

TURISMO

Anno 17°
Settembre 2011

all'aria aperta

n.135

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Turismo lento
nella provincia di Venezia
(pag. 34)

Cicloturismo,
un modo diverso di viaggiare
(pag. 40)

Il Salone del Camper:
mezzi e accessori in anteprima
(pag. 48)

ON THE ROAD

In camper nella paradisiaca
Baja California
(pag. 70)

Vacanze slow
nelle perle alpine
(pag. 80)

I mille volti
della Maremma toscana
(pag. 104)

all'interno la rivista

gli itinerari
Gustosi
territorio, ambiente, enogastronomia

Kentucky Estro



di Giuseppe Continolo

Segnali di ripresa

E' tempo di saloni dei veicoli ricreazionali. Al momento della nostra uscita (il 1° settembre 2011) sta per concludersi il Caravan Salon di Düsseldorf e sta per iniziare il Salone del Camper di Parma. Altri (Parigi soprattutto) seguiranno. Sembra il momento giusto per fare il punto della situazione di fronte a una crisi economica mondiale che continua a mordere e a prosciugare le tasche dei cittadini.

L'industria del tempo libero sembra affrontare il difficile momento con la giusta grinta. I saloni presentano rassegne di mezzi e accessori quanto mai complete e tutti gli spazi espositivi disponibili risultano venduti. C'è poi la convinzione che i cittadini europei, e gli italiani in particolare, siano pronti a sopportare qualunque sacrificio, ma non a rinunciare alle vacanze.

Ci sono dunque tutti gli ingredienti indispensabili per alimentare un cauto ottimismo per quanto riguarda i risultati commerciali delle esposizioni in programma? Qualche dubbio resta, anche se gli opinion leader del settore si dicono convinti che qualcosa comincia a muoversi sul mercato e che si avvertono i primi segnali di ripresa. Il dato che - mi preme sottolineare - ci ha detto **Paolo Bicci**, presidente di APC-Anfia, l'Associazione che collabora con Fiere di Parma all'organizzazione del Salone del Camper, è che la flessione del mercato si è fermata. Le vendite si sono assestate sulle stesse posizioni dello

scorso anno, il che è già un risultato positivo. Si può anche aggiungere che segnali confortanti vengono anche dal mercato dell'usato e da quello dei noleggi, entrambi in crescita. Ora non resta che sperare nella ripetizione del successo dello scorso anno per il Salone, che ha visto un'affluenza incredibile. Quest'anno, tra l'altro, sono stati migliorati sensibilmente i servizi logistici e di catering: il che vuol dire più disponibilità di parcheggi e migliore sistemazione degli stessi, nonché un significativo miglioramento dei servizi di ristorazione.

Dello stesso parere è anche **Vittorio Dall'Aglio** presidente di Assocamp, l'Associazione che rappresenta i rivenditori di veicoli ricreazionali, il quale ci ha confermato che il mercato, nell'ultimo anno, ha sostanzialmente mantenuto le posizioni del periodo precedente. C'è, inoltre, da sottolineare che la perdurante voglia di vacanