù dei pochi interventi di restauro e di una scelta che hanno preferito decentrare i nuovi abitati in altri quartieri. La struttura, tuttavia, mantenne la monumentale ortogonalità del complesso costituito dal Collegio dei Gesuiti e da un denso corollario di dimo-

re patrizie e di numerose chiese (oltre 20).

In posizione elevata e strategicamente dominante sorge il Castello, eretto o quantomeno rimaneggiato da Federico II di Svevia nel XIII secolo, sulla base di un'antica fortezza greco-romana poi utilizzata dagli arabi e dai normanni, a pianta trapezoidale con tre torri, due quadrangolari e una a pianta circolare. Sul sito dove sorgeva l'antica chiesa madre medievale dedicata alla Madonna degli Angeli e verosimilmente insistente su una moschea e su un tempio di Venere, nel 1615 ebbe inizio la costruzione del Duomo, su progetto dell'architetto palermitano Mariano Smeriglio e completato nel 1761, almeno per quanto riguarda il corpo longitudinale, giacché proprio da questa data hanno inizio i lavori di ampliamento della vecchia abside. Il terremoto del 1968 non provocò che il crollo di parte di una navata laterale, l'incuria delle autorità civili ed ecclesiastiche del

ni, una delle quali è quella dei Massari che si distingue grazie alla particolare decorazione di "pane" del carro.

A pochi chilometri da Calatafimi, accolta da morbide colline, Segesta offre al mondo intero due splendide opere: il Tempio e il Teatro. Il Tempio dorico-siculo si erge su un piccolo colle dal quale domina la circostante vallata. Edificato fuori dalla cinta muraria della città nell'ultimo trentennio del V secolo a.C. è arrivato fino a noi, avendo vinto la sua battaglia col tempo, perfettamente intatto ma incompleto. Dall'estremità orientale del Monte Barbaro si mostra sulla valle segestana il Teatro greco. La sua costruzione risale alla seconda metà del II secolo a.C., e fu rimaneggiato dai romani in epoca successiva. È sicuramente una perla architettonica, scavata nella roccia, con circa venti gradinate divise in sette cunei, dotata probabilmente di un passaggio sotterraneo dal quale gli attori sbucavano sulla scena sorprendendo gli spettatori.

Milazzo – Qui l'uomo da sempre ha amato gli elementi e li ha temuti in un doveroso rispetto... basti citare il rito della "Mattanza" dei tonni, che avveniva nel periodo dell'inizio dell'estate, quando i tonni accorrevano in massa per deporre le uova alla Baia del Tono e del Capo. Una lingua di terra emersa che si estende nel mar Tirreno per circa sette chilometri verso le Isole Eolie.

Il Castello di Milazzo, monumento Nazionale, con una superficie di oltre 7 ettari di cui 12.070 coperti da fabbricati sventa sul paesaggio della Città del Capo alla sommità dell'antico "Borgo". Le prime e rudimentali fortificazioni sono databili alla seconda età della pietra: neolitico (4000 a.C. circa). Più tardi con i primi colonizzatori greci (VIII –VII sec a.C.) questo modesto agglomerato prese corpo e si accrebbe di ruolo e di importanza, essendosi costituita l'Acropoli o "città fortificata". Ma si deve arrivare al periodo romano-bizantino per avere il successivo "castrum".

Le necropoli di Mylai (Antichi Cimiteri storici di Milazzo) sono 2, la Necropoli Meridionale o "urbana" della Milazzo Greca, appunto Mylai che l'ing. Domenico Ryolo, negli anni 50-54 ha portato alla luce e la Necropoli Orientale, che si sviluppò nella Piana, di età romana... ma lungi da noi disquisizioni erudite, con fare da ignoranti ci siamo recati, come turisti per caso, all'Antiquarium per capirci qualcosa, perché l'ignoranza è principio di sapienza ed a Milazzo, tutti sono eruditi.

Le isole Eolie – Sono sette e sono schie-

rate lungo due archi: Vulcano e Lipari si trovano più a Sud, e le altre sono alcune a Ovest (Salina, Filicudi, Alicudi) e altre a Est (Panarea e Stromboli). Sono tutte di origine vulcanica e si trovano a circa 2000 metri sul livello del fondo marino, tutte presentano coni con crateri evidenti tranne Panarea e i suoi scogli che probabilmente sono la parte emergente, modificata dall'erosione marina eolica, in un unico rilievo vulcanico quasi del tutto sommerso;

Messina venne fondata dai Greci (coloni Calcidesi provenienti da Messini del Peloponneso) intorno al 756 a.C., con il nome di Zancle, (dal greco $\Sigma\varphi\acute{\alpha}\lambda\lambda\acute{\epsilon}\varsigma$, Falce, dalla penisola di San Raineri somigliante a una falce che forma il suo porto naturale). I Romani la conquistarono nel 264 a.C. e dopo la caduta dell'Impero romano fu prima in possesso dei Bizantini e quindi degli Arabi. Nel 1060 venne conquistata dai Normanni.

Sotto i domini svevo angioino aragonesi, Messina raggiunse grande prosperità, divenendo capitale del Regno di Sicilia assieme a Palermo (il Regno di Sicilia comprese per lunghi periodi anche tutta l'Italia meridionale) e, grazie al suo porto, uno tra i primissimi centri commerciali e tra le più grandi, fiorenti ed importanti città del mar Mediterraneo. Fu, per lunghi secoli, la città siciliana più ricca, seconda nel Mezzogiorno d'Italia solo a Napoli.

Nel 1674 si ribellò alla Spagna e ne subì successivamente la repressione. Fu toccata da un grave terremoto nel 1783. Entrò a far parte del Regno d'Italia dopo la spedizione dei Mille garibaldina del 1860. Nel 1908 subì le distruzioni di un altro terribile terremoto e ancora dei bombardamenti della seconda guerra mondiale. Una pagina significativa dell'amicizia fra la città ed il popolo russo è legata al tragico: il terremoto del 1908. I primi soccorritori giunti a Messina furono proprio i marinai della flotta



Castello di Milazzo



Isole Eolie



Porto di Messina

► imperiale russa, che si trovava nel porto di Augusta per delle esercitazioni.

Nel corso dei secoli vari eventi distruttivi, sia ad opera umana che naturali, hanno devastato la città, che oggi presenta un aspetto moderno, frutto soprattutto delle ultime ricostruzioni dopo il terremoto del 1908 ed i bombardamenti dal 1940 al 1943. Molte delle opere d'arte e degli edifici realizzati nei secoli sono andati perduti, ma la città conserva ancora esempi monumentali di assoluta rilevanza.

Importante e storica sede universitaria, fondata nel 1548, Messina è una città con un'economia basata sui servizi, i commerci, il turismo e una rilevante attività industriale nella cantieristica navale da diporto.

I Mille: lo sbarco a Marsala e la conquista della Sicilia

A concepire il progetto di una spedizione nell'isola furono inizialmente due siciliani esuli in Piemonte, Rosolino Pilo e Francesco Crispi. Nell'aprile del 1860 Pilo accorse nell'isola già percorsa da fremiti insurrezionali, mentre Crispi convinse Garibaldi ad assumere la guida dell'iniziativa. Alla decisione di costituire un corpo di volontari accorsero più di mille persone. Sarà Garibaldi stesso a parlare di "Mille" ma questo numero, che passerà alla storia, non fu mai verificato: nessuno sa di preciso quante fossero le camicie rosse a bordo delle due navi che salparono quel 5 maggio da Quarto, la Piemonte e la Lombardo. Forse 1150 uomini, sicuramente una sola donna, la moglie di Crispi, Rosalia Montmasson.

Il re del Piemonte e della Sardegna, Vittorio Emanuele II, e il primo ministro Cavour rifiutarono di sostenere la spedizione, ma in realtà la controllarono e la finanziarono con armi ed equipaggiamenti. Già nei primi giorni di maggio, al largo degli scogli di Quarto, 6 km da Genova, ormeggiavano le navi per la spedizione dei Mille. Garibaldi salì al comando del piroscafo Piemonte, Nino Bixio alla guida del Lombardo. Il 5 maggio, si parte rotta a sud.

Le navi si dirigono verso la Sicilia ma senza sapere ancora in quale parte dell'isola sbarcare. I siciliani a bordo erano 45. Novecento e più i lombardi, veneti, liguri e toscani. Professionisti e intellettuali in gran parte (avvocati, medici, farmacisti, artisti, ingegneri), il resto operai e artigiani e un gran numero di Cacciatori delle Alpi, reduci dalle recenti battaglie vittoriose della Seconda Guerra d'Indipendenza.

Per procurarsi nuove armi la mattina del 7 maggio le navi approdano a Talamone (che dopo l'annessione della Toscana era territorio del Regno di Sardegna). Dalla vicina Orbetello, Garibaldi si fece dare armi, polvere da sparo e viveri. La spedizione era raffazzonata: i patrioti soffrirono fame e sete e molti di loro viaggiarono in piedi, perché non c'era nemmeno posto per sedere. Nel mare siciliano incrociavano sei navi da guerra borboniche pronte a respingere la spedizione, ma Garibaldi le beffò, seguendo una rotta più esterna, verso Occidente.

All'alba dell'11 maggio i due vapori passarono fra le isole di Favignana e Marittimo. Grazie alle informazioni ricevute da un pescatore locale sull'assenza, in quelle acque, della marina borbonica che si era spostata a sud-est in direzione di Sciacca, virarono verso il porto di Marsala. Qui le navi garibaldine approdarono aiutate dalla presenza di navi inglesi che impedirono ai borbonici, giunti nel frattempo, di aprire il fuoco contro i garibaldini.

Tre giorni dopo, il 14 maggio, a Salemi Garibaldi incontra una popolazione entusiasta e dichiara di assumere la dittatura democratica della Sicilia in nome di re Vittorio Emanuele II. Nel frattempo il generale borbonico Francesco Landi lo aspettava appena fuori la città con 2800 uomini, 4 cannoni e reparti di cavalleria per fermare gli invasori. I Mille, affiancati dai "picciotti" (gli insorti siciliani) ebbero un primo scontro nella battaglia di Calatafimi, il 15 maggio. In un primo momento, sembrava che le forze garibaldine fossero destinate alla sconfitta, tanto che Nino Bixio suggerì a Garibaldi la ritirata. Il generale, pare, rispose con le celebri parole riportate da Giuseppe Cesare Abba: "Qui o si fa l'Italia o si muore". I morti erano numerosi da una parte e dall'altra, ma le truppe borboniche si ritirarono, inaspettatamente, verso Calatafimi. Garibaldi disse: "La vittoria di Calatafimi fu d'un risultato immenso per l'effetto morale, incoraggiando le popolazioni e demoralizzando l'esercito nemico".

Da quel momento il destino dell'Italia è segnato. I garibaldini, aiutati dall'insurrezione popolare di Palermo, riuscirono a conquistare anche questa città. Siamo al 30 maggio del 1860 e i volontari al seguito di Garibaldi sfondarono facilmente le deboli difese nemiche, grazie al fatto che le truppe borboniche, attestate alle porte di Palermo, furono colte di sorpresa. Seguirono scontri cruenti, in cui furono feriti uomini valorosi come Benedetto Cairoli e Nino Bixio. Ma alla fine i garibaldini presero il comando della zona e rimasero lì, per riorganizzarsi, per circa due mesi. Fu in questo periodo che venne costituito l'embrione di quello che verrà chiamato l'esercito meridionale.



Palermo

Il 20 luglio fu poi la volta della battaglia di Milazzo e poi della conquista di Messina. Vinta la resistenza della piazzaforte di Milazzo, Garibaldi, ma soprattutto il suo luogotenente Nino Bixio, si resero protagonisti di un episodio che appannò, almeno in parte, i meriti fino a quel momento accumulati dall'impresa: la strage di Bronte (vedi il riquadro). Possiamo dire che alla fine di luglio Garibaldi aveva campo libero verso il continente e iniziò, infatti, a preparare il passaggio verso la Calabria.

L'eccidio di Bronte

Fra le sommosse scoppiate in Sicilia nel '60, un posto particolare spetta a quella di Bronte, nata per richiedere l'applicazione del decreto del 2 giugno (che stabiliva la fine dei latifondi) e, conseguentemente, per rivendicare le terre demaniali del Comune da più parti usurpate. La situazione della cittadina etnea era, però, più complessa di quella di tanti altri centri siciliani, nei quali l'autorità costituita avrebbe potuto con non troppa difficoltà applicare i decreti dittatoriali e dividere le terre del demanio tra i contadini. Infatti, i detentori di terre demaniali, i quali ovviamente contestavano ogni richiamo alla legalità, si opponevano alla revisione dei confini e dei titoli di proprietà dei terreni usurpati. Tra questi figuravano anche gli eredi inglesi di Orazio Nelson, il famoso ammiraglio inglese vincitore della battaglia navale di Trafalgar contro una flotta franco-spagnola, ora Nelson-Bridport, accaniti difensori dei loro privilegi. La famiglia Nelson aveva ricevuto dai Borboni, con un atto pubblico, il feudo di Bronte, donato da Ferdinando III a Orazio Nelson per ringraziarlo dell'aiuto prestatogli durante l'insurrezione napoletana del 1799. Il feudo, però, era stato formato in parte con la requisizione, illegale e contestata, di territori demaniali brontesi, fra cui i boschi del Comune. Ciò, in un paese come Bronte, che soffriva di un endemico stato di "fame di terra" per le continue usurpazioni subite nel corso dei secoli, e nel quale era presente un proletariato rurale particolarmente esasperato dalla mancanza di terre comuni, da sfruttare gratuitamente per i bisogni primari di sopravvivenza, era stato causa di ricorrenti sommosse. E lo fu anche in questa circostanza.

Inspiegabilmente, nonostante che il decreto fosse stato promulgato da Garibaldi, Nino Bixio si schierò dalla parte dei proprietari terrieri e scatenò una durissima repressione che si concluse con una strage di contadini rei di reclamare il riconoscimento di un loro sacrosanto diritto.

Il nome arabo di **Palermo** era AZIZ (La Splendida), pensate che era San Tommaso "il moro", moro di pelle e di nascita, il patrono della città prima ancora del trionfo delle sante protettrici donne e di Santa Rosalia, la Santuzza. Città aperta, città multiculturale, città marinara ma che guarda verso i monti che la circondano. E' quasi impossibile consigliare o pianificare degli itinerari palermitani ed è anche un vero peccato, vorrebbe dire mettere ordine e andare contro quella incredibile confusione, contro lo spirito di Palermo, che trascina con se odori, sapori, colori, emozioni indescrivibili. L'ideale (e in questo Palermo è molto simile a Venezia, entrambe perle del Mediterraneo, entrambe meticce, entrambe ponti verso l'Oriente) è andare a zonzo, affidarsi al caso, salire, scendere, ritornare al punto di partenza, perdersi nei vicoli, addentrarsi nei cortili, sfuggire ai luoghi più malfamati, riposarsi sul bordo di una fontana, immergersi nel verde dei parchi cittadini, questa è "la morte sua..." anche se per Palermo non è proprio l'espressione più adatta...!

La sua storia millenaria le ha regalato un notevole patrimonio artistico ed architettonico che spazia dai resti di mura puniche per giungere a ville liberty, passando da residenze in stile arabo-normanno, chiese barocche e teatri neoclassici. Per ragioni culturali, artistiche ed economiche è stata tra le maggiori città del Mediterraneo ed oggi è fra le principali mete turistiche della regione e del Sud Italia e tra le maggiori mete crocieristiche del bacino mediterraneo.

Già capitale nel 1816, e poi seconda città per importanza, dopo Napoli, nel Regno delle due Sicilie, prima del 1861, Palermo (e un po' tutta la Sicilia) subì un declino economico con la nascita del Regno d'Italia..

Il maggior numero di monumenti della città è dislocato all'interno del centro storico; altri sono distribuiti in tutto il territorio palermitano: ville storiche, torri d'avvistamento, tonnare, graffiti rupestri o semplicemente antiche chiese o palazzi nobiliari. Il centro storico di Palermo, insieme all'itinerario arabo-normanno di Monreale e Cefalù, è stato candidato dall'Unesco per l'inserimento nella lista dei patrimoni mondiali dell'umanità; vari edifici, tuttavia, sono già riconosciuti e tutelati come monumenti nazionali. ■



Il Castello di Bardi: una affascinante mini-città fortificata



Fortezza di Bardi

L'Emilia-Romagna è una Regione che molto ha da offrire al camperista: qui splendide dimore patrizie e castelli aprono i loro portoni ricchi di storia e ancora oggi capaci di trasmettere mille suggestioni, così come la Natura - quella che trionfa nel suo vero senso - regala paesaggi dolci, languidi, ma sempre indimenticabili...

Testo e foto: Salvatore Braccialarghe

Come punto di partenza di questa proposta assumiamo - per praticità - quello del parcheggio della splendida

Castell'Arquato: da qui, svoltando sulla sinistra in direzione di Lugagnano Val d'Arda, prende avvio l'ascesa che ci condurrà dapprima al valico di Pellizzone e poi, ridiscendendo lungo i crinali montuosi, fino a Bardi.

In un paesaggio sempre più verde raggiungiamo rapidamente il lago artificiale di Mignano, dove una possente diga chiude una strettoia naturale, creando un invaso prezioso per l'intera valle. Dalla strada litoranea si possono cogliere significative inquadrature...

Proseguiamo sulla SP 21 fino a superare il centro abitato di Morfasso, dopo aver percorso circa 24 Km.: la strada si restringe un po', incuneandosi tra una vegetazione sempre più... invasiva!

Il traffico non è mai particolarmente intenso (a parte quello dei cicloturisti e dei motociclisti) e così potremo salire senza problemi, gustandoci un po' - anche noi autisti! - il panorama.

Dopo circa dodici chilometri da Morfasso troviamo il bivio che ci conduce al valico e poi a Bardi, che raggiungeremo, da qui, in una quindicina di chilometri.

Viaggiando con l'ausilio del car navigator abbiamo potuto notare come le indicazioni offerte in questo tratto spesso siano orientate su strade impercorribili dai nostri mezzi...

Quando saremo ormai giunti nei pressi del centro abitato, all'improvviso ecco profilarsi, su una base rocciosa che forma una sorta di piedistallo naturale, l'inconfondibile sagoma della fortezza.

Per quanto concerne il parcheggio, in attesa che venga approntata l'area attrezzata per i nostri veicoli (le ultime informazioni la danno in fase di progettazione...), potremo servirci - anche per la sosta notturna - di quello che sorge ai piedi del centro abitato, vicino ai campi sportivi, utilizzato anche dai bus turistici (Coordinate G.P.S.: N. 44.63358°, E. 9.73258°).

Da qui, in pochi minuti di passeggiata, saremo nel centro del piccolo borgo: la nostra prima sosta, anche perché la incontreremo lungo il percorso verso la Fortezza, sarà riservata alla visita della Parrocchiale (dalle ore 7,30 alle ore 18,30).

Essa è realizzata in uno stile "contemporaneo", per il quale a nostro giudizio non meriterebbe la citazione: invece la sua eccezionalità è data dal fatto di ►



Lago di Mignano

► conservare al suo interno, in fondo alla navata di destra, un'importante opera di Francesco Mazzola, meglio conosciuto come Parmigianino. Si tratta dello "Sposalizio di Santa Caterina con i Santi Giovanni Battista ed Evangelista", opera dipinta nel corso del 1521 e, quindi, la prima nota di quest'Autore che tanta importanza avrà

poi nella storia artistica del nostro Paese. La "Pala" si ammira, oltre che per i suoi tratti pieni di forza comunicativa, anche per quella luce dolce e penetrante che domina l'intero affresco... Prima di salire verso la Fortezza vi consigliamo di "perdervi" un po' tra le viuzze e le case sparse che si snodano alla

sua base, soprattutto tra quelle del rione di San Francesco (vi è anche una chiesa in pietra, ormai sconsacrata): da qui potrete ammirare scorci inconsueti sulla struttura che, vista solo dall'interno, non rende giustizia alla sua complessità architettonica.

Inoltre si potrà apprezzare come sia stata utilizzata la base di diaspro rosso, solido materiale naturale, per "innestarvi" sopra l'immane costruzione, curandone perfettamente l'allineamento architettonico.

Così, con grande abilità, si è riusciti a fondere in una sola opera elementi tanto diversi...

Entrando all'interno del maniero, dopo la breve ma ripida salita, ci ritroveremo dentro a quella che potremmo definire come una "mini-città fortificata", dove sono presenti diversi palazzi e slarghi, oltre all'ampia Piazza d'Armi, sulla quale si affacciano le varie costruzioni.

Il Castello dei Landi (questa è l'esatta denominazione) nasce, probabilmente già nel X secolo, come una primitiva struttura fortificata: poi essa venne rimaneggiata e rafforzata in più riprese, tanto che già nel XVII secolo essa veniva giudicata come la più possente di tutta l'Europa...

Oggi il suo fascino resta ancora intatto, aggirandosi lungo i camminamenti e visitando i diversi ambienti, sia quelli di natura residenziale, che quelli di genere militare (tra quest'ultime si segnala anche la "prigione del boia").

Di grande impatto sono le cosiddette "Sale dei Principi", che costituivano la residenza degli stessi Landi: qui si potranno ammirare, tra le altre testimonianze d'epoca, gli splendidi soffitti "a cassettoni", finemente lavorati e risalenti al XIV e XV secolo.

Ridiscendendo verso l'ingresso troveremo il Museo della Civiltà Valligiana dove sono ospitate, in ambientazioni d'epoca, gli attrezzi e i "ferri" una volta indispensabili per la quotidianità della vita campestre, sia familiare che lavorativa...

Nel caso si fosse fatta ora di pranzo (o di cena) a Bardi non mancano di certo le occasioni... utili!

Noi abbiamo optato per il menù del ristorante "Bue Rosso" (Piazza Martiri d'Ungheria 10, tel. 0525 72260, aperto tutto l'anno con chiusura nella giornata del lunedì), dove abbiamo potuto gustare alcuni piatti tipici bardigiani.

Se arrivaste qui nella tarda primavera provate a chiedere qualche piatto a base del fungo pruugnolo: se il periodo fosse quello giusto (questo micete ha una vita assai breve, che raramente può

superare i 30 giorni) potrete assaggiare piatti pregiati della cucina di montagna di queste valli. Con il prugnolo, oltre ai primi, vengono realizzate anche frittate: in ogni preparazione si esalterà il suo tipico sapore, delicato e inconfondibile, assai diverso da quello di molti altri funghi....

Per chi non "vuole rischiare" la cucina prepara numerose altre portate tipiche, ad iniziare dagli ottimi primi ripieni alle erbe.

Tra i secondi una citazione la merita la tagliata: qui è la bontà della carne - e l'abilità nella cottura - a fare la differenza....

Come già detto nella presentazione dell'itinerario, da Bardi ridiscendiamo verso Fornovo lungo la Valle del Ceno (dal nome del fiume che ci accompagna con il suo scorrere nel fondovalle): questa strada appare decisamente più agevole rispetto a quella dell'andata, e potrà essere meglio utilizzata da tutti gli amici che troveranno più comodo raggiungere Bardi, direttamente dall'autostrada Parma-La Spezia.

Il percorso continua a snodarsi attraversando un paesaggio contrassegnato da un'ampia distesa verde, interrotta solo dalle piccole contrade oggi scarsamente abitate.

Il panorama continuerà così fino a quando giungiamo nei pressi di Varano de' Melegari, dove rimarremo senza parole davanti all'impressionante maniero....

Per la sosta potremo utilizzare i due parcheggi che si trovano il primo sotto il Castello e l'altro a poche decine di metri: non sono particolarmente grandi, ma la visita non richiederà troppo tempo....

La struttura difensiva - era questa la "prima linea" che doveva contrastare tutte le truppe che da qui avrebbero poi puntato su Bardi - era stata studiata proprio per sfruttare al meglio le caratteristiche orografiche della zona, inglobando nella sua stessa struttura il vallo naturale e lo sperone di roccia che si trovavano sul corso del fiume Ceno.

Il poderoso mastio, edificato in posizione strategica e con le mura a strapiombo, era in realtà una parte separata del Castello, con il quale comunicava - per ovi motivi di sicurezza - solo tramite un ponte levatoio....

Purtroppo non molto ci è stato tramandato su quella che è stata la storia di questo maniero: si ritiene che esso possa risalire, come epoca, all'inizio del IX secolo, in linea con quello che fu lo sviluppo delle strutture di difesa in que-

ste valli. Il castello solo recentemente - nel corso del 2000 - è stato acquistato dal Comune di Varano: negli anni successivi sono stati avviati i primi interventi di manutenzione, che mirano a riportare, in un congruo periodo di tempo, la struttura al suo originario aspetto.

La visita risulterà piuttosto veloce, non essendovi all'interno alcun ambiente

arredato; il percorso sarà oltremodo interessante se si volesse comprendere "dal vivo" quali fossero - in quelle epoche dominate da continue scorribande - le tematiche relative alla sicurezza. Nulla meglio di questi camminamenti, di questi torrioni e di queste pietre possono raccontarci frammenti di quelle esistenze ormai tanto lontane nel



Piazza d'Armi



Fortezza di Bardi



Interni decorati

► tempo...

Mentre percorriamo i pochi chilometri che ormai ci separano da Fornovo e dal suo casello, facciamo in tempo a notare ancora una bella area attrezzata per il pic-nic, sulla destra della carreggiata (Coordinate G.P.S.: N. 44.68555°, E. 10.02506°).

E poi ci attende l'autostrada...

Come arrivare

Per raggiungere Bardi in camper si possono scegliere due diverse strade: partendo da Castell'Arquato la si raggiunge in poco più di 50 chilometri, sulla SP4 dapprima e sulla SP359 poi, attraversando un ambiente montano di grande impatto, su una strada che presenta un andamento alquanto tortuoso, soprattutto dopo essere transitati dal Passo di Pellizzone (mt. 1029 s.l.m.); è comunque bene precisare come non vi sia alcun problema per tutti i camper fino ai 10 metri di lunghezza.

L'altra strada è quella - più scorrevole - che sale direttamente da Fornovo: noi - giusto per rendervi un servizio puntuale - siamo prima saliti da Castell'Arquato per poi ridiscendere su Fornovo di Taro, sulla SP 28, descrivendo un ampio semicerchio.

L'itinerario così concepito comporta una percorrenza totale di circa 90 Km.

Fortezza di Bardi

La Fortezza è visitabile nel periodo compreso tra il 1° marzo e il 30 novembre con i seguenti orari:

nei mesi di aprile, maggio e ottobre: giorni feriali dalle ore 14,00 alle ore 18,00; giorni festivi dalle ore 10,00 alle ore 18,00, con l'ora legale la chiusura è prorogata alle ore 19,00.

Nei mesi di giugno e settembre: giorni feriali dalle ore 14,00 alle ore 19,00; giorni festivi dalle ore 10,00 alle ore 19,00.

Nei mesi di luglio e agosto: tutti i giorni dalle ore 10,00 alle ore 19,00.

Nei mesi di marzo e di novembre: sabato dalle ore 14,00 alle ore 17,00; giorni festivi dalle ore 10,00 alle ore 17,00.

L'ingresso è a pagamento.

Previa prenotazione è comunque possibile visitare il castello in ogni momento. Per ulteriori informazioni contattare i numeri telefonici 0525 71626, 349 4101448.

Sito internet: www.diasprorosso.com - e-mail: info@diasprorosso.com



Sala interna



Fortezza di Bardi

LA GUIDA GIUSTA

Se avete in progetto di visitare questa splendida Regione a bordo del vostro camper allora la scelta che s'impone è la specifica Guida realizzata dalle Edizioni Vivicamper, di cui pubblichiamo qui a lato l'immagine della bella copertina.

Nelle 240 pagine del volume troverete descritti - con la solita ricchezza di particolari assai utili per noi camperisti (dalle aree dove fermarsi tranquillamente in sosta libera anche per la notte alle fontane...) - splendidi itinerari, tra i più belli che, in camper, possiate visitare!

Le magnifiche fotografie che accompagnano ogni percorso ci fanno già entrare in quello che, senza ombra di dubbio, possiamo già definire come un gran bel viaggio...

Tutti i Lettori che volessero ricevere il volume dell'Emilia-Romagna potranno ordinarlo direttamente sul nostro sito (www.turismoitinerante.com): la Guida costa 20 Euro e le spese di spedizione, con Plico Raccomandato, ammontano a 4,50 Euro. La ricezione avviene in circa 6 giorni lavorativi. Il pagamento avverrà solo dopo la ricezione del volume, o tramite un bonifico Internet utilizzando il codice Iban riportato sulla lettera di accompagnamento oppure utilizzando il bollettino di c/c postale già compilato che troverete allegato.

Nel caso ordinaste contemporaneamente un altro volume tra gli altri 14 disponibili le spese di spedizione vi verranno omaggiate!



Innamorati di me



Dalla vetta delle torri lo sguardo abbraccia il paesaggio che corre a tuffarsi nel blu del mare. Una dolce brezza porta la voce di una terra romantica, dove natura e storia dipingono i colori accesi della passione. Il cuore batte.

È San Marino, **Patrimonio Mondiale dell'UNESCO**.

Vieni ad innamorarti.

1° Aprile
**CERIMONIA DI INVESTITURA
DEI CAPITANI REGGENTI**

13 Maggio
MILLE MIGLIA

21-22 Maggio
**FLOREA. MOSTRA MERCATO DI
PIANTE ED ESSENZE RARE**



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



**SAN MARINO: CENTRO STORICO
E MONTE TITANO**

iscritto sulla Lista del Patrimonio Mondiale nel 2008



Repubblica di
SanMarino

www.visitsanmarino.com



Grotte di Frasassi: uno spettacolo della natura



Scoperte 40 anni fa, le Grotte di Frasassi si estendono per 30 chilometri, sono incontaminate e ben conservate anche grazie alla temperatura fissa di 15°. Aperte tutto l'anno ai circa 300.000 visitatori, offrono da marzo due straordinari percorsi speleologici. Legate al territorio, ricco di beni naturali, artistici, culturali e gastronomici, le Grotte ospitano anche un gustosissimo "Progetto Verdicchio"

Testo e foto: Riccardo Rolfini

In settembre, quarant'anni fa, il vento di una corrente d'aria rivelò al Gruppo speleologico del Cai marchigiano, la galleria che avrebbe portato alla scoperta e all'apertura al pubblico di uno dei complessi carsici più importanti d'Europa, le "Grotte di Frasassi". A 40 anni di distanza, quella che divenne subito la "Grotta Grande del Vento" richiama trecentomila visitatori annui e, dal 2010, i più avventurosi e preparati, accompagnati da guide specializzate, hanno a disposizione due percorsi speleologici di diverso grado di difficoltà, tra cunicoli, strettoie, scivoli e arrampicate.

Come sulle piste da sci, il percorso "Azzurro" è adatto a tutti gli avventurosi e dura due ore e mezzo (costo euro 35) e si affronta dopo la prima parte del tragitto turistico base. Quando, invece, il percorso si fa "Rosso", si passa attraverso cunicoli bassi, a volta con la sensazione di fare da "supposta", si usano corde e appigli artificiali, aiutati da guide esperte ed equipaggiati con le attrezzature fornite dal Consorzio Frasassi, e si resta nelle viscere della terra per circa 4 ore (euro 45, il biglietto comprende anche le attrezzature). Il biglietto normale singolo, compreso il bus navetta esterno, è di euro 15.

Lo spettacolo e le emozioni del percorso ipogeo definito "il più bello del mondo" sono indimenticabili, anche grazie alla rinnovata illuminazione, che esalta, nelle forme e nei colori, le concrezioni, stalattiti intarsiate, e gigantesche stalagmiti alte anche venti metri, laghetti cristallizzati o di acqua solfurea, dove da mezzo milione di anni la vita si è evoluta in maniera indipendente dall'esterno. Qui, goccia a goccia, senza tempo, l'acqua ha plasmato per l'uomo architetture fantastiche, di infinito splendore. Qui, in un'ora e mezza e su un percorso normale di un chilometro e mezzo, avendo a disposizione binocoli e strutture tecnologiche ultramoderne, si ammirano l'imponente "Abisso Ancona", una cattedrale gotica cesellata dall'arte della natura, cortine a drappo che discendono dalle pareti, volte maestose.

L'Abisso è la grotta più ampia di tutta Europa, tanto da poter contenere l'intero Duomo di Milano. I pilastri sono i "Giganti", un gruppo di stalagmiti alte venti metri, che si costeggiano fino alla bianchissima colata del "Niagara". Fiancheggiato il laghetto cristallizzato, si raggiunge la Sala Duecento, i metri ►



► della sua lunghezza, dove, nel "Castello delle Streghe", due stalattiti si sono trasformate in dromedario ed altre concrezioni aspettano da millenni la vostra interpretazione, per diventare "Spada di Damocle", o castello fatato, canne d'organo o Gran Canyon, Pozzo Falconara o Grotta del carbone.

Lo stupore continua nelle Sale dell'Orsa, dell'Infinito, dei "Capelli d'angelo", della Finlandia, e del Trono, fino alla fantasmagorica "Sala delle candeline", dove numerose stalagmiti sembrano piccole candele sospese su un limpido specchio d'acqua.

La visita-spettacolo continua all'esterno, alla scoperta, sulla strada a nord, della Grotta del Santuario che, sulla sua bocca, ospita due strutture create dall'uomo tanti secoli fa: il "Tempio del Valadier", elegante tempietto neoclassico a pianta ottagonale, realizzato dall'artista su commissione di Papa Leone XII, nato nel vicino Castello di Genga proprio 250 anni fa, e il Santuario di Santa Maria infra Saxa, suggestivo eremo del decimo secolo scavato in parte nella viva roccia, accanto all'opera valadierana.

Gli appassionati di speleologia sanno che dalla Grotta del Santuario si scende, e in circa tre ore con attrezzatura adeguata, si attraversa all'interno il monte Ginguno per raggiungere la Grotta del Mezzogiorno, di fronte al Castello di Pierosara, suggestivo borgo



medievale sopra l'abitato di San Vittore, da dove si gode un vastissimo e fascinoso panorama.

Da Pierosara, con un semplice sentiero all'aperto, in circa mezz'ora ma con equipaggiamento da trekking, si raggiunge il suggestivo "Foro dell'Occhialone", un vero e proprio buco naturale da un lato all'altro della montagna, proprio sopra le Grotte. Più a nord, fuori dalla Gola, si raggiunge Genga, mini-borgo medievale racchiuso fra possenti mura di un antico

castello millenario. Con il biglietto delle Grotte si può accedere al Museo del territorio in cui ammirare opere pittoriche di Antonio da Fabriano e una Pietà di scuola canoviana, proveniente dal Tempietto Valadier.

Qui, le sorprese non finiscono mai. Ed eccoci a San Vittore delle Chiuse, ben nota anche ai Templari, che qui fondarono nel nono secolo l'Abbazia in puro stile romanico a pianta centrale a croce greca, con cinque absidi e un massiccio campanile. La eccezionale struttura ►



Verdicchio più buono se Fresco di Grotta

Il progetto si chiama "Fresco di Grotta" e offre l'opportunità di abbinare alla visita delle Grotte di Frasassi la conoscenza del "Verdicchio" nel suo stesso "terroir". Una proposta innovativa concepita per accomunare i trecentomila visitatori annui alla realtà di un territorio ricco di prodotti dal gusto antico e dal sapore aggiornato alle nostre esigenze. L'ultima edizione di "Fresco di Grotta" è stata inaugurata a Genga con un'originale cerimonia incentrata sul recupero, da parte degli speleologi, di 13 etichette di Verdicchio collocate, l'anno precedente, "a riposare" in un anfratto ubicato all'interno della monumentale "Grotta del Vento". Una commissione di tecnici le ha degustate in un inconsueto confronto con i medesimi vini custoditi in maniera tradizionale, cioè in cantina.

Il verdetto è stato chiarissimo: l'esclusivo microclima delle Grotte, caratterizzato dalla temperatura di 14 gradi e dall'umidità (95%) costanti durante tutto l'anno, nonché dal profondo silenzio e d'assoluta assenza di luce, ha favorito il "rallentamento" del processo di maturazione del vino, e, quindi, la longevità dello stesso, che si è evoluto sia dal punto di vista organolettico sia coloristico. "E' la dimostrazione- ha detto Alberto Mazzoni, direttore dell' Istituto

marchigiano tutela vini- che questo vitigno, ovunque lo mettiamo, riesce a darci delle grandi risposte. Per cui questo primo esperimento sarà seguito da altri, in corso nelle stesse Grotte, ove riposano altre bottiglie, che saranno gradualmente riportate alla luce, ogni anno, per altri 4 anni".

Il "Progetto fresco di Grotta", promosso dalla Provincia di Ancona, è stato realizzato lungo la galleria d'accesso alle Grotte ed ha reso omaggio al prodotto vitivinicolo principe dell'area jesina, sua maestà il Verdicchio, riconosciuto Doc dal 1969. A MONTECAROTTO, l'omonima azienda ha sede in uno dei più bei castelli della Vallesina- valle del fiume Esino, che scende da Frasassi- e possiede altri due Centri, a Camerano ed a Acquaviva Picena. Il Verdicchio, oltre che nella tipologia bianca tradizionale, è da quest'anno Doc Passito Tordiruta, premiato a Londra, e, ricco di bollicine, è imbottigliato come "Madreperla", spumante metodo classico lanciato sul mercato nel 2010. Infine, nelle altre due zone già citate, viene prodotto Il Rosso Conero doc e riserva, il Rosso Piceno doc e superiore, il Falerio dei Colli Ascolani doc, l'Esino doc bianco e rosso, ed altre tipologie.



► assume così un aspetto originale e una forte aura mistica, accentuata dallo splendido scenario naturale dei monti della Gola di Frasassi che la circondano. Accanto alla chiesetta si possono sfruttare i benefici delle Terme che utilizzano l'acqua sulfurea che sgorga all'ingresso delle Grotte di Frasassi. Cure inalatorie e fango-terapiche sono a disposizione dei visitatori di questo luogo che, infine, offre anche il Museo speleo paleontologico con preziosi reperti dell'età del bronzo, rinvenuti nella zona, ed un'assoluta rarità mondiale: un Ittiosaurus, trasformato in enorme fossile, risalente a 150 milioni di anni fa, trovato nelle vicinanze e ben conservato nella sua interezza: L'ingresso è gratuito per i visitatori delle Grotte.

Siamo nel Parco regionale naturale della Rossa e di Frasassi", la più grande area protetta della regione, con un'estensione di oltre 9.000 ettari. Situato nell'entroterra montano della provincia di Ancona, è il "cuore verde" della Comunità montana Esino-Frasassi. Il Parco, fra i comuni di Arcevia, Fabriano, Genga e Serra S. Quirico, comprende un territorio abitato fin dalla Preistoria. Ha accolto la civiltà picena, gallica, poi romana, il tutto testimoniato dai reperti conservati nei musei di Cingoli, Arcevia, Matelica,

Sassoferrato, e dalle relative Aree archeologiche. Genga, inserita dal Touring Club nell'elenco delle località italiane certificate con la "Bandiera arancione", è definito "borgo eccellente dell'entroterra". Circondato da fitti boschi sulla cima di un colle nell'alta

valle dello'Esino, Genga è racchiuso tra le mura medievali del castello e ospita oggi, a palazzo Fiumi Sermattei, il museo "Arte, storia, territorio", cui abbiamo già accennato. ■

Informazioni utili

Come arrivare

Il Parco regionale della Gola della Rossa e di Frasassi, comune di GENGA, in provincia di Ancona, si raggiunge in auto imboccando la superstrada SS76 dal casello di Ancona Nord dell'A14, in direzione Sassoferrato-Roma (circa 25 minuti). Comodo anche il treno, con la linea Ancona-Roma e discesa alla stazione di Genga-San Vittore Terme, poi navetta per le Grotte.

Aree di sosta

A Genga stazione, presso la nuova biglietteria, parcheggio promiscuo auto, bus e camper. Nei pressi, parco giochi, supermercato, servizi.

A Jesi: via Zannoni, a ridosso del centro storico, gratuito e tranquillo.

A Fabriano, via Mocia vicino al Museo della carta, a pagamento nei feriali.

Novità

Le Grotte saranno visitabili anche di notte, nel periodo di Ferragosto, dal 6 al 21/8/11. Durante l'anno scolastico, infine, Progetti didattici riservati da Legambiente alle scuole italiane.

Info:

Consorzio Frasassi, Genga (AN), tel. 0732 97211, email: grotte@frasassi.com

Parco regionale Gola di Frasassi: 0731 86122, www.parcogolarossa.it

Terme di San Vittore: 0732 90012

Cantina di Montecarotto: 0731 89245; terre cortes@moncaro.it; www.moncaro.com

Perchè pagare di più?

Camping Cheque

Camping Cheque una tariffa unica a 15 € a notte - 1 piazzola più 2 persone - in 603 campeggi di alta qualità - ben 64 campeggi in Italia!!!



Camping Cheque è un voucher prepagato che vi dà diritto ad una tariffa agevolata di € 15,00 per notte in campeggi dislocati in 29 paesi in Italia e in Europa, esclusa l'altissima stagione.

Un camping cheque comprende:
una piazzola per 2 persone + camper + elettricità + cane.
Acquistate ora i vostri camping cheques cartacei o ricaricate la vostra silver card



Acquistate la Guida 2011 a soli € 6,00 con silver card inclusa (+ € 5,00 per le spese di spedizione) per essere sempre aggiornati sui nuovi campeggi del circuito!

www.campingcheque.it

Rivenditore per l'Italia:

LARUS VIAGGI: Piazzetta Ugo Bassi 32 - 44022 Comacchio FE - 0533-313144 - 348-9632997 - roberta@larus.it



HOLIDAY CHEQUE

CASE MOBILI IN TUTTA EUROPA DA € 30,00 X NOTTE

una formula vincente e molto semplice che vi garantisce riduzioni sull'affitto di **case mobili** o **chalet** grand confort in 138 campeggi di alta qualità in Europa, una flessibilità unica con un soggiorno minimo di 2 notti in bassa e media stagione! (Tariffe molto competitive nei mesi di luglio e agosto prenotando per almeno 1 settimana)

Una tariffa preferenziale ed esclusiva:

Da 30 a 50 € per notte in casa mobile da 1 a 6 persone esclusi i mesi di luglio e agosto, Holiday Cheque vi permette di **risparmiare fino al 60%** sulle tariffe pubbliche del campeggio.

Per maggiori informazioni visita il sito:

www.holiday-cheque.it

Rivenditore per l'Italia:

LARUS VIAGGI: Piazzetta Ugo Bassi 32 - 44022 Comacchio FE - 0533-313144 - 348-9632997 - roberta@larus.it



CAMARGUE

Un mondo fuori dal tempo, dove regnano il cavallo e il toro

Un parco nazionale tra i quattro più grandi d'Europa dove il rapporto tra l'uomo e l'ambiente segue ritmi tradizionali

Un parco nazionale di 86 300 ettari, che comprende il vasto delta del Rodano, tra i quattro più grandi d'Europa: un ambiente fuori dal tempo, dove ancora regnano gli animali e il rapporto tra l'uomo e l'ambiente segue ritmi tradizionali. Nel parco sono state contate circa 340 specie di uccelli, tra cui i fenicotteri rosa, tantissimi pesci, e soprattutto le grandi mandrie degli animali che caratterizzano il territorio: tori e cavalli.

I tori della Camargue vivono ancor oggi in stato di semilibertà, in grandi mandrie di cui gli uomini a cavallo, veri e propri centauri, si occupano limitando al minimo il contatto. I gardians non intervengono nell'accoppiamento, né nell'allevamento, che avvengono secondo i ritmi naturali, ma solo per la vaccinazione e l'identificazione con marchiatura a fuoco. Quest'ultimo momento, in particolare, è una grande festa in cui gli appassionati sono invitati a dare il loro contributo, vivendo per qualche giorno

come in un film western.

Come in un western, del resto, la Camargue è una terra dove gardians e cavalli vivono in stretta simbiosi. Il cavallo della Camargue, razza riconosciuta di struttura piccola e rustica, vive ancora in grandi mandrie allo stato brado, marchiato a fuoco all'età di un anno e catturato per l'addestramento solo al compimento del terzo anno, un'operazione molto delicata, che richiede grande pazienza da parte del gardian.

Il gardian, del resto, è il vero padrone del luogo. E' il rappresentante di un mestiere antico, ancor oggi riunito nell'antica Confraternita del Gardiens, istituita nel 1512, che dal 1818 celebra ogni anno la sua festa ad Arles, il 1 aprile. Durante la festa si rivivono i giochi tradizionali, i gardiens si affrontano a cavallo e vestono il "costume" tradizionale, come è stato codificato nel 1909 dal Marchese de Baroncelli, personaggio di origine fiorentina che si è distinto nella riscoperta delle tradizioni regionali:

pantaloni di pelle, camicia colorata, cravatta, giacca di velluto nero, grande cappello.

Un soggiorno in Camargue non è completo senza dedicare una giornata alla scoperta dalla tauromachia locale, decisamente meno cruenta di quella spagnola. La manifestazione più importante è la corsa camarguesa, o corsa della coccarda, in cui i toreri ("raseteurs") cercano di prendere la coccarda e le ghiande posizionate tra le corna di un toro. Prima della corsa si svolge l'abrivado: i tori sono condotti nell'arena seguendo un percorso obbligato mentre i giovani del villaggio cercano di farli scappare dal cerchio gestito dai gardiens; un'altra tipologia di abrivado (più spesso effettuata alla fine della corsa) è il bandido, in cui un toro alla volta segue il percorso.

Per chi vuole invece vivere l'avventura e lo sport in prima persona, niente di meglio che vivere la Camargue con passeggiate a cavallo o in bicicletta, in 4x4 o esplorando in kayak gli angoli più remoti del delta del Rodano (www.kayak.camargue.fr) ■



Il turista più vicino alla natura è senza dubbio il campeggiatore e il camperista. E per vivere all'aria aperta, a diretto contatto con la natura, il posto più bello è la Carinzia, il land più meridionale d'Austria al confine con l'Italia. Qui dove il sole, la pulizia, i laghi e i monti creano un ambiente ideale per il plen air, vi attendono 110 campeggi perfettamente curati. Cosa aspettate? Prenotate subito la vostra voglia di natura!



Gratis il catalogo dei campeggi!

Per ulteriori informazioni e per ricevere gratis il catalogo rivolgersi a:

Tel.: +43(0)463/3000
(si parla italiano)
Fax: +43(0)4274/52100-50
E-Mail: info@kaernten.at



KITZBÜHEL

Estate attiva tra sport, escursioni e glamour

La nota località tirolese, anche d'estate, è la meta lifestyle per vacanze che coniugano sport, natura, benessere.

Le dolci montagne che circondano la cittadina, fanno da sfondo a un paesaggio autentico, che preannuncia piacevoli passeggiate ed escursioni tra le malghe o le vette più alte

A Kitzbühel e dintorni, con i paesi di villeggiatura di Reith, Aurach e Jochberg le possibilità di fare sport sono svariate e oltre a soddisfare tutti i gusti e tutte le esigenze di una vacanza attiva, ci sono eventi culturali, shopping, wellness e l'inimitabile lifestyle a fare da cornice e a intrattenere.

Camminare all'insegna dello sport e del relax

Per chi ama divertirsi facendo del sano movimento nella natura, addentrandosi nel cuore delle montagne, a Kitzbühel e dintorni, ci sono infinite possibilità di camminare. Grazie agli oltre 1.000 km di sentieri, tutti perfettamente curati e ben segnalati, ognuno può trovare la propria escursione ideale. La rete di sentieri tra le vette dell'Hahnenkamm, Kitzbüheler Horn, Gaisberg e Resterhöhe è davvero intensa e rappresenta una varietà di possibilità per scoprire le vette più suggestive. Kitzbühel Tourismus propone durante tutta l'estate, escursioni organizzate alle quali è possibile partecipare gratuitamente. Dal lunedì al venerdì, le esperte guide Engelbert e Madeleine, accompagnano gli entusiasti cammina-

tori alla scoperta degli itinerari più belli, informandoli su quanto è importante sapere e facendoli divertire con curiosi aneddoti sulla regione.

La Gamsstadt (città dei camosci) quest'anno offre agli esploratori nuovi percorsi, con escursioni a tema nella pittoresca natura. Gli itinerari del nuovo "Kitzbüheler Rundwanderweg" - un percorso ad anello in quota, o i numerosi sentieri suddivisi per categoria, attraversano le zone più belle della regione e arrivano a diretto contatto della vera vita contadina del Tirolo.

L'escursione che porta a vedere l'alba, costituisce per romantici e mattinieri, un'esperienza molto particolare. Con partenza alle 4 del mattino si prende la cabinovia che conduce fino al Kitzbüheler Horn dove dalla cima della vetta si gode di un panorama mozzafiato a 360 gradi. Dopo le emozioni dell'alba, si fa un pieno di energia per ritrovare le forze con una ricca e vigorosa "colazione del contadino" per poi insieme alle guide Engelbert e Madeleine, intraprendere una facile escursione che passa nel "Giardino di fiori alpini" del Kitzbüheler Horn dove si possono osservare più di 300 tipi di piante.

Escursioni tra le baite: un'esperienza per un autentico relax

E' un vero antidoto contro lo stress, un percorso di alcuni giorni per rilassarsi nella quiete delle alpi di Kitzbühel, attraverso sane escursioni tra le baite. Kitzbühel Tourismus organizza questi percorsi occupandosi di tutto: i pernottamenti nelle baite, il vitto necessario e fornendo cartine e informazioni. Per 4 giorni interi si cammina dalla mattina alla sera, passando di baita in baita e assaporando il piacere del relax fatto di autentici momenti nelle originali e silenziose baite immerse nella natura. Qui il benessere della quiete e del silenzio è un toccasana, che si aggiunge agli effetti rigeneranti dei boschi e della loro vegetazione. Termina con il rientro a Kitzbühel dove continuare a rilassarsi per il resto della vacanza, in una delle splendide piacevoli strutture ricettive della località.

Maggiori informazioni: www.kitzbuehel.com. E per pianificare al meglio le proprie escursioni c'è il nuovo portale internet dedicato. Sul sito <http://touren.kitzbuehel.com> si possono organizzare in modo perfetto gli itinerari e scoprire tutto quello che c'è da sapere su lunghezza, metri di altezza e possibilità di sosta. ■



bluesun camp paklenica
Starigrad—Paklenica / Croatia

... dove il mare bagna le montagne ...

- a soli 10 km dall'autostrada-direttamente su una spiaggia di ghiaia
- Supermercato, mercato
- Ristoranti, Pizzeria&Grill, enoteca dalmata
- Parco Nazionale di Paklenica—a 1 km
- Centro Benessere, Piscina e fitness
- Sport (tennis, beach volley, calcio, pallamano, ping-pong, minigolf, bocce, animazione)
- Escursioni al Parco Nazionale di Paklenica (alpinismo, trekking, arrampicate, ciclismo) cascate di Krka, isole Kornati, laghi di Plitvice, fiume Zrmanja
- Sulle tracce di Winnetou—gli splendidi luoghi nei quali sono stati girati i film di Karl May, Safari fotografici in jeep nei Monti Velebit



bluesun
HOTELS & RESORTS
BOL' VIBELA • STARIGRAD PAKLENICA • TUCIPI
www.bluesunhotels.com

Hotel Alan d.d.
Dr. Franje Tudmana 14
HR - 23244 Starigrad Paklenica

Tel. + 385 23 20 90 50
Fax + 385 23 20 90 73
alan@bluesunhotels.com
camping.paklenica@bluesunhotels.com



VALLI DI COMACCHIO

Viaggio fra storia e cultura

La storia moderna dell'Italia Unita nacque proprio in queste zone, a Magnavacca, che oggi è, non a caso, Porto Garibaldi, capitale della pesca e del turismo ferrarese. Un itinerario alla scoperta di alcuni luoghi garibaldini delle Valli di Comacchio

Testo di Riccardo Rolfini

Giuseppe Garibaldi arriva a Magnavacca la mattina del 3 agosto 1849 dopo un lungo e faticoso cammino iniziato un mese prima a Roma, dove la Repubblica era appena caduta. Il Generale, partito dalla città papale con 4.000 volontari, è rimasto con soli 200 uomini, fra cui la moglie Anita, morente e in avanzato stato di gravidanza, il leggendario Ciceruacchio, il sacerdote Ugo Bassi che sarà fucilato dagli austriaci 5 giorni dopo a Bologna, e i patrioti comacchiesi Raimondo Bonnet e Basilio Bellotti, che salveranno l'eroe dei due mondi dopo un vero e proprio "trafugamento" attraverso le paludi comacchiesi e l'Appennino fino al mar Tirreno, a Portovenere nello stato piemontese, dove Garibaldi sarà, prima, portato in trionfo e, poco dopo, arrestato dal governo piemontese soverchiato dalle pressioni internazionali.

La storia moderna dell'Italia Unita nacque proprio qui, a Magnavacca, che oggi è, non a caso, Porto Garibaldi, capitale della pesca e del turismo ferrarese. Qui, un gruppetto di disperati e un paio di abitanti del luogo, diedero vita all'epo-

pea dell'Eroe dei due mondi che, senza di loro, sarebbe sicuramente finito nelle mani austriache. I nemici sarebbero stati ben più felici di fucilare lui piuttosto che il povero predicatore centese Ugo Bassi, arrestato a Comacchio dove si era rifugiato. Ma senza Garibaldi, sarebbe stata tutta un'altra storia.

Garibaldi fu salvato dai patrioti locali ma soprattutto dalla natura dei luoghi. Duecento anni fa, le Valli di Comacchio erano inaccessibili, non c'erano strade, e pochi e malsicuri erano i sentieri, tanto che gli stessi austriaci si fermarono davanti agli ininterrotti acquitrini, trappole naturali e canali frequentati solo da qualche barcaio o dalle spie lanciate alla ricerca del rivoluzionario più "wanted" del mondo di allora. Oggi, il Delta ferrarese fa invidia alla tanto celebrata Camargue francese. Porto Garibaldi e quel poco che resta delle Valli di Comacchio sono abitati in ogni anfratto: C'è una spettacolare strada comunale sull'Argine Agosta che porta i turisti da Comacchio ad Anita di Argenta e a S. Alberto di Ravenna, lungo la quale volano aironi, folaghe, cormorani e anatre

dai mille colori. La meta è Anita, il borgo che ha preso il nome dall'infelice moglie dell'Eroe dei due mondi, alla quale è dedicato un cippo in territorio ravennate, e sulla cui morte si scatenano ancora indagini e interrogativi. Ad Anita, oggi, c'è un accogliente agriturismo con invito alla pesca.

Lasciamo qui Garibaldi, a difendere la memoria della sua Anita Anna Maria Ribeiro da Silva, brasiliana che gli diede tre figli e lo seguì in tutto il mondo, e proseguiamo nell'itinerario proposto da Franco Casoni e dal management dell'hotel Plaza del Lido degli Estensi, per offrire il "Mare d'inverno e di primavera" a chi sceglie una vacanza nella storia, nell'arte, nella natura e nei servizi, dalle visite alle cantine alle degustazioni di anguilla e pesci di valle e di mare, escursioni a cavallo, in bicicletta, batana e motonave. Per chi fosse interessato l'imbarcazione "Cristiana" parte da Goro e percorre il Po fino a Mesola o scende a Gorino, Canneviè e Valle Bertuzzi" fino ai Lidi e a Comacchio. Partenze su prenotazione nel sito: www.motonavecristiana.com.

L'iniziativa partita con il "Mare d'inverno" e di primavera, prevede dall' 8 al 10 aprile, appuntamenti "Aspettando la Pasqua", dal 6 all'8 maggio "Aspettando l'Estate" e dal 19 al 22 dello stesso mese "Relax-vacanza" (hotel Plaza, Lido degli Estensi, tel. 0533 327236, e nel sito: tommasoto@tommasoto.com).

Comacchio è una fascinosa città di canali, ponti e Trepponti, musei, chiese e santuari. Ha anche un progetto garibaldino, nell'ambito del nuovo Museo della nave romana, e tanti ristoranti e osterie di qualità e sapori. Per gli amanti dell'arte, due obiettivi, in particolare. A nord, sulla statale Romea in comune di Codigoro, la millenaria Abbazia di Pomposa, a sud la Casa-Museo di Remo Brindisi, al Lido di Spina. L'eccentrico artista, nato a Roma nel 1918 e morto il 25 luglio 1996 nella sua Casa Museo donata al Comune di Comacchio, ha avuto grane notorietà come pittore e collezionista di opere che hanno fatto la storia del nostro Novecento. E' una visita straordinaria, possibile nella stagione estiva, e tanto più affascinante considerando che l'edificio è contornato da un grande giardino con opere scultoree all'aperto, e si affaccia sulla spiaggia dell'ultimo Lido ferrarese. Info: assessorato al turismo, tel. 0533 318747

Documentazione: "Con Garibaldi e Anita in fuga per le Valli di Comacchio: il percorso tra paesaggio e storia", ed. La Fotometalgrafica Emiliana, Bologna, euro 8.



Pesca delle anguille



Capanno Garibaldi da Comacchio - Lido delle Nazioni



Gianni Ottaviani - L'abbraccio n° 2

Rubrica a cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



TERME DI MERANO

Il primo Festival della Salute

Fitness Center, reparto inalazioni, saune di ogni tipo

Per completare i benefici di camminate ed escursioni all'aria aperta, nulla di meglio di una sosta alle terme. Che sono sempre di più luoghi non solo curativi, ma luoghi dedicati al benessere completo della persona.

Per il primo anno a Merano si terrà il Festival della Salute Merano Vitae.

Dal 2 al 13 aprile un'intera settimana dedicata alla salute sarà un'occasione preziosa per conoscere alcune delle offerte delle Terme Merano per il benessere: il Fitness Center, il reparto inalazioni, il reparto saune.

Prima tappa al Fitness Center, l'area

dedicata a chi ama lo sport e a chi vuole mantenersi in forma nella sala attrezzi oppure seguendo i diversi corsi organizzati, tra cui anche quelli nelle piscine.

Colloquio preliminare con un istruttore di fitness, seguito da test cardiovascolare, di flessibilità e di forza muscolare per cominciare a conoscere le proprie risorse e capire la propria forma.

Ideale per gli sportivi che vogliono approfondire la conoscenza delle Terme Merano è il pacchetto "Sport" del Centro Spa & Vital. L'offerta comprende un bagno rivitalizzante con idromassaggio al ginepro per una benefica azione distensiva sui muscoli, una seduta in cabina a infrarossi, un massaggio agli oli aromatici con essenze altoatesine, per distendere il sistema neurovegetativo e l'ingresso nelle pisci-

ne di Terme Merano.

Per un controllo della salute, altra tappa d'obbligo è il reparto inalazioni: una "Giornata di prova per le inalazioni termali" porta alla scoperta della caratteristica peculiare dell'acqua termale delle Terme Merano, e offre un'inalazione al radon gratuita.

Infine le signore troveranno perfetta l'esperienza della sauna che ha un effetto rilassante sul corpo e sulla psiche e rafforza il sistema immunitario. Alle Terme Merano si possono sperimentare diversi tipi di sauna: una sauna finlandese, tre bagni di vapore di cui due all'interno e uno nel parco estivo, un sanarium, le inalazioni con acqua salina e una sauna finlandese nella casetta di legno all'aperto.

Terme Merano, www.termemerano.it, tel. 0473.252000.

Terme e fiori

Relax alle Terme di Merano e poi un'esperienza sensoriale indimenticabile tra mille varietà botaniche negli incantevoli Giardini tra i più belli d'Italia e prediletti da Sissi.

I Giardini di Castel Trauttmansdorff a Merano sono un anfiteatro naturale con oltre 80 ambienti botanici esotico-mediterranei. Questa spettacolare oasi botanica è una della più amate mete escursionistiche, visitata da 2 milioni di persone, già eletta Parco più bello d'Italia e sesto in Europa. Nel cuore dei Giardini troneggia il castello dove un tempo l'amata Imperatrice Elisabetta, detta Sissi, trascorrevano la stagione invernale. Con la riapertura di aprile dei Giardini ci si immerge nella splendida fioritura di anemoni e narcisi, tulipani e peonie, rododendri e giacinti, messi a dimora ad arte da esperti giardinieri, per regalare ai visitatori sempre nuovi scenari mozzafiato.

E quest'anno c'è una splendida novità: la grandiosa stazione interattiva "Il Regno sotterraneo delle piante", un



nuovissimo spazio, allestito nel parco, un emozionante percorso alla scoperta della vita segreta delle piante.

I visitatori vengono catapultati in un mondo fantastico, dove possono comprendere le fasi fondamentali della vita sotterranea delle piante, dell'acqua e della luce. ■

www.giardinidisissi.it

L'iniziativa "Giardini & Terme" è un biglietto che comprende l'ingresso alle Terme per tre ore con l'utilizzo delle piscine, l'ingresso ai Giardini Trauttmansdorff, con audio guida, un buono gastronomico del valore di 8 euro per il Bistrot Terme Merano o per il Ristorante Schlossgarten di Trauttmansdorff.

Area sosta: Camping Merano, Viale Piave 44, Tel. 0473 231249





MERANO

NUOVE ATTRAZIONI NEI GIARDINI DI SISSI

Riaprono a Merano - affascinante il suo centro storico dall'atmosfera asburgica - il **1° aprile** (e delizieranno i visitatori, non solo con la loro bellezza, **fino al 15 novembre**) i Giardini di Castel Trauttmansdorff, proclamati nel 2005 il Parco più bello d'Italia, tanto amati dalla principessa Sissi da essere conosciuti soprattutto con il suo nome.

L'apertura primaverile sarà come sempre un tripudio di colori e profumi con oltre 130.000 bulbi di anemoni, narcisi, tulipani, peonie, giacinti ... cui si uniranno gli allegri rossi dei rododendri: uno spettacolo veramente unico.

I Giardini sono articolati in 80 ambienti botanici con piante provenienti da ogni parte del mondo, 10 padiglioni artistici, numerose stazioni sensoriali e sono arricchiti da un ricco programma di eventi tematici molti dei quali faranno conoscere l'eccellente enogastronomia altoatesina e le splendide tipicità.

Tra le numerose novità del 2011 particolarmente intrigante (fonte di utili conoscenze per grandi e piccini) è il regno sotterraneo delle piante, uno spettacolare tunnel multimediale scavato nella roccia e lungo quasi 200 metri percorrendo il quale - nelle sei caverne in cui è articolato - si scoprono le fasi fondamentali della vita sotterranea delle piante. All'ingresso il visitatore è accolto da Cerbero e, solo dopo averlo superato, si può proseguire e conoscere in ognuna delle caverne una fase diversa: dall'accumulo e assunzione dell'acqua al ruolo della luce quale insostituibile fonte di vitalità.

Tra le altre novità del 10° anniversario dei giardini la pubblicazione di una Guida che oltre a facilitare la fruibilità del parco fornisce un interessante calendario delle fioriture nell'arco dell'anno e illustra tutti gli itinerari panoramici. (info: www.giardinidisissi.it)

APROZ

IL GIORNO DELLE REGINE

È l'8 maggio ad Aproz, ridente centro del Vallese, il giorno in cui - secondo l'antica tradizione comune a molte società contadine - le mucche regine dei vari greggi si misurano per stabilire la regina in assoluto.

Aproz si trova in Val d'Hérens, una delle più grandi valli laterali del Vallese grazie ai suoi 20 km di estensione, e la razza di queste litigiose mucche prende il nome dalla valle (o viceversa vista la loro grande popolarità in tutta la Confederazione?).

Le mucche Hérens sono animali possenti dal manto marrone-nero e la loro è una società matriarcale, quindi la lotta per la supremazia nel branco è totalmente femminile e avviene spontaneamente durante l'anno nei verdi pascoli di tutto il Vallese. Loro non lo sanno, ma disputano la fase eliminatoria di un torneo che troverà il suo epilogo nella sfida di Aproz cui annualmente assistono migliaia di spettatori provenienti non solo dal Vallese. La vincitrice diviene famosa in tutta la Svizzera.

Assistere alla 'sfida di Aproz' è un'esperienza unica e affascinante nel suo essere al di fuori del tempo, e fa riflettere sulla saggezza di una società - rimasta profondamente legata all'antica cultura agricola - che difende le sue identità e origini anche allevando per mostrarle con orgoglio ai concorsi di bellezza pecore e capre dal 'muso nero', antica razza autoctona della valle.

(info: www.vallese.ch)





TREVI

UNA PASQUA SLOW A TREVI

Se si vuol ritrovare il senso della vita ripudiando per qualche giorno i ritmi frenetici, nulla di meglio che onorare la S. Pasqua in modo diverso: a Trevi dove **dal 23 al 25 aprile** vi sarà la quarta edizione di Pic & Nic.

È un viaggio - legato ai paesaggi e alle tradizioni di questa antica e tipica cittadina umbra svettante al centro delle verdi-argentee distese di ulivi - che propone ritmi slow per apprezzare e conoscere meglio le eccellenze enogastronomiche e artistiche di cui il territorio è straordinariamente ricco.

I partecipanti potranno passeggiare (anche a cavallo) lungo il Sentiero degli ulivi - portando con sé il bastone e la sportina a quadrettoni bianchi e rossi (che se necessario diviene una tovaglia da picnic) fornita dall'organizzazione - in mezzo agli ulivi assaggiando, oltre allo splendido olio della dop Trevi, formaggi, carni e verdure alla brace, prodotti tutti rigorosamente locali e con l'insolito sapore della freschezza. Il centro storico e i dintorni potranno essere esplorati con i due percorsi Trekking urbano e Trekking naturalistico illustrati dalla passione delle guide locali.

Cuore delle iniziative di Pic & Nic sarà la Chiusa degli ulivi, splendido uliveto della seicentesca Villa Fabri nel cui Ninfeo si svolgeranno ad esempio tutti i momenti musicali.

Nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa Menù a km 0 saranno degustati piatti realizzati unicamente con i prodotti del territorio, acquistabili nel Mercatino del contadino che si svolge peraltro ogni quarta domenica del mese.

(info: www.picnicatrevis.it e www.trevisiturismo.it)

CERVIA

MAGICA CERVIA A MAGGIO

Un'immagine soprattutto rappresenta Cervia in maggio: quella delle note cromatiche e olfattive della 39ª edizione di Maggio in Fiore, la manifestazione che con Cervia Città Giardino trasforma la cittadina romagnola per qualche mese in una rassegna 'en plein air' di sculture, composizioni e figure geometriche che accompagnano il passante tra originali giardini e incredibili allestimenti.

Ma Cervia non è solo fiore, sempre in maggio si disputa la Transappenninica, la prestigiosa kermesse riservata ad auto storiche di lusso: saranno 40 i 'gioielli' tra europei ed extra europei che l'8 maggio sfileranno per le vie della città per iniziare la 26ª edizione della competizione che li riporterà a Cervia dopo aver percorso le strade più panoramiche del Centro Italia.

Uno spettacolo unico, e non solo per le macchine.

Il 14 maggio (durerà fino al 19 giugno) alzerà per la prima volta un metaforico sipario anche il Festival dei Bambini che si propone di offrire ai piccoli ospiti - i quali sono oggetto sia negli alberghi, sia nelle spiagge di particolari attenzioni - opportunità di gioco, crescita e socializzazione.

Sempre per i più piccoli il 7 e 8 maggio nello specchio acqueo antistante la costa si svolgerà la Spring cup, regata optimist riservata ai velisti sino a 10 anni.

Negli stessi giorni il tradizionale appuntamento con Farfalle & Co, mostra di insetti e animali esotici con laboratori didattici, mostre a tema e incontri con esperti.

Ma Cervia è nella patria del mangiar bene: ecco quindi che dal 12 maggio (fino al 15 settembre) tutti i giovedì sera nei ristoranti all'aperto di Borgomarina Vetrina di Romagna potranno essere degustati nella magica atmosfera dell'antico borgo dei pescatori i genuini piatti della tradizione.

(info: www.turismo.comunecervia.it, tel. 0544 993435)



Prossimi appuntamenti



VAL DI CHIANA

A TREQUANDA ... CHE S. PASQUA!

Senza tradire lo spirito religioso della festa, si può utilizzare il **fine settimana di Pasqua** per conoscere o riasaporare angoli della bella provincia italiana facendosi coinvolgere dalle particolari atmosfere e tradizioni che spesso caratterizzano le feste religiose.

In Val di Chiana nella Fattoria del Colle di Trequanda ad esempio Donatella Cinelli Colombini, donna del vino e produttrice di ottimi vini, organizza in quei giorni un eccezionale cocktail di storia, arte ed enogastronomia.

Nel delizioso borgo medievale di Farnetella (nel comune di Sinalunga) ad esempio si può respirare la suggestiva atmosfera dell'antica Processione del Venerdì Santo, mentre la S. Messa di Pasqua potrà essere ascoltata a Foiano della Chiana nella chiesa della S.S. Trinità assistendo all'antica cerimonia del 'Volo' con il Cristo risorto portato in volo nella Collegiata del paese. Alternativa il giorno successivo la S. Messa nell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore che comunque vale una visita. Senza dimenticare che nel centro storico del vicino paese di Buonconvento si svolge la 29ª fiera antiquaria 'Cose del Passato'.

Una splendida visione sulle Crete Senesi e sui 'calanchi' si ha dalla sommità della collina su cui sorge Chiusure - piccolo borgo medievale in comune di Asciano.- in cui in quei giorni si svolge la sagra del carciofo.

Non mancano i momenti gastronomici a cominciare dalle cene tradizionali come quella 'della veglia' nell'Osteria di Donatella, oppure con 'mani in pasta' lezioni dedicate alla preparazione della 'schiacciata', tipico dolce della campagna senese o dei 'pinci' un classico tra le paste fresche locali. Le visite alle aziende e alle Cantine della Cinelli Colombini, con la degustazione degli ottimi bianchi e rossi, non può non scandire le varie giornate e concludere con l'elegante e profumato 'Sanchimento bianco' una Pasqua diversa.

(Info: www.cinellicolombini.it, tel. 0577 662108)

MODENA

MODENA TERRA DI MOTORI

Dal 6 maggio al 12 giugno appuntamento a Modena per gli appassionati dei motori: nel centro della città torneranno a battere il cuore ferrarista e la passione per l'auto.

Torna infatti Modena, Terra di Motori, la bella manifestazione con cui il Comune e la Camera di Commercio vogliono ricordare persone ed eventi che non solo hanno fatto la storia dell'automobilismo italiano e mondiale, ma rappresentano anche un aspetto non marginale di quella del nostro Paese.

L'evento-mostra (nel Word Trade Center) è dedicato a una delle più belle figure dell'automobilismo: l'ing. Mauro Forghieri cui la Ferrari deve non pochi successi. Riconoscimento importante non solo alla genialità dell'uomo, ma a tutti quelli che contribuiscono al mito di una 'scuderia': nell'automobilismo il pilota è solo la punta di diamante di una 'squadra' fondamentale per vincere.

In mostra oltre al lavoro, alla ricerca e ai disegni di Forghieri e ai filmati di gare di 'formula 1' si potranno ammirare una decina di auto da lui progettate e realizzate.

Evento nell'evento sabato 14 maggio Modena sarà sede di una tappa della mitica Mille Miglia, ora intrigante competizione di auto storiche: saranno in 375 a sfilare, oltre a 150 Ferrari che da sole costituiscono un'attrazione unica.

Infine nella cornice di una città in cui raduni di auto e moto storiche occuperanno piazze e strade, domenica 15 nei viali del Parco della città, si svolgerà il Memorial Circuito Automobilistico, una gara di regolarità che farà rivivere gli anni d'oro dell'automobilismo.

Per informazioni: www.modenaterradimotori.com

Per informazioni sui pacchetti turistici "Weekend Modena Terra di Motori": Modenatur Tel. 059 220022





BOLZANO

LA FESTA DEI FIORI

Colori e profumi di primavera invadono il "salotto buono" di Bolzano: la centrale piazza Walther. **Sabato 30 aprile e domenica 1° maggio** è in programma una delle manifestazioni più tradizionali del capoluogo altoatesino: la "Festa dei Fiori". È l'occasione adatta per fare shopping di gerani, petunie, garofani, fucsie... con cui decorare i propri terrazzi e giardini. Inoltre non mancano le piantine di verdure: dall'insalata ai pomodori, passando per cipolle, peperoni, finocchi e basilico. Un evento molto atteso a Bolzano, quello della Festa dei Fiori, perché da qui in avanti tutte le case offriranno le tipiche "cascate" di colori dai balconi e dalle finestre. E non è certo un caso se la città di Bolzano vanta la presenza di venti giardinerie, una delle quali compie quest'anno i 125 anni di attività. L'edizione 2011 della Festa si caratterizza perché verrà fra l'altro creata una speciale aiuola in piazza Walther, dove verrà collocata una statua in legno scolpita da UNIKA (un gruppo di quaranta artisti della Val Gardena) e dedicata alla beatificazione di Papa Giovanni Paolo II, evento tanto atteso e che avverrà proprio il 1° maggio a Roma. Ricco il programma di eventi collaterali con concerti che coinvolgono tutte e quattro le bande musicali cittadine e un concorso floreale che premierà le più belle realizzazioni floreali sui balconi degli alberghi cittadini. In più rassegna gastronomica con piatti a tema nei ristoranti. Per maggiori informazioni www.bolzano-bozen.it

TOSCANA

IL FESTIVAL DEI PARADISI NATURALI

Saperi e sapori, sentieri di terra e vie di mare uniscono la comunità locale e i viaggiatori in un suggestivo cammino alla scoperta dell'anima più autentica della costa toscana e dell'Arcipelago. Si rinnova per il terzo anno l'appuntamento con il Tuscan Coast and Islands Walking Festival: **da aprile a giugno e da settembre a novembre 2011** sette comprensori naturali toscani si animeranno con passeggiate a tema, eventi e iniziative per la gioia degli appassionati delle vacanze fuori stagione, i quali avranno così l'occasione di esplorare percorsi storici, naturalistici, enogastronomici e archeologici immersi in paesaggi sospesi fra cielo, terra e mare. Quest'anno l'inaugurazione ufficiale, allietata dalla presenza di alcuni volti noti del mondo dello spettacolo, sarà nella selvaggia e naturale Isola di Capraia il 16 aprile. Da qui all'Elba passando per il Giglio, Giannutri, Pianosa, Gorgona e Montecristo, l'atmosfera delle isole nel pieno rigoglio della primavera e nei caldi colori dell'autunno farà battere forte il cuore dei visitatori alla ricerca di un'eco-esperienza "a passo d'uomo". Ben sette parchi naturali sveleranno le meraviglie di questo lembo paradisiaco: **dal 16 aprile all'8 maggio e dal 20 settembre al 10 ottobre** toccherà al Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, mentre **dal 14 maggio al 26 giugno e dal 15 ottobre al 13 novembre** sarà la volta del Parco Regionale delle Alpi Apuane. **Dal 3 settembre al 30 ottobre** nel Parco Regionale di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli. Settembre e ottobre regaleranno emozioni all'interno del Parco interprovinciale di Montioni, mentre il periodo fra metà maggio e metà giugno e fra metà settembre e metà ottobre metterà in evidenza l'incanto dei Parchi della Val di Cornia. I cangianti riflessi dell'autunno accompagneranno infine gli appuntamenti nel Parco Regionale della Maremma previsti per ottobre. Per informazioni: Tuscan Coast and Islands Walking Festival. Sito web: www.tuscanywalkingfestival.it



Prossimi appuntamenti



PARCO DEL DELTA DEL PO PRIMAVERA SLOW

Un importante appuntamento con la natura, i suoi luoghi straordinari carichi di suggestioni e la sua capacità unica di coinvolgere ed emozionare sarà rappresentato da Primavera Slow, undici week end, **dal 29 aprile al 5 giugno**, ricchi di escursioni, visite guidate, lezioni di birdwatching e fotografia, appuntamenti enogastronomici e culturali. La location prescelta è il Parco del Delta del Po in Emilia Romagna. Primavera Slow continuerà poi durante gli 11 fine settimana di aprile e maggio e coinvolgerà tutti i luoghi più suggestivi del Parco del Delta, proponendo una forma di turismo davvero "lenta", eco-sostenibile, quasi "in punta di piedi" per non alterare in alcun modo questo meraviglioso ambiente. A piedi, in barca, in bicicletta e a cavallo si potrà visitare il territorio del Delta ferrarese, da Ferrara a Mesola fino a Goro e Gorino, due antichi borghi di pescatori, poi ancora da Comacchio ad Argenta fino all'Oasi di Bando, con il suo Museo di storia naturale, le postazioni per praticare birdwatching e i suoi ponti sulle valli. Un altro appuntamento da non mancare partirà il **29 aprile** con "Comacchio: emozioni tra valli e mare" che avrà come protagonista la splendida cittadina e le sue valli ricchissime di ambienti incontaminati ed un patrimonio faunistico davvero unico. Da segnalare una grande novità di questa edizione di Primavera Slow 2011, l'evento "Navigare e pedalare è speciale" nei due fine settimana del **21 e 22 e 28 e 29 maggio**.

COLORNO (PARMA) NEL SEGNO DEL GIGLIO, GIARDINAGGIO DI QUALITÀ

Nel segno del Giglio è diventata maggiorenne e ribadisce il suo ruolo di mostra di riferimento europeo in un settore, quello delle mostre mercato di giardinaggio, sovraffollato e non sempre da iniziative di altissima qualità. Le date della manifestazione ospitata dal magnifico Parco della Reggia di Colorno, vicino a Parma, saranno quest'anno anticipate di una settimana: il **15, 16 e 17 aprile**. Confermato e ulteriormente rafforzato il legame tra la mostra parmense e "Les journées des plantes de Courson", manifestazione di punta in Europa. Quest'anno inoltre, in occasione del RHS Chelsea flower show (la mostra di fiori in assoluto più importante del mondo, organizzata al centro di Londra nell'elegante quartiere di Chelsea e inaugurata dal Principe Carlo) Elisa Migone e Isabella Gemignani, gran patronesse della manifestazione di Colorno, hanno stabilito nuovi rapporti con organizzatori e espositori d'oltremontana che sceglieranno Nel segno del Giglio per farsi conoscere dai cultori italiani.

RICCIONE UNA GARA D'AUTO D'EPOCA TRA RICCIONE E IL PO

Un week end di fiume, laguna e mare quello proposto da "Nebbie, Nebbiette, valline e vallette", una gara d'auto d'epoca organizzata dall'Adriatic Veteran Cars Club di Riccione, che partirà il **9 aprile**, alle ore 9.30, da viale Ceccarini, il salotto della perla verde, per fare tappa negli angoli più belli del Parco del Delta del Po.

Macchine d'epoca lanciate lungo l'Adriatica fino a Ravenna e Marina per poi entrare a Casalborgonetti e gustare i piatti tipici dell'agriturismo Augusta sulla Romea. In occasione del 150esimo anniversario dell'unità d'Italia, gli equipaggi visiteranno la casa museo dedicata ad Anita Garibaldi e, chi lo desidera, il museo delle valli di Sant'Alberto. Una full immersion nella natura, nella storia, nelle tradizioni gastronomiche e nel paesaggio giocato tra cordoni di sabbia, pineta, spiaggia e mare per poi raggiungere Comacchio, la piccola Venezia, affacciata su suggestivi canali e sulle valli che le fanno da cornice. I concorrenti della manifestazione proseguiranno poi lungo i 350 chilometri che dal cuore della Romagna porta a quello del Parco del Delta del Po. Per info: Adriatic Veteran Cars Club tel. 0541 600852

BASILICATA IL VOLO DELL'ANGELO TRA LE DOLOMITI LUCANE

Il **1° maggio**? Il **Ponte del 2 giugno**? Cosa fare? Si può volare tra le Dolomiti Lucane. Riapre la stagione del Volo dell'Angelo tra Castelmezzano e Pietrapertosa (e ritorno). Si parte la prima domenica di maggio e apertura straordinaria il ponte del 2 giugno. Poi per tutta l'estate fino al 18 settembre si vola via tra le nuvole in un minuto, ben ancorati ad un gancio e in tutta sicurezza (imbracatura, casco, occhiali antiventto), a 120 chilometri all'ora, ad oltre 1000 metri di altezza: un tuffo nel vuoto che regala sensazioni uniche. Vertiginoso ed emozionante. Sono gli aggettivi più frequenti per descriverlo.





WAGING

55 ANNI DI STRANDCAMPING WAGING

Nel lontano 1951, nessuno avrebbe scommesso che il piccolo comune di Waging, con allora 2.000 pernottamenti annui, nel giro di pochissimo tempo sarebbe diventato uno dei primi centri turistici del sud della Baviera. Infatti già due anni dopo, nel 1953, si registrarono 125.000 pernottamenti annui, ed oggi Waging è da annoverare tra i comuni simbolo del turismo bavarese con ben 400.000 pernottamenti anno dopo anno. Solo pochi sanno invece che i campeggi contribuiscono con ben due terzi di pernottamenti, profilandosi come motore vero e proprio del successo turistico di Waging. Non c'è quindi da stupirsi più di tanto se, in occasione del suo 55esimo anniversario, il campeggio numero uno, lo Strandcamping Waging, organizza una festa di ben 10 giorni, concedendo ai suoi ospiti uno sconto del 55% **tra il 27 maggio ed il 5 giugno 2011!**

In occasione dell'anniversario e dei festeggiamenti ad esso legati, dal 27 maggio al 5 giugno 2011 tutti gli ospiti dello Strandcamping ottengono uno sconto del 55% sulla tariffa a persona, vale a dire che in quei giorni due adulti pernottano a soli euro 15,31 (incl. tariffa a persona, piazzola, corrente e tassa del soggiorno). Il programma approntato dallo Strandcamping prevede tutta una serie di eventi tra mostre, concerti, spettacoli teatrali, la festa centrale ed una giornata dedicata alle famiglie.

PIEMONTE

I PERCORSI DELLA FEDE

Diversi enti provinciali piemontesi collaborano alla promozione del turismo religioso nella regione che custodisce alcune delle principali mete italiane per pellegrinaggi e itinerari all'insegna della spiritualità. Tra queste, fa parte della provincia di Torino la Via Francigena, divisa tra i due tratti Morenico-Canavesano e Della Valle di Susa, entrambi ricchi di attrattive religiose, artistiche e naturalistiche, mentre il Sacro Monte di Varallo, il più antico d'Italia, fondato nel 1491 e dal 2003 tutelato dall'UNESCO, è in provincia di Vercelli.

A Romagnano Sesia (Novara) si svolgerà invece **dal 21 al 23 aprile** la rievocazione del Calvario che trasforma il paesino in una nuova Gerusalemme, secondo una tradizione molto sentita che dura dal 1730. In provincia di Biella, invece, al Santuario e Sacro Monte di Oropa si svolgerà **dal 23 al 26 giugno** la quarta edizione della Borsa dei percorsi devozionali e culturali, a cadenza biennale, per promuovere le potenzialità di location spesso considerate – a torto – minori rispetto ai circuiti turistici più classici.

Per info: www.turismotorino.org - www.turismonovara.it - www.borsaoropa.it - www.atlvalsesiavercelli.it

ARLES

DA TRENT'ANNI PATRIMONIO MONDIALE DELL'UMANITÀ

Trent'anni fa Arles veniva iscritta nel patrimonio mondiale dell'umanità a triplice titolo: per il centro ricco di monumenti romani e romanici, per l'essere parte degli storici Cammini medievali (di Santiago, di Roma, di Gerusalemme), come capitale della Camargue, parte della rete mondiale delle Riserve della Biosfera. Questi tre aspetti sono però solo una parte di ciò che rende Arles così speciale tra gli amanti dell'arte.

Il Museo Réattu – Donazione Picasso (www.museereattu.arles.fr), per esempio, parte dalle collezioni di opere antiche, di disegno e pitture di Picasso e di Zadkine per presentare l'arte contemporanea in esposizioni temporanee e tramite il Dipartimento di Arte Sonora (www.phonurgia.com) fa conoscere l'avanguardia in questo settore. Una filosofia simile si ritrova presso la Fondazione Van Gogh (www.fondationvangogh-arles.org), in cui "l'Atelier du Sud" caro all'artista è stato riproposto, invitando artisti contemporanei di livello internazionale a rendere omaggio al suo genio; in attesa della nuova sede che accoglierà la Fondazione dal 2012, continuano esposizioni e atelier pedagogici.

La mostra cittadina più originale dell'anno, dedicata a Jean-Claude Golvin, si svolgerà dal **21 Ottobre 2011 al 22 aprile 2012** presso il Museo di Arles Antica. L'esposizione presenterà una parte dei 1.300 disegni donati dall'artista-architetto specializzato nel ritrarre ad acquerello i monumenti antichi, e in particolare gli anfiteatri, immagini conosciute in tutto il mondo per la loro capacità di rappresentare il passato.

Tanti sono poi gli eventi che rendono vivace la vita di Arles durante l'anno. Tutti i martedì e i giovedì di luglio e agosto combattimenti di gladiatori, sport olimpici e teatro romano rivivono nel Teatro Antico, rappresentazioni che culminano nelle Arleate e nel Festival Peplum l'ultima settimana di agosto. La musica è protagonista durante Jazz ad Arles (**15-21 maggio 2011**), Les Suds d'Arles (**seconda quindicina di luglio**), Les Escales du Cargo (**ultima settimana di luglio**). Il folklore provenzale regna nella Festa dei Butteri (**1 maggio 2011**), nella Fiera di Pasqua che apre la stagione della taumachia francese, nelle Feste di Arles (**inizio luglio**) nella Fiera del Riso (**settembre**), a Provence Prestige (fine novembre), evento dedicato alla tradizioni del Natale provenzale.

Tutto ciò comincia a preparare Arles alla partecipazione nel progetto Marsiglia Capitale Culturale Europea 2013, che coinvolgerà anche la città. In particolare Arles sarà sede della mostra Rodin, l'Ombra dell'Antico da aprile a luglio 2013, oltre a partecipare ai Festival du Territoir con divertenti eventi, tra cui un'edizione speciale dei Rencontres d'Arles, il più grande festival francese della fotografia che quest'anno si terrà tra luglio e settembre.





NOVA GORICA ROSE, ROSE E NON SOLO

Maggio a Nova Gorica - suggestiva località slovena ai confini con l'Italia dove i segni della storia sono ancora palpabili, anzi tracciati per terra - è speciale: è dedicato alle rose.

La rosa affascina tutti con la sua bellezza, i suoi splendidi colori, il suo profumo (purtroppo sempre più raro) e le molte varietà che l'abilità dell'uomo con l'aiuto della natura ha saputo creare.

Molte sono le città con roseti anche splendidi, ma a Nova Gorica è diverso: a maggio tutto ruota intorno alle rose e la città vive per questo fiore forse perché l'ama così profondamente da avere una rosa nello stemma cittadino e nelle targhe automobilistiche, facendone il simbolo della propria identità.

Da sei anni la locale associazione 'Amanti delle rose' con la collaborazione e il sostegno del Gruppo Hit organizza il Festival delle rose, da questa edizione esteso all'intero mese di maggio.

Il Festival ovviamente prevede visite guidate ai numerosi e incantevoli roseti sparsi per la città e a quello veramente speciale del monastero di Kostanjevica in cui è possibile ammirare - oltre al giardino e alla struttura di grande fascino - una vera rarità: una raccolta di 70 varietà di rose Burbon, la seconda in Europa per completezza e dimensione. La Burbon è una rosa screziata dai colori delicatissimi la cui bellezza non è descrivibile con le parole.

Mostre, casinò, concerti e laboratori creativi adatti anche ai più piccoli offrono opportunità di interessanti integrazioni alla rosa la cui presenza non si esaurisce nei roseti, ma è ovunque: dagli speciali trattamenti wellness a base di 'massaggi con olio di rosa' e 'impacco corpo alle rose' della nuovissima e spettacolare Spa Perla alla ... tavola.

La cucina a base di rose è infatti proposta con sfiziosi piatti dai due ristoranti Calypso e Sabotin: si tratta di piatti in cui la rosa non è ornamento, ma ingrediente principale donando agli elaborati profumi delicati e sapori raffinati e originali. Un'esperienza da non perdere.

(info: www.hit.si, www.bluwom.com)

MANTOVA

PASQUA A MANTOVA, PER L'OSTENSIONE DEI SACRI VASI

Una vacanza di **Pasqua** a contatto con l'arte ma anche con le tradizioni popolari secolari, ammantate di fede e leggenda. A Mantova, **in aprile**, l'aspetto religioso diventa contagiante, per pathos ed emozione e si fa più forte durante i giorni della Settimana Santa, mescolando la rievocazione dei riti sacri alle radici della cultura e della storia. Come ogni anno, da secoli ormai, la cittadina dei Gonzaga rivive l'Ostensione dei Sacri Vasi che contengono alcune gocce rapprese di sangue, ritenuto proprio di Gesù Cristo, misto ad un poco di terriccio.

I due reliquiari d'oro, conservati nella cripta sotterranea dell'imponente Basilica di Sant'Andrea (quelli attuali sono stati realizzati nel 1876 dal milanese Giovanni Bellezza, su commissione dell'Imperatore Francesco Giuseppe, per compensare quelli del '500 che erano stati trafugati), massima espressione del genio di Leon Battista Alberti, vengono esposti, il pomeriggio del **Venerdì Santo**, alla venerazione dei fedeli sull'altare maggiore della Chiesa.

Si racconta che la sacra reliquia venne portata a Mantova da San Longino, il soldato romano che secondo i Vangeli trapassò con una lancia il costato di Gesù sulla croce. La leggenda popolare narra che Longino, sconvolto dal proprio gesto e convertito alla fede, raccolse il sangue del Redentore e si mise in viaggio per predicare la parola del Signore, fino ad arrivare fino a Mantova. Qui nascose la preziosa reliquia: seppellì la terra insanguinata - contenuta nei due vasi e quindi in una cassetta di piombo - nell'orto annesso allo "Spedale del Pellegrino".

Alla sera del Venerdì Santo si tiene una processione lungo le vie del centro storico mantovano, in cui il Vescovo "mostra" a turisti e fedeli questi preziosi e sacri Vasi.

FAENZA (RA)

MUSICA FOLK PER SCOPRIRE IL TERRITORIO NELLE CAMPAGNE DI FAENZA

In verde fra le colline e la campagna, dal 1999 prende vita un originale e quanto mai importante appuntamento musicale: La musica nelle Aie a Castel Raniero Folk Festival. Musicale ma non solo. Infatti, l'evento rappresenta un momento di partecipazione, scambio, incontro e dialogo fra musicisti provenienti da tutta Italia e un pubblico eterogeneo che sulle note del folk scopre anche il territorio, il suo ambiente, il cibo e il vino.

Il Festival si articola per tre giornate (**6-7-8 maggio**) e lungo un percorso panoramico ad anello di circa 5 km (da compiere a piedi o in bicicletta), facendo tappa lungo le strade, nei cortili e nelle aie delle case, all'ombra di un grande albero o sotto il caldo sole primaverile per ascoltare una moltitudine di piccoli e grandi concerti. Concerti, ovviamente, di musica folk, tradizionale o moderno, nella sua accezione più ampia. L'atmosfera che si crea è davvero unica: dalla sensazione della festa rurale in un'aia tra balli e vino, alla meravigliosa dimensione solitaria della musica che riecheggia tra i vigneti e i campi di grano.

Per informazioni: tel. 348 3542289 www.musicanelleaie.it

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!

È L'ANNO DI EUROFLORA, LA GRANDE FESTA DEI FIORI

Lo spettacolo più bello ed emozionante farà vivere nella realtà il sogno di una sinfonia di colori e profumi unica al mondo

Euroflora è un evento eccezionale: chi ama il verde, i fiori e la natura prova emozioni speciali ogni volta in cui entra nei padiglioni della Fiera di Genova trasformati in un grande parco grazie al lavoro di centinaia di uomini mossi soprattutto da passione.

La prossima edizione (**da giovedì 21 aprile a domenica 1 maggio**) sarà la decima, un traguardo forse insperato quando a metà degli anni sessanta (la prima Euroflora avvenne nella primavera del 1966) il presidente Carlo Pastorino e Giuseppino Roberto (il segretario generale cui la Fiera deve il successo delle proprie manifestazioni) ebbero l'intuizione - tra la generale diffidenza e indifferenza, salvo l'adesione entusiasta dei floricoltori liguri - e il coraggio di creare una manifestazione ispirata alle storiche floralies di Gand, vanto dell'affascinante città belga fin dal 1808.

In realtà la prima grande manifestazione dedicata ai fiori avvenne a Torino in occasione delle celebrazioni del Centenario dell'Unità d'Italia, ma fu senza seguito.

Oltre a Ghent esistevano in Europa (con cadenza quinquennale o decennale, al coperto o en plein air) altre mostre, ma nell'Italia famosa per la floricoltura nessuno aveva percepito la grande valenza di una floralie.

La floralie è diversa da qualsiasi altra esposizione: non solo i floricoltori selezionati non pagano lo spazio loro assegnato, ma a carico dell'Organizzazione vi sono anche la realizzazione della base scenografica (cioè la trasformazione dei padiglioni in un parco nell'ambito di un progetto paesaggistico globale) e il compito di indire una serie di concorsi per premiare (non solo simbolicamente) le migliori produzioni nelle diverse categorie. L'altissimo livello qualitativo dei fiori e delle piante presentate è dovuto alla grande importanza internazionale di un premio vinto a Euroflora le cui giurie sono formate in prevalenza da esperti esteri.

Ciò premesso anche i floricoltori sostengono costi non indifferenti.

Come sempre Euroflora sarà uno spettacolo unico di acque zampillanti, di



infinite tonalità di colori e di un'incredibile gamma di 'verdi' delle piante provenienti dai cinque continenti, molte sconosciute a gran parte dei visitatori.

Un "percorso di sensazioni" permetterà di cogliere quel messaggio di difesa delle biodiversità da sempre tema della manifestazione: un 'fil rouge' spettacolare che sotto la volta verde di un pergolato attraverserà prati dai mille colori per condurre all'ingresso del padiglione S in cui si verrà accolti dall'esplosione di tinte delle azalee della Royal Agricultural and Horticultural Society di Ghent, uno spettacolo veramente indimenticabile, così come piene di fascino saranno le mosaiculture.

Nello stesso padiglione il visitatore incontrerà i cinque biotipi fedelmente ricreati (deserto, macchia mediterranea, lago, foresta tropicale e natura guidata) conoscendo le diverse tipologie di piante e le caratteristiche dei territori. Infine gli 'orti botanici' spiegheranno le origini e le funzioni di molte piante particolari. Sempre nel padiglione S, ma in prima galleria, il fascino dei bonsai.

Uscendo verso il mare un lungo viale di piante condurrà al Padiglione Blu pieno di giochi d'acqua e di sorprese che affa-

scineranno il visitatore tra un giardino e l'altro.

I 56 orti vincitori di un apposito concorso internazionale saranno attraversati recandosi al padiglione C il cui atrio sarà dedicato al fiore e al tema del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Sempre al C il Teatro del Fiore e Flortec-Florcase (prodotti e attrezzature con cui far vivere la passione per il giardino e il terrazzo) e il Mercato Verde - spettacolare per il forte impatto visivo - in cui dare libero sfogo al desiderio di tornare a casa con le piante viste.

Euroflora è però molto di più: vi saranno le culture di tutt'Italia dalle più comuni alle più rare, oltre a quelle di Paesi lontani - dove difficilmente si andrà a conoscere la flora - come Ecuador, Filippine, Guinea Equatoriale, India, Mauritius, Taiwan o più usuali come Stati Uniti e i paesi europei.

A Euroflora 2011 parteciperà per la prima volta la Repubblica di S. Marino che ha anche dedicato alla manifestazione un annullo speciale e un'emissione filatelica con i fiori della Repubblica (rosa di San Marino, Garofano e Delphinium).

Il fiore che unisce è il significativo claim

di quest'edizione: un invito a chi ama i fiori a condividere lo spirito di unità, amicizia e amore per il pianeta e le diversità dei suoi popoli trasmesso da Euroflora tramite il linguaggio universale dei fiori. ■

La scheda

Euroflora 2011

Fiera di Genova

21 aprile - 1 maggio

dalle 08.00 alle 23.00 (chiusura delle casse ore 22.00)

costo del biglietto: euro 20,00 e

dopo le ore 18.00: euro 16,00

(gratis per i bambini fino a 5 anni

compiuti e ridotto a 10,00 euro

tra i 6 e 14 anni.

previsti parcheggi anche per i

camper. Servizi navetta dai principali

posteggi

info: www.euroflora2011.it

NB: L'8 febbraio è iniziato sul sito

www.euroflora2011.it il

Concorso a premi EurofloraGame



BRESCIA

MATISSE

La seduzione di Michelangelo



Henri Matisse, *Icaro*, tav. 8, Jazz, Paris, Tériade, 1947

Centottanta opere tra sculture, dipinti, disegni, incisioni e gouache *découpé* raccontano l'avventura artistica e umana di Henri Matisse (Le Cateau-Cambrésis 1869 - Nizza 1954), grande artista francese del quale viene analizzato il debito nei confronti di Michelangelo dal cui studio è stato ispirato e suggestionato nel fare crescere, maturare ed evolvere in senso personale la propria opera. E non ci si stupisce se Picasso (più giovane di pochi anni) ne sia stato antagonista reverenziale tanto che alla sua scomparsa gli ha reso omaggio con le parole "D'ora in poi non avrò più nessuno con cui parlare". Certo più solare, coloristico e fantasioso e comunque più simpatico umanamente, Matisse nelle diverse fasi del suo percorso creativo - dalla produzione fauve a quelle successive comprendenti anche la scoperta gioiosa di illustrare libri e riviste fino alla rivoluzionaria invenzione dei

gouache découpé - mostra di compiere balzi verso un futuro che ha le radici nel passato. Non meraviglia quindi il rapporto non arduo, ma originale dell'artista francese con un altro grande solitario, quel Michelangelo - mediato anche da Rodin - che la ricorrenza del cinquecentenario aveva reso ancora più presente e attuale e che è ben rappresentato nella mostra in un continuo dialogo e confronto. D'altra parte la statuaria antica è ricorrente in Matisse ad esempio nel raffinato *Busto in gesso, bouquet di fiori*, o ancora nell'affascinante Interno con schiavo o con icasticità commovente ne *Il ratto d'Europa* e rivisitata nella serie *Jazz* dai vividi colori nel fluttuante *Icaro* e nella sinuosa e danzante *silhouette de Il circo*. In contemporanea per rendere omaggio a Brescia un'avvincente mostra su *Ercole*, mitico fondatore, dall'antichità al Rinascimento mediato dal Cristianesimo.

Informazioni utili

Sede: Brescia, Museo di Santa Giulia
Orario: 9.00 - 20.00 lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e domenica 9.00 - 21.00 venerdì, sabato - La biglietteria chiude un'ora prima
Durata: fino al 12 giugno

Biglietto mostra: intero euro 14.00, ridotto euro 11.00/9.00/8.00, ridotto scuole euro 6.00
Info: n. verde 800 775083, www.matissebrescia.it
Catalogo: MATISSE GAmM Giunti Editore ERCOLE Electa Editore

REGGIO EMILIA

GIORGIO DE CHIRICO

Dipinti 1910-1970

Un maestoso silenzio

Nelle eleganti sale di Palazzo Becchi-Magnani - signorile e sobria dimora di origine cinquecentesca restituita alla fruizione pubblica e dopo le esperienze espositive come palazzo Magnani divenuta Fondazione a fini culturali - una mostra che racconta, illumina e disvela il profondo messaggio artistico e umano di Giorgio De Chirico (Volos/Grecia 1888 - Roma 1978), artista velato di melanconia e angoscia. 60 dipinti e 20 tra disegni, acquerelli e inchiostri dagli anni dieci del '900 aiutano a comprendere e a riflettere sugli enigmatici misteri di De Chirico che, dopo avere pensato di dedicarsi *in toto* alla musica, ne ha scoperto l'aspetto complementare: il silenzio, reso in pittura dal "vuoto metafisico". La 'piazza' come "spazio silenzio" costituisce uno dei temi cardine della sua Metafisica: non più quindi luogo d'incontro, ma svuotata dei significati e contenuti tradizionali diviene palcoscenico assurdo e irricognoscibile popolato da statue, muse, manichini ... Tutto ciò crea un nuovo linguaggio spaesante e misterioso, un pensiero che si concreta in imma-



Giorgio De Chirico, *Archeologi* Olio (tempera all'uovo) su tela

gine, una sorta di spazialità interiore che ha aperto la strada al Surrealismo e ad altre ricerche contemporanee. Anche la natia Grecia è presente con le sue classiche suggestioni come in *Cavalli in riva al mare* in cui il legame tra gli animali è connotato da dolce mestizia. Le figure diventano manichini, emblemi di esistenze tormentate e contenitori come gli *Archeologi*. Ogni opera è un enigma diverso da decodificare e quindi produce sensazioni nuove e diverse, ma comunque sempre una profonda inquietudine. Particolarmente suggestivi il vibrante *Nudo coricato (Sera d'estate)* e il disegno *Terme misteriose* dalla cui fontana sgorgano 'scaglie di mare' di montaliana memoria.

Informazioni utili

Sede: Reggio Emilia, Palazzo Magnani, Corso Garibaldi 31
Orario: 10.00 - 13.00 e 15.30 - 19.00 - lunedì chiuso - La biglietteria chiude un'ora prima
Durata: fino al 1° maggio

Biglietto mostra: intero euro 9.00, ridotto euro 7.00, ridotto scuole euro 4.00
Info: 0522 444408/454437, www.palazzomagnani.it
Catalogo: Silvana Editoriale

VENEZIA

I VORTICISTI

Artisti ribelli a Londra e New York 1914-1918

Occasione ghiotta alla Peggy Guggenheim di Venezia per conoscere il Vorticism, intrigante e originale avanguardia artistica inglese nata a Londra a inizio '900 grazie agli impulsi del Cubismo francese e del Futurismo italiano. Caratterizzato da un originale stile astratto (sintesi di forme meccaniche e immagini di energia derivanti dal vortice) e imperante tra il 1913 e il 1918, deriva da *Vortex*, parola coniata a fine 1913 dal poeta Ezra Pound a indicare la massima energia vitale che volevano fare scaturire con la loro opera. Un centinaio tra dipinti, sculture, opere su carta, stampe e fotografie racconta finalità, intenti e poetica del movimento. Nel 1914 Percy Wyndham Lewis - autoproclamatosi leader - fonda la rivista radicale *Blast* sulle cui pagine definisce appunto "Vorticisti" pittori, scultori e letterati che ne sposano stile e intenti. I primi protagonisti scultori e pittori appartengono a un ambiente vario e variegato dal punto di vista culturale ed etnico a cominciare da Jacob Epstein, ebreo americano con la cui opera-simbolo *Martello pneumatico* (rifacimento dell'assemblaggio originale con l'aggiunta del "torso" in bronzo) inizia la



William Roberts
Studio per il dipinto perduto 'Two-Step', 1915
Matita, acquerello e guazzo

mostra. David Bomberg autore del vivace e dinamico *Fanghi* è ebreo inglese, Henri Gaudier-Brzeska di cui si può ammirare una copia autorizzata di *Testa ieratica di Ezra Pound* è espatriato francese e Wyndham Lewis autore di *La folla* è canadese, senza contare Pound, eminenza grigia del gruppo. Molto illuminanti le foto relative alle prime esposizioni utili a comprendere dinamiche e personaggi. Intrigante la proposta dell'Executive Chef dell'Hotel Danieli, che fino a fine mostra consiglia il menù "Vortici. Ribelli in cucina" ispirato all'arte vorticista: insomma un 'vortice' di curiosità. Artisti ribelli a Londra e New York, 1914-1918.

Informazioni utili

Sede: Venezia, Collezione Peggy Guggenheim

Orario: 10.00 – 18.00 da mercoledì a lunedì - martedì chiuso

Durata: fino al 15 maggio

Biglietto mostra:

intero euro 12.00, ridotto

euro 10.00, ridotto studenti euro 7.00. Ore

15.30 visita guidata quotidiana gratuita

Info: 041.2405.440/419,

www.guggenheim-venice.it

Catalogo: Tate Publishing

GALLARATE (VA)

GIACOMETTI L'ANIMA DEL NOVECENTO

Sculture, dipinti, disegni



Alberto Giacometti,
Homme qui marche
(Projet pour Chase
Manhattan Plaza),
1959,
Succession
Giacometti

Interessante viaggio nella dimensione intima di Alberto Giacometti (Borgonovo/Svizzera in Val Bregaglia 1901 - Coira 1966) attraverso sculture, dipinti e disegni provenienti dalla Gnam di Roma e soprattutto dalla collezione privata (mai esposta in Europa nella sua completezza) di uno dei rami della famiglia che ha affidato al critico Micheal Peppiatt il compito di esaminarla per tale mostra. È emerso un Giacometti teso a tradurre sensazioni e pensieri in bozzetti come disegni su carta, frammenti di giornale, pagine di libro e carta rimediata nei bar. Oltre alle caratteristiche sculture filiformi ed esili come l'*Homme qui marche*, scattante 'uomo che cammina', e a quelle divenute per una spinta riduzionista talmente piccole da scomparire sopra il piedistallo come il dolcissimo *Silvio debout*, sono presenti inediti qua-

dri, disegni e litografie che hanno come tema personaggi familiari tra cui il padre, pittore postimpressionista e prima sua guida in campo artistico dove Alberto dimostra subito di eccellere. Studiata con particolare cura l'allestimento in modo che le opere siano il più possibile vicine al fruitore della mostra: così è l'artista a raccontarsi. Alla ricerca delle origini arcaiche dell'arte, Giacometti sensibile ai movimenti artistici dell'epoca accentua lo sforzo di cogliere l'essenza delle cose. In questo scandagliare la verità dell'uomo produce opere le cui radici affondano in un passato che è presente e futuro, quindi senza tempo. Molto importante con il catalogo lo studio dello spazio in cui l'artista ha lavorato, analizzato nel volume *Nello studio di Giacometti* con cui Peppiatt esplora il fulcro creativo dell'attività dello scultore approfondendone la figura.

Informazioni utili

Sede: Gallarate/VA:

MAGA (Museo Arte Gallarate) Via De Magri 1

Orario: 9.30 – 19.30 da martedì a domenica - lunedì chiuso

Durata: fino al 5 giugno

Biglietto mostra: intero

euro 8.00, ridotto euro 5.00, ingresso gratuito fino a 14 anni

Info: 0331 706011,
www.museumaga.it

Catalogo: Electa Editore

BOLZANO

ÖTZI20 - Aperta una grande mostra sull'Uomo dei ghiacci

di Vittorio Broccoli

È l'uomo più vecchio e più conosciuto di tutto l'Alto Adige. È la mummia che ha affascinato il mondo. A lui è stato dedicato un museo, di lui si può scoprire tutto in una mostra temporanea di alto livello. "Ötzi" è la nuova esposizione allestita nel Museo Archeologico dell'Alto Adige di Bolzano per celebrare i vent'anni del ritrovamento del famosissimo Uomo del Similaun sulle Alpi della Ötztal. Per l'occasione tutti e quattro i piani del Museo ospitano la mostra e affrontano i temi life, reality, science e fiction: 1200 metri quadrati in cui i visitatori possono scoprire a 360° come Ötzi è stato incontrato e vissuto nei primi giorni dopo la sua scoperta, com'era e com'è nella realtà, nei resoconti e nelle pratiche dei ricercatori e nelle domande (ancora aperte) poste dalla scienza e infine nella rappresentazione massmediatica e popolare. L'Uomo venuto dai ghiacci fu ritrovato il 19 settembre 1991 da un gruppo di escursionisti che, sul momento, mai avrebbero immaginato si trattasse di un corpo ben conservato nonostante risalente a 5300 anni fa. Una scoperta davvero incredibile che ha portato quasi tre milioni di turisti da tutto il mondo a visitare il Museo Archeologico dell'Alto Adige, dove dal 1998 è conservato Ötzi. La mostra è l'occasione adatta per

rendere pubblica una nuova ricostruzione a grandezza naturale di come doveva essere nella realtà quell'uomo vissuto nell'Età del Rame. E dare così una spiegazione alla domanda più frequente posta tanto dagli scienziati quanto dai visitatori più curiosi: come doveva apparire da vivo Ötzi? Per tutta la durata dell'esposizione, che rimarrà aperta fino al 15 gennaio 2012, verranno inoltre rese note le scoperte scientifiche dell'ultima ora e i più recenti spunti di discussione forniti dalla mummia. Una mostra "aperta", dunque, dinamica e in divenire, che non intende pronunciare parole definitive sull'Uomo venuto dal ghiaccio, ma anzi che intende mantenere aperti il dibattito e la curiosità. Per dare infine il giusto risalto al binomio molto sentito fra Ötzi e arte, viene presentata un'installazione dell'artista britannica Marilène Oliver che, partendo dalle scannerizzazioni tomografiche eseguite sulla mummia, ne ha riprodotto i profili perforando alcune lastre di acrilico che sono poi state riunite in un blocco unico. Interessante anche la rassegna fotografica realizzata dall'altoatesina Brigitte Niedermair che ha girato l'intera Europa alla ricerca di modelli e riproduzioni della mummia: ne è nata una serie di scatti di grande formato che immortalano le più diverse ricostruzioni



dell'Uomo del Similaun. Infine una zona della mostra è dedicata alle curiosità ed aneddoti su Ötzi, una presentazione dei vari souvenir prodotti con il marchio Ötzi e le storie e leggende che si sono create

dietro a questo misterioso personaggio. E pensare che Brad Pitt, il bell'Achille di Troy, si è fatto tatuare sul braccio la sagoma della mummia, ma chissà per quale motivo?

Informazioni utili

Sede: Museo archeologico dell'Alto Adige, Bolzano

Orario: Martedì - domenica: ore 10.00 - 18.00 (ultimo ingresso: ore 17.30) Lunedì chiuso (esclusi i festivi) In luglio, agosto e dicembre il museo rimarrà aperto anche il lunedì. Il 1 gennaio, 1 Maggio e il 25 dicembre il museo rimarrà chiuso. Il 24 e il 31 dicembre il museo chiuderà alle ore 15.00 (ultimo ingresso: ore 14.30)

Durata: Il museo rimarrà aperto per l'intero anno fino al 15 gennaio 2012

Biglietto mostra: Intero euro 9.00, bambini fino ai sei anni gratis. Ridotto euro 7.00

Info: Tel: 0471 320100 o 320121 (lunedì-venerdì: ore 9.00-12.00 e 14.30-16.30) Fax: 0471 320122, museo@iceman.it o www.oetzi20.it

Botero, *Il seminario*, 2004

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



- Fino al 27 aprile

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

- Fino al 30 aprile

SONDRIO (Galleria Credito Valtellinese) + TIRANO/SO (Casa Quadrio Curzio), IN VIAGGIO. STRADE FERRATE, ITINERARI, PERSONE PER UNIRE LE ALPI: arditi collegamenti transalpini letti e interpretati dagli obiettivi e dall'anima di tre famosi fotografi (austriaca, svizzera e italiano). Fino al 30 aprile 2011. Info: 0342 522738, www.creval.it

- Fino all'8 maggio

MILANO (Castello Sforzesco), MICHELANGELO ARCHITETTO NEI DISEGNI DELLA CASA BUONARROTI: rasserenante percorso nella progettualità militare, civile e religiosa del grande Michelangelo, sempre teso verso l'infinito. Fino all'8 maggio 2011. Info: 02 88463700, www.milanocastello.it

- Fino al 22 maggio

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 composithe. Fino al 22 maggio 2011. Info: 02 92800375, www.mostrarcimboldo.it

- Fino al 5 giugno

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

- Fino al 12 giugno

MILANO (Palazzo Reale), ALBERTO SAVINIO LA COMMEDIA DELL'ARTE: emozionante viaggio nel mondo nuovo creato dall'immaginario, raffinato e poliedrico Savinio. Fino al 12 giugno 2011. Info: 02 54915, www.mostrasavinio.it

- Fino al 12 giugno

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

- Fino al 26 giugno

TORINO (Palazzo Cavour), CAVOUR, GENIO, SEDUTTORE, GOURMET: un intrigante visita nei segreti dell'artefice dell'Unità d'Italia invitati, volendolo, alla grande festa risorgimentale. Fino al 26 giugno 2011. Info: 011 884870/8140981, www.mostrapalazzocavour.it

- Fino al 10 luglio

LOCARNO (Pinacoteca Comunale Casa Rusca), BOTERO: divertente viaggio nel mondo dell'artista che tende a rendere abbondanti e colorate le forme siano donne, uomini, case o paesaggi. Fino al 10 luglio. Info: 0041 (0)91 7563170, www.locarno.ch

- Fino all'11 settembre

VENARIA/TO (La Venaria Reale, La Reggia d'Italia), LA BELLA ITALIA. ARTE E IDENTITÀ DELLE CITTÀ CAPITALI: oltre 350 opere presentano le immagini delle principali "capitali culturali" preunitarie viste dagli occhi di grandi artisti. Fino all'11 settembre 2011. Info: www.lavenariareale.it, www.italia150.it

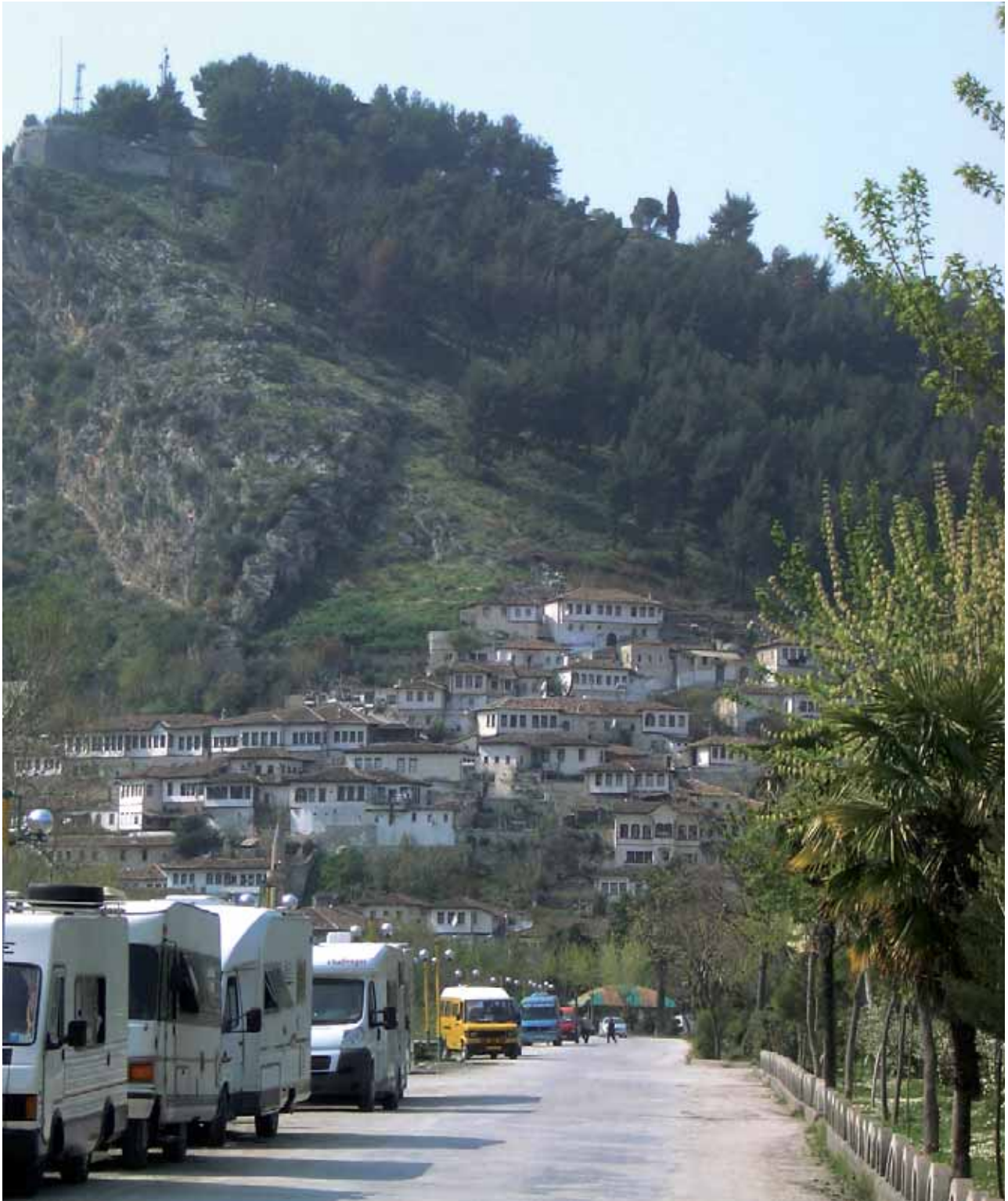
- Fino al 20 novembre

TORINO (Officine Grandi Riparazioni), FARE GLI ITALIANI. 150 ANNI DI STORIA NAZIONALE + STAZIONE FUTURO. QUI SI RIFÀ L'ITALIA + IL FUTURO NELLE MANI. ARTIERI DOMANI: tre aspetti di una Nazione costruita con la fatica di molti: storia, aspettative e progetti futuri e inventiva operosa. Fino al 20 novembre 2011. Info: 011 4992333, www.officinegrandiriparazioni.it, www.italia150.it

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

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'Iliria. 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

SEYDISJORDUR - 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 Seydisfiordur, 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.

CAMPER CLUB LE COLLINE

Camperando V

Raduno Nazionale di Camper a Livorno, per scoprire una città sorprendente, non solo porta a mare della Toscana.

**- 5 euro
con TURIT**



Programma

VENERDÌ 22 APRILE

Nel pomeriggio accettazione e sistemazione equipaggi, presso Area di sosta in via della Cinta Esterna - Parcheggio Azzini "Stazione Marittima". Dalle 21,30 alle 23 cocktail di benvenuto all'interno della Fortezza Vecchia: "riotta briaa, cantuccini e vinsanto."

SABATO 23 APRILE

In mattinata giro guidato dei fossi Medicei, un affascinante viaggio nel tempo attraverso l'antico rione della "Venezia" e le zone più tipiche, a bordo di una motobarca che ci condurrà alla scoperta delle origini della cultura della città di Livorno. Visita del Mercato delle Vettovaglie e/o Mercato Centrale Coperto, pranzo libero. Nel pomeriggio visita accompagnata alla Villa Mimbelli, visita al Museo Fattori. Cena: tipico cacciucco alla livornese in un caratteristico ambiente marinaro. Dopo cena spettacolo di vernacolo livornese in musica.

DOMENICA 24 APRILE

La mattina spostamento con autobus a nostra disposizione per visitare: Santuario della Madonna di Montenero (patrona di Livorno). Visita guidata del Famedio o (tempio della fama). Pranzo nel ristorante all'interno della Fortezza Vecchia con menù tipico Pasquale. Il Pomeriggio: visita guidata della Fortezza Vecchia, cena libera. Dopo cena serata in musica con piano bar/karaoke e ballo.

LUNEDÌ 25 APRILE

La mattina: II^a Pedalata Ecologica, "per tutti e per tutte le età" transiteremo sul lungo mare, passando dai Quattro Mori, dalla Terrazza Mascagni, l'Accademia Navale, fino alla Rotonda di Ardenza. Pranzo, con menù tipico Toscano con servizio a Buffet, che si svolgerà sulla terrazza panoramica della Fortezza Vecchia, che si affaccia direttamente sul mare ed sul porto di Livorno. Saluti e ringraziamenti.

Info utili

INFORMAZIONI: www.camperclubcolline.it
camperclubcolline@email.it
- cell: 349/1013289 o 339/4397125, prenotazioni entro e non oltre 10 Aprile.
QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 10 euro equipaggio, Adulti 95 euro a persona, ragazzi dai 3 ai 12 anni

70 euro, fino ai 3 anni gratuito. **LA QUOTA COMPRENDE:** Cocktail di benvenuto, parcheggio con carico e scarico, gita in battello, visite guidate, serate con animazione, trasferimenti in pullman, Livorno Card, cena sabato, pranzo domenica e lunedì.

CAMPER L'AIA

Raduno di Pasqua 2011

"Camper l'Aia" vi invita a trascorrere le vacanze di Pasqua nel leccese per scoprire assieme l'affascinante bellezza di questa zona.

**- 10%
con TURIT**



Programma

VENERDÌ 22 APRILE:

arrivo, sistemazione e registrazione degli equipaggi c/o l'area camper "Camper l'Aia" in Vernole (LE). Frisellata di benvenuto alla Masseria Caronte.

SABATO 23 APRILE:

visita guidata della città di Otranto, partenza pullman ore 09.00. Pranzo autogestito. Pomeriggio visita della città di Galatina, Soleto e Sternatia.

DOMENICA 24 APRILE:

mattinata libera per partecipare alla S. Messa di Pasqua. Pranzo presso la Masseria Caronte. Nel pomeriggio visita della città fortificata di Acaya (unica nel meridione) e del suo castello.

LUNEDÌ 25 APRILE:

giornata dedicata alla visita guidata della città di Lecce. Pranzo presso la Masseria Caronte. Nel pomeriggio frantoio ipogeo in Vernole. Serata con pizza e bevanda presso la Masseria Caronte.

MARTEDÌ 26 APRILE:

"lu riu", la classica gita fuoriporta del lunedì Santo che i cittadini leccesi invece spostano a martedì nello splendido contesto del Parco Naturale di Rauccio dove, l'amministrazione comunale leccese, organizza una serie di eventi nell'arco dell'intera giornata.

MERCOLEDÌ 27 APRILE:

colazione con il tradizionale pasticciotto leccese. Saluti e fine del raduno.



Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 140 euro a persona, tutto compreso.

INFORMAZIONI: è richiesta una partecipazione minima di 10 equipaggi.

Per maggiori informazioni e iscrizione telefonare al n. 339.7116419 (Gianni Garrisi), www.camperlaia.it o masseriacaronte@libero.it

GRUPPO CAMPERISTI OROBICI**2° Raduno del "Gran Premio delle mura di Bergamo"**

Tutti gli amici camperisti sono invitati per conoscere la meravigliosa città di Bergamo, in concomitanza della storica competizione denominata "SOAP BOX RALLY" che ha raggiunto la sua 40° edizione.

**- 5 euro
con TURIT**

**Programma****SABATO 30 APRILE**

Dalle ore 8,00 accoglienza e sistemazione dei camper presso il Parcheggio di via Croce Rossa a noi riservata. (Arrivo possibile anche da venerdì sera). Ore 15,00 saluto ai partecipanti da parte del Vice Sindaco Avv. G.Franco Ceci e del Presidente del Gruppo Camperisti Orobici. Ore 16,00 con autobus a nostra disposizione, si raggiungerà una delle meravigliose mete turistiche bergamasche situata nelle vicinanze della città. La sera, solo per chi ha prenotato, ci rechiamo, nei pressi del parcheggio, all'Osteria D'Ambrosio, tra le più antiche e tradizionali di Bergamo, che iniziò la sua attività nel 1943, dove gusteremo alcune delle specialità della nostra terra. Rientreremo ai camper con una breve e salutare passeggiata.

DOMENICA 01 MAGGIO

Ore 9,00 con autobus partenza per la città vecchia, dove accom-

pagnati dalla guida Paolo, visiteremo il Borgo medievale di Bergamo Alta, con le sue vie acciottolate, palazzi e torri storiche, il Battistero, il Duomo, la chiesa di Santa Maria Maggiore con le sue tarsie e la Cappella Colleoni.

Entro le ore 11,00 i partecipanti saranno liberi di poter vedere la fase della punzonatura delle Soap Box, poi dopo il pranzo, che ognuno sarà libero di consumare in uno dei numerosi locali della città vecchia, alle ore 15,00 inizierà la grande gara del 40° Soap Box Rally "Gran Premio delle mura di Bergamo"

Sarà opportuno ben posizionarsi lungo il percorso delle Mura Venete per assistere allo svolgimento del simpatica corsa. La manifestazione si concluderà verso le 18,00 circa.

Rientro libero ai Camper. (Il parcheggio sarà a disposizione anche lunedì mattina)

Info utili**COME ARRIVARE:**

Via della Croce Rossa, angolo via Broseta - Zona Loreto.
Coordinate GPS N 45° 41'56" E 9° 38'58"

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

Costo per persona, euro 50,00 bambini da 2 a 10 anni euro 25,00. Per i Partecipanti, che invece non desiderano prenotare l'adesione alla cena, il costo per persona è euro 30,00 ed euro 10,00 per i bambini.

Quota di partecipazione euro 15 a camper, sconto di euro 5,00 a tesserati TURIT.

LA QUOTA COMPRENDE:

L'area di sosta, le visite guidate, l'autobus per l'andata e ritorno del sabato e per la sola andata della domenica, la cena del sabato sera.

INFORMAZIONI

Le prenotazioni dovranno essere

effettuate ed inoltrate entro il 20 aprile.

Sarà necessario, chiedere la disponibilità alla partecipazione, solo a conferma ricevuta, eseguire il versamento dell'anticipo di euro 25 per persona, sul c/c postale N° 52366739 o mediante Bonifico Bancario, cod. IBAN: IT95 0076 0111 1000 0005 2366 739

intestato a: Gruppo Camperisti Orobici Via Modigliani, 6 24020 Gorle (BG)

Causale del versamento: Contributo 2° Raduno "Soap Box Rally".

Importante specificare l'adesione o meno alla cena del sabato sera.

E-mail: campostbg@libero.it

Fax: 035.252642 Tel. 377.1696619

rinocat1956@libero.it ariair@tin.it,

cell. 347.3890920 O www.camperisti-orobici-bergamo.it

ACTIPAVIA**Raduno - Treno Storico da Casella a Genova**

La Genova-Casella, detta anche "ferrovia delle tre valli", è lunga 25 km, si snoda su un percorso panoramico singolare e suggestivo, con forti pendenze e strette curve. Il tracciato propone al viaggiatore uno spettacolo continuo: dai resti dell'acquedotto medievale, al cimitero monumentale di Staglieno, con a monte le sagome settecentesche dei forti genovesi e a valle la visuale da Genova al promontorio di Portofino.

**- 10%
con TURIT**

**Programma**

VENERDI' 6 MAGGIO: ritrovo presso area attrezzata a Casella.

SABATO 7 MAGGIO: partenza con il treno storico alle ore 8,50, pranzo al sacco. Dopo aver mangiato si riparte alle ore 14,00 con una piacevole navigazione di 45 minuti per scoprire storia, notizie e curiosità sulla città e sul suo grande porto. Ritorno

ore 18,15 da stazione genova manin e alle ore 19.50 arrivo a Casella.

Cena facoltativa in ristoranti del paese.

DOMENICA 8 MAGGIO: alla mattina colazione con sorpresa, visita guidata nel centro storico a seguire la Santa messa e alle ore 13.00 chiusura della manifestazione.

Info utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 19 euro a persona
LA QUOTA COMPRENDE: andata e ritorno treno storico Casella-Genova e giro in moto-

nave nel porto con guida turistica.

INFORMAZIONI:

Maurizio 393 391 7859
Donata 335 841 7010
o www.actipavia.it

COMUNE DI MASSA MARTANA

Festa del Lavoro

In occasione della Festa del Lavoro il comune vi invita a Massa Martana in provincia di Perugia per scoprire questo antico borgo medievale umbro.

**- 5 euro
con TURIT**



Programma

VENERDÌ 6 MAGGIO:

arrivo e sistemazione camper nel parcheggio messo a disposizione presso il punto ritrovo croce rossa e protezione civile, iscrizione, consegna materiale informativo e giornata libera. Ore 20,30 cena presso ristorante Gallo Antico

SABATO 7 MAGGIO:

ore 9.00 inizio visite guidate con pullman (Via Flaminia, Ponte Fonnaia, Abbazia di San Faustino, Villa San Faustino.) Catacombe di San Faustino visita facoltativa ? 3.00 a persona da richiedere in loco. Ore 10,30 visita presso il frantoio Pucci dove verrà offerto uno spuntino a tutti i partecipanti con possibilità di acquisto prodotti tipici, ore 13,00 pranzo presso ristorante

Gallo Antico.

Ore 15,30 proseguimento della visita guidata in pullman (Colpetrazzo, Chiesa di Santa Maria in Pantano, Chiesa di Santa Maria della Pace, Centro documentazione Monti Martani, Abbazia di Santa Maria di Viepri.)

Rientro al punto sosta. Alle 20.30 Cena presso il ristorante Gallo Antico.

DOMENICA 8 MAGGIO:

ore 9.30 visita alla Cittadina, ore 11.00 partecipazione alla Festa del lavoro in Viale Europa. e alle ore 13.00 dopo il saluto delle autorità, pranzo al "centro del sorriso" offerto dal Comune a tutti i partecipanti al raduno. Nel pomeriggio termina il raduno, per chi lo desidera potrà posticipare la partenza al lunedì

Info utili

QUOTE DI PARTECIPAZIONE: Adulti 55 euro - Bambini da 0 a 4 anni Gratis - da 5 a 10 anni 25 euro (menù dedicato)

INFO E PRENOTAZIONI: [camperclubcapitolino@](mailto:camperclubcapitolino@gmail.com)

gmail.com - cell 333 3009913 (Pino), l'area parcheggio è dotata di camper service recintata e illuminata, il raduno sarà limitato al raggiungimento di 50 persone

COMUNE DI CAMERINO

Raduno

"Corsa alla Spada e Palio"

In occasione della XXX edizione della "Corsa alla Spada e Palio", suggestiva rievocazione storica per i festeggiamenti del Santo Patrono della città, San Venanzio, la città di Camerino è felice di ospitare i camperisti che vorranno raccogliere l'invito, per un raduno dal sapore... medioevale.

**- 10%
con TURIT**



Programma

GIOVEDÌ 19 MAGGIO

Dal mattino: arrivo e sistemazione equipaggi presso le aree attrezzate messe a disposizione. Registrazione degli equipaggi e consegna dono di benvenuto. Eventuale visita libera al tradizionale mercato di San Venanzio. Nel tardo pomeriggio saluto del Sindaco ed apertura del raduno. In serata cena facoltativa (fuori dalla quota di partecipazione, costo euro 15,00 a persona con prenotazione al momento dell'iscrizione al raduno) presso le osterie aperte in occasione della manifestazione con piatti della tradizione locale del 1400 con attrazioni e musica dell'epoca.

VENERDÌ 20 MAGGIO

Dalle ore 9.00 visita guidata ai monumenti, musei e pinacoteche della città con break di ristoro, pranzo libero. Pomeriggio, visita guidata a località, monumenti ed attività artigianali del comprensorio del "Ducato dei Da Varano" con break di ristoro. Ritorno in serata e cena libera nell'attesa delle attrazioni della manifestazione.

SABATO 21 MAGGIO

Dalle ore 9.00 visita guidata ai monumenti, musei e pinacoteche della città con break di ristoro, pranzo libero.

Pomeriggio, visita guidata a località, monumenti ed attività artigianali del comprensorio del "Ducato Da Varano" con break di ristoro. Ritorno in serata e cena libera nell'attesa delle attrazioni della manifestazione. Per chi lo desidera nella notte si potrà assistere alla tradizionale realizzazione di disegni sulla pavimentazione delle piazze principali.

DOMENICA 22 MAGGIO

Mattinata libera per lo shopping nelle attività commerciali ed artigianali della città con carta sconto per tutti i partecipanti. Pranzo libero.

Nel primo pomeriggio ingresso alla città (gratuito con carta sconto per tutti i partecipanti) per assistere al corteo storico ed alla Corsa alla Spada lungo le vie della città. In serata, saluto e chiusura del raduno.

Info utili

INFORMAZIONI

Associazione Turistica Pro-Loco Camerino tel. / fax 0737 632534 proloco@camerino.sinp.net. Le iscrizioni saranno chiuse entro il 10 maggio 2011. Le prenotazioni saranno considerate tali, dal momento del versamento della quota di preiscrizione di euro 10,00 per equipaggio sul c.c.p. 14486625 intestato a Comune di Camerino, causale: Raduno Camper Corsa alla Spada 2011 e previa comunicazione telefonica dell'avvenuto versamento a: gianfranco.carimini@camerino.sinp.net, oppure: 0737 634741 - 320 4316917 - 335 1743195; saldo della somma restante, all'arrivo, al momento della registrazione. www.comune.camerino.mc.it www.corsaspada.camerino.sinp.net

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Costo euro 20,00 a partecipante (di età superiore ad anni 15); Sconto del 10% sulla quota complessiva dell'equipaggio, per i soci TURIT.

LA QUOTA COMPRENDE:

La sosta presso le aree attrezzate a disposizione ed utilizzo gratuito delle attrezzature presenti; il dono di benvenuto; l'ingresso a tutti i musei e pinacoteche oggetto di visita; gli accompagnatori e le guide durante tutti gli itinerari di visita; l'ingresso a tutte le attività visitate ed i break di ristoro; tutti i trasporti con navetta ed autobus negli itinerari proposti; l'ingresso alla manifestazione del 22 maggio; card sconto per tutte le attività commerciali ed artigianali aderenti all'evento. La quota non comprende la cena di giovedì 19 maggio.



COMUNE DI CAMERINO - Raduno della XXX Rievocazione storica

“Corsa alla Spada e Palio”

Turismo all'aria aperta e Rievocazione Storica - la città ducale apre le porte ai camperisti con: itinerari storici, passeggiate nella natura e sapori antichi delle osterie medievali

A maggio inizia la bella stagione per la città ducale e la Rievocazione storica della Corsa alla spada e palio (in occasione della Festa del Patrono San Venanzio) con il corteo storico, le gare, le osterie, la musica e le tante iniziative nella città, annuncia l'ingresso di 'Madonna Primavera' nella città che si "ingentilisce" con profumi e magiche atmosfere che riescono a penetrare all'interno delle austere mura cittadine.

E' la stagione ideale per chi vuole visitare Camerino ed apprezzarne natura, luoghi d'arte e sapori genuini della buona tavola, della tradizione. Il ricco programma del Raduno camper (aree camper attrezzate a "due passi" dal centro storico!) offre intense giornate, dal 19 al 22 maggio 2011, con itinerari mirati per scoprire la città ed i tanti tesori artistici. Interessanti anche le uscite "fuori porta": da Rocca d'Ajello, castel-

lo da favola, a Rocca Varano, un tempo roccaforte varanesca inespugnabile, oggi avamposto turistico e "Centro dell'Artigianato Artistico".

La terra dei Signori da Varano è anche luogo di monaci oltre che di condottieri e quindi sono imperdibili le mete del Monastero delle Clarisse, dove si formò Santa Camilla Battista da Varano, e di Renacavata, casa madre dell'Ordine dei Cappuccini.



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!

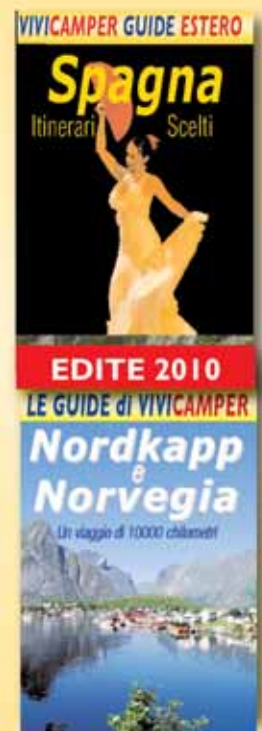


“Magici Week-End 2” propone - dopo il grande successo del primo volume - nuove ed entusiasmanti mete per le vostre vacanze “brevi”...

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 recapitate 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.

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



- 8-10 aprile

PASTRENGO (VR) - RADUNO DI PRIMAVERA - Camper Raduno sulle rive del Garda
tel. 045 7513715 oppure info@wingamm.com

- 15-17 aprile

PONSACCO (PI) - "TRA LE COLLINE DELLA VALDERA A BORDO DELLA MITICA VESPA" -
C. C. "La Granda", tel. 0171 1988050 - cell. 329 5741532 - www.camperclublagranda.it

- 21-26 aprile

CAMPO NELL'ELBA (LI) - RADUNO DI PASQUA 2011 A CAMPO NELL'ELBA
C. C. "La Granda", tel. 0171 1988050 - cell. 329 5741532 - www.camperclublagranda.it

- 22-25 aprile

GENOVA PRA - PASQUA ALL'EUROFLORA C.C. "La Granda",
tel. 0171 1988050 - cell. 329 5741532 - www.camperclublagranda.it

- 22-25 aprile



LIVORNO - CAMPERANDO V - Camper Club le Colline
cell. 339 4397125 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 22-27 aprile



LECCE - RADUNO DI PASQUA 2011 - Camper L'Aia
cell. 339 7116419 - www.camperlaia.it - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 29 aprile-1 maggio

DIANO MARINA (MI) - FESTA DELLE ROSE - C.C. "La Granda",
tel. 0171 1988050 - cell. 329 5741532 - www.camperclublagranda.it

- 30 aprile-1 maggio



BERGAMO - 2° RADUNO DEL "GRAN PREMIO DELLE MURA DI BERGAMO"
Gruppo Camperisti Orobianchi - tel. 377 1696619 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 6-8 maggio



CASELLA - RADUNO - TRENO STORICO DA CASELLA A GENOVA - ACTIPavia
Maurizio 393 3917859 - www.actipavia.it - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 6-8 maggio



MASSA MARTANA - FESTA DEL LAVORO - Comune di Massa Martana
cell 333 3009913 (Pino) - *vedi programma nelle pagine precedenti*

- 6-8 maggio

TORINO - 150ENARIO UNITÀ D'ITALIA, LA GRANDA, GLI ALPINI, LA TAPPA DEL GIRO D'ITALIA -
C.C. "La Granda", tel. 0171 1988050 - cell. 329 5741532 - www.camperclublagranda.it

- 13-15 maggio

SAN GINESIO (MC) - RADUNO DELL' AMICIZIA - Camping Club Civitanova Marche
cell. 339 7727357 - tel. 0733 898689 (ore pasti) - www.campingclubcivitanovamarche.com

-19-22 maggio



CAMERINO (MC) - RADUNO "CORSA ALLA SPADA E PALIO" - Associazione Turistica Pro-Loco
Camerino tel./fax 0737 632534 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

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

PRIMATIVVU 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 TRENINO
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



Benvenuta Primavera

Finalmente la primavera: quella vera, quella che invoglia a partire col camper, a "staccare" per cominciare a "gustare" qualche anticipo d'estate.

Aprile è il mese giusto, anche in assenza di "ponti" che regalino qualche pausa in più: sono sufficienti le vacanze di Pasqua per mettere in moto il "sistema" e trasformare tanti appassionati del turismo sotto le stelle in altrettanti viaggiatori pronti a chiudere casa per andare dove "li porta il vento".

Per mutuare il titolo di una canzone: "Un grande amore e niente più...", voglia di muoversi, di ritrovarsi insieme, di viaggiare, di scoprire posti nuovi o anche solo di darsi appuntamento in località conosciute da tempo.

Il turismo all'aria aperta non necessita di prenotazioni e questo le rende agile; ma il "fai da te" è finito da un pezzo: anche questo segmento del tempo libero si è professionalizzato.

Internet, la rete, il web giocano un ruolo primario: sia nello scegliere le mete, sia nel trovare in anticipo un luogo di sosta, un campeggio, un'area, un posto dove fermarsi sicuri di non incorrere in gravi problemi.

La "piazza" è ormai superata: la crescita esponenziale del numero di mezzi

ricreazionali in circolazione, la mentalità diversa di quanti provengono dal Nord Europa, una certa insicurezza sociale sconsigliano di andare alla ventura.

Di qui l'importanza di internet per farsi un'idea su dove parcheggiare il mezzo, certi di non andare incontro a problemi sia quando si è in giro, sia quando si trascorre la notte.

I siti internet giocano un ruolo importante, ma non sufficiente.

E' il mondo imprenditoriale che deve entrare a pieno titolo ed a mente sgombra in questo settore: i campeggi devono risultare aperti e devono fornire informazioni utili su orari e costi attraverso anche lo scambio di mail.

Cose scontate per tanta parte di Europa, ma da noi si fatica ad entrare in questa mentalità.

Così il rischio è quello che i flussi si direzionino verso altre località: che nazioni altrettanto turistiche, ma più avanzate sotto il profilo dell'informatica e dell'informazione riescano a coprire con agilità e poca fatica il "buco" lasciato da noi.

La lingua inglese, ad esempio, è ormai indispensabile nel settore turistico: se è facile interloquire nella lingua di Shakespeare in diverse nazioni del Mediterraneo, da noi si fatica e parec-

chio.

Così molte mail restano inevase e, in assenza di risposta, altri s'inseriscono e fanno affari.

Un fatto che alla fine pesa, non poco, nella bilancia del settore turistico: parole gettate al vento, le nostre, se poi manca un investimento complessivo che aiuti il settore a modernizzarsi, che lo obblighi, attraverso la leva della norma, a mettersi al passo con gli altri, che lo aiuti a coprire quel "gap" che ci siano scavati con le nostre stesse mani. Siamo alla vigilia di un'altra stagione turistica, ma i problemi sembrano uguali.

Caro spiagge, strutture aperte per pochi mesi l'anno, scarsa apertura ad internet, assenza di modernizzazione. Intanto il tempo passa e i flussi si direzionano verso altre mete.

Non è giusto che sia così, ma sembriamo capaci di reagire.

Eppure l'Italia è sempre al culmine dei desideri dei turisti europei.

Non basta saperlo, però, occorre anche attrezzarsi per agevolarli.

Stato, regioni, comuni, mondo imprenditoriale devono concorrere in un unico disegno: perdere tempo è colpevole.

In ogni caso indietro non si torna, prima chi "deve comprenderlo" se ne renderà conto, meglio sarà per tutti. ■

Responsabilità del venditore e assistenza post-vendita

parte prima

Come è noto, la commercializzazione di un autoveicolo avviene attraverso due successivi passaggi che, in realtà, costituiscono due rapporti di compravendita ben distinti:

- 1) il rapporto tra Casa costruttrice e concessionario (venditore/riparatore);
- 2) il rapporto fra concessionario e cliente finale.

Chiariamo subito che tali rapporti contrattuali, pur essendo commercialmente consequenziali l'uno all'altro, sono giuridicamente a sé stanti ed autonomi.

Occorre inoltre tener presente che nell'attuale sistema giuridico italiano, la responsabilità per gli eventuali vizi della cosa venduta ricade sul venditore, nei confronti del compratore. Tale orientamento è stato, peraltro, ribadito dalla Direttiva europea 99/44/CE, recepita nel 2002, che disciplina la materia relativa alla garanzia sui beni di consumo.

Ne consegue che la Casa costruttrice non è mai configurabile come "venditore" e non è quindi legittimata passiva nei giudizi instaurati dal consumatore finale.

Tanto è vero che, nel prevedere l'applicazione della garanzia al cliente finale, il rapporto contrattuale di concessione prescrive che sia il concessionario venditore/riparatore a valutare l'opportunità o meno dell'intervento in garanzia, come è ovvio che sia.

Naturalmente il riparatore potrà rivalersi sul fabbricante per il recupero dei costi di ripristino del veicolo in garanzia, nel rispetto delle specifiche procedure di rimborso. Il fabbricante si riserva comunque il diritto di verificare la corretta applicazione delle procedure di garanzia, sia dal punto di vista tecnico che amministrativo.

In proposito, uno dei problemi più frequenti è il cosiddetto "lavoro di ritorno" su veicoli in garanzia. Un intervento incompleto, superficiale o dovuto a diagnosi errata, provocherà immancabilmente una nuova e più energica richiesta dell'utente, da cui deriverà la necessità di un altro intervento.

E' chiaro che in simili circostanze il riparatore autorizzato ha il dovere di accogliere le istanze legittime del cliente ma non potrà più rivalersi

sulla Casa costruttrice in termini economici se questa ha già rimborsato il primo intervento in garanzia che doveva essere risolutivo. Da qui si comprende l'importanza, per il riparatore autorizzato, di disporre di personale tecnicamente preparato, responsabile ed aggiornato.

Purtroppo, ancora spesso ci si imbatte in capi officina o responsabili assistenza poco professionali e preparati che, di fronte a particolari richieste o contestazioni della clientela, ricorrono all'ingenuo tentativo di liberarsi di un problema scomodo suggerendo al "proprio" cliente di "prendersela" con la Casa poiché è questa che produce l'oggetto del contendere.

Da un tale poco costruttivo e responsabile atteggiamento può scaturire unicamente un cattivo servizio ed una pessima immagine: per il cliente che viene così messo fuori strada e vede allontanarsi la soluzione del suo problema; per la Casa che viene costretta, suo malgrado, ad un'attività non dovuta; per il riparatore stesso, ampiamente delegittimato e screditato agli occhi del cliente.

Cosa dice la Direttiva Comunitaria 99/44/CE

La direttiva concerne la garanzia legale e le garanzie commerciali:

La nozione di garanzia legale riguarda la protezione giuridica dell'acquirente, in relazione alle anomalie dei beni acquistati. Questa protezione giuridica è resa obbligatoria dalla legge e non dipende dal contratto. La direttiva stabilisce il principio della conformità del bene al contratto.

La nozione di garanzia commerciale fa invece appello alla manifestazione di volontà di una persona, il garante, che si auto-responsabilizza per taluni difetti.

La direttiva non riprende la terminologia di garanzia "legale" e "commerciale". Quando viene utilizzato il termine "garanzia" ci si riferisce dunque esclusivamente alle garanzie commerciali, così definite: "qualsiasi impegno di un venditore o di un produttore nei confronti del consumatore, senza supplemento di costo, di rimborsare il prezzo pagato o di sostituire, riparare o avere altrimenti cura del bene se esso non corrisponde alle condizioni enunciate nella dichiarazione di garanzia o nella pubblicità che ad esso si riferisce".

Vengono considerati beni di consumo i beni mobili, tranne:

- i beni venduti su pignoramento o diversamente dall'autorità giudiziaria;
- l'acqua e il gas, allorché non sono confezionati in un volume delimitato o in quantità determinata;
- l'elettricità.

Gli Stati membri possono escludere da questa definizione i beni di occasione venduti nelle aste pubbliche, allorché il consumatore ha la possibilità di partecipare personalmente alla vendita.

Per contro, la direttiva si applica ai contratti di fornitura di beni di consumo da fabbricare o da produrre.

(1, continua)



**Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

GRUPPO BANCA CARIGE



**TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA**

***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:

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona
Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508
info@claudiodorazio.it - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545



Assocamp - Incontro fra produttori e distributori di camper e autocaravan

Il 14 febbraio si è tenuto a Parma, presso al sede dell'Ascom Confcommercio, un importante incontro fra il mondo dei produttori e dei distributori di camper e autocaravan.

L'incontro organizzato da Assocamp (Associazione Nazionale Operatori Veicoli Ricreazionali e Articolo per il Campeggio), ha visto la partecipazione di Costruttori Italiani e di Importatori dei veicoli esteri, analizzando l'attuale situazione commerciale del comparto, con una particolare attenzione ad alcune proposte mirate al rilancio del settore.

Il Presidente Nazionale di Assocamp Vittorio Dall'Aglio al termine dell'incontro si è dichiarato "soddisfatto della presenza dei vertici di produzione e distribuzione nazionale ed estera".

"L'iniziativa odierna - prosegue Dall'Aglio - ricalca in qualche modo quello che l'Assocamp ha tentato di fare alcuni anni fa, riunendo tutti gli attori del comparto intorno ad un tavolo per affrontare problemi interni.

Oggi più che mai servono compattezza e sinergie importanti se si vuole cercare di uscire dalla crisi e rilanciare il settore".

Fra le iniziative ipotizzate l'incontro ha voluto sottolineare la necessità di mettere in campo azioni mirate alla promozione pubblicitaria del settore a livello nazionale. "In quest'ottica - aggiunge Dall'Aglio - occorre prima di tutto una volontà politica da parte di tutte le Associazioni per poter reperire risorse che consentano azioni di spessore. L'esempio dell'autunno 2010 in cui è stata fatta una massiccia campagna televisiva ha insegnato che quella è la direzione da perseguire.

Dobbiamo poter ripetere tale iniziativa regolarmente in precisi periodi dell'anno e tutto ciò è nelle nostre possibilità, solo se esiste una reale volontà aggregativa fra produttori e distributori.

Presenti all'incontro anche Mauro Guglielmini attualmente Presidente di APC e Lorena Turri Presidente di Promocamp.

"Questo primo incontro - sottolinea Guglielmini - che ha riunito forze nazionali ed estere di importatori e costruttori, ha permesso un confronto positivo in grado di fornire proposte precise per il rilancio del settore come il necessario coinvolgimento delle strutture di campeggio

e la necessità di stanziare nuovi finanziamenti per una continua e costante comunicazione che incentivi sempre più un turismo ecologico come le caravan. Occorre quel lavoro costante e innovativo in grado di aprire il nostro mercato anche a nuovi e potenziali acquirenti.

"Le difficoltà di mercato nel nostro settore - conclude Turri - sono sotto gli occhi di tutti, per migliorare la situazione dobbiamo investire nel futuro e far ripartire il mercato, come in occasione del Salone del Camper, svoltosi a Parma l'ottobre scorso, in cui abbiamo registrato una crescita positiva del 34% , grazie all'ottima campagna pubblicitaria effettuata da Fiere di Parma.

Pertanto ritengo positivo continuare in questa direzione, stanziando investimenti pubblicitari a lungo termine soprattutto al di fuori del nostro settore e per questo Promocamp si rende disponibile al dialogo e alla massima collaborazione".

A breve Parma ospiterà nuovamente un nuovo appuntamento per individuare un percorso comune definitivo volto ad incentivare la ripresa del mercato del camper e delle caravan.

CAMBIA ARIA: un evento-invito dei Concessionari italiani di camper

Sabato 9 e domenica 10 aprile le Concessionarie di camper aprono le loro porte e invitano gli italiani a "cambiare aria".

Nel 2° week end di aprile infatti Assocamp, l'Associazione Nazionale Operatori Veicoli Ricreazionali e Articoli per il Campeggio, aderente a Confcommercio Imprese per l'Italia, organizza "due giorni" di apertura straordinaria delle Concessionarie di camper aderenti, in cui novità e proposte per la stagione 2011 verranno

presentate a clienti e ad appassionati del turismo all'aria aperta.

La manifestazione, che prenderà il nome di "Porte Aperte Assocamp: CAMBIA ARIA", costituirà anche il "pezzo" forte di un'ampia campagna di sensibilizzazione pubblicitaria con la quale si cercherà di raggiungere un vasto pubblico di turisti e potenziali utenti, amanti del movimento e della libertà, impiegando soprattutto le principali reti televisive nazionali per oltre un mese.

Nel presentare la qualificante iniziativa, che punta alla promozione ed al rilancio del settore, Vittorio Dall'Aglio, Presidente di Assocamp - Associazione che rappresenta 250 aziende concessionarie e centri noleggio di autocaravan con un fatturato 2010 fra vendita e noleggio di circa 500 milioni di Euro - ha ricordato anche che il sito www.assocamp.com fornirà l'elenco e la dislocazione dei concessionari partecipanti all'evento.

Assocamp, Segreteria Nazionale - tel. 06 5866.234/205 - e-mail: assocamp@confcommercio.it
Presidente Vittorio Dall'Aglio - e-mail: presidente@assocamp.it - www.assocamp.com

Il turismo accessibile parte del Brand Italia alla Bit di Milano



Il turismo accessibile parte del Brand Italia, nel biglietto da visita che il Belpaese presenta al mondo, nelle strategie di comunicazione e promozione rivolte ai turisti esteri. Tra i cinque testimonial che Enit ha scelto per presentare, negli stand della Bit 2011, il marchio Italia nella sua declinazione più attuale c'era anche per la prima volta Roberto Vitali, ideatore e presidente di Village for all, il network che riunisce sotto il proprio marchio di qualità 31 campeggi e villaggi di cui 29 in Italia e 2 in Croazia, anima organizzatrice di Girando.all, la fiera del turismo accessibile e dello sport per tutti, che si tiene a Vicenza nel mese di marzo ogni anno. Insieme al guru del turismo accessibile c'erano il padrone di casa Matteo Marzotto, il direttore del Ministero del

Turismo Eugenio Magnani, il responsabile delle relazioni pubbliche di Alitalia Guido Improta e il Sindaco di Assisi Claudio Ricci. È la testimonianza concreta del ruolo centrale che l'accessibilità ha ormai conquistato nella proposta turistica di qualità, non solo per ragioni etiche, ma per considerazioni prettamente economiche. Il turismo delle persone con disabilità (e delle mamme con bambini piccoli, di chi si è rotto una gamba, di chi ha un'intolleranza alimentare, o di chi semplicemente ama la comodità) ha una potenzialità di milioni di utenti. In un periodo di crisi, i numeri del turismo nostrano tengono, ma le potenzialità ancora inesplorate sono enormi. Se n'è accorta prima degli altri la Regione Veneto, che ha scelto il turismo per tutti come valore aggiunto di un sistema turistico

all'avanguardia in Europa. Gitando.all - con i suoi workshop, che hanno coinvolto tour operator internazionali, operatori turistici del territorio e persone con disabilità in cerca di occupazione nel settore turistico, con testimonial del calibro di Alex Zanardi, Andrea Stella e Antonella Ferrari sono il fiore all'occhiello della Regione Veneto, punta di diamante di un progetto più ampio e che vedrà investimenti pluriennali per la creazione di un sistema turistico moderno ed in linea con il Brand Italia e con le più avanzate esperienze di turismo accessibile presenti in Europa. Progetto presentato anch'esso alla Bit 2011 dall'assessore regionale al Turismo Marino Finozzi sempre con la presenza di Marzotto e Vitali e da Sandra Truccolo, campionessa paralimpica nel tiro con l'arco.



Parliamo di **Camperstop**...

Quando, oltre dieci anni or sono, nacque questa iniziativa in seno alla nostra Unione ci fu, ricordiamo tutti molto bene, chi la definì, alla pari dello stesso progetto UCA, una vera e propria "utopia".

Alla luce dei risultati ottenuti oggi si può ben ribadire che, sia l'idea UCA che il progetto "Camperstop" sono un reale successo.

L'acronimo Camperstop e relativo "con-

trassegno" (dovuto alla sapiente creatività dell'amico Bonvicini) è oggi utilizzato nell'intera Europa e, a ben vedere si può avere un solo rammarico: non aver, a suo tempo, depositato il marchio.

In questi giorni si è data una nuova "impaginazione" al progetto all'interno del nostro sito (www.unioneclubamici.com) e ci si prefigge di migliorarla ulteriormente aggiungendo elementi e proposte che

chi aderisce a tale iniziativa, campeggi, aree attrezzate, agriturismi ecc. vorrà fornirci.

A tale proposito si coglie qui l'occasione per trasmettere un invito alle strutture che ancora non risultano aderenti al Camperstop a voler valutare attentamente questa possibilità ricordando che la stessa è diretta a tutti gli utenti (camperisti, roulotteisti ecc.) senza l'obbligo di iscrizione a Club o Federazioni varie.

Molto sinteticamente si fornisce un elenco, suddiviso per regione, del numero di strutture che già hanno aderito:

Abruzzo	n° 3	adesioni	
Basilicata	n° 1	adesioni	
Calabria	n° 20	adesioni	
Campania	n° 6	adesioni	(con ultima recente partecipazione)
EmilRomagna	n° 13	adesioni	
Friuli	n° 1	adesioni	
Lazio	n° 9	adesioni	
Liguria	n° 1	adesioni	(con ultima recente partecipazione)
Lombardia	n° 7	adesioni	
Marche	n° 10	adesioni	
Molise	n° 6	adesioni	
Piemonte	n° 7	adesioni	
Puglia	n° 28	adesioni	
Sardegna	n° 3	adesioni	
Sicilia	n° 8	adesioni	(con ultima recente partecipazione)
Toscana	n° 4	adesioni	(con ultima recente partecipazione)
Trentino AA	n° 4	adesioni	
Umbria	n° 6	adesioni	
Valle d'Aosta	n° 1	adesioni	
Veneto	n° 4	adesioni	

L'Unione Club Amici tende ad avvicinare l'utenza tutta a questo tipo di strutture al fine di offrire al turismo itinerante, in questi momenti di insicurezze e timori, un riposo certo e sereno.

Per prendere visione del completo quadro di adesioni nel nostro sito (www.unioneclubamici.com) cliccare sul marchio **Camperstop**

LE STRUTTURE ATTUALMENTE CONVENZIONATE SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE SONO 142



Unione Club Amici - E-mail: ucaclub@tin.it - Web: www.unioneclubamici.com

Fiera del turismo plein air



IL SALONE DEL CAMPER CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

10-18 Settembre 2011 Fiere di Parma





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

ACTItalia istituisce un nuovo servizio a favore dei club affiliati

Il regime fiscale e normativo dei Club, messi di recente sotto osservazione da parte del Ministero delle Finanze, ha spinto la Federazione Nazionale ACTItalia ad approfondire la materia con "CNS Libertas" e con i professionisti presenti nella Federazione, per sostenere i Club a non trovarsi spiazzati di fronte ai nuovi adempimenti.

Sotto il profilo giuridico, i Club sono raggruppamenti di persone che si organizzano per gestire un interesse comune senza finalità lucrative e la maggior parte di essi s'inquadrano nelle "associazioni non riconosciute", che pur hanno dei vantaggi ma che devono comunque essere costituite per atto pubblico (notaio) o aver registrato atto costitutivo e statuto presso l'Agenzia delle Entrate ed aver presentato il modello EAS.

Per agire correttamente ogni associazione deve prioritariamente capire se le attività svolte dal Club, come quelle di organizzare viaggi e soggiorni, possono essere confuse dall'autorità come attività commerciali e trovare la giusta via per non cadere nei rigori della legge.

Due di queste vie potrebbero essere quelle di trasformare il Club in Associazione di Promozione Sociale o in Associazione Sportiva Dilettantistica, con più appetibili opportunità.

Con la Promozione Sociale:

- Le attività svolte per il raggiungimento dell'obiettivo sociale non sono considerate commerciali e quindi non tassate sotto il profilo dei redditi e dell'iva;
- Le attività svolte nei confronti degli associati, nel rispetto dei fini istituzionali non sono commerciali, comprese quelle effettuate nei confronti dei familiari;
- Le cessioni di pubblicazioni fatte a terzi non sono considerate commerciali se la maggioranza delle cessioni è effettuata nei confronti degli associati;
- Le quote ed i contributi corrisposti alle associazioni di promozione sociale non sono soggette all'imposta sugli intrattenimenti;
- Chi effettua erogazioni nei confronti delle Associazioni di Promozione Sociale, può dedurla dalla propria dichiarazione dei redditi;
- Le associazioni di Promozione Sociale, possono essere destinatarie del 5 per



Incontro a Palermo

mille in fase di presentazione delle dichiarazioni dei redditi;

- Possibilità di stipulare convenzioni con Stato ed Enti Locali;
- Gli enti pubblici possono concedere alle Associazioni di Promozione Sociale immobili ed aree a titolo gratuito per manifestazioni ed iniziative di promozione sociale, come concedere gli stessi beni in comodato gratuito per il raggiungimento degli obiettivi sociali;
- Le Associazioni di Promozione Sociale, possono esercitare attività turistiche e ricettive previo stipula di polizze assicurative idonee. Possono pubblicizzare le iniziative turistiche attraverso qualsiasi canale, specificando che sono riservate ai soli associati;
- Decommercializzazione delle attività per fini sociali.

La seconda ipotesi garantita dall'accordo ACTITALIA-LIBERTAS è la possibilità di trasformarsi o costituirsi in "Associazione Sportiva Dilettantistica" riconosciuta dal CONI, attraverso la modifica dello statuto e antepoendo al nome del Club il prefisso ASD che sta per Associazione Sportiva Dilettantistica, ovviamente proponendo attività sportive sociali dilettantistiche.

Grazie a questo accordo, le associazioni che ne faranno richiesta, ricorrendo i requisiti statutari, verranno iscritte al registro CONI nazionale e potranno godere di:

- Decommercializzazione delle attività svolte per fini sociali;
 - Possibilità di stipulare contratti di sponsorizzazione dietro corrispettivo per pubblicizzare marchi ed attività garantendo agevolazioni fiscali per le associazioni e le imprese commerciali fino ad un massimo di 200.000,00 euro per anno;
 - Erogazione di compensi per collaboratori nella misura di 7.500,00 euro annui senza pagamento di imposte. Per valori compresi tra i 7.500,00 ed i 20.658,00 annui verrà applicata una ritenuta secca e definitiva del 23%.
 - Imposte di registro in misura fissa pari a 168,00 che comporta un'enorme agevolazione se vi è l'apporto di beni immobili;
 - Esclusione dell'imposta di bollo;
 - Esenzione delle concessioni governative per gli atti.
- Da questo sintetico riepilogo emergono grandi opportunità per i Club e per questo la Federazione Nazionale ACTItalia con il Dott. Fabio Dieni, sta svolgendo "educational" in tutta Italia ed ha istituito il numero telefonico 347 6755089 da chiamare per informazioni ogni giovedì non festivo dalle ore 18 alle 20.

Il Presidente
Pasquale Zaffina

L'etilometro modaiolo, un'idea originale nata dai ragazzi per i ragazzi!

Quasi nove milioni di persone in Italia abusano di alcolici e si sta propagando tra i giovani il Binge Drinking (il bere compulsivo, superando le 6 unità alcoliche in una sola sera). I dati provengono dal workshop dell'Università La Sapienza di Roma intitolato "I giovani e le sfide del futuro", dove è stato presentato anche un progetto innovativo sul tema della sicurezza stradale intitolato: "Drink or Drive".



Abbiamo chiamato la serata, che ha visto intervenire non soltanto gli abituali frequentatori della discoteca ma anche genitori e molti altri curiosi attratti dalla nostra campagna pubblicitaria sui giornali, "Brindisi analcolico di Halloween". Abbiamo brindato analcolico e consegnato 10.000 etiltester monouso ai rappresentanti dei gestori dei locali notturni con la promessa che li regalino ai loro clienti, in gran parte giovani. Nelle prossime settimane faremo un riscontro di tutto ciò con i ragazzi che andranno a controllare che si distribuiscano gli etilometri dopo ogni consumazione.

Un etilometro come base di partenza per la sensibilizzazione dei più giovani al bere responsabile.

Li abbiamo scelti fra i tanti prodotti sul mercato, sono dei tamponi salivari che hanno il grosso pregio di essere di ingombro minimo e facilissimi da usare: si pone il bastoncino di carta sulla lingua e si attende qualche minuto: se il tampone si colora non si può guidare, se rimane bianco si può guidare... si evidenzia subito, senza manovre complicate di palloncini da gonfiare e tubicini da avvitare, il grado alcolemico nel sangue. Gli studenti ne hanno studiato il packaging e li abbiamo personalizzati per renderli "fashion" o, come stati definiti dai loro realizzatori, forse un po' alla fiorentina "modaioli". Modaioli nel senso che dovranno diventare oggetti di utilizzo quotidiano, da trovare dappertutto e non soltanto in farmacia o al supermarket: è il progetto "Un etilometro nelle tasche di tutti".

Un progetto che coinvolge i giovani, quindi, sin dalla realizzazione!

L'etilometro modaiolo nasce così: nelle

Iniziativa legata alla sensibilizzazione, alla sicurezza, alla responsabilità realizzate dai giovani per i giovani: è quanto si è proposto l'associazione Generazione Contatti "giovani e adulti comunicano" in tema di giovani e alcolici. A parlarne è Matteo Lucherini presidente dell'associazione sopra citata, intervenuto al convegno presso la Città Universitaria della Sapienza di Roma.

Vi abbiamo chiesto: ci raccontate una delle ultime iniziative che avete realizzato

Sabato scorso in una discoteca alla periferia fiorentina abbiamo svolto l'evento clou della campagna di comunicazione "Drink or Drive" (nella foto) nata un anno e mezzo fa dall'incontro fra genitori e ragazzi delle scuole superiori.



aule dei licei fiorentini, visitati da un gruppo di genitori alla ricerca di un dialogo sul tema "alcool e guida sicura". Tutto è avvenuto in maniera particolarmente avvincente, una sorta di sliding doors che ha fatto del progetto iniziale, chiamato DRINK OR DRIVE, una ricerca della strada giusta per sensibilizzare opinione pubblica e istituzioni al grave problema sociale dell'alcool nei giovani.

Come nasce la vostra associazione?
Il progetto "Generazioni - Contatti" nasce dall'esigenza di un gruppo di genitori stupefatti di vedere che, nella maggior parte dei casi, dopo un incidente stradale dove sono coinvolti i nostri figli, si alza un polverone di proclami, intenti e di buoni propositi da parte di tutti e poi cala immancabilmente il silenzio sul problema. Gli unici, spesso, a tentare disperatamente di fare qualcosa sono i genitori che hanno perso il loro figlio, ma spesso le associazioni che vengono create con la disperazione e l'impotenza di quei momenti sono entità che tendono a commemorare la persona o usano canali di comunicazione aggressivi contro la società o le istituzioni. Manca la lucidità ed è ovvio che subentra il rancore e la rabbia contro tutto e tutti.

Troppo spesso nel nostro Paese, dopo gli incidenti in strada, si dà la colpa all'albero non segnalato, alla rotonda

stradale non a norma, alla mancanza di controlli nella serata incriminata oppure alla fatalità del caso che ha voluto che le auto sfrecciassero a 200 all'ora sul viale di circonvallazione urbana.

La nascita dell'associazione (che ha come sottotitolo "Perché il deserto avanza") non è avvenuta sotto i migliori auspici: noi genitori andammo nelle aule di istituti superiori, quelli frequentati dai nostri figli, armati di buone intenzioni ma proponendo, in fin dei conti, una lezione su come, secondo noi, dovevano loro comportarsi. Anche se accompagnati da medici, poliziotti e altri volenterosi adulti facemmo il cosiddetto buco nell'acqua, impartendo un'altra delle tante lezioni da genitore che già vengono impartite regolarmente fra le mura domestiche.

I ragazzi ovviamente non interagirono affatto, molti lasciarono l'aula anzitempo per fumare e parecchi rimasero a sedere con gli auricolari dell'IPOD inseriti. Tornammo allora in aula invertendo ogni nostro intento: "Siamo qua per ascoltarvi - affermammo - vi possiamo supportare economicamente, ditemi voi cosa si può fare per affrontare il problema dell'alcool sulle strade: vi aiuteremo a realizzare i vostri progetti fin dove possibile!". Qui nasce l'energia del progetto: La creazione di una campagna pubblicitaria che ha scatenato i ragazzi senza limiti. L'argomento delle morti sulle strade è infatti la cosa che li sconvolge di più in assoluto, perché gli sbatte in faccia la prima amara realtà della vita: la morte! Quella, poi, di un loro coetaneo è la realtà più terrificante che possano affrontare a quell'età... gli cambia davvero l'esistenza. E' come guardarsi in uno specchio!

Abbiamo realizzato spot per la tv) e dopo vari incontri in aula e nelle assemblee studentesche e dibattiti, gli studenti hanno individuato un progetto ambizioso che non poteva essere altrimenti visto la loro voglia di fare qualcosa di tangibile, di pratico! Gli etilometri monouso sono diventati il progetto PILOTA DRINK OR DRIVE

"Cambiabitudine (tutto attaccato) stappa un etilometro", lo slogan creato ad arte.

L'idea dell'etilometro semplice, pratico e poco costoso è assolutamente geniale!

Se vogliamo che tutti li possano usare davvero allora devono diventare gratuiti e diffusi dappertutto... Soltanto se il

costo sarà di 30-60 centesimi i gestori dei locali potranno ricaricarlo fra i costi d'impresa...impensabile che questo avvenga con i prezzi di oggi dell'etiltester che arriva fino a 3 euro l'uno!

Così voi ne avete consegnati 10.000.

Sì, ma questo non basta, bisogna alzare l'asticella e continuare a fare baccano mediatico. A metà marzo, dunque, continueremo a fare baccano: Torneremo in piazza per un brindisi analcolico come fatto anche quest'estate, con una band molto conosciuta di musicisti di strada ed un famoso comico toscano, per consegnare alla gente gli etiltester monouso modaioli. L'idea è quella di trasmettere lo scettro di tutto questo ad altri istituti di altre città toscane e via via così facendo realizzare una sorta di catena che faccia vedere a tutti cosa sono questi oggetti misteriosi. Finora la nostra voglia di comunicare insieme ha prodotto risultati impensabili.

I più coinvolti sono gli studenti?

Sì, gli studenti del DRINK OR DRIVE vogliono portare avanti nel 2011 in affiancamento al tema degli etiltester, anche quello del SAPER BERE. Noi italiani fin da piccoli ci è stato insegnato a riconoscere il vinello buono del nonno, lo spumante di qualità a natale o la bottiglia di pregio aperta alla cena con gli amici. Vorremmo dunque insinuare il concetto di "Bere troppo = non essere alla moda". Insinuare che "cercare la sbronza, la ciucca, lo sballo," non è un comportamento "figo". Agire sugli opinion leader dei giovani ma non soltanto dei giovani per fare passare il concetto come si è quasi riuscito con le sigarette negli ultimi 20 anni. Non avendo però a disposizione armi alla pari delle multinazionali dell'alcool, L'idea è quella di sviluppare un progetto web dove raccogliere tutte le esperienze dei giovani in altre parti d'Italia. ■



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

CARTHAGO Chic e-line



Carthago Chic E-LINE I 50

Il futuro continua: il Carthago Chic E-Line I 50 è un elegante veicolo con il confort della categoria Premium e con una concezione esclusiva degli spazi abitativi tipo "Yachting" tipica prerogativa degli autocaravan di classe superiore, viene montato su Fiat Alko ribassato con una carreggiata allargata all'assale posteriore.

Ha una pianta confortevole con vano bagno e doccia separati, un gruppo sedute tavolo tondo e con panca laterale adatto per fare sedere fino a 6 persone, una cucina ad angolo con lavello singolo, un vano bagno e vano doccia con porta di separazione massiccia, letti posteriori da 198/186 x 80 cm con armadi porta abiti integrati su ambo i lati, un grande letto basculante da 160 x 195 cm, un garage per moto molto spazioso con una altezza di 130 cm.

I suoi punti di forza sono: accesso alla cabina dal soggiorno senza scalini, grande altezza sotto il letto basculante, passaggio verso la cabina di guida allargato, accesso al basculante confortevole senza uso di scaletta, passando sulla panca laterale, con comoda possibilità di stare seduti anche sul letto; soggiorno con tavolo tondo traslabile comodo anche per 6 persone, chiara divisione degli spazi in zone: zona soggiorno con altezza interna di 2,12 m, zona cucina con mobile angolare e frigorifero combinato, zona toilette con spogliatoio, zona letto con comoda altezza di salita sui letti; Garage per moto molto alto, spazio di carico nel doppio pavimento con accesso esterno, comoda altezza di accesso al veicolo grazie al pavimento del soggiorno ribassato.

Il prezzo con tutte le sue numerose dotazioni di serie e la sua qualità realmente unica è di 102.450,- Euro già dal tuo concessionario





CARATTERISTICHE

Meccanica:

- Telaio: Fiat Ducato ALKO 40 heavy
- Alimentazione: Diesel
- Cilindrata: 3,0 IJTD
- Potenza: 157 CV
- Trazione: anteriore

Pesi e dimensioni:

- Massa complessiva: 4500 kg
- Massa rimorchiabile: 1300 kg
- Lunghezza: 7600 mm
- Larghezza: 2270 mm
- Altezza: 2990 mm

Posti:

- Posti omologati: 4/5
- Posti letto: 4 / 3

Scocca:

- Rivestimento esterno in alluminio, verniciato con laccatura a fuoco
- Spessore pavimento esterno: 42 mm
- spessore tetto 38 mm
- Garage posteriore ribassato di serie
- Doppio pavimento

Altezza interna:

- 300/170 mm

Dotazione di serie:

- vetri laterali doppi cabina
- finestra isolata su porta cabina
- Luci viaggio diurne a led
- booster sotto sedile guida
- Scambiatore di calore
- Plisses isolante frontale
- piastra estr. per macchina da caffè (opz.)
- frigorifero con cong. separ. da 160 lt
- rubinetto estr. per riempire macch. caffè
- Toilette Thetford C250
- Doccia con asta regolabile
- Riscaldamento Alde 3010
- Batterie gel 2x80 Ah (3x80 Ah opzionali)
- Porta cellula con chiusura a 3 punti
- Serbatoio acqua fresca 160 l (opzionale 180)/griglie 115l

Prezzo presso

il concessionario 102.550,- Euro



Concorde Liner



Carattere nuovo, deciso

Il Concorde Liner della generazione 2011 convince con una nuova estetica dinamica.

Già per la sua larghezza di 2,49 metri e con una lunghezza fino a 11,38 metri, il Liner è un camper dalla statura imponente. Con una maschera frontale interamente rinnovata, Concorde ha conferito un carattere ancor più deciso al luxury liner.

Facelift per un'aspetto più dinamico

Nell'ambito del facelift la griglia del radiatore, la parte dei fari frontali e la parte frontale del tetto sono state interamente rielaborate conferendo al Liner un'estetica più vigorosa e insieme più dinamica. I fari frontali sono stati dotati di un'illuminazione a LED addizionale.

Gli interni del Concorde Liner non hanno nulla da invidiare all'estetica esterna. Entrando nell'area abitativa del camper ci si rende conto che la grandezza del veicolo non ha nulla a che vedere con il desiderio di apparire, bensì con questioni di spazio. I costruttori della Concorde hanno sfruttato al massimo la larghezza del veicolo, di due metri e mezzo, per mantenere un altro grado di libertà di movimento privilegiando anche un ottimo comfort. Il "Concorde One Level Concept" contribuisce ulteriormente alla creazione di uno spazio abitativo su un livello uniforme, rafforzando l'impressione di un ambiente di lusso.

Dotazione esclusiva già di serie

Anche la dotazione con cui il motorhome è proposto già di serie, è caratterizzata dal lusso. Per quanto riguarda l'esterno, questo vale per il parabrezza BusPanorama con i tergicristallo da pullman riscaldabili, per il termosifone separato posto fra l'avvolgibile isolante e il parabrezza, e per la porta d'ingresso apribile solo con una combinazione numerica.

Per quanto riguarda invece gli interni, a convincere in modo particolare sono un frigorifero AES con una capacità di 175 litri e con freezer separato da 31 litri, una macchina automatica da caffè a cialde nonché uno scaldasciugamani a controllo termostatico, rubinetteria da bagno cromata di qualità domestica e un wc in porcellana.

Generoso anche nelle varianti di pianta

Il motorhome dimostra la sua generosità anche nelle misure del garage posteriore. Otto piante sono dotate di un garage in grado di accogliere tranquillamente un'utilitaria come la Smart, la Toyota IQ, la Fiat 500, la Citroen C1 oppure alcuni modelli della Mini Cooper.

Con 14 piante in tutto, tre varianti di salottini e letti e con un letto basculante disponibile come optional, il Liner offre la scelta più vasta all'interno della gamma dei camper Concorde. Date le numerose possibilità di allestimento

flessibile, il problema dell'esclusività non si pone nemmeno.

La potente motorizzazione di base che arriva fino a 217 CV del telaio da autobus Iveco oppure MAN, con coppia da 680 fino a 1000 Nm, rende sovrano il motorhome di lusso prodotto ad Aschbach.

Nella variante 840 H, vale a dire quella più piccola, montata sul telaio Iveco Eurocargo e lunga 8,48 metri, il Concorde Liner è disponibile a 199.900 euro.



Concorde
REISEMOBILE AUS LEIDENSCHAFT

CARATTERISTICHE

Meccanica:

- Telaio: Iveco Eurocargo / MAN TGL
- Cilindrata: 4-6
- Potenza: 217 CV - 279 CV
- Trazione: posteriore

Pesi e dimensioni:

- Massa complessiva: 7.490 kg-11.990 kg
- Massa rimorchiabile: 3.000 kg-3.500 kg
- Lunghezza: 848 cm-1.150 cm
- Larghezza: 249 cm
- Altezza: 358,5 cm-368,5 cm

Posti:

- Posti omologati: 3-6
- Posti letto: 2-6

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: 1250 mm
- Doppio pavimento
- Altezza interno: 350 mm

Dotazioni di serie:

- Diversi sportelli gavoni laterali
- Riscaldamento ad acqua calda centrale a gas 5.500 W
- Frigo 175 l con reparto congelatore separato, con grill, macchina del caffè
- Batteria AGM 2 x 160 Ah nel doppio pavimento con inverter 4.000 W
- Forno gas
- Riscaldamento pavimento
- Sospensioni pneumatiche posteriori
- Cambio automatico
- Fari Bi-Xenon



Liner 890 L



Liner 990 MS



Liner 1130 GMAX

HYMER Van 512 WhiteLine



HYMER Van 512 WhiteLine: grandi prestazioni, piccolo prezzo

Con HYMER Van 512 WhiteLine, HYMER propone uno straordinario camper per chi cerca il piacere di una guida sportiva e un veicolo molto compatto ma allo stesso funzionale. In meno di sei metri di lunghezza complessiva, il Van 512 WhiteLine è perfetto per l'uso quotidiano e offre non solo una dinamica di guida paragonabile a quella di un'autovettura ma anche, in uno spazio compatto, il comfort di un camper completamente equipaggiato e fino a cinque posti letto!

La propulsione del Van 512 è affidata a uno chassis Ford Transit 350 M/L con un motore 2,2 TDCi Motor da 140 CV, conforme alla normativa Euro 4. L'eccezionale dotazione di questo modello comprende vetri tinti, alzacristalli e specchietti esterni elettrici, ABS con controllo della trazione, pneumatici rinforzati e tempomat, ma anche un impianto di climatizzazione alimentato dal motore, airbag passeggero, chiusura centralizzata con telecomando, oscurante plissettato per la cabina di guida, zanzariera avvolgibile per la porta della cellula abitativa e un impianto Audiosystem 6000 con lettore CD e comandi sul volante. I sedili girevoli nella cabina di guida, dotati di braccioli e rivestiti con gli stessi tessuti della cellula abitativa, sono regolabili sia in altezza sia nell'inclinazione.

Nella versione WhiteLine la cabina di guida è di colore azzurro, mentre le pareti laterali risplendono di bianco e sono decorate con speciali adesivi. E il design accattivante prosegue anche all'interno con l'elegante mobilio in pero Merano. La speciale qualità HYMER è visibile tanto nelle ottime imbottiture quanto nella pregiata fattura dei tessuti.

Nella zona giorno, l'intelligente pianta di questo camper offre una mezza dinette e una panca che unitamente ai sedili della cabina di guida creano un generoso ambiente conviviale. Grazie al prolungamento del tavolo e ai cuscini aggiuntivi, questa zona si trasforma comodamente in una zona notte. La zona centrale ospita una cucina con fornello a 3 fiamme e frigo da 89 litri e, di fronte, un ampio bagno comfort Vario dotato di comoda toilette a cassetta e doccia separata.

La zona posteriore ospita un grande letto trasversale sotto il quale si trova una soluzione elegante e salvaspazio: un guardaroba situato nella zona garage, facilmente accessibile grazie al letto basculante che si ribalta in alto senza alcuna fatica. Anche lo stesso garage è pratico da caricare e scaricare, con la possibilità opzionale di disporre di due grandi sportelli su entrambi i lati.

Un altro clou di funzionalità è il tetto a soffietto opzionale: con questa dotazione HYMER diventa il primo produttore a offrire fino a cinque posti letto effettivi nella classe compatta. Il letto matrimoniale nel tetto, con le sue misure di 2,00 x 1,50 metri, offre una superficie di dimensioni eccezionali, ed è posizionato sotto un tetto dalla speciale costruzione che grazie a un meccanismo a forbice si solleva non solo anteriormente ma anche posteriormente, per garantire una piacevole libertà di movimento. Anche la rete e il letto sono basculanti e ribaltabili verso l'alto, lasciando tanta altezza libera in modalità abitativa. Il sovrapprezzo per il tetto a soffietto con letto matrimoniale è di 3.490 euro.

Se si considera che l'HYMER Van 512 WhiteLine offre già un risparmio di 6.170 Euro con la dotazione completa e i pacchetti descritti sopra, costando solo 47.960 euro, in caso di necessità l'investimento aggiuntivo per questo optional è praticamente già ripagato.

Per ulteriori dettagli sull'HYMER Van 512 WhiteLine, dal piccolo prezzo e le grandi prestazioni, rivolgetevi al vostro rivenditore HYMER di zona oppure consultate la pagina web www.hymer.com.



CARATTERISTICHE

- Autotelaio di serie: Ford Transit 350 M
- Motorizzazione base: 2,2 TDCI
- kW (CV): 103 (140) corrisponde alla Normativa EURO 4
- Lunghezza complessiva ca. cm: 598
- Larghezza complessiva ca. cm: 214
- Larghezza interna ca. cm: 200
- Altezza complessiva ca. cm: 272
- Altezza abitativa ca. cm: 190
- Passo ca. mm: 3300
- Massa in ordine di marcia ca. kg: 2740
- Carico utile massimo ca. kg: 760/1110
- Massa compl. tecnicamente consentita kg: 3500/3850 (SA)
- Massa rimorch. (rimorchio frenato) kg: 1000/650
- Posti omologati: 4
- Isolamento parete in mm: 35
- Isolamento tetto in mm: 35
- Isolamento pavimento in mm: 38
- Garage ca. l: 2450
- Misura effettiva la. x al. cm : 55 x 102 (rts)
- Misure letto posteriore (lu x la) ca. cm: 195 x 135
- Misure letto/dinette centrale (lu x la) ca. cm: 194 x 120/58 (SA)
- Misure del Maxi letto (tetto) (lu x la) ca. cm: 193 x 150 (SA)
- Posti letto: 2 + 3 (SA)
- Zona bagno la x pr ca. cm: 105 x 77
- Armadio (la x al x pr): 74 x 60 x 77
- Cucina la x pr x al in cm ca.:100 x 65 x 92
- Volume frigorifero ca. l: 89
- Stufa con impianto aria calda canalizzata: Truma C.4002
- Serbatoio acqua dolce l: 100
- Capacità acqua ca. lt. (durante il viaggio): 20
- Capacità serbatoio acqua di recupero in l: 80
- Capacità batteria in AH: 80
- Capacità 2. batteria in AH: 80 (SA)
- Prese 12 V/230 V: 3/ 3

Somma pacchetto WhiteLine: EU 8.940,-
 Prezzo speciale: EUR 2.770,-
 Risparmio: EUR 6.170,-

Prezzo completo HYMER Van 512 WhiteLine:
 EUR 47.960,-



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 mandarda anteriore tondeggianti 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 portapo-

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

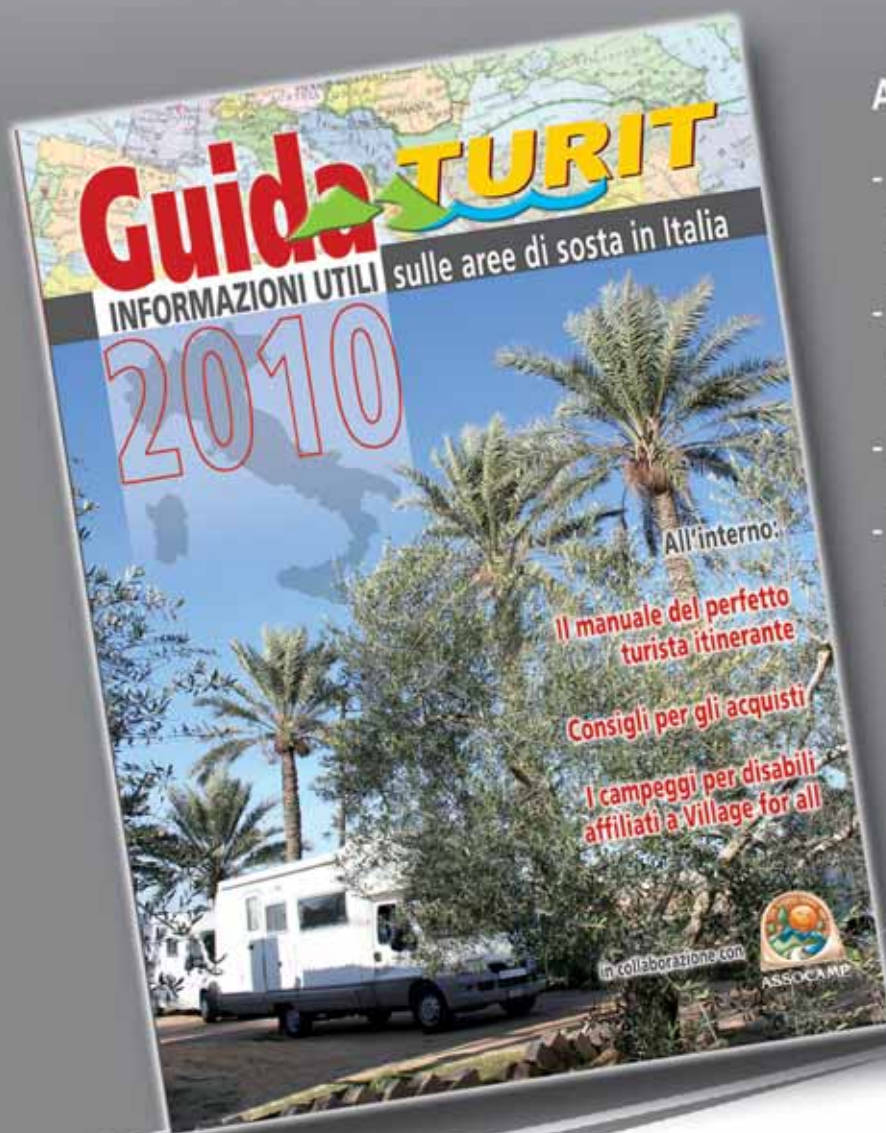
Frigorifero Dometic trivalente: Lt. 150

Predisposizione impianto TV LCD



Guida **TURIT**

acquista on line su:
www.turismoitinerante.com



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)

Gli itinerari gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

131

Anno 17°
Aprile 2011



Vignola, una destinazione
tra gusto, cultura e natura

Fragole, che passione!

Un innovativo progetto
per il vino

**Andare per rifugi
a caccia di specialità**

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

www.turismoitinerante.com - www.turismoallariaaperta.com - www.itinerarigustosi.it



Può, a buon diritto, essere soprannominato il Garibaldi del risorgimento gastronomico italiano. Parliamo dell'autore del primo codice alimentare dell'Italia unita: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", un tal Pellegrino Artusi, di cui ricorre quest'anno l'anniversario dei 100 anni dalla morte. La coincidenza con il più importante centocinquantesimo dell'unità d'Italia, è casuale ma emblematica. Mentre Massimo D'Azeleglio diceva "L'Italia è fatta, ora bisogna fare gli italiani", l'Artusi dava il suo contributo per amalgamare, prima in cucina e poi nella coscienza popolare, le diverse realtà regionali a tavola, creando un unico senso di appartenenza. Non è un caso se la cucina e i piatti della tradizione italiana sono considerati oggi l'aspetto più rappresentativo dell'identità nazionale per quasi la metà degli italiani (46%) che li ritengono più significativi della cultura (37%), della moda (9%), del calcio (5%) e della scienza e tecnologia (3%). Lo sostengono i risultati di un'indagine Coldiretti/Svg. Dall'unità d'Italia a oggi, l'agroalimentare italiano, che una volta significava arretratezza e fame, è diventato in tutto il mondo il simbolo di uno stile di vita di successo fondato su qualità e benessere.



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
pubblicità@turit.it

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

Vittorio Broccoli, Antonella Fiorito,
Salvatore Longo, Camillo Musso,
Aurora Pullara, Riccardo Rolfini,
Ines Roscio Pavia, Gianantonio Schiaffino,
Lamberto Selleri

Sommario

4 Fatti & Commenti

10 Itinerari

- Vignola, una destinazione tra gusto, cultura e natura
- Andare per rifugi a caccia di specialità

26 Gastronomia

- Fragole, che passione!
- L'arte del mugnaio e la polenta carbonera
- Mafie in pentola
- Arrusti e mancia

32 Dossier

- Un innovativo progetto per il vino
- FIPE, la ristorazione salva la filiera
- "FARMVILLE" la fattoria del villaggio flower

36 Eventi gustosi

46 Il buongustaio

- L'anatra felice

48 Recensioni

LA PATATA PIATLINA E QUELLA CIARDA

Si è costituita, il 10/02/2011 presso il palazzo comunale di Monterosso Grana (provincia di Cuneo), la libera "Associazione per la promozione, tutela e valorizzazione dell'antica patata piatlina e della patata ciarda della Valle Grana (CN)". Ha lo scopo, come indicato nella denominazione, di sostenere, promuovere, tutelare e valorizzare queste tipicità. Inoltre curerà, attraverso i soci coltivatori iscritti, la conservazione varietale della patata Piatlina della Valle Grana come patrimonio agro culturale e gastronomico tipico locale.

Come è risaputo l'ottima patata Piatlina, probabilmente nata da uno spontaneo incrocio naturale avvenuto in una qualche antica coltivazione locale, un tempo era largamente e diffusamente coltivata sui nostri monti. Poi, con lo spopolamento delle terre alte e con l'introduzione di nuove varietà estere più produttive, in un momento in cui il concetto di quantità era prevalso sulla qualità, questa caratteristica patata dalla candida pasta bianca, dalle sue particolari fossette rosate e dal mitico sapore, sparì quasi completamente. Ora per merito del paziente lavoro

Di recupero iniziato tre anni fa, con l'acquisizione di pochissimi esemplari reperiti presso delle piccolissime e storiche aziende agricole che ancor'oggi presidiano coraggiosamente le isolate borgate dei nostri monti si è riusciti ad ottenere un quantitativo di tuberi seme sufficienti ad ottenere una produzione, non elevata ma già importante. Una risorsa di notevole qualità e di

grande potenzialità economica e promozionale per il nostro territorio, perché ad esso è legata nella storia e nella tradizione.



CHEF PER PASSIONE CERCASI: L'OCCASIONE È IL "PREMIO MARIETTA"

Spaghetti o tagliatelle, pici o cavatelli, maccheroncini o risotto? Qualsiasi piatto a base di pasta va bene, l'importante è che la ricetta sia ispirata alla cucina domestica regionale, alla filosofia e all'opera di Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo che unificò l'Italia a tavola, di cui quest'anno ricorre il centenario della morte. Tutti gli appassionati di cucina che vogliono cimentarsi ai fornelli in una ricetta ispirata all'Artusi e ai suoi precetti possono ora partecipare alla nuova edizione del Premio Marietta, il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Un concorso con cui la città di Forlimpopoli, patria di Pellegrino Artusi e sede di Casa Artusi, moderno centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, intende rendere omaggio alle "Mariette" di oggi. Donne e uomini, senza distinzioni di sesso: tutti coloro che, nella cerchia privatissima della propria vita e dei propri affetti, esercitano con amore e abilità "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", come raccomandato nel celebre manuale di cucina artusiano.

Le iscrizioni al concorso sono aperte fino a lunedì 6 giugno 2011: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (P.zza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli) indicando "Premio Marietta" entro le ore 13 dello stesso giorno.

Per partecipare occorre inviare una o due ricette originali di un primo piatto a base di pasta, secca o fresca, o riso, eseguibile in un tempo massimo di due ore. Requisito indispensabile la presenza di riferimenti all'opera dell'Artusi (stagionalità delle materie prime, curiosità storiche, tipicità territoriale), tanto negli ingredienti quanto nella tecnica di preparazione e presentazione. All'interno della busta l'autore dovrà indicare le proprie generalità, un numero di telefono, un indirizzo di posta elettronica, e l'attività lavorativa che attesti lo status di "dilettante" di eno-gastronomia.

TIPICITÀ, UNA VETRINA PER LE ECCELLENZE MARCHIGIANE

La valorizzazione di un territorio passa anche attraverso la capacità di promuovere le sue eccellenze che, di volta in volta possono essere di natura enogastronomica, monumentale, storica, artigianale, ambientale e così via. Nelle Marche questo compito è, in gran parte, assegnato a **"Tipicità"**, affermato Festival dei prodotti tipici delle Marche. La manifestazione è giunta, di successo in successo, alla sua 19° edizione, grazie anche al convinto supporto delle autorità locali rappresentanti province e comuni della Regione.

La vetrina di Tipicità espone, da sempre, un ricco assortimento fatto di prelibatezze enogastronomiche, paesaggi, arte, profumi, suoni, produzioni d'eccellenza, piccoli laboratori artigianali e tanti altri elementi che contribuiscono a realizzare il famoso "prodotto Marche". Un insieme di valori, di tradizioni e di voglia di affermarsi che è nato parallelamente a Tipicità e che ormai da qualche anno ha ampliato la sua offerta. Accanto ai grandi vini e alle eccellenti specialità di nicchia, hanno trovato posto dapprima l'offerta turistica della Regione e, a seguire, **"Madein-Marche Gallery"**. Marche da assaporare e sorseggiare, quindi, ma anche da indossare, godere e vivere appieno! Un suggestivo percorso attraverso le prestigiose griffe e le icone più rappresentative della creatività di questa splendida regione. Produzioni simboliche di una realtà manifatturiera pienamente fruibile dal visitatore, grazie alla ramificata rete di outlet e spacci aziendali diffusa sul territorio.

Le ambizioni di Tipicità non restano ovviamente all'interno dei confini regionali, ma si allargano ben al di là delle frontiere nazionali. Grande spazio è infatti dedicato ai confronti con le cucine di altre realtà italiane e straniere. Ospiti d'onore di questa edizione due territori di notevole interesse: la provincia spagnola di Segovia e la Regione siciliana, rappresentata dalla provincia di Trapani, che si sono esibite proponendo i loro piatti tipici in altrettante serate. Altri ospiti di riguardo la Norvegia, le isole Seychelles, il Friuli e il Veneto. Norvegia, Friuli e Veneto hanno, tra l'altro, ingaggiato un'accanita battaglia a colpi di stoccafisso.

Tipicità si è svolta nel quartiere fieristico di Fermo nei giorni 19-21 marzo.

G.C.



Cuochi di Segovia hanno servito un loro delizioso piatto tipico



ESPRESSO ALL'ITALIANA

Preparare un buon caffè o un vero cappuccino italiano è un'arte. Ma anche una sfida. Il miglior barista italiano è, per il secondo anno consecutivo, Francesco Sanapo, leccese, trapiantato a Firenze dove lavora presso la caffetteria Corsini (torrefazione di Arezzo). Sul podio della finale del Campionato italiano baristi caffetteria che si è svolta a Tirreno Ct, Salone nazionale per alberghi, caffè, bar, gelaterie, pasticcerie, pizzerie, panifici, ristoranti e comunità che si è svolto a Carrara, Elisa Molle di Rossasecca (Fr), seconda, e Eddy Righi di Modena, terzo. Al campionato hanno preso parte 250 baristi italiani, dei quali soltanto 24 hanno potuto accedere alle finali in Toscana.

La gara ha previsto la preparazione, in massimo 15 minuti, di quattro caffè espressi, quattro cappuccini e di quattro bevande analcoliche a base di caffè espresso. La prova di ciascun concorrente è stata giudicata da un panel di giudici accreditati, quattro dei quali sensoriali, due tecnici e un presidente di giuria. Il vincitore del campionato italiano, Francesco Sanapo, parteciperà al World Barista Championship, il termine barista è uguale in tutto il mondo, che si svolgerà a Bogotà in Colombia, il prossimo giugno.

Il caffè, per gli italiani, è un vero e proprio rito. Secondo l'associazione di consumatori Aduc ogni giorno in Italia, nei 130mila bar, si consumano 80 milioni di caffè espresso, che con una media di 0,85 euro a tazzina fanno 68 milioni di euro al giorno. Su base annuale vengono consumati oltre 29 miliardi di caffè per un giro d'affari di circa 25 miliardi di euro. Secondo i dati ufficiali Istat, nel 2009 il volume delle importazioni di caffè verde è stato pari a 7.484.143 di sacchi, sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente, con l'Italia primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700milioni di euro all'anno.

L'ITALIA VUOLE RIAMMETTERE I PESTICIDI KILLER DELLE API

Il Decreto 15 ottobre 2010, a firma del Ministro della Salute Ferruccio Fazio (modifica al decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194), pubblicato in Gazzetta Ufficiale, prepara il terreno alla reintroduzione degli insetticidi neonicotinoidi per la concia del mais, sospesi per tre anni perché sospettati di essere i responsabili delle numerose morie di api. Il Decreto infatti, definendo come "accidentali" le morie e gli spopolamenti di alveari verificatisi in Italia in modo crescente fino al 2008, sembra esprimere la volontà di ri-autorizzare a breve le conce "killer" di api.

«Dopo tre anni di reiterazione del decreto di sospensione dei neonicotinoidi, una misura orientata alla cautela imposta da numerosi studi scientifici che attestano la neurotossicità di questi pesticidi, è assolutamente inaccettabile che adesso si prepari il terreno alla reintroduzione di queste sostanze in agricoltura. Nelle ultime due stagioni agrarie, in cui era vietato l'uso neonicotinoidi, sono scomparse nel nostro paese le morie di api, e oltretutto si sono conseguite ottime medie produttive di mais, senza danni di rilievo da parassiti. Su quali basi scientifiche ora si vuole fare un passo indietro, non rinnovando il decreto di sospensione di questi pesticidi? Slow Food auspica piuttosto che si arrivi a un divieto permanente per i neonicotinoidi, a tutela della salute delle api, dei cittadini e dell'ambiente in generale» afferma Cinzia Scaffidi, direttrice centro studi Slow Food.

E' PARTITO IL SUSHI ALLA FERMATA DEL TRENO

Il 15 marzo a Torino Porta Nuova ha aperto il primo punto vendita sosushi in una stazione ferroviaria, il primo di una serie visto che la catena ha vinto il concorso con Grandi Stazioni. Un grande evento che ha visto confrontarsi da una parte il pluristellato chef Igles Corelli e dall'altra un abile chef giapponese appartenente allo staff della catena. L'inizio di un viaggio nel gusto che percorrerà tutto lo Stivale quello intrapreso da sosushi insieme alla sua cucina creativa, capace di fondere tradizione giapponese e prodotti locali italiani (per l'occasione nocchie delle langhe e peperoni di carmagnola). L'inaugurazione di questo esclusivo punto vendita di ristorazione giapponese è stato inoltre un modo originale per celebrare l'Unità d'Italia passando per il sapore di un maki "special edition" composto da pomodoro, mozzarella e foglie di basilico.



LA CULTURA DEL CIBO E DEL VINO SALE IN CATTEDRA

Lo scorso gennaio si è inaugurato l'Anno Accademico 2010/2011 del Master "Cultura del Cibo e del Vino" che ideato da Gianni Moriani e coordinato dal prof. Roberto Stevanato dell'Università Ca' Foscari di Venezia, gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, della Regione Veneto e del Comune di Valdobbiadene.

Nato inizialmente nel 2005 come Master in Cultura del Cibo, ha aperto nel 2008 al tema del vino, cosa che riscontrando l'interesse ed il sostegno di numerose aziende. ha permesso lo spostamento della sua sede originaria a Palazzo Celestino Piva a Valdobbiadene, nel cuore del prosecco. Il Master Universitario di primo livello in "Cultura del Cibo e del Vino" realizzato dal Centro interdipartimentale I.D.E.A.S. dell'Università di Ca' Foscari di Venezia, nasce per rispondere alla sempre maggiore richiesta di competenze professionali altamente qualificate nella promozione e valorizzazione del patrimonio alimentare e vinicolo, ritenuto uno degli elementi di maggior rilievo dell'economia italiana. L'estrema eterogeneità territoriale del nostro Paese ha contribuito nel tempo allo sviluppo di una tradizione enogastronomica così varia ed unica nello scenario mondiale, tale da essere oggetto di un turismo che sempre più lega ad itinerari storici ed artistici, cibo e vino tradizionali dei luoghi visitati. Ai docenti universitari è quindi affidata la trasmissione del know-how di base culturale e scientifico mentre ai rappresentanti di aziende del settore, agli esperti ed ai professionisti il compito di tradurre l'esperienza quotidiana con testimonianze sul campo. Numerose sono le aziende coinvolte nell'iniziativa come sponsor e come luoghi di lezione e stage; il programma di studio del master della durata di un anno, al quale possono essere ammessi i laureati triennali o magistrali di qualsiasi disciplina, comprende una serie di moduli in grado di trasmettere ai partecipanti una preparazione di alto livello: territorio e alimentazione, storia e cultura della ristorazione, comunicazione, convivialità, natura, produzione e trasformazione degli alimenti, legislazione e sicurezza, economia e marketing. Attraverso questo percorso viene garantito un approccio concreto e completo al mondo della alimentazione sviluppando ed incentivando la creatività e le doti manageriali delle nuove generazioni, reali protagoniste di questo progetto, mettendole in grado di valorizzare il patrimonio alimentare, vitivinicolo ed enogastronomico del made in Italy che esprime tutto il valore e le potenzialità della tradizione

Gianantonio Schiaffino

LA FEDELTA' A UN SOLO NEGOZIO NON AIUTA A RISPARMIARE

L'infedeltà al negozio o al supermarket premia nel momento di fare la spesa. Infatti, il prezzo della stessa marca e confezione, ad esempio, di spaghetti arriva a triplicare da un negozio all'altro, quello di yogurt e birra del tutto identici quasi raddoppiano, mentre la stessa confezione di latte cresce del 50 per cento. E' quanto afferma la **Coldiretti** sulla base di uno studio relativo al 2010 sulla dispersione dei prezzi al consumo realizzato da **Giovanni Anania** e **Rosanna Nisticò** e pubblicato in un rapporto del Gruppo 2013 promosso dall'organizzazione degli imprenditori agricoli. La rilevazione dei prezzi di 14 prodotti alimentari di marca in commercio nel 2010 in differenti punti vendita evidenzia infatti una forte variabilità, con il prezzo massimo che è pari a circa il doppio di quello minimo per ben sette delle referenze analizzate e arriva a triplicare nel caso degli spaghetti. Ma purtroppo non emerge dalla ricerca un punto vendita più conveniente degli altri per una molteplicità di prodotti ma al contrario le offerte più vantaggiose sono disperse tra diversi negozi e supermercati. In altre parole si può arrivare a dimezzare la spesa senza rinunciare alla qualità o alle proprie preferenze specifiche.

La spesa media mensile delle famiglie per l'acquisto di prodotti alimentari - conclude la Coldiretti - ammonta a 461 euro, ma evidenzia significative differenze territoriali con valori più elevati nel Centro Italia dove è pari a 480 euro mentre è più bassa al Sud dove si spendono 463 euro e ancora di più al Nord con 455 euro mensili a famiglia.



IL VINO BATTUTO DALL'ACQUA

Con 19,71 euro mensili per famiglia, l'acquisto dell'acqua minerale è diventato la prima voce di spesa del bilancio familiare per le bevande alle quali vengono destinati complessivamente 41,06 euro tra analcolici ed alcolici. È quanto emerge da elaborazioni Coldiretti sulla base dei dati Istat, in occasione



della giornata mondiale dell'acqua, da cui si evidenzia l'avvenuto sorpasso nei confronti del vino per il quale la spesa media familiare mensile è stimata pari a 12 euro. La spesa media delle famiglie per l'acquisto di acqua minerale - sottolinea Coldiretti - varia lungo la penisola da un massimo di 20,34 euro nel Nord a un minimo di 18,75 nel Mezzogiorno. Parallelamente all'aumento della spesa per la minerale, negli ultimi 30 anni in Italia - sostiene Coldiretti - si è praticamente dimezzato il consumo procapite di vino che è sceso a circa 40 litri a persona per un totale di circa 20 milioni di ettolitri.

C'È ANCHE IL "TAROCCO" MADE IN ITALY

Chi l'ha detto il prodotto alimentare taroccato e contraffatto ha trovato la sua terra promessa in Cina da dove viene diffuso in tutto il mondo? Noi italiani non siamo da meno, perché, secondo la Coldiretti, l'Italia ha il triste primato delle produzioni alimentari più falsificate con il business del Made in Italy taroccato che supera i 50 miliardi di euro in tutto il globo dove ben due piatti "italiani" su tre sono taroccati. Questo giudizio segue a ruota il successo di alcune recenti operazioni realizzate dalle forze dell'ordine dei Nuclei Antifrode Carabinieri del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, dal corpo forestale dello Stato e dai carabinieri dei Nas che hanno portato al sequestro di oltre 91 mila confezioni di aceto balsamico per imitazione, evocazione ed usurpazione di prodotti tutelati da marchio a denominazione protetta. Sequestrati pure 43000 chili di "parmigiano reggiano", "grana padano" e prosciutti di Parma" per un controvalore di 750.000 euro.

Il dato più preoccupante è che nel 2010 sono arrivate in Italia quasi 60 milioni di cosce di maiale dall'estero, con il rischio concreto che vengano "spacciate", dopo la stagionatura, come prosciutti Made in Italy, mentre sono ben 8,6 i miliardi i litri in equivalente latte che hanno attraversato la frontiera per diventare spesso formaggi o mozzarelle "italiani".

I danni per allevatori e consumatori sono evidenti.



CIOCCOLATÒ HA FESTEGGIATO L'UNITÀ D'ITALIA

Una grande Italia, interamente di cioccolato, del peso di 14 tonnellate, lunga 13 metri e mezzo, ha troneggiato nel padiglione appositamente allestito in occasione della **Mostra Cioccolato** a Torino. La grande Italia, costruita in cioccolato fondente Perugina, ad opera di Andrea Gaspari, apprezzato scultore ampezzano, non è solo presente a Torino in occasione della manifestazione dedicata al cibo degli dei, ma da settembre 2011 fino ad aprile 2012 compirà il giro di tutte le città Italiane che la richiederanno.

L'Italia in cioccolato ha un significato che trascende l'opera artistica. Essa, come è stato sottolineato all'inaugurazione della mostra, rappresenta dalle Alpi alla Sicilia l'Unità nazionale, limitata a Nord dal baluardo delle montagne e circondata dalle onde del mare. La durezza del fondente rappresenta bene il lavoro e i sacrifici di coloro che ne hanno creato l'unità. I 20 monumenti, perfettamente riprodotti, uno per ciascuna delle venti regioni, sono l'espressione artistica delle bellezze italiane, ma anche la testimonianza della vita della nazione, ancora prima che venisse unita.

Garibaldi e Anita, in perfetto costume dell'epoca, hanno accolto i visitatori, mentre davanti a loro un vecchio fonografo a 45 giri riproduceva i suoni del risorgimento da un disco di... cioccolato.

Si perché il disco è perfettamente riproducibile e trasmette un suono gradevole, come gradevole è poi gustarlo a pezzi.

Camillo Musso

CARNIA, ALLA SCOPERTA DI CIBI E TRADIZIONI

La **Carnia (Ud)**, incontaminata terra di confine fra Italia, Austria e Slovenia, ha custodito intatti nel tempo usi e valori a volte dimenticati. Il naturale isolamento di questa regione delle Alpi ha permesso fra l'altro di conservare una tradizione gastronomica originale, che ogni anno segue immancabilmente il corso delle stagioni poiché ha alla base gli ingredienti poveri e genuini della montagna: la farina di mais e di grano saraceno, le patate, la carne suina e la selvaggina, le profumatissime erbe di montagna, i saporiti funghi, l'eccezionale varietà di prodotti delle malghe (latte, burro, formaggi, ricotte salate e affumicate).

Grazie ai *cramârs* (i venditori ambulanti carnici di spezie, erbe medicinali, stoffe che percorrevano durante la bella stagione le strade d'Oltralpe e che poi, al ritorno, riportavano a casa quanto rimaneva di spezie, frutta secca e aromi orientali sul fondo della loro crassigne, sorta di piccola cassetta di legno portata a mò di zaino sulle spalle) le mani esperte delle donne carniche da sempre sanno accostare sapori inusuali, dolce, salato, speziato, in maniera che ancor'oggi è unica e inaspettata. E proprio la fusione di dolce e salato è alla base del piatto più tipico della Carnia, i *cjarsons*, sorta di agnolotti con ripieno dolce a base di ricotta, di cui ciascuna famiglia, ciascun ristorante vanta una ricetta particolare. L'altro piatto simbolo di queste zone è la polenta con il frico, formaggio di malga a scaglie sciolto lentamente in una piccola padella, fino a formare una croccante frittata.

In Carnia si producono il prosciutto crudo e leggermente affumicato di Sauris, insaccati (sono molte le macellerie che preparano in proprio salami, cotechini, coppe...), formaggi (più o meno invecchiati, ricotte fresche e affumicate, stracchini, formaggi di capra e molti altri tipi si trovano in vendita direttamente nei caseifici e d'estate anche in alcune malghe) e si lavorano le carni di selvaggina. E ancora: ortaggi (ad iniziare da patate, fagioli, verze), frutti di bosco, mieli d'ogni tipo e la tradizionale Slivowitz (grappa di prugne) di Cabia.

Info: Carnia Welcome, info@carniawelcome.it, www.carnia.it, tel. 0433 466220.



Canederli - piatto tipico della Carnia



I FARMER'S MARKET BATTONO I SUPERMARKET

In controtendenza rispetto all'andamento generale delle vendite, aumenta la spesa nei mercati degli agricoltori che sono l'unica forma di vendita organizzata che cresce nell'alimentare di fronte al calo di negozi, supermercati e dei discount. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in riferimento ai dati Istat sulle vendite al dettaglio a gennaio dalla quale emerge che i mercati degli agricoltori di Campagna Amica fanno registrare un vero boom con una crescita del 28 per cento delle strutture dove hanno fatto acquisti ben 8,3 milioni di italiani durante il 2010. L'affermazione dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica sta facendo emergere in Italia - sottolinea la Coldiretti - tre chiare linee di tendenza come la ricerca della combinazione ottimale tra qualità, sicurezza e prezzo, la percezione della responsabilità sociale ed ambientale che ha ogni atto di acquisto e il rapporto tra il cibo ed il territorio con il riconoscimento del valore che ha l'identità territoriale delle produzioni. Nel corso del 2010 sono saliti a 705 i mercati degli agricoltori di Campagna Amica aperti, per un totale di 25.115 giornate di apertura (+148 per cento) durante le quali hanno venduto di persona i propri prodotti ben 16mila imprenditori agricoli. I prodotti più acquistati nei mercati degli agricoltori sono nell'ordine la verdura, la frutta, i formaggi, i salumi, il vino, il latte, il pane, le conserve di frutta, la frutta secca, i biscotti ed i legumi, con una spesa media di circa 26 euro per visita. Estremamente elevato il grado di soddisfazione che è alto per il 75 per cento degli acquirenti, medio per il 20 per cento mentre solo per il 2 per cento è basso ed un 3 per cento non risponde. Il giudizio positivo è confermato dal fatto che ben il 91 per cento dei clienti è propenso a consigliare questa forma di acquisto ad altri, con il passaparola che è stato fino ad ora l'unica forma di "pubblicità" adottata per far conoscere i mercati. Nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica - precisa la Coldiretti - si trovano prodotti locali del territorio che non devono affrontare lunghi trasporti con mezzi inquinanti, messi in vendita direttamente dall'agricoltore nel rispetto di precise regole comportamentali e di un codice etico ambientale, sotto la verifica di un sistema di controllo di un ente terzo. La mappa regionale dei mercati degli agricoltori è consultabile sul sito www.campagnamica.it dove sono indicati gli indirizzi, gli orari di apertura, la gamma di prodotti offerti e il percorso stradale on line più conveniente per raggiungerli.

PRESENTATA LA TERZA INDAGINE SULLA SENESITÀ NELLA GASTRONOMIA

Donatella Cinelli Colombini, assessore al turismo nel Comune di Siena, ha recentemente presentato a esperti di gastronomia, chef, istituzioni e cittadini interessati al tema della salvaguardia della cultura gastronomica locale dalla corruzione del turismo a grandi numeri, i risultati dell'indagine sui menù di 30 ristoranti della città e il libro Identità locale e cultura gastronomica contenente le prime 3 ricerche realizzate dall'Osservatorio Turistico di Destinazione. "In pochi mesi - ha detto l'assessore - abbiamo trasformato l'Osservatorio, finanziato dalla Regione Toscana, in una "sentinella" dell'impatto turistico sulla città".

La riunione si è incentrata sugli esiti dell'ultimo studio sulla "senesità" nei ristoranti "nei luoghi in cui la globalizzazione, collegata al turismo, potrebbe banalizzare il patrimonio di saperi e sapori che la comunità senese percepisce come parte della sua identità e del suo modo di essere", ha spiegato il Professore di antropologia Alessandro Falassi, che, dopo aver insegnato a Berkeley e alla Sorbona, da anni dedica le sue attenzioni soprattutto alla sua città natale. L'esame dei menù di 30 ristoranti della città è stato effettuato da Marco Bechi fiduciario Slow Food Siena, Lella Cesari Ciampoli, responsabile della Scuola di Cucina senese, Luciano Franchi delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, Maria Toti del Forum Cucina italiana.

Le ricette senesi sono il 16,9% e una percentuale simile registrano le pietanze toscane che costituiscono il 17,7% del totale. L'offerta della gastronomia senese è maggiormente rappresentata nei formaggi (28,1%) e nei secondi (19,7%). La tradizione toscana lascia, invece, un'impronta più forte negli antipasti (22,9%) e nei secondi (23,7%), mentre risulta essere poco rappresentata nei contorni (8,0%) e nei formaggi (7,0%).





Vignola, una destinazione tra gusto, cultura e natura



Il Lambrusco e l'Aceto balsamico, insieme a un ricco patrimonio storico culturale con la Rocca che domina la città e i numerosi percorsi verdi, sono i simboli che distinguono Vignola agli occhi del turista. Nel box un approfondimento sull'aceto balsamico tradizionale di Modena

Testo di Vittorio Broccoli - Foto di Giorgio Gilliberti

Vignola, situata in una posizione strategica a mezz'ora da Modena e Bologna, è una città che si colloca ai piedi delle prime colline dell'appennino modenese. La denominazione "Vignola", che deriva dal latino "vineola", piccola vigna, indica la coltivazione della vite, in epoca romana largamente praticata sui terreni alluvionali del Panaro. La città di circa 25 mila abitanti offre tante particolarità tutte da scoprire e da gustare. Innanzi tutto la terra particolarmente adatta per la produzione d'uva che da vita a vini prestigiosi come il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, dal colore rosso rubino brillante o rosato, che deve essere servito a 12-14° C per coglierne appieno fragranze e profumi. È nato in queste terre e nel corso degli anni si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri, diventando un vino conosciuto e rinomato. Quattro sono le tipologie di Lambrusco, che si distinguono per i differenti vitigni e per le diverse caratteristiche organolettiche: il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, il Lambrusco di Modena. Sono vini dai gusti intensi, con profumi fruttati, versatili, generosi negli abbinamenti, serviti freschi sono adatti a molte occasioni di consumo.

E proprio se volete qualche consiglio saggio su come accoppiare il Lambrusco a Vignola in centro, "Osteria delle Luna" è sicuramente uno dei ristoranti che saprà soddisfarvi. L'ambiente accogliente e familiare, i piatti ricercati di grande qualità e bontà sono serviti con prodotti locali e di stagione. L'esperto proprietario che gestisce anche l'enoteca saprà, grazie alla sua passione nell'ambito enologico, consigliarvi i giusti abbinamenti di vini. Invece per chi ama piatti tradizionali, sempre a Vignola, a pochi metri dalla Rocca, "La Bolognese" è una garanzia. Inoltre le allegre e simpatiche padrone renderanno il pranzo unico e gustoso, aperto solo a mezzogiorno. In ogni caso in tutti i ristoranti di Vignola si potrà trovare la Torta Barozzi, una divina torta al cioccolato, di bontà unica. Venne creata, col nome di "torta nera", alla fine del XIX secolo da Eugenio Gollini, il quale nel 1887 aveva aperto una pasticceria ►

► nel cuore della cittadina emiliana. Si racconta che Eugenio Gollini amasse sperimentare dolci complessi, perfezionando le sue creazioni di giorno in giorno. Finalmente la Torta nera venne definita nella sua attuale ricetta, divenendo nel giro di poco tempo uno dei simboli di Vignola, come la Rocca o il Palazzo Boncompagni. La Pasticceria iniziò ad essere frequentata non solamente dai vignolesi, ma anche da persone venute da fuori per assaggiare la torta famosa. Nel 1907, durante il quarto centenario della nascita di Jacopo Barozzi, detto "il Vignola", venne ribattezzata in "Pasta Barozzi", che divenne in seguito "Torta Barozzi". Oggi la pasticceria Gollini a Vignola (www.tortabarozzi.it) vanta l'autenticità della specialità Barozzi poiché prodotta seguendo un procedimento segreto tramandato in famiglia. Un altro prodotto di zona conosciuto è l'aceto balsamico tradizionale di

Modena, che non è assolutamente da confondere con il commerciale aceto balsamico di Modena, molto più economico e completamente diverso nei processi di produzione, (per approfondimento vedi box). È usanza familiare in tutta la zona circostante a Modena produrre in casa aceto balsamico tradizionale, anche se in piccole quantità.

Vignola non offre solo particolarità enogastronomiche, è molto ricca anche dal punto di vista storico-culturale. Uno dei simboli più importanti della città, anche a livello d'identità geografica per i Vignolesi è sicuramente la Rocca poiché ad essa vengono associati significativi momenti storici. Dai tempi in cui, la roccaforte fungeva da bastione e da punto di aggregazione per gli abitanti, alla sua successiva trasformazione in elegante residenza quattrocentesca, polo d'attrazione per artisti, musicisti, letterati,

politici. La sua struttura imponente a forma di quadrilatero, domina la valle del fiume Panaro. L'antico edificio si presenta come un prodotto finale di tante fasi costruttive e in particolare di quelle apportate dai Grassoni prima e dai Contrari poi, che l'hanno trasformata appunto da roccaforte a residenza nobiliare. Evidente anche il diverso tipo di materiale, le pareti di sassi costituiscono la parte più bassa e testimoniano un edificio più antico, mentre nella parte alta vennero sovrapposti i mattoni, prodotto usato dal '400. In altre parole si è edificato aggiungendo, senza distruggere le fondamenta che c'erano.

La storia di Vignola e quella della Rocca procedono di pari passo, dando luogo ad una perfetta osmosi tra l'edificio castellano e il tessuto urbano circostante. Non si conosce esattamente l'anno di fondazione della Rocca, ma si può ragionevolmente supporre che





Rocca di Vignola - Vista dal basso

sia stata edificata negli anni successivi alla fine della dinastia Carolingia per fronteggiare le invasioni degli Ungari, quando a difesa dei nuclei abitati vennero innalzate torri e recinti fortificati. Una testimonianza documentale prova l'esistenza della Rocca almeno a partire dal 1178. Oggi grazie ad un costante ed attento lavoro di restauro, in cui la Fondazione di Vignola (www.fondazionedivignola.it) ha sempre investito, ha permesso in questi ultimi decenni di recuperare, sia a livello architettonico che pittorico, l'intera struttura. Il 9 aprile prossimo saranno presentati i restauri del loggiato e delle sale della meridiana. Inoltre grazie alle ricerche storiche condotte è stato inoltre possibile risalire al significato complessivo degli affreschi, in gran parte databili al XV secolo, che decorano le sale del piano terra (sala dei Leoni e dei Leopardi, sala delle Colombe e sala degli Anelli) e alcuni locali del primo piano (sala delle Dame, sala degli Stemmi e sala dei Tronchi d'Albero). Le imprese e gli stemmi che campeggiano sulle pareti tramandano la storia della famiglia Contrari, evidenziando la sua stretta



Rocca di Vignola - Affreschi recuperati dopo il restauro

alleanza con gli Estensi. Nella Cappella della Rocca si può ammirare il prezioso ciclo di affreschi tardogotici commissionato da Uguccione Contrari, anch'esso recentemente restaurato. I dipinti, raffiguranti le Storie di Cristo, sono attribuiti al "Maestro di Vignola", personalità di spicco dell'arte emiliana dei primi decenni del

Quattrocento, di cui per ora non si conosce il nome. È molto probabile che il committente, amico e consigliere di Nicolò III d'Este, si sia rivolto a un membro della cerchia di artisti che gravitava attorno alla corte estense nei primi tre decenni del XV secolo. Il "Maestro di Vignola" riesce in questa sua opera a sintetizzare in modo origi- ►

► nale i caratteri della cultura figurativa estense, che risentiva di influssi emiliani, veneti, lombardi, e del portato dell'arte di Giovanni da Modena e di Gentile da Fabriano, nonché degli sti-

lemi della miniatura di ambito ferrarese. Completano l'edificio le sale degli Armigeri, i panoramici camminamenti e le tre torri denominate: di Nonantola, delle Donne e del Pennello. Nei sot-

terranei, dalle antiche cantine sono state ricavate due sale convegni in cui si svolgono annualmente molteplici eventi: la sala dei Contrari, idonea ad ospitare incontri, concerti e spettaco-



VIGNOLA (MO)

li teatrali, e la sala Grassoni, più indicata ad accogliere corsi e riunioni di carattere tecnico.

In altre parole i continui lavori di restauro hanno permesso di conservare e valorizzare il patrimonio storico-culturale e oggi la Rocca di Vignola rappresenta una meta turistica di estremo interesse essendo una delle strutture castellane quattro-cinquecentesche della regione meglio conservate. Ad aggiungere prestigio a questa piccola città è sicuramente il Palazzo Barozzi, soprattutto per la presenza della famosa scala affrescata elicoidale, progettata appunto dal noto architetto Jacopo Barozzi, illustre interprete dell'innovazione architettonica cinquecentesca. Proprietà della Parrocchia dei Santi Nazario e Celso di Vignola, l'edificio costituisce da cinquant'anni un altro spazio di socialità fondamentale per la comunità di Vignola, poiché ospita diverse attività culturali e la sede storica del CUBEC, Centro universale del Belcanto, la scuola di canto lirico diretta da Mirella Freni. Capita di incontrare questi giovani talenti che già cantano nei maggiori teatri del mondo dal Metropolitan Opera House alla Fenice, mentre provano sui gradini di Palazzo Barozzi, un'altra vera e propria eccellenza del patrimonio storico, artistico e architettonico dell'Emilia-Romagna. Infine Vignola è anche benessere e natura. Nel primo caso potrete rilassarvi al meglio all'hotel la Cartiera (www.hotellacartiera.it) dove l'Afrodite SPA vi accoglierà in un'atmosfera unica di colori e sensazioni uniche. Un vero e proprio viaggio nella cura della persona che ha l'obiettivo di ristabilire l'equilibrio psicofisico ed energetico in modo naturale. Per quanto riguarda il secondo caso, ovvero la natura, Vignola si collega a Modena anche con il percorso Natura, interamente sul lato sinistro del fiume Panaro, è percorribile a piedi o in mountain bike. Il sentiero consente un'immersione nel paesaggio fluviale caratterizzato dalla presenza di salici, pioppi, ontani e da una grande varietà di arbusti, tra cui si notano il biancospino e il sanguinello. Comunque il percorso permette di dirigersi verso il vicino Comune di Marano sul Panaro per poi procedere verso l'Appennino, ►

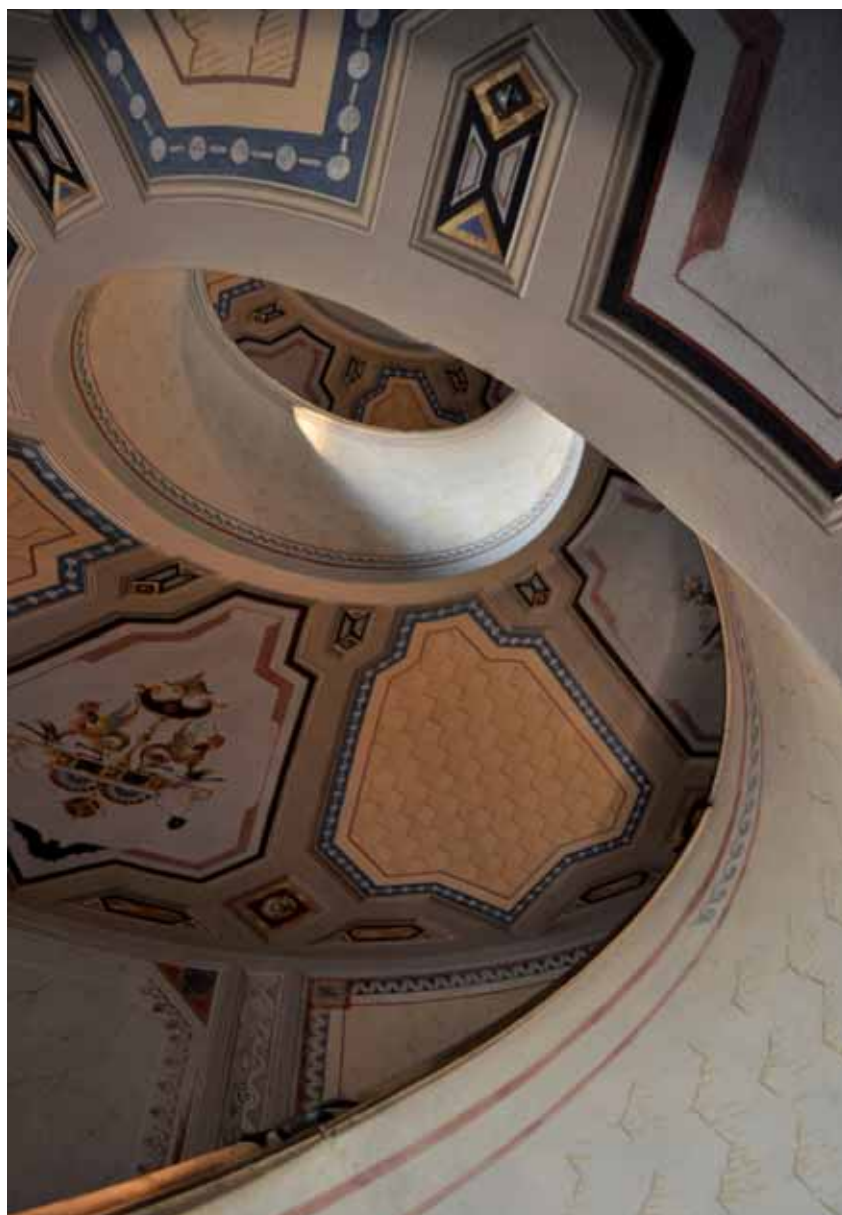


Foto sopra: Scala affrescata del Palazzo Barozzi
Foto a sinistra: Palazzo Barozzi



Caratteristiche batterie di botti dove l'aceto balsamico tradizionale invecchia

► arrivando fino a Montese o fino al parco dei Sassi di Roccamalatina. Quest'ultimo è caratterizzato da un paesaggio collinare nel quale spiccano suggestive e imponenti le guglie rocciose dei Sassi. Il parco dei Sassi di Roccamalatina ha una estensione di 2300 ettari di territorio protetto. Oltre 100 chilometri di sentieri sono fruibili dai visitatori a piedi, a cavallo o in bike. I 14 itinerari del Parco offrono un'ampia gamma di scelta: da semplici passeggiate di pochi minuti a percorsi escursionistici di alcune ore attraverso strette gole, boschi, rupi, radure, coltivi, castagneti e agglomerati rurali. Non mancano brevi vie ferrate, o sentieri consentiti solo con guida che attraversano le zone di maggior tutela. All'interno del parco la presenza di borghi medievali, pievi, rocche e torri che testimoniano la lunga storia dell'uomo in questi luoghi. Tanti anche i parcheggi dove poter sostare con il camper. Per maggiori informazioni sulle iniziative e le strutture di accoglienza all'interno del parco, www.parcosassi.it



Parco Sassi Roccamalatina - Panorama sui Sassi da Nord Ovest

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA, prodotto certificato D.O.P.



L'aceto balsamico tradizionale di Modena costituisce una realtà unica nel mondo nel panorama dei condimenti a base acetica. È ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vassel-

li (botticelle) di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanza. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

I procedimenti di lavorazione partono dalla raccolta dell'uva alla quale succedono la pigiatura prima e più tardi la cottura del mosto. Nei solai di invecchiamento avvengono le prime trasformazioni del prodotto in barriques di rovere, la lenta maturazione e poi l'invecchiamento nelle botticelle di essenze legnose differenti a volume scalare, la cosiddetta "batteria". La produzione segue l'andamento stagionale, il gelo invernale dona limpidezza al balsamico, il torrido caldo estivo concentra gli zuccheri, l'acidità e i sapori, mentre le miti temperature autunnali e primaverili consentono le attività microbiologiche. Dopo almeno dodici anni di invecchiamento per il prodotto più giovane e almeno venticinque anni per il prodotto extra vecchio, vengono selezionati gli aceti balsamici tradizionali.

L'acetaia La Cà dal Nòn

A Vignola dalla passione del bisnonno Alfonso ai primi del '900, nasce l'Acetaia La Cà dal Nòn. Quella passione tramandata di generazione in generazione, lega indissolubilmente la storia della famiglia, i Montanari di Vignola, a quella dell'aceto balsamico.

Ieri come oggi, l'acetaia propone il suo balsamico tradizionale, ora a Denominazione di Origine Protetta, che deve le sue caratteristiche alla natura dei luoghi in cui viene prodotto e all'esperienza del padre Vittorio, del fratello Michele e di Mariangela, che curano il loro aceto con l'amore della tradizione, in armonia con l'ecosistema, per salvaguardarne le qualità, difendendo e non alterando l'ambiente.

La Cà dal Nòn produce cinque aceti balsamici tradizionali, i classici prodotti invecchiati almeno dodici e venticinque anni e tra selezioni di eccellenza.

Visite all'Acetaia La Cà dal Nòn

La Cà dal Nòn è un luogo davvero speciale, (Via Nicolai Ghiaurov, 50-56 (Ex Via Zanella, 5) 41058 Vignola - MO) ricco di emozioni e carico dei gesti del sapore e del sapere ritrovato. È possibile prenotare visite per vedere i solai dove sono custodite le botticelle del bisnonno, la sala di cottura, il piccolo museo di strumenti di un mondo passato di artigiani che hanno fatto la storia dell'aceto balsamico insieme ai produttori.

Al termine della visita guidata si potranno assaporare gli aceti balsamici tradizionali.

Tel: 059 300278 / 761671, e-mail: cadalnon@vignola.it - www.cadalnon.com

Qualche idea su come abbinare l'aceto

Qualche goccia sul risotto al Parmigiano Reggiano o alla zucca, oppure sui formaggi freschi. Le prugne cotte avvolte in una sottile fetta di pancetta, dopo un passaggio in forno per renderle croccanti, sono deliziose con un tocco di balsamico.



Andare per rifugi
a caccia di specialità



Sull'altopiano della Paganella il fascino di una natura incontaminata di boschi, pascoli e acque cristalline s'incontra con quello di una gastronomia sana, saporita e genuina

di Salvatore Longo

Salire ai 2125 m. della Cima Roda non è particolarmente difficile (ovviamente in montagna come nella vita tutto deve essere conquistato), ma la gioia che si prova guardando il magnifico panorama cancella qualsiasi fatica: il gruppo delle Dolomiti del Brenta (riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Naturale dell'Umanità) si vede a 360° oltre alle altre cime del Massiccio della Paganella (di cui il Monte Roda è la vetta più alta) e laggiù in basso la valle dell'Adige con la sua antropizzazione rispettosa della natura, i vigneti, i meleti ... e il fiume che scorre argenteo tra il verde.

Ai piedi del massiccio si apre l'altopiano della Paganella dal fascino particolare per la gamma di tinte sparse dal sapiente pennello della natura specialmente in primavera quando i prati tornano alla vita e il bosco diviene un gioco di colori: un sottile profumo - inimitabile dall'uomo - invita a respirare quell'aria pura (che non conosce le polveri sottili dei centri urbani), vero balsamo per i polmoni. L'altopiano è quasi tutto all'interno del Parco Naturale Adamello-Brenta creato nel 1967 per preservare l'immenso patrimonio naturalistico di fauna, flora, conformazioni rocciose, ghiacciai, laghi alpini, corsi d'acqua e foreste di questo comprensorio quasi unico per ricchezza e varietà di suggestioni.

Le grandi foreste di conifere del Parco - formate da abete rosso, larice, abete bianco e pino silvestre - si spingono fino a quasi 2.000 m per lasciar poi spazio a rododendri, azalee, larici striscianti e altri arbusti d'alta quota rappresentando un ambito ideale per magnifiche passeggiate che ossigenano corpo e mente. In stagione la fioritura delle molte piante (oltre a quelle citate si possono ricordare: genziana, anemone alpino, giglio, arnica, ranuncolo, stelle alpine, lichene d'Islanda...) offre lo spettacolo di un'incredibile tavolozza di colori! Se si è fortunati (e mattinieri), si possono incontrare o osservare alcuni degli animali che scorrazzano liberi e protetti tra alberi secolari e radure: oltre ai camosci (è qui uno dei loro habitat preferiti), caprioli, stambecchi, cervi, mufloni, marmotte e scoiattoli solo ►

► per ricordarne alcuni e soprattutto l'orso bruno timido simbolo faunistico del Parco.

Deliziosamente incastonati tra boschi e pascoli si trovano i cinque graziosi centri abitati (Andalo, Cavaggio, Fai della Paganella, Molveno e Spormaggiore), il lago di Molveno - bellissimo quando lo si scopre progressivamente da uno degli impianti di risalita che consentono a tutti di godere appieno delle bellezze (e della cucina) della zona - e i due laghetti intermittenti di Andalo e Fai che unitamente ai molti torrenti rendono l'area ricca di acque e di frescura nei mesi estivi.

Per la sua varietà è un'area ideale per ogni tipo di attività sportiva: dalle tranquille passeggiate adatte a tutti lungo i moltissimi sentieri che solcano ombreggiati il bosco ai percorsi trekking con difficoltà crescenti fino alle arrampicate sui 'torrioni' delle Dolomiti del Brenta, vera palestra di roccia. Meravigliosa da vedere in ogni ora e stagione questa catena montuosa è un'affascinante selva di torri, guglie e pinnacoli.

Per chi li volesse 'conoscere da molto vicino' sono stati predisposti due lunghi percorsi trekking (perfettamente segnalati): uno in quota per i più esperti e uno (country) che aggira le



Rifugio La Roda



Tipico tortino alle mele



Panorama sulle Dolomiti del Brenta



Rifugio Tosa Pedrotti, punto di partenza della ferrata delle Bocchette

Dolomiti a un livello inferiore e necessita soltanto di una grande voglia di camminare. In entrambi gli anelli sono stati predisposti punti di pernottamento e ristoro in rifugi e malghe che permettono non solo di conoscere alcune strutture che hanno fatto la storia dell'alpinismo, ma anche di gustare i piatti tradizionali di una cucina sana e genuina o formaggi freschissimi e latte appena munto recuperando quei sapori che si sono persi e forse anche dimenticati.

Il percorso 'country' permette di conoscere storia, natura e tradizioni di molte valli che si addentrano nelle Dolomiti del Brenta e che non rientrano negli usuali suggerimenti turistici.

Analoghi percorsi sono stati studiati per gli appassionati di bike.

Meritato premio per le fatiche affrontate un ottimo pasto attende gli escursionisti in uno di molti e famosi rifugi che aggiungono emozioni di tipo diverso a quelle già provate.

Quattro di questi rifugi gourmet (La ►



Torta di patate con salumi



Selvaggina con polenta

► Montanara, Croz dell'Altissimo, Selvata e Malga di Andalo) possono essere raggiunti anche a piedi dalle località dell'altopiano con una bella passeggiata che aumenta l'attesa per le tipicità che da lì a poco saranno gustate. Peraltro un funzionale sistema di collegamenti (seggiovie, funivie, oovie...) permette anche al più tranquillo dei turisti di assaporare la cucina della tradizione - in genere realizzata con materie prime della zona quali miele, formaggi e salumi oltre alle splendide carni e alla frutta (che ad esempio nella confinante Val di Non ha uno dei centri produttivi più rinomati) freschissime e dai sapori 'di una volta' - di questi locali godendo uno dei panorami più suggestivi e la tipica atmosfera dei rifugi conoscendo cosa significhi veramente vivere la montagna e in montagna. In molti piatti l'uso di erbe di montagna e fiori profumati conferisce alla cucina dell'altopiano una straordinaria raffinatezza che si alterna a sapori più decisi: molte sono



Andalo: scorcio di Maso Toscana e Pont dei Perini



Lago di Molveno con vista del paese

ALTOPIANO DELLA PAGANELLA

infatti le 'anime' del territorio che spazia tra lago e montagna, tutte però sanno esprimere la semplicità e di questa terra e della sua gente.

Accompagnati dai grandi vini trentini si potranno assaporare piatti come Zuppa di verdure con salmerino trentino, Canederli ai funghi con burro di malga fuso, Strangolapreti, Spezzatino alla trentina, Filetti di trota trentina in crosta di patate, Brasato con polenta di Storo, Costolette di cervo con salsa di mirtilli, oltre naturalmente a ricette tipiche dell'altopiano come la Torta de patate (patate grattugiate, farina bianca, latte, burro e sale) da gustare abbinata ai salumi e formaggi locali.

E i dolci come la Torta di carote, le Pere al Teroldego rotaliano, la Torta di mele, lo Strudel e le delizie preparate con i piccoli frutti appena colti, oltre a quelli meno noti come lo Zelten (farina, zucchero, uova, burro, noci, fichi, pinoli, mandorle, cedro, uva sultanina, polvere Gallo e rum) nella versione trentina molto più povera di frutta e con più pasta rispetto a quelle Tirolese e di Bolzano e la Torta de fregoloti (farina di frumento, burro, zucchero, grappa, bicarbonato, tuorlo d'uovo, miele, mandorle sgusciate e sale) di cui si hanno notizie già in un manoscritto del 1700 e di cui ogni paese ha una sua versione. ►



Scorcio delle Dolomiti del Brenta con al centro la cima Campanil Bass



Spiaggia di Molveno



Cime del Brenta con il Campanil Bass viste dal rifugio la Montanara

► Naturalmente in ciascuno dei paesi dell'altopiano è possibile trascorrere splendide ore a tavola in uno dei tanti locali che propongono una sana, gustosa e semplice cucina della tradizione: c'è l'imbarazzo della scelta.

Per le produzioni locali può essere fonte di significative esperienze andare a conoscerle dove sono prodotte ed è anche un modo intelligente per esplorare il territorio. Ad esempio in località Primi Laesi si gode dell'incantevole panorama della Valle

di Non con i suoi borghi circondati da boschi e frutteti e all'ombra dell'imponente Castel Belfort (XIV secolo) - le sue immense mura, sebbene in rovina, incutono tuttora rispetto - si può visitare l'Apicoltura di Gualtiero, appassionato produttore e apprendere dalla sua voce i segreti di questo prodotto apparentemente semplice. La degustazione comporta una serie di gradevoli sorprese.

Un'altra bella escursione e non solo per l'aspetto gastronomico è quella alla Malga Spora e al suo alpeggio

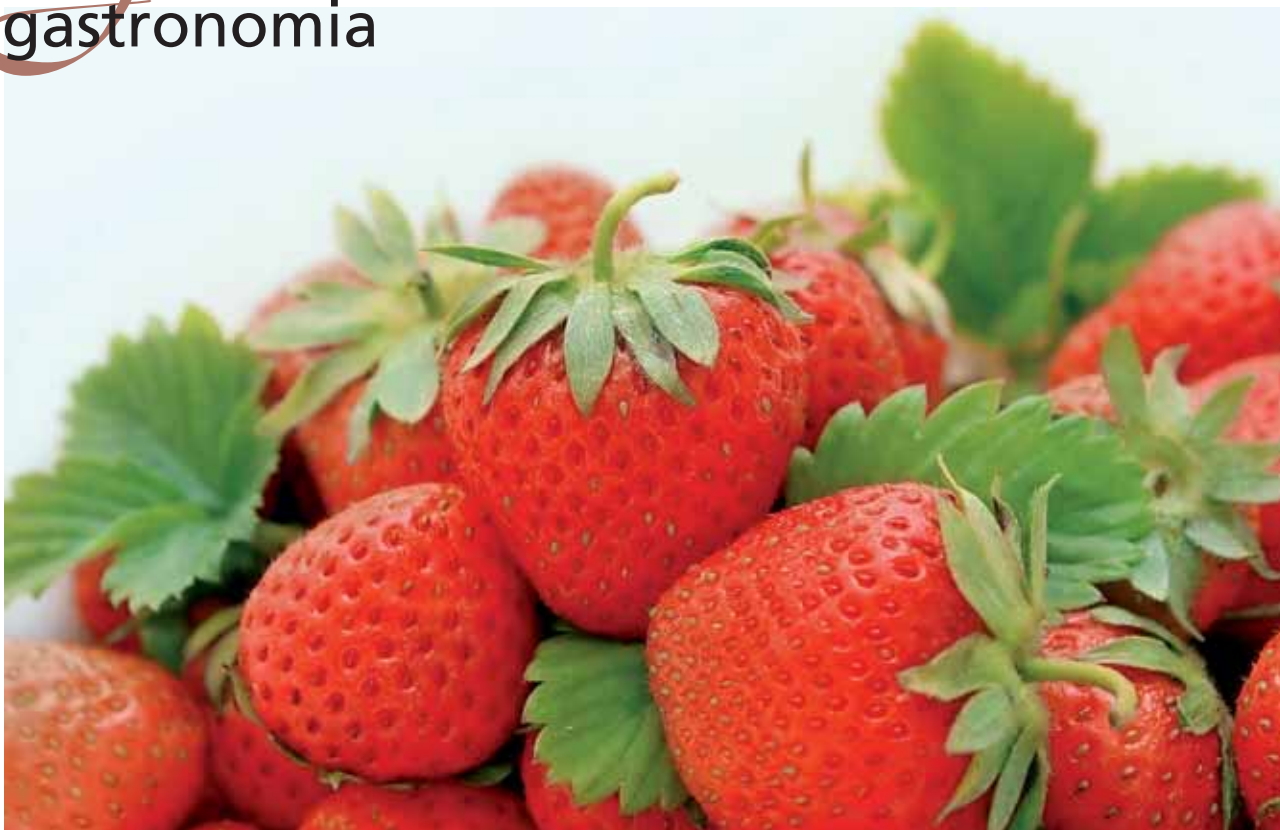
che immergono in un panorama da fiaba: le mucche pascolano su verdi prati circondate da un'imponente successione di montagne. In malga possono essere gustati - oltre all'ottima cucina sana e genuina - i formaggi e il burro prodotti direttamente (nell'ora e nel giorno giusto si può assistere alla produzione).

Ai piedi delle Dolomiti del Brenta si trova Molveno, delizioso paese situato in magnifica posizione sull'estremità settentrionale dell'omonimo lago, pittoresco specchio acqueo in

ALTOPIANO DELLA PAGANELLA

*Tagliere tipico trentino**Castel Belfort a Spormaggiore*

una superba conca montuosa originata da una frana in epoca postglaciale. Altro centro immerso nei boschi è Andalo, il cuore sportivo dell'altipiano: ben organizzato e multidisciplinare il grande Parco sportivo al cui interno si trova anche un campeggio. Ma per conoscere la vera Andalo, quella storica, occorre visitare il nucleo originario costituito dagli antichi masi: emozionante farlo in carrozza sul far della sera quando le luci del tramonto fanno vivere in un'epoca senza tempo. ■



Fragole, che passione!

parte prima

L'uomo e la fragola si conoscono e frequentano da sempre se si dà credito ai reperti preistorici trovati in alcune zone montagnose e lacustri dell'Europa centrale e occidentale. D'altra parte questo piccolo splendido frutto è elogiato già nella Bibbia, in molti racconti mitologici ed era menzionato in antichi testi di medicina e botanica.

Ovidio descrive con un tenero racconto di taglio mitologico l'origine della fragola: le lacrime versate da Venere alla morte di Adone giunte sulla terra si sarebbero trasformate nei piccoli frutti rossi a forma di cuore.

Secondo alcuni studiosi le fragole sarebbero state coltivate già dai Greci e dai Romani, ipotesi però che non trova conferma nei testi pur dettagliati di Catone, Varrone e Columella che descrissero tutte le piante coltivate, né in quelli di

***Sognare le fragole
significa un guadagno
inaspettato, mangiarle
una gioia anche per la
salute e... si resta giovani***

medici famosi come Ippocrate, né nel più noto libro di cucina dell'antichità attribuito ad Apicius Coelius. In realtà la fragola era conosciuta come pianta da frutto spontanea che cresceva nelle zone boschive.

Nel Medioevo divenne simbolo della tentazione (e un po' lo è tuttora: come si fa a resistere a un vaso di questi piccoli e profumati frutti?) anche se in seguito divenne cibo prediletto e benedetto di molti Santi, anche austeri.

Nei primi secoli dopo il mille, la fragola comincia a essere apprezzata per le sue qualità salutistiche e quindi viene prelevata nel bosco e

coltivata in orti e giardini. È del 1324 il primo documento ufficiale che attesta la coltivazione della fragola per i suoi frutti (il registro di un ospedale francese). Nel Rinascimento è considerata soprattutto pianta ornamentale per la bellezza dei suoi fiori, anche se non mancavano estimatori accaniti dei suoi frutti come re Carlo V che ne fece piantare oltre 1.200 esemplari nel giardino del Louvre. Approdata in Inghilterra intorno al 1500, ebbe subito un'enorme popolarità (re Enrico VIII ne fu conquistato) che da allora non ha conosciuto flessioni.

Le fragole coltivate erano sempre quelle selvatiche.

Una svolta nella storia di questo frutto si è avuta nel Seicento quando giunsero in Europa le varietà del Nord e Sud America e in particolare la Fragola Virginiana che diverrà - nell'incrocio realizzato in

Francia nel 1766 tra due tipologie selvatiche americane - il progenitore maschile delle odierne fragole a frutti grossi. Nel 1712 approdò, sempre in Francia, la fragola cilena che conquistò la 'gola' di Luigi XIV e quindi di tutta la Corte divenendo anche simbolo di giochi amorosi (veniva gustata con zucchero e panna: una ricetta eterna).

Fu invece l'Inghilterra la culla nel XIX secolo delle prime specie commerciali e della ricerca per il miglioramento genetico del frutto moltiplicandone le varietà e ampliandone il mercato.

E l'Italia? Assente negli studi di miglioramento genetico fino al 1960 quando finalmente sotto l'impulso di due ricercatori (uno di Roma e uno di Bologna) iniziò a recuperare il tempo perduto.

Aspetti nutrizionali e salutistici

Bella, gustosa, saporita e accattivante, ma fa anche bene?

Sembra di sì se consumata in giusta misura e dopo aver accertato che non esistano controindicazioni personali. Ciò premesso la fragola è un ottimo frutto: intanto contiene fattori protettivi come le vitamine e i composti colorati, essenziali per un buon funzionamento del metabolismo e per neutralizzare la formazione dei radicali liberi (responsabili dell'ossidazione che danneggia le cellule). Eccezionale la presenza di vitamina C: è seconda solamente al

kiwi, ma cinque fragole possono sostituire un'arancia e 100g possono soddisfare il bisogno quotidiano di tale vitamina.

Sotto l'aspetto nutrizionale paragonata ad esempio alla mela si mostra decisamente superiore in quasi tutte le voci messe a confronto, mentre con le arance (specialmente quelle rosse di Sicilia) le analisi denunciano un maggior equilibrio.

Oltre ai valori nutritivi le fragole sono ricche di oli essenziali, tannini, flavoni e polifenoli che conferiscono loro un elevatissimo potere antiossidante (uno dei maggiori con i mirtilli, cavoli verdi e prugne nere) - specialmente nelle fragole di bosco (più del doppio rispetto alle normali che comunque precedono tra gli altri ciliegie, kiwi, mele e pesche) - riducendo il rischio di patologie cardiovascolari e di trombosi.

Secondo alcuni studi recenti il consumo frequente di fragole rallenta anche il decadimento - a causa dell'età - delle capacità cognitive grazie a una rilevante presenza di vitamina B9 (acido folico) che rafforza la memoria agendo sul sistema nervoso centrale oltre a facilitare la produzione dei globuli rossi. Inoltre le sostanze contenute in questo piccolo, incredibile frutto fluidificano il sangue e facilitano l'elasticità delle arterie influenzando in modo positivo sui due colesteroli e la presenza di potassio, magnesio e calcio facilita



l'ossigenazione delle cellule e migliora le funzioni del sistema nervoso.

Le fragole inoltre sono ai primi posti fra la frutta e la verdura correlate a bassi tassi di morte per tumore a causa dell'alta concentrazione di 'acido ellargico' che è una potente molecola anticancerogena.

Infine questo concentrato di sostanze positive non può non avere anche effetti antiinfiammatori.

Naturalmente la quantità di queste sostanze varia con il cultivar, con il processo di maturazione e con le modalità di conservazione dopo la raccolta: inutile dire che è ai livelli più alti nel frutto fresco e al giusto punto di maturazione. ■

(1, continua)

S.L.





L'arte del mugnaio e la polenta carbonera

di Ines Roscio Pavia

Visitare un antico mulino ad acqua è sicuramente una esperienza non comune. Innanzi tutto ci si trova immersi in un ambiente inusuale, tanto verde, il chiacchierio dell'acqua che scende a cascatelle, spinge la ruota che gira pigramente scricchiolando. Il buon odore di muschio sa di antico e la macina a pietra che tritura i chicchi risale spesso a centinaia di anni fa. Il ritmo è lento, umano; l'occhio del mugnaio vigila attento. Occorre pazienza ed ingegno perché l'arte del mugnaio non è solo quella di far funzionare il mulino, ma deve saper restaurare le pale, i delicati ingranaggi, adattarsi a mille esigenze, ovvero essere l'artigiano dalle mani d'oro.

Tutto intorno un piacevole odore di bosco e di aia. Il lento cigolio della macina apre i cassetti della

La polenta si presta a mille idee, con carne, pesce, formaggi, verdura, salsicce, a gnocchetti condita con funghi, addolcita nel latte, fritta

memoria e fa nascere tante idee... morbida o a fette, gialla o bianca, è la regina di innumerevoli piatti salati e dolci. Si presta a mille idee, con carne, pesce, formaggi, verdura, salsicce, a gnocchetti condita con funghi, addolcita nel latte, fritta.

Nelle valli bresciane e in tutto il Trentino ad ogni sagra, festa, manifestazione, viene sempre riservato un angolo prestigioso ai "Polenter" i quali si trovano coinvolti in una attività frenetica. La pubblicità è

l'anima del commercio: questo è il loro modo di far apprezzare la farina Marano di Storo, rustica, granulosa, di un bel colore fra il rosso e il giallo che dà una polenta fragrante, profumata e gustosa. I "Polenter" fanno parte di una Associazione nata una quarantina di anni fa a Storo, il "Comitato dei Polenter - Agri '90". Girano da una manifestazione all'altra e non si può che essere affascinati dall'abilità di questi robusti volontari che sanno creare l'atmosfera calda di un bel fuoco, di un enorme paiolo di rame che, al bollore richiama una pioggia di farina da girare velocemente con la "frisa" per quasi un'ora, per poi adagiarla fumante, sul tagliere di legno. Il profumo è inebriante, ma lo diventa anche più quando le viene versato sopra il meglio delle specialità locali: burro in cui è stato fuso

il grana trentino, la spressa (formaggio) stagionata o tenera, salamino fresco tagliato a tocchetti appena reso gustoso nel sugo. Gli ingredienti per una gran festa esistono tutti. E' un frenetico richiamo e tutti, entusiasti, in allegria, a gustare la polenta carbonera. Salgono canti, cori montanari, si balla seguendo la melodia della fisarmonica e si gusta un buon bicchiere di vino locale, ovviamente rosso.

Come mai questa farina è tanto decantata? Ha una storia con salde radici nel presente e nel passato. Se uno percorre la strada che a nord del lago di Idro porta da Storo a Madonna di Campiglio non può non notare che sotto il porticato dei cascinali sono messe in bella vista mazzi di pannocchie di granoturco di un bel colore rossastro. Non il solito granoturco giallo: questa è la qualità pregiata che produce la farina di mais Marano di Storo, a grana grossa, integrale, ricca di principi nutritivi. Il raccolto avviene in ottobre e le pannocchie vengono espo-

ste ad asciugare, grazie ai secchi venti di montagna, in zone areate.

L'anima di tanta vitalità è Vigilio Giovanelli. Ne ha fatta di strada in pochi anni, da contadino creativo è diventato operatore di marketing ed è riuscito a far conoscere "l'oro rosso" della sua terra a tutti i gourmet del mondo, perché la farina Marano di Storo, per le sue qualità, è considerata una delle migliori in commercio. Non nasconde la sua soddisfazione per il percorso fatto, non sempre facile, e ci tiene a dire che anche quest'anno il raccolto sarà ottimo sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo.

Gli anziani ricordano che il Trentino era caduto in povertà assoluta, a causa della desolazione lasciata dalla prima guerra mondiale. Si trattava di una questione di sopravvivenza. Bisognava cercare un'opportunità per ricominciare a vivere. Vigilio iniziò solo, lentamente seppe aggregare altri contadini tenaci e gran lavoratori come lui e nacque l'idea di fondare una cooperativa, di cui è

Presidente, la Agri'90, così da aggregare le forze di molti. Quell'anno tutti insieme affittarono il mulino locale per macinare i primi mille quintali di farina. Quante perplessità e notti insonni per paura di non riuscire nell'intento! Di sacrifici ne sono stati fatti tanti, così pure di lavoro. Sono cresciuti i calli sulle mani nodose, le responsabilità diventarono sempre più impegnative e, quasi senza accorgersene, Vigilio Giovanelli si è ritrovato responsabile di un gruppo composto da numerose aziende agricole operanti nei dintorni. Ora la cooperativa vanta centoventi soci in un territorio difficile, tra valli e boschi, che non si è spopolato. La polenta ha cambiato identità: da cibo dei poveri è diventata un piatto "alla moda" che circola per il mondo in molti ristoranti. ■

Agri'90 - via Regensburger 23/ - 38089 Storo (TN) - tel. e fax 0465.686614 - www.agri90.it - info@agri90.it

Mafie in pentola

Il primo piatto del menu teatrale di "Mafie in pentola. Libera Terra, il sapore di una sfida" propone la "zuppa di cicerchie", come la fanno a Portella della Ginestra, in ricordo del martirio dei lavoratori siciliani, in festa per il 1° Maggio 1947, e falciati dai banditi guidati dal criminale Salvatore Giuliano. Fra i "secondi", la mozzarella di bufala campana bio, proveniente dalle terre campane di don Peppe Diana, annaffiata dai vini Placido Rizzotto della cantina Centopassi. I testi, del giornalista Andrea Guolo, sono interpretati da Tiziana Di Masi e lo spettacolo di teatro civile-gastronomico sta girando la Penisola, Sicilia compresa, per chiudere il giro a Bologna il 21 aprile, in occasione del passaggio nel capoluogo emiliano della carovana nazionale antimafia.

Il viaggio nella pentola delle mafie si sviluppa all'interno delle cooperative create da Libera in Sicilia, Calabria, Puglia, Campania e Piemonte. Dovunque sono arrivate le mafie, migliaia di ettari di terreno sono stati sequestrati e confiscati, affidati a cooperative che stanno cercando di trasformare una sto-



ria di violenza, sfruttamento e illegalità, in una "bella economia" i cui cardini si chiamano agricoltura biologica, qualità, lavoro e rispetto delle leggi. Lo spettacolo si basa sul gusto e su alcune tra le eccellenze del nostro settore agroalimentare. Tiziana Di Masi, con una interpretazione capace di sfumare dal drammatico al brillante, e attraverso il coinvolgimento diretto del pubblico, non "chiude" lo stomaco dello spettatore, bensì stimola la sua "fame" di legalità e di cose buone. "Comprare per scelta, non per noia o per moda, acquistando qualcosa di buono e giusto, significa compiere una grande scelta di civiltà", sostiene Andrea Guolo, l'autore del testo.

Riccardo Rolfini



Arrusti e mancia

di Aurora Pullara

Lo ha stampato sulla maglietta bianca con lettere cubitali rosse, è un imperativo a cui non si può disubbidire, ed è sufficiente avvicinarsi e l'odore ti rapisce, ma se hai dubbi "Arrusti e mancia" (arrostisci e mangia) e tutto sarà chiaro. E' Michele Cordaro, ribattezzato dai suoi fedelissimi clienti l'uomo-barbecue, che ogni giorno da 25 anni delizia con la sua maxi-griglia la carne e il pesce dei suoi innumerevoli fans. In uno dei quartieri più folkloristici di Palermo, il Borgo Vecchio, a pochi passi dal Politeama, dove anche fino a tarda notte ci sono sempre le bancarelle sempre illuminate dove è possibile comprare dal pacco di pasta alla frutta, Michele, con il suo cappellino di lana, arrostitisce la carne e il pesce che gli viene portato. Bistecche, calamari, salsiccia, pesce azzurro. E perché no, per i vegetariani, anche peperoni, zucchine o radicchio...E vario ben di Dio che magari avete acquistato dal pescivendolo pochi metri più in là. Così chi ha nostal-

Voi comprate il pesce o la carne, lui ve la arrostitisce nel cuore di una Palermo folkloristica che per fortuna non scompare e non conosce crisi. Ecco la storia di Michele Cordaro, barbecue-man

gia delle scampagnate estive tra il verde con gli amici va da Michele e ogni voglia viene soddisfatta. Poi potete decidere di consumare tutto lì tra alcuni tavoli sistemati alla buona oppure portarvi il vostro pasto già cotto alla griglia a casa. Unico nel suo genere, insomma.

Dalle quattro del pomeriggio fino alle 21 ed oltre, ogni giorno festivi esclusi, griglia accesa al centro della piazza di Borgo Vecchio, il fumo bianco che avvolge la gente e le luci delle bancarelle e dei commercianti vicini che scintillano, e l'odore della carne o del pesce sulla brace.

"E' il migliore di tutta Palermo" dicono i suoi clienti, che da ogni zona della città vengono portando il proprio sacchetto pieno di prelibatezze pronto a finire sulla griglia. C'è la coppia di anziani che abita poco distante che ha con sé un paio di cotolette: "Alla brace sono più saporite", mentre una comitiva di ragazzi si ferma chiedendo di arrostitire della salsiccia, non mancano neanche le specialità della tradizione palermitana, vassoi colmi di "stigghiole", budella di capretto ripiene di aromi vari e cipolla, una ghiottoneria d'obbligo per i gourmet.

Ma se si è stanchi ci si può anche fermare a mangiare in piazza, tre tavolini e numerose sedie sono messe a disposizione da Michele per chi vuole cenare o fare uno spuntino notturno.

"E' da oltre 25 anni che siamo qui - racconta Michele - e ogni giorno vengono centinaia di persone, l'importante è lavorare e soprattutto che ci facciano lavorare", dice con una èunta di ironia pen-



sando probabilmente a leggi e burocrazie varie che forse non gli consentirebbero di fare le grigliate en plein air. Poi chiediamo “Qual è il tuo segreto?”. Lui non ha dubbi “ Il salmoriglio, ovvero l'olio, il limone e il rosmarino con cui condisco ogni cosa che finisce sulla griglia”. Ma è importante anche il dosaggio del fuoco, l'uso della legna da ardere e

tanti altri piccoli accorgimenti che fanno di quest'uomo-barbecue un singolare personaggio e una singolare trovata anche per una città abituata al cibo di strada come Palermo. E le tariffe sono modiche.

Però Michele ci stupisce ancora, infatti non solo carne sulla sua fumante griglia, ma anche pesce, seppie, polpi e gamberoni, sgombri

e orate da mangiare con una spruzzata di limone e la cozzata che prepara lui. Una grande padellona, aglio e prezzemolo e tutto è pronto, ovviamente da accompagnare con un buon vino o una birra ghiacciata comprata dal vicino di “bottega”. E poi spaghetti e panini per chi ancora non è sazio fino “a tarda notte”, come racconta lui stesso. ■

Articolo tratto dalla Newsletter di “CronachediGusto.it”





Un innovativo progetto per il vino

Sostenibilità economica, ambientale e sociale delle filiere agroalimentari

Durante Agrifil - l'interessante salone relativo alla filiera agroalimentare recentemente svoltosi con pieno successo presso la Fiera di Rimini - la Bayer CropScience ha dedicato un momento di approfondita riflessione ai temi sempre più attuali della sostenibilità in agricoltura. L'occasione è stata fornita dall'illustrazione della prima declinazione operativa del Progetto Magis, un progetto di sostenibilità economica, ambientale e sociale che si occupa dell'intera filiera di un prodotto agricolo e in cui ruolo centrale è quello dell'innovazione. L'enologia italiana è la prima filiera agroalimentare coinvolta confermando che i grandi risultati qualitativi e d'immagine conseguiti a livello mondiale dai vini italiani non sono casuali, ma il risultato di una dinamicità culturale che si manifesta anche nel rendersi conto della necessità ormai inderogabile di uno sviluppo sostenibile per

rispondere alle esigenze del presente senza pregiudicare le risorse per le future generazioni.

Il Progetto Magis sull'uva da vino è promosso dall'Unione Italiana Vini e dall'Università degli Studi di Milano con la collaborazione dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani e della Bayer CropScience e coinvolge importanti realtà scientifiche nazionali quali l'Ispa-Cnr di Bari, il Deiafa dell'Università di Torino, il Deistaf dell'Università di Firenze, alcuni dei maggiori esperti nella protezione delle colture appartenenti al mondo accademico e della ricerca e ImageLine per la piattaforma gestionale, operativa su internet, che permette a ogni azienda aderente al progetto di gestire mediante un accesso riservato tutti i dati aziendali - con inserimenti anche giornalieri - dal vigneto alla cantina e di ottenere informazioni aggiornate in tempo reale. Un pannel di lavoro di altissimo livello

in cui ogni componente sviluppa un aspetto del progetto: ad esempio l'Università di Milano segue l'attività della 'gestione della chioma' che rappresenta il polmone della vite e il punto d'avvio di una produzione di qualità, mentre l'Unione Italiana Vini effettua le analisi qualitative sulle uve e sui vini e al termine del progetto coordinerà la stesura di un Protocollo di sostenibilità che deriverà quindi da realtà operative e non da uno studio teorico calato dall'alto.

Si tratta pertanto di uno strumento innovativo e di carattere pratico finalizzato a mettere a disposizione di ogni operatore aderente il massimo delle competenze esistenti. Poiché il suo punto di forza sarà 'essere attuale' il Protocollo verrà costantemente aggiornato per valutare e accogliere tutte le novità fornite dalla ricerca e dall'esperienza composita delle aziende e degli enologi. Tra i molti vantaggi che com-

porterà di particolare rilevanza saranno la capacità di rispondere alle esigenze dei consumatori in tema di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente e parallelamente di fornire comunicazioni oggettive ai consumatori sulla produzione vitivinicola e sulla relativa sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale.

In tale ottica il Progetto anticipa le indicazioni europee che saranno operative entro il 2014 consentendo di trasformarle nell'opportunità di creare un valore aggiunto al prodotto italiano. Destinatari finali del Progetto Magis sono i consumatori o in senso è più ampio del termine i cittadini tutti (quali 'consumatori' dell'ambiente) verso i quali si fanno intermediarie le aziende. Occorre sottolineare con soddisfazione come molte aziende italiane (indipendentemente dalla loro dimensione e dal territorio in cui operano) abbiano dimostrato grande sensibilità culturale (perché tale è porsi problemi di ecosostenibilità) confermando che la leadership del comparto enologico nell'economia nazionale non è frutto di con-

comitanze favorevoli ma contingenti, ma il risultato di una visione di lungo periodo.

La comunità nazionale non può quindi non essere grata a quelle 74 aziende che hanno messo a disposizione del progetto una parte dei loro vigneti (in totale 35.000 ha) con caratteristiche omogenee e una superficie tale da rendere possibile una vinificazione separata, creando al loro interno una doppia linea di produzione: una 'Magis' che adotta un protocollo di difesa ottimizzato (applicato dai tecnici aziendali in collaborazione con quelli della Bayer che nel progetto ha il compito di fornire una linea di difesa delle piante efficaci, innovativa e rispondente alle esigenze di sostenibilità) e una 'aziendale' che segue la tecnica utilizzata tradizionalmente.

E la tradizione in agricoltura (ma anche in molti altri settori) è un bene prezioso che non bisogna considerare obsoleto, ma che non deve mummificare l'attività. I valori della tradizione per essere efficacemente difesi devono infatti essere 'intelligentemente traditi'

in modo da poter includere quei cambiamenti utili a difendere valori fondamentali come il territorio e in viticoltura la grande ricchezza di vitigni tipicamente italiani che rappresentano la miglior difesa dalla concorrenza internazionale.

Il Progetto Magis sull'uva da vino ha già conseguito un risultato eccezionale in un Paese individualista come il nostro: per la prima volta aziende vinicole, comunità scientifica, enologi, associazioni e industria fanno sistema per migliorare e garantire il futuro del vino italiano.

Il progetto prende il via dalle indicazioni fornite nel 2008 dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino che raccomandava attenzione all'ambiente, valorizzazione degli aspetti storici, culturali, ecologici e paesaggistici e attenzione alla salute di consumatori d'altra parte sempre più consapevoli del valore di una sana alimentazione alla cui base possono esserci solo prodotti freschi e di grande qualità.

■
S.L.



FIPE, la ristorazione salva la filiera

Una recente indagine, condotta dal Centro studi Fipe, fotografa l'andamento dei consumi alimentari europei effettuati sia in casa che fuori casa (in ristoranti, pizzerie, ecc.)

Cade la domanda a livello europeo ma la ristorazione italiana fa eccezione: i consumi fuori casa risultano in crescita, confermano la funzione anticiclica dell'agroalimentare e rappresentano l'ancora di salvezza per molte imprese della filiera. E' quanto emerge dalla ricerca del Centro studi Fipe L'Europa al ristorante: consumi e imprese, che fotografa i consumi europei dell'ultimo decennio, in particolare sul settore alimentare domestico e fuori casa.

I consumi alimentari, 882 miliardi di euro, pari al 13,1% della domanda complessiva, sono una voce di spesa di primaria importanza nell'UE, inferiori solo alla spesa per l'abitazione. Se poi nella spesa alimentare si include la quota destinata ai consumi fuori casa (468 miliardi), l'alimentare rappresenta

un quinto della spesa totale degli europei. In dieci anni i consumi alimentari europei sono aumentati di 58 miliardi (37 in casa e 21 fuori casa), con tassi di crescita identici (5,5% circa), attribuibile per due terzi ai consumi alimentari in casa. Nell'eurozona il contributo del consumo domestico è ancor più alto, segno che nei paesi a economia più forte c'è un deciso rallentamento dei consumi in bar e ristoranti a vantaggio di quelli in casa. L'Italia fa eccezione: la crescita della domanda alimentare è quasi tutta nei fuori casa. In termini di spesa pro-capite i consumi alimentari domestici, espressi in standard di potere d'acquisto, collocano l'Italia in un gruppetto di Paesi disomogeneo in termini di livelli di sviluppo. In relazione ai consumi alimentari extradomestici, quote elevate di consumi fuori casa non sempre corri-

spondono a livelli più alti di consumi pro-capite. E' il caso di Spagna e Italia rispetto a Regno Unito, Danimarca o Lussemburgo. L'Italia si colloca di venti punti percentuali sopra i valori medi dell'Europa a 27 e dell'eurozona. I dati mostrano che in Italia, a partire dal 2005, con l'eccezione del solo 2010, il tasso di crescita dei prezzi della ristorazione è stato costantemente al di sotto delle medie dell'UE e dell'eurozona. Le circostanze che i tassi d'inflazione della ristorazione seguano in tutta Europa una traiettoria simile e che i differenziali con l'inflazione generale risultino abbastanza omogenei dimostrano che i meccanismi di formazione del prezzo del settore sono guidati da logiche imprenditoriali adeguate alle sue caratteristiche.



"FARMVILLE"

la fattoria del villaggio flower

Da marzo a luglio e da settembre a ottobre 2011 a Bussolengo (Vr) un percorso didattico dove i bambini imparano a conoscere i prodotti della terra e a rispettare l'ambiente

di Antonella Fiorito

Da dove nascono la verdura, la frutta, le uova? Sono domande che si pongono spesso i bambini perché la natura è sempre un piccolo mistero per loro. Le risposte le troveranno frequentando la "Fattoria del Villaggio" del Flower di Bussolengo (Vr) dove i piccoli diventeranno contadini per un giorno e finalmente per loro la natura non sarà più un mistero... e nemmeno un gioco virtuale! attraverso un percorso didattico di oltre 400 metri quadri, realizzato con la collaborazione della cooperativa sociale Azalea di Verona. Il progetto nasce dalla volontà di Flower di far scoprire ai bambini, e agli adulti che li accompagnano, il valore della natura, il mondo degli animali da cortile e dell'agricoltura e di insegnare loro il rispetto per l'ambiente.

Laboratori e attività pratiche daranno così modo ai bambini di conoscere la campagna, le sue stagioni, gli abitanti del terreno e gli ospiti del giardino. Diventeranno amici degli animali della Fattoria Flower: entreranno nei recinti e daranno da mangiare al cavallo Orazio, alle galline, ai coniglietti e ai porcellini. Tutti i sabato pomeriggio i bambini (20 al massimo per ogni appuntamento), muniti di tutta l'attrezzatura necessaria - grembiule, mini carriole, annaffiatori e guantoni colorati - sotto la guida di divertenti ed esperti educatori della cooperativa sociale Azalea, in veste di "contadini esperti", impareranno a coltivare un pezzetto di terra, a dare un nome ai semi e alle erbe aromatiche, a conoscere le loro caratteristiche e i segreti per farli crescere bene, a riconoscere tutti i frutti, anche quelli più antichi, e come si coltivano e come crescono le verdure, i loro colori, le stagionalità, i profumi e i benefici. C'è anche un piccolo mulino a vento per far capire come può essere utilizzata la forza dell'aria nell'agricoltura e l'utilizzo delle altre risorse energetiche pulite per salvaguardare l'ambiente. L'Orto da Favola della Fattoria del Villaggio Flower sarà aperto ogni sabato dalle 15 alle 18.30 nella sede principale di Flower, a Bussolengo (Vr), Via Pastrengo



14. Costo d'iscrizione 5 euro a bambino per ogni incontro (possono partecipare i bambini dai 3 ai 12 anni). Le giornate si sviluppano attorno a un tema: si comincia leggendo assieme una favola, per poi cimentarsi nelle attività dell'orto, la merenda e un laboratorio creativo.

Un'opportunità da non perdere, quindi, con giri in carrozza con il cavallo Orazio e ben 4 laboratori, dove i bambini costruiranno delle monete, che poi potranno usare al "Mercatino dei fiori e delle erbe aromatiche", per acquistare i primi fiori primaverili e le erbe aromatiche. Il costo per la partecipazione ai quattro laboratori è di 5 euro e le attività sono davvero diverse e tutte divertenti: dipingi la tua maglietta con i colori delle piante tintoree, costruisci il tuo aquilone; pianta il tuo primo fiore di primavera, mercatino delle erbe aromatiche.

Altra attrattiva del Villaggio Flower è il Villaggio Primavera con aquiloni, farfalle, rose che danzano, margherite saltellanti e uccellini che cantano, un luogo colorato e magico che sembra uscire dalle pagine di "Alice nel paese delle meraviglie", e aspetta grandi e piccoli

per festeggiare nel migliore dei modi la nuova stagione. Il giardino degli gnomi rallegra il villaggio e presenta tutte le nuove attrazioni, dal laboratorio dei dolci al grande albero decorato, alle stanze con tutti i colori di tendenza, all'orto bio...logico dove le carote vengono coltivate solo biologicamente e dove simpatici coniglietti spiegano quanto è salutare questo tipo di agricoltura in quanto sfrutta la fertilità naturale del suolo e utilizza solo fertilizzanti naturali. E mentre i coniglietti spiegano, le carote escono dal terreno ballando per salutare i bambini. C'è poi un vero mulino ad acqua con un piccolo laghetto dove gli gnomi vanno a pescare e trascorrere le prime giornate di primavera. Lo gnomo Guglielmone, nell'accogliere i bambini spiega quanto è importante il mulino ad acqua per la produzione di energia idrica rinnovabile e pulita, che si può utilizzare anche per la coltivazione del grano, che servirà agli gnomi per fare il pane per la grande festa dell'estate...

Per informazioni: www.flower.it; tel. 045 2225411, segreteria@flower.it

eventi gustosi

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo



BOLZANO ASPARAGI CHE PASSIONE!

Tra le tante delizie che la natura offre in primavera l'asparago è una delle più interessanti anche per le molte varietà tipiche ciascuna di una diversa area produttiva, ma sempre all'origine di piatti appetitosi. Certamente tra i più gustosi e caratteristici è l'Asparago di Terlano che in aprile e maggio delizia chi si reca nell'area Bolzano Vigneti delle Dolomiti. Si tratta di una produzione di nicchia (non supera i 55.000 kg l'anno) quindi per gustarla occorre (e ne vale la pena) recarsi sul posto. Le occasioni non mancano in una zona in cui sono molte le iniziative per festeggiare il ritorno della primavera con passeggiate nei campi, degustazioni nelle splendide Cantine (Terlano è sulla strada dei vini) e una ottima e sana gastronomia, ma due giornate sono particolarmente significative: il **25 aprile** in cui è previsto un percorso di scoperta nei campi e l'**8 maggio**, giorno della Festa degli asparagi, un appuntamento gastronomico che ripropone la tradizione altoatesina con gustosissimi piatti e gli splendidi vini bianchi della zona. Ma cos'ha di particolare l'asparago di Terlano? È bianco, ha una leggera venatura rosata sulla punta e nel gambo ed è lungo tra i 17 e i 22 cm. Per evitare imitazioni è garantito dal marchio Margarete.

(info: www.bolzanodintorni.info, tel. 0471 633488)

VERONA GRAPPA IMAGE!

Grappa Image! è l'importante momento dedicato alla Grappa, distillato immagine del nostro Paese, previsto a Verona in concomitanza con il prossimo Vinitaly: invaderà tutta la città con una serie di iniziative che culmineranno con l'omonima mostra fotografica che sarà ospitata dallo storico Palazzo della Gran Guardia **dal 7 al 17 aprile**. La mostra ideata dall'Accademia della Grappa e delle Acquavite - associazione cui aderiscono sei tra i maggiori produttori italiani e che promuove attività scientifiche e di ricerca per il miglioramento qualitativo della grappa e della sua comunicazione - presenterà questo tradizionale prodotto che fa parte del costume e del dna degli Italiani attraverso gli scatti di grandi fotografi che con la loro sensibilità di artisti hanno saputo interpretarne anche l'evoluzione nella società e nel costume. Accanto vi saranno le immagini di giovani dilettanti che parteciperanno al concorso - indetto dall'Accademia - dal titolo L'emozione con lo spirito giusto riservato ai giovani dai 18 ai 27 anni. Con il concorso l'Accademia si propone di far interpretare ai giovani la 'società giovane' in cui vivono. Tema del concorso è quindi fissare in uno scatto il valore dello stare insieme, in cui il 'bere consapevole' contribuisce a creare una società più bella e sana. La premiazione avverrà durante il Galà previsto per il 9 aprile.
(info: www.grappaimage.it)

SAN QUIRICO D'ORCIA ORCIA WINE FESTIVAL

La 'Val d'Orcia in un bicchiere' torna nelle affrescate sale del settecentesco Palazzo Chigi nel comune di San Quirico d'Orcia **dal 29 aprile al 1° maggio**. Fu proprio in questo tipico borgo toscano che nel 1996 i produttori decisero di chiedere l'Igt per valorizzare i loro vini che nel 2000 ottennero la Doc. Orcia Wine Festival è una mostra-mercato organizzata dal Comune di San Quirico con la collaborazione dell'Enoteca italiana e dell'Onav (Organizzazione Italiana Assaggiatori Vino) che assicurano interessanti degustazioni tecniche guidate - affiancheranno il banco assaggio - per conoscere e approfondire i diversi vini. È previsto anche un angolo dove assaporare i molti e buoni prodotti tipici della zona. Attenta come sempre la collaborazione del Consorzio Vino Orcia (presente con otto aziende) e delle Strade del Vino Orcia. Gli appassionati potranno acquistare questi vini dall'ottimo rapporto qualità/prezzo - possono essere bevuti senza fare impallidire per il costo del singolo bicchiere - oltre che nei tre giorni del Festival, andando a visitare direttamente le Cantine dove saranno accolti a dalla nota ospitalità toscana. Ospite d'onore della manifestazione un'altra doc molto interessante per le caratteristiche che il territorio trasmette ai vini: la doc Matera, presente anche con alcuni ristoratori che proporranno le loro tipicità.

(info: www.comunesanquirico.it, tel.: 0577 89701)





TORINO CENE RISORGIMENTALI

Nel panorama delle molte iniziative più o meno 'paludate' previste per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia si distingue l'idea di far gustare agli Italiani di oggi i piatti (ovviamente 'alleggeriti' in ossequio alle attuali abitudini alimentari) che contribuirono a creare l'Unità del Paese.

In una delle splendide sale di ogni mercoledì, giovedì e venerdì (in occasione della mostra 'Cavour genio, seduttore, gourmet') sarà possibile gustare una cena ispirata ai piatti preferiti dal grande statista piemontese, nonché amante della buona tavola cui intelligentemente riconosceva un ruolo anche politico ("Cattura più amici la mensa che la mente" è una sua celebre battuta). Le portate delle cene proposte oltre che in base ai gusti del Conte sono state scelte in modo da rispettare stagionalità e piemontesità dei prodotti utilizzati e rappresentano un'interessante opportunità per conoscere come si articolava un menù della nobiltà piemontese. Descrivere le diverse portate - se potrebbe far venire l'acquolina in bocca - guasterebbe il gusto della scoperta, da notare però due aspetti: il pranzo è introdotto, come allora, da un vermouth, aperitivo tipicamente piemontese creato nel 1796 da Antonio Benedetto Carpano imbottigliando del vino aromatizzato con una giusta quantità di china. Sarebbe auspicabile che queste celebrazioni riportassero alla ribalta prodotti che come il vermouth hanno fatto la storia del nostro Paese.

La seconda notazione riguarda l'influenza francese che, nonostante la vicinanza non solo geografica, era limitata all'uso di 'entrée' invece dei 'primi', mentre cucina e vini erano soprattutto locali. Celebrare l'Unità con una cena di questo tipo avrebbe avuto l'approvazione di Cavour che forse avrebbe adattato la sua storica frase "Oggi abbiamo fatto la Storia e adesso andiamo a mangiare".

(info: 011 887740, 011 884870, 011 8140981)

ASCOLI PICENO FRITTO MISTO

Fritto misto (Ascoli Piceno **28 aprile - 1° maggio**): finalmente un'iniziativa per sfatare le false accuse e i preconcetti che da qualche tempo bersagliano ingiustamente il fritto, un tipo di cottura che rende saporito e appetitoso qualsiasi alimento, anche il più sciapo.

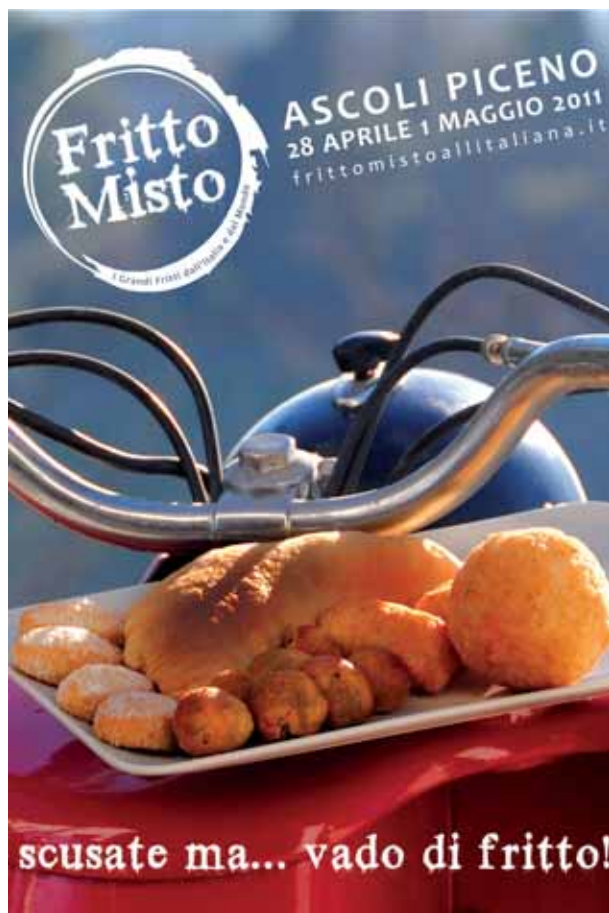
Certamente deve essere fatto bene, usando ottimi condimenti (olio o burro, secondo le tradizioni delle diverse regioni). Molto opportune quindi le lezioni di frittura - svolte da chef ed esperti sulle tecniche per fare un buon fritto e sulle relative problematiche - dedicate agli appassionati (ma dovrebbero essere frequentate anche da tanti ristoratori).

Nel Palafritto sarà possibile abbandonarsi alla gioia di assaporare un buon piatto di fritto, anzi di fare un 'tour del fritto' tra le diverse specialità regionali come l'emiliano gnocco fritto o i pugliesi panzerotti o recuperare il gusto originale di certe leccornie come i cannoli siciliani che sono tali solo se fritti.

Naturalmente regine della manifestazione saranno le padrone di casa, le olive all'ascolana cui sarà dedicato anche uno dei Laboratori didattico-manipolativi riservati ai più piccoli, lodevole iniziativa per far loro capire (e di riflesso ai genitori) che i problemi per la salute non vengono da un buon fritto fatto con i condimenti giusti, ma da certi prodotti di moda.

La Piazza delle Olive sarà un'intrigante occasione per conoscere le molte qualità e i diversi utilizzi dell'Oliva tenera ascolana la cui 'fine' non è solo fritta.

(Info: www.frittomistoallitaliana.it)





TICINO GOURMET MADE IN SVIZZERA

Gourmet Made in Svizzera sarà il filo conduttore di **Sapori Ticino 2011 (3 aprile - 22 maggio)** la manifestazione che da qualche anno fa conoscere agli appassionati la notevole realtà della gastronomia svizzera, codificata peraltro da Guide prestigiose come **GaultMillau** e **Michelin**.

La formula è quella collaudata: gli chef di alcuni tra i migliori locali di Lugano, Ascona e Vacallo ospitano i colleghi di altre aree o tradizioni (quest'anno i cuochi svizzeri delle Grandes Tables de Suisse) creando momenti gastronomici unici e stimolanti.

La gastronomia svizzera potrebbe essere definita 'di frontiera' essendo frutto di influssi francesi, italiani e tedeschi (con peso diverso in relazione alla storia dei vari Cantoni): le nove serate e i quattro pranzi (novità di quest'edizione) offriranno l'occasione, rimanendo in Ticino, di fare un tour tra le cucine dei Cantoni coinvolti, tasselli di un mosaico di sapori e specialità.

Le serate di Sapori Ticino permetteranno di conoscere molti piatti delle tradizioni locali che spesso non escono dalla propria regione, ma soprattutto faranno capire che, al di là di immagini stereotipate e non vere la cucina elvetica è viva e in continua evoluzione: una sorpresa per chi non la conosce, così come gli ottimi vini svizzeri che accompagneranno i vari piatti. L'enologia svizzera è infatti caratterizzata da una qualità notevole e da una varietà di vitigni - anche autoctoni - che va ben oltre il ticinese Merlot.

(info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

SERRALUNGA D'ALBA OSTERIE UNITE D'ITALIA

Molti sono i modi per celebrare i 150 anni dell'Italia Unita: aulici, di routine, spontanei, popolari, intelligenti ... Quello immaginato da Fontanafredda rientra certamente in quest'ultima categoria.

Una selezione di 46 grandi chef di altrettante 'osterie' italiane (tutte le regioni sono rappresentate) si alterneranno **fino al 18 dicembre** nell'affascinante contesto della **Villa Reale di Fontanafredda** per proporre 230 cene tematiche.

L'evento si propone di rappresentare l'unità del nostro Paese attraverso quel grande patrimonio - il cui valore è proprio nella forte differenziazione - di biodiversità alimentari espressione di culture e tradizioni frutto delle tante storie diverse delle nostre popolazioni venute a formare 150 anni fa - per la volontà e il sacrificio di una minoranza illuminata che ha saputo creare un comune sentire - il prezioso mosaico dell'Unità nazionale. Unità nella biodiversità è quindi il nome dell'iniziativa.

Ogni menù è di 5 portate e permetterà di viaggiare nei sapori della cucina ricca e fantasiosa delle nostre regioni stando comodamente seduti in un ambiente pieno di storia come la Villa Reale in cui Vittorio Emanuele II dimorò con la Bela Rosin e bevendo vini che da quella storia d'amore hanno avuto origine.

Si deve infatti al loro figlio, imprenditore geniale, la nascita di un'azienda (la Mirafiore) che contribuì non poco a creare una moderna enologia e vini che degnamente figurarono nei pranzi ufficiali in alternativa ai francesi.

(info: www.fontanafredda.it, www.fondazionemirafiore.it, tel. 0173 626442)





RHO (MILANO) TUTTOFOOD

Terza edizione **dall'8 all'11 maggio** nei padiglioni di Rho di Tuttofood, la manifestazione biennale che Milano dedica al comparto alimentare per dotare il Paese di un Salone pari al suo ruolo internazionale.

Le intenzioni e i programmi illustrati dagli organizzatori sembrano quelli giusti: speriamo che la verifica della realtà sia positiva.

Nell'alimentazione si assiste a due fenomeni apparentemente contrari, ma che derivano da una maggiore curiosità e attenzione del consumatore: la scoperta dei cibi etnici e la riscoperta delle nostre cucine tradizionali e dei relativi prodotti tipici.

Entrambi questi aspetti saranno presenti al prossimo Tuttofood unitamente ai sempre più completi comparti lattiero-caseario (i formaggi stanno acquisendo un ruolo crescente sulla tavola degli Italiani), dei salumi e delle carni per le quali si registra uno spostamento di attenzione dalle rosse alle bianche e della pasta di cui l'Italia è sempre leader per produzione e consumo.

Si preannunciano molto interessanti il settore dei dolci con una rassegna delle varie specialità regionali e le nuove aree riservate ai surgelati (forse il comparto più innovativo) e al beverage in cui si assiste a un incremento delle bevande analcoliche, specialmente non gasate, e della birra che diviene sempre più ingrediente per ottimi piatti.

A Tuttofood infine sono stati affiancati due saloni tematici dedicati rispettivamente alle Tecnologie per la sicurezza alimentare (Safe Food Tech) e al Biologico certificato (Bto Bio Expo), indice di attenzione a quanto sta avvenendo nel mondo del food e soprattutto ai temi che diverranno primari in un futuro non lontano.

(info: www.tuttofood.it)

RANCATE (CH) RITORNA LA MANGIALONGA

Domenica **1° maggio** appuntamento a Rancate (nel Mendrisiotto) per un simpatico e interessante trekking intorno al Monte San Giorgio, patrimonio Unesco per la bellezza e le caratteristiche uniche.

Si tratta della Mangialonga, manifestazione organizzata dal gruppo 'Vineria dei Mir' - sostenuta da Mendrisiotto Turismo essendo un'ottima vetrina del Mendrisiotto e del Basso Ceresio - giunta alla undicesima edizione, ma ripresa nel 2010 - dopo alcuni anni di sospensione - sul nuovo percorso del Monte San Giorgio.

Lo scopo è far scoprire gli ottimi prodotti del territorio e le bellezze paesaggistiche attraversando in modo slow - ciascuno con il proprio passo - boschi, vigneti e terreni e respirando l'aria pura della montagna incontaminata.

Si partirà e tornerà a Rancate dopo un percorso (adatto a tutti, salvo ai passeggini e in alcuni tratti ai bambini piccoli) di circa 10 km con 400 m. di dislivello interrotto da undici soste dedicate a specialità locali, salumi, formaggi, pesciolini, vini ...: saranno una ventina i produttori che potranno in degustazione le loro eccellenze che comunque potranno essere ritrovate e acquistate in un apposito capannone sulla piazza di Rancate.

Durante tutto l'anno è anche percorribile il percorso (dotato di interessanti pannelli didattici) in passato preparato da Mendrisiotto Turismo e dal gruppo produttori 'Merlot 06'.

(info: www.vineriadeimir.ch)





SAN TEREZIANO (PERUGIA) PORCHETTIAMO

San Terenziano è un suggestivo e tranquillo borgo umbro - non lontano da Gualdo Cattaneo in provincia di Perugia - immerso tra i verdi degli oliveti e i cangianti colori delle viti.

Tranquillo sempre, salvo che **dal 6 all'8 maggio** quando lungo le antiche strade e nelle belle piazze migliaia di turisti buongustai prendono d'assalto gli stand di Porchettiamo - festival delle porchette d'Italia, simpatica rassegna dedicata al più conosciuto e amato cibo di strada del nostro Paese. La porchetta è cibo antichissimo ed era protagonista delle feste popolari - create per celebrare il ritorno della stagione in cui la natura era ricca di frutti - che avvenivano a maggio il cui nome deriva dal maiale (al quale i Romani avevano dedicato il mese) che sempre e ovunque ha significato abbondanza.

Nei giorni di Porchettiamo, a San Terenziano si scopre che si dice 'porchetta', ma si declina in tanti modi diversi: ingredienti, sapori, aromi e cottura riflettono le tradizioni delle diverse cucine locali. Si potranno quindi confrontare i gusti laziali con quelli delle varie zone di Umbria, Marche, Abruzzi e Toscana, solo per fare qualche esempio.

Interessanti gli abbinamenti che gli esperti proporranno con i vini della Strada del Sagrantino (nella piazza principale vi sarà un'apposita Enoteca) e con le birre italiane artigianali presenti nella Birroteca.

Novità di questa terza edizione saranno il 'gemellaggio' con il lampredotto, classico cibo di strada toscano, e l'attenzione rivolta ai celiaci per i quali saranno preparati ad hoc migliaia di panini.

Gli aspetti culturali saranno affidati a un convegno (6 maggio ore 17,30) che approfondirà temi sulla storia, la cultura e l'attualità del maiale mentre la scoperta dei dintorni del borgo è affidata a splendide passeggiate nel verde e Pig-nic sarà il divertente appuntamento con porchetta e vino sull'erba.

Porchettiamo quindi cerca di essere 'multiculturale' come il cibo di strada e ha previsto occasioni per tutti, anche per gli appassionati di motori con il Raduno delle mitiche Lambretta.

(info: www.porchettiamo.com)

TRENTO

QUANDO IL VINO SI FA SANTO

Di VinNosiola quando il vino si fa Santo è una simpatica iniziativa creata dall'Apt di Trento nella splendida Valle dei Laghi, un'area bella e affascinante con il degradare delle montagne in una successione di piccoli specchi acquei alpini di un limpido azzurro come quello del cielo che riflettono, ma 'gioiosi' anche nelle grigie giornate autunnali.

Tutti i sabati e le domeniche **dal 2 al 25 aprile** sono proposti percorsi trekking che offrono anche la possibilità di degustare il frutto delle uve Nosiola, interessante vitigno autoctono che nella Valle dei Laghi ha la sua zona d'elezione.

Inoltre - come indica il nome della manifestazione con un simpatico gioco di parole - viene prodotto un eccellente Vino Santo, molto equilibrato e ideale da centellinare con un buon libro.

Così come le splendide grappe di Santa Massenzo (una delle aree trentine più vocate) particolarmente adatte dopo un affascinante trekking tra i vigneti della Valle Cavedine o tra le cascatelle in località Due Laghi o al castagneto sperimentale di Vigo Cavedine (con degustazione di miele a ... cm. O!).

Naturalmente in ogni percorso oltre ai vini Nosiola si degusteranno ottimi prodotti tipici.

Sono previste inoltre narrazioni musicate riferite ai Santi cui sono dedicate alcune chiese visitate.

È possibile raggiungere la Valle dei Laghi con transfert da Trento e da Verona.

(info: www.apt.trento.it, tel. 0461 216000, 0461 216060)



Fototeca Trentino S.p.A.
Foto di Carlo Baroni



LADISPOLI (ROMA) SAGRA DEL CARCIOFO

O maggio al prelibato ortaggio, protagonista della cucina romana e dotato di innumerevoli proprietà terapeutiche.

La tradizione della cucina romana annovera tra i suoi ingredienti il carciofo romanesco. Prodotto prelibato e ricco di proprietà organolettiche e terapeutiche, si propone in una tre giorni di festa a Ladispoli, nella **Sagra del Carciofo Romanesco (15-16-17 aprile 2011)**.

La manifestazione, che si svolge ogni anno ormai da sessanta edizioni, solitamente in aprile, offre anche l'occasione di promuovere sia prodotti e piatti dell'enogastronomia tradizionale romanesca che provenienti da altre regioni d'Italia. Un crogiuolo di profumi, sapori, delizie ed eccellenze in piazza anticipate, già nelle due precedenti settimane, dall'iniziativa Bi-settimana Gastronomica, in cui i migliori ristoratori della città propongono menù turistici a prezzo fisso, con piatti tradizionali dedicati al carciofo, come il brodetto di carciofi, i carciofi alla Giudia, i carciofi alla romana, i carciofi fritti, i carciofi alla Giuditta, le linguine ai carciofi e i carciofi ripieni. Il carciofo romanesco, detto anche "mammola", può essere consumato a tavola in moltissimi modi: fritto, stufato, lessato, grigliato oppure in salse e primi piatti. Negli stand gastronomici della sagra la possibilità di degustarlo nelle varie cotture.

In sagra anche momenti di animazione per i bambini, spettacoli di cabaret e musica in piazza per allietare i visitatori. Ladispoli offre, con l'occasione, anche l'opportunità di una piacevole passeggiata lungomare, al primo sole primaverile.

Per l'occasione verrà organizzato per gli amici camperisti un raduno che si svolgerà nei tre giorni di festa, con base presso un parcheggio di un ristorante, oltre alle visite nella cittadina, per ammirare e degustare in vari modi l'ortaggio, ci sarà una cena esclusivamente a base di carciofi, con serata danzante, visite guidate, e altro.

VOLTA MANTOVANA ARRIVANO GLI EISWEIN

Gli Eiswein cioè i 'vini del ghiaccio' hanno un grande fascino forse perché abbastanza rari, forse perché prodotti quasi esclusivamente nei paesi freddi (Canada, Germania e Austria ne sono leader), o perché il loro essere 'dolci' contrasta con l'idea che attribuisce questa tipologia solo al caldo sole mediterraneo.

Spesso eccezionali, da soli giustificano una visita alla IX Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione che si svolgerà nell'affascinante e storica cornice di Palazzo Gonzaga a Volta Mantovana **dal 29 aprile al 2 maggio**.

Saranno oltre 140 le etichette presenti e cinquanta gli espositori della mostra-mercato che offriranno agli appassionati l'opportunità di arricchire la propria vita quotidiana con splendidi momenti di relax centellinando sorsi di queste delizie.

Nel grande Banco assaggio potranno essere riassaggiati prodotti già conosciuti e amati confrontandoli con le nuove scoperte e per saperne di più sarà possibile partecipare alle Degustazioni guidate (si consiglia di prenotarsi on line) in cui esperti illustreranno le caratteristiche di singoli vini, il momento migliore per berli e gli eventuali abbinamenti.

La Mostra - sviluppandosi anche nelle scuderie e nei tre livelli delle terrazze - sarà occasione per vivere una delle più affascinanti dimore dei Gonzaga, adagiata fra le colline e gli incantevoli panorami del vicino lago di Garda. La galleria sotterranea che collega le scuderie ai giardini ospiterà un'affascinante rassegna di etichette, mentre mostre d'arte, momenti musicali e teatrali e la possibilità di visitare palazzi e monumenti completeranno l'aspetto culturale di un evento unico per tema e stile.

Vietato infine partire da Volta Mantovana senza aver gustato la cucina di almeno uno dei molti ristoranti che per l'occasione offriranno ricette della tradizione abbinata a passiti e vini locali.

(info: www.vinipassiti.net)





PERUGIA FESTIVAL DEI FORMAGGI E DINTORNI

Dal 28 aprile al 1 maggio 2011 torna a Perugia, nei suggestivi spazi della Rocca Paolina e del centro storico, **"Ditecheese!"**, l'evento nato con l'obiettivo di valorizzare le produzioni casearie di qualità italiane e straniere e di favorire la cultura della degustazione di un prodotto che è ai primi posti nel settore delle produzioni agroalimentari italiane con un consumo procapite di 23 kg all'anno e una spesa totale al consumo di oltre 21 miliardi di euro. Numeri che incuriosiscono e che invitano a riflettere su cosa portiamo ogni giorno in tavola!

La manifestazione, giunta alla sua quinta edizione, si articolerà in diverse sezioni di ingresso gratuito: mostra mercato di formaggi e prodotti latteo-caseari italiani e stranieri, prodotti di abbinamento (mieli, mostarde, salse) e accessori per la degustazione (coltelleria, taglieri, ecc); degustazioni guidate da esperti nazionali per andare alla scoperta – visiva, olfattiva e gustativa - delle numerose varietà di formaggio disponibili e dei riti culinari che ne esaltano il gusto in abbinamento anche a vini e ad altri prodotti culinari regionali (giovedì, venerdì e domenica alle ore 18); cacioteca ed enoteca (aperti tutti i giorni dalle ore 11 alle ore 20); ed altri eventi di intrattenimento che spaziano dagli happy hour della sera ("Aperitivo in Rocca" delle ore 19) e ai "Cacio Brunch" del weekend (sabato e domenica dalle ore 12,30 alle 14,30) agli spettacoli musicali e di cabaret (venerdì "Che cacio ridi!" e sabato "Senti che cacio?") al teatro di Santa Cecilia, a pochi passi dalla Rocca Paolina. Il Santa Cecilia venerdì e sabato ospiterà anche "Turisti per cacio", la sezione di approfondimento dedicata alle destinazioni turistiche del formaggio, per conoscere le caratteristiche e le peculiarità dei luoghi dove hanno origine prodotti noti e apprezzati in tutto il mondo.

MILANO, PALERMO, NAPOLI, BARI IL PROSCIUTTO DI PARMA CELEBRA L'HAPPY HOUR

Nell'ambito delle attività che il Consorzio del Prosciutto di Parma svilupperà in Italia durante il 2011 è prevista un'iniziativa che coinvolgerà alcuni locali di tendenza, "happy hour" e della "ristorazione veloce" nelle principali città coinvolte nella attività promozionali con il dettaglio tradizionale: Milano, Palermo, Napoli e Bari. Gli appuntamenti con il Parma sono a Palermo **dal 4 al 7 aprile**, a Bari **dal 2 al 5 maggio** e a Napoli **dal 16 al 19 maggio**.

"Quest'anno il nostro Consorzio – ha commentato Paolo Tanara Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma – ha deciso di intensificare ulteriormente le attività di promozione del nostro prodotto sia in Italia che all'estero, coinvolgendo, con questa attività, anche il canale "Fuori casa" nel quale il nostro prodotto è e deve essere protagonista assoluto avendo tutte le caratteristiche per far parte sia di un pranzo veloce che dell'offerta dell'happy hour".

L'attività comprenderà due programmi distinti che caratterizzeranno il momento "pranzo" e quello "happy hour".

Tutta l'attività verrà comunicata anche all'interno di un sito internet dedicato www.ilgustodicambiare.it.

MALCESINE FISH & CHEF

Nuova edizione a Cassone - a circa 3 km da Malcesine con un cinquecentesco centro storico intatto e con uno dei più romantici e antichi porti del lago di Garda - di Fish & Chef creata per far conoscere le eccellenze gastronomiche di quel tratto di riviera gardesana e rendere accessibile la buona cucina a tutte le tasche.

I buongustai nelle prime quattro domeniche di **maggio (1 - 8 - 15 e 22)** potranno gioire di un fitto programma di degustazioni e assaporare una cena gourmet affidata al talento e alla creatività - oltre che degli ottimi ristoratori locali - di alcuni nomi importanti, anche stellati, della ristorazione italiana. Abbandonati per l'occasione i propri locali e i prodotti delle proprie tradizioni, gli chef ospiti giungeranno a Malcesine da varie località italiane per interpretare i prodotti tipici del lago di Garda: il pesce, l'olio extravergine Garda Dop, la carne garronese veneta e, dalle malghe del Monte Baldo e della Lessina, i formaggi dell'alpeggio estivo tra cui l'eccellente Monte veronese dop.

Gli ottimi vini locali e in particolare il Bardolino in tutte le sue declinazioni accompagneranno questa bella e gustosa esperienza.

(info: www.fishandchef.it, tel. 045 7400837)



VINUM NOSTRUM

Duemila anni di storia dell'uomo attraverso il suo rapporto con il vino

Straordinaria mostra a **Firenze fino al 30 aprile**, nelle sale del Museo degli argenti a **Palazzo Pitti**, dedicata al vino e alla sua storia, anzi al suo periodo più misterioso: quello delle origini.

Vinum nostrum - arti, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico è il tema di questo percorso affascinante tra reperti archeologici antichissimi come l'eccezionale vaso in argilla - VI millennio a.C. - proveniente da Tblisi (Georgia). Si tratta, risalendo al tardo Neolitico, di uno dei più antichi (per alcuni il più antico) oggetti per contenere vino, testimonianza che in quella regione transcaucasica già esisteva una viticoltura organizzata che ha continuato a evolversi come indicano le brocche in argilla provenienti dalla stessa area e attribuite al periodo dal 3400 al 2000 a.C. Ancor oggi i vini georgiani sono ottimi. Tema principale di *Vinum Nostrum* sono oltre 2000 anni di storia dell'uomo raccontati attraverso questo dono divino dalle mille implicanze: gli aspetti culturali, religiosi e sociali (splendida la statua della Vecchia ubriaca - copia romana di un originale del II secolo a.C. - ad ammonire sulle conseguenze dell'abuso) affiancano il tracciato della diffusione della coltivazione della vite e delle relative tecniche, indici del grado di sviluppo delle civiltà coinvolte.

Le testimonianze delle origini della viticoltura in Asia e in Egitto fanno da battistrada all'affermarsi del vino nel quotidiano ellenico testimoniato dal culto di Dioniso, successivamente recepito come Bacco dai Romani cui si deve la grande diffusione della viticoltura nei territori dell'Impero e soprattutto l'elaborazione di più moderne tecniche di vinificazione. Preziose indicazioni sono fornite su questi temi dai materiali esposti. Ampio lo spazio dedicato agli Etruschi e ai Fenici cui si deve la coltivazione della vite nel Mediterraneo e di grande interesse la sezione riservata alla viticoltura di Pompei e delle città vesuviane. L'ampia documentazione giunta fino a noi a causa dell'eruzione non solo ha permesso di conoscere tutte le fasi della filiera (in epoca romana) dalla coltivazione della vite al commercio del vino, ma ha consentito anche di reimpiantare i vigneti dell'antica Pompei e vinificare un ottimo vino (Villa dei Misteri) assunto a immagine internazionale per il nostro Paese.

Affreschi, sculture, reperti archeologici e documenti oltre a modelli funzionanti e apparati multimediali consentono di conoscere la millenaria storia del vino e



Pastiche con tralci di vite



Coppa a figure nere



Rhyton a protome di grifo a figure rosse

l'influenza esercitata sulla cultura degli antichi e di meglio comprendere religioni e relazioni sociali delle popolazioni che si affacciano sul Mediterraneo.

L'interessante e articolato catalogo edito da Giunti con i numerosi contributi ad

alto livello consente con una piacevole lettura di approfondire varie tematiche e soddisfare molte curiosità.

(info: Firenze musei tel. 055 2654321, www.museogalileo.it/vinum)

S.L.



IN ATTESA DI VINITALY 2011



Parlare di 'attesa e speranza' per una fiera è quanto di più banale si possa fare, ma nello stesso tempo sono i due termini che meglio sintetizzano l'avvicinarsi del prossimo **Vinitaly (Fiera di Verona 7 - 11 aprile)** considerando sia il perdurare della crisi a livello internazionale - nonostante qualche segnale di ripresa, peraltro meno vivace, e di molto, nel nostro Paese - sia alcune problematiche relative alle prospettive di consumo.

Problematiche che saranno oggetto di incontri e convegni, ma saranno anche presenti nelle conversazioni tra espositori: se le esportazioni continuano infatti a essere caratterizzate da un trend positivo (+8,6% nei primi sei mesi del 2010 rispet-



Continua il trend positivo dell'export del vino italiano, ma i consumi interni sono statici, quelli nella ristorazione fortemente penalizzati e quelli dei giovani dall'incerto futuro

to all'analogo periodo 2009), il mercato interno resta stagnante se non in recessione per alcune componenti.

Come sempre Vinitaly ha sviluppato nel corso del 2010 una forte azione internazionale a favore del vino italiano (soppe-rendo anche al deficit di iniziative o di idee di molte strutture pubbliche), attività di cui le aziende devono essere grate e che si traduce anche nella sempre crescente presenza di operatori esteri in Fiera: sulla base delle richieste gli organizzatori stimano che verrà superato il notevole record dell'ultima edizione con circa 47.000 presenze da 114 Nazioni su quasi 153.000 visitatori, pari al 31% (in Italia la media per le manifestazioni internazionali è del 10%).

Il problema dei consumi interni statici o in

decescita non deve essere però essere 'preso sottogamba': fino a quando e a quali livelli l'export può sopperirvi?

Personalmente quando produttori mi dicono di esportare il 70/80% dei propri vini sono orgoglioso come italiano di questi successi, ma non posso non avere qualche dubbio sui rischi dell'affidarsi quasi totalmente a mercati i cui consumatori non avendo alcun legame culturale, gastronomico e storico con il nostro territorio non possono non essere più esposti alle politiche commerciali di altri Paesi.

Saranno da seguire con attenzione alcuni momenti del prossimo Vinitaly che potranno fornire utili indicazioni. Ad esempio il convegno 'Dalla vigna allo scaffale' nel cui ambito verranno presen-

tati i risultati di una ricerca effettuata per conto di Vinitaly che indica nel 2010 una flessione di -0,9% delle vendite nella gdo, di gran lunga il maggior canale distributivo con oltre il 60% delle vendite. Flessione che non può essere totalmente addebitata alla crisi economica se nello stesso periodo si è avuto un incremento per i vini con costo a bottiglia superiore ai 6 euro. Indica, invece, che probabilmente il mutamento della cultura del bere (meno quantità, più qualità) è tuttora in atto, ma soprattutto destano preoccupazione la situazione nella ristorazione in cui il consumo del vino è sempre più penalizzato da generalistiche campagne antialcoliche e la scarsa propensione o meglio educazione dei giovani a bere vino.

Interessante su questi temi è stato il recente dibattito svoltosi su www.vinitaly.com in cui è emerso che ci si preoccupa giustamente di conquistare nuovi mercati, mentre poco o nulla si fa per promuovere i consumi interni e per recuperare i consumatori che negli ultimi decenni hanno mutato le abitudini alimentari e sociali e i giovani che dal vino spesso sono lontanissimi. Né deve trarre in inganno il proliferare dei corsi delle varie Associazioni e il fatto che di vino se ne parli molto, forse anche troppo, nei salotti di qualsiasi tipo: si tratta di minoranze o di mode per ambiti elitari con il rischio di far perdere al vino la matrice popolare che ha sempre avuto.

E se il vino divenisse un prodotto d'élite, anche il relativo business alla lunga ne risentirebbe.

Sono queste alcune problematiche che aleggiano tra i produttori più avvertiti i quali si pongono giustamente il problema del futuro nel momento in cui il vino italiano è comunque in fase positiva.

Sono problematiche cui un Salone non può dare risposte, ma che hanno in una manifestazione come Vinitaly un fondamentale momento di presa di coscienza e di elaborazione.

Per quanto concerne Vinitaly 2011 è inutile dare numeri: quando un Salone supera stabilmente i 4.000 espositori e raggiunge i 100.000 mq netti espositivi non è qualche decina di stand in più o in meno che conta (salvo che per le statistiche). Vinitaly è il Salone che da oltre quarant'anni rappresenta il principale appuntamento per i produttori, gli operatori e gli appassionati di tutto il mondo ed è l'unica occasione in Italia per scoprire nuovi vitigni e vini e conoscere in anteprima quelli che saranno proposti sul mercato nel corso dell'anno e per scoprire quanto e come si sta producendo all'estero, specialmente nei Paesi nuovi produttori o emergenti.

(Info: www.vinitaly.com)

S.L.

LA SCHEDA

L'anatra felice - Via Campiol, 15 (nel navigatore inserire: via Busa) - 37054 Nogara (Verona) - Tel. 0442 88326 - prenotazioni@anatrafelice.it - www.anatrafelice.it

N. coperti: 60 (in estate anche esterni)

Apertura settimanale: venerdì sera, sabato sera, domenica a pranzo - Chiusura per ferie: sempre aperto (forse nel 2011 chiusura a giugno per una settimana) - Prenotazione: consigliata - Parcheggio: ampio

Prezzi: un pasto normale (antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, senza tartufi, funghi o altre ricercatezze) con vino della casa: 25/28 euro

L'anatra felice

Ritrovare i sapori e i profumi delle verdure appena colte e gustare le ricette dimenticate tra le anatre che felici becchettano i chicchi di riso delle vicine risaie



Percorrendo la pianura padana si scoprono le mille diversità dovute al lavoro umano, al gioco dei colori delle colture, ai piccoli centri che vengono incontro più improvvisi di quanto ci si aspetti in pianura, alle chiese romaniche come quella di Gazzo Veronese (interessante vicino a Gazzo anche il complesso chiamato Ceson), alle antiche costruzioni agricole raccolte intorno alle aie e, nel Veronese, agli specchi acquei delle risaie.

Le risaie di questa parte di Veneto sono forse le meno conosciute in Italia, eppure vi si coltiva l'unica varietà di riso italiana ed europea protetta dall'Igt, marchio con cui l'Europa tutela i prodotti agricoli e alimentari che offrono al consumatore garanzia di qualità e genuinità. Si tratta del Riso Nano Vialone coltivato nelle acque di risorgiva (altra particolarità di queste risaie) di una ventina di comuni della pianura veronese.

La cucina

Nogara, nel cuore dell'area del Nano

Vialone, posta sugli assi viari Verona-Modena e Mantova-Legnago è facilmente raggiungibile da Mantova (circa 18 km), da Verona (circa 27 km) e dal Lago di Garda.

A Nogara, in una bella struttura un po' fuori dal paese, si trova L'Anatra Felice, meta dei buongustai alla ricerca di una genuinità dei cibi che si può trovare solo in un agriturismo che sia veramente tale e i Benedini che gestiscono il locale sono agricoltori di antica tradizione.

Laura Benedini - giovane ed entusiasta contitolare insieme alla sorella Eleonora - ha così sintetizzato alla nostra testata la nascita de L'anatra felice: "Nasco da una famiglia di agricoltori, la campagna, la terra e i prodotti che ne derivano fanno parte della mia vita da sempre" parole che confermano di trovarsi in presenza di persone non improvvisatesi per moda o per utilizzare eventuali facilitazioni previste dalle leggi.

La decisione di aprire l'agriturismo e di dedicarsi alla coltivazione del riso

continuando la tradizione familiare (già il bisnonno era un risicoltore) è del 2001, dopo che nel 1999 le croniche difficoltà dell'agricoltura italiana aggravata dalla mancanza di mano d'opera avevano causato l'abbandono dell'attività agricola. Ma quando certe passioni si hanno nel dna non c'è nulla da fare: non si può tradire se stessi, quindi la decisione di tornare alla risicoltura abbinandola all'agriturismo per "rendere partecipi gli altri di quello che la terra ci ha trasmesso". L'anatra felice è nata quindi per "rendere gli altri felici" con la genuinità e freschezza dei cibi così come lo sono le anatre allevate in azienda che si nutrono becchettando i chicchi di Nano Vialone Veronese (da qui il nome dell'agriturismo).

Le materie prime utilizzate sono essenzialmente del territorio, rispettando i parametri previsti dalla legge regionale veneta (60% di produzione propria, 25% provenienti da altre aziende locali e il 15% di provenienza varia) e organizzando il menù secon-

do la stagionalità dei prodotti e con un occhio a quanto si produce e alleva.

I piatti di carne, quindi, sono prevalentemente di maiale e di anatra (molto meno ... felice quando si trova nel piatto per rendere felici i commensali), mentre le verdure provengono dal proprio orto e ripropongono al cliente quei gusti originari spesso persi e che forse - specialmente nelle nuove generazioni cittadine - non si conoscono più.

Cosa c'è di più 'emozionante' di un'insalata raccolta nell'orto pochi minuti prima di essere consumata? I sapori e i profumi la fanno sembrare totalmente diversa dalla stessa verdura consumata in città: nemmeno lontana parente. Per non parlare dei pomodori che, salvo la forma e il colore, nulla hanno in comune per sentori e sapori con la produzione 'industriale' per la gdo.

La cucina è il regno incontrastato della mamma, la signora Paola - peraltro aiutata dal marito Ferdinando - che vi infonde la grande passione per i fornelli (vera gioia degli amici per i frequenti inviti a gustare piatti squisiti, "a tavola non eravamo mai quattro" ricordava Laura) e la cultura gastronomica di piatti sani, genuini e di stagione appresa in famiglia.

Fa parte di questa cultura anche il recupero di ricette desuete - che rappresentano un patrimonio di conoscenze dei costumi e delle abitudini della civiltà contadina - come quelle a base di erbette che danno al piatto il senso della stagione e della fragranza o che riprendono antiche consuetudini come l'uso del tastasal.

Il tastasal si ricollega alla tradizione del maiale ed esattamente alla produzione dello stortino (piccoli salami storti, in origine solo morbidi, e conservati immersi nello strutto): prima di procedere a insaccare, occorre controllare l'equilibrio specialmente di sale del macinato, la verifica avveniva prendendo una porzione di macinato e utilizzandola per un risotto. È nato così il Risotto con tastasal (il macinato è rosolato parte e poi aggiunto al risotto cotto a pilaf)

A L'anatra felice si può gustare anche uno splendido Risotto, recioto, radicchio e tastasal che fa parte della vasta gamma di risotti, ovviamente, in carta. Altro piatto 'recuperato' è il Risotto col pessin (il pessin è un pesciolino di risaia, fritto viene unito al riso cotto pilaf). Alla tradizione mantovana sono legati i Tortelli di zucca, mentre l'ana-

tra caratterizza molti piatti: dal Risotto con l'anatra alle Lasagnette con l'anatra, all'Anatra arrosto per citarne tre molto gettonati, insieme allo Stortino prodotto con maiali allevati nell'agriturismo.

La cantina

La lista dei vini essenzialmente locale (secondo quanto previsto per gli agriturismi dalla legge veneta) presenta una buona scelta tra diverse etichette di Custoza, Valpolicella, Soave e Lugana (i cui prezzi variano tra gli 8 e i 20 euro), senza dimenticare Amarone e Recioto, due vini per le occasioni speciali. Unica eccezione alla territorialità veneta il Lambrusco mantovano per le forti influenze anche gastronomiche di Mantova (del resto dista da L'anatra felice solo 18 km, meno di Verona), ennesimo esempio di come i confini, tutti i confini, siano linee tracciate sulla carta e non nella cultura dei popoli. ■



LE RICETTE

Risotto radicchio e recioto

Ingredienti:

400 g. di Riso Nano Vialone IGP - 2 cucchiaini di mascarpone - 2 cespi di radicchio rosso di Verona - mezzo bicchiere di vino Recioto della Valpolicella - una cipolla - brodo vegetale - 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva - 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato - 40 g. di burro

Preparazione:

mondare e lavare il radicchio, sgocciolarlo bene e tagliarlo a listarelle sottili, fare appassire la cipolla tritata in un tegame con burro e olio, unire il radicchio e lasciarlo insaporire per un paio di minuti, mescolando, aggiungere il riso e girarlo nel condimento per un minuto, spruzzare con il Recioto e, quando sarà evaporato, portare a cottura, incorporando poco alla volta il brodo necessario, dopo 15 minuti, amalgamare con il mascarpone e lasciare sulla fiamma per altri 3 minuti, regolare di sale, pepare e condire il risotto con il grana grattugiato

Germano reale arrosto

Ingredienti:

un germano pulito e privato delle interiora di circa 900 g. - 2 spicchi d'aglio - olio extra vergine d'oliva - aromi (salvia, rosmarino e alloro) - cannella in polvere - vino rosso - brodo vegetale - sale pepe

Preparazione:

mettere l'anatra in una casseruola che la contenga bene, porre nella cavità addominale uno spicchio d'aglio, sale, pepe, cannella, salvia, rosmarino e alloro rosolarla bene sfumarla con il vino e bagnarla con il brodo, adagiare sul fondo un mazzetto di salvia, rosmarino, alloro e uno spicchio d'aglio, cuocere a fuoco dolce per circa un'ora con il coperchio, a cottura ultimata servire l'anatra calda irrorata con il sugo di cottura e polenta abbrustolita.



LA CUCINA MEDITERRANEA

Nella collana Il Gusto edita da Gribaudo, uno dei più attivi e attenti editori italiani di gastronomia, è recentemente apparso il bel volume dedicato alla cucina di uno dei giovani cuochi emergenti nella ristorazione italiana: Paolo Cappuccio il quale racconta la sua Cucina Mediterranea.

Paolo Cappuccio, napoletano d'origine, poco più che quarantenne, ha scelto di portare la solarità mediterranea e il mare che ha nel cuore in un ambiente altrettanto eccezionale, ma totalmente diverso come le Dolomiti del Brenta. Cappuccio racconta simpaticamente che fu accolto con diffidenza per la giovane età nel locale in cui nel 2009 avrebbe conquistato la stella Michelin grazie a una filosofia di lavoro che - come sostiene scherzosamente - ha quattro punti cardinali: follia, mediterraneità, prodotto e qualità. In realtà la sua cucina è personale, frutto di una continua ricerca e del desiderio costante di provare nuovi abbinamenti creando sinfonie di sapori originali, sempre equilibrati sotto il segno della semplicità e mai finalizzati ad 'accontentare'. Sostiene con un po' di civetteria "Penso ai piatti nel modo in cui vorrei mangiarli".

Nel volume splendidamente illustrato circa quaranta ricette - raccontate in modo da renderne facile la realizzazione - tracciano un percorso goloso dall'antipasto al dolce: scorrendole appare chiara la straordinaria rilettura della cucina mediterranea (che comunque resta dominante) nelle tradizioni di una gastronomia con influssi mitteleuropei. (P. CAPPUCCIO, La cucina mediterranea, 2010, Milano, ed. Gribaudo, pp. 120, euro 23.00)

S. L.

L'EMILIA E LA ROMAGNA TERRA DI VINI E DI CONFINI

L'uva nasce e matura nella terra, il vino nasce e matura in cantina. La domanda che viene spontaneo farsi è: a chi il merito quando il vino eccelle? Dell'agronomo che ha portato l'uva a maturazione o dell'enologo che ha trasformato l'uva in vino?

Quando pongo questo quesito agli agronomi il merito maggiore è loro e viceversa quando rivolgo la domanda agli enologi. Produrre una bottiglia di vino richiede professionalità e capacità manageriale come ogni altra attività imprenditoriale.

L'imprenditore che ha saputo scegliersi uomini preparati (agronomo ed enologo) è quello che meno rischia durante "i momenti di burrasca" e porterà a destinazione un prodotto di ottima qualità. Pertanto il vero ed unico responsabile della qualità dei vini che vengono prodotti in una azienda è esclusivamente uno: il vignaiuolo che saprà meglio interpretare la politica commerciale che ritiene di adottare nella propria azienda.. Noi consumatori siamo subissati dalla pubblicità e dagli osti che ci consigliano i vini più famosi tanto per non sbagliare o i meno noti ma che danno utili più soddisfacenti. Il giudizio dei sommelier è importante, spesso mette soggezione o timore reverenziale per quei "sentori di grafite" che non riuscite mai a cogliere. Le guide enologiche sono un altro veicolo di informazione, spesso pilotato, che detta ogni anno sentenze inappellabili pronte però a modificarle l'anno successivo. Noi poveri consumatori siamo sballottati in questo mare di vino...

Questo libro ci racconta la storia di 65 imprenditori a capo di aziende produttrici di vini eccellenti rappresentanti qualificati della enologia della regione Emilia Romagna.

Andrea Zanfi - L'Emilia e la Romagna Terra di Vini e di Confini - Carlo Cambi Editore - Pagg. 300 - euro 90

Lamberto Sella



TURISMO

all'aria aperta



**letta gratuitamente
in tutto il mondo!**

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!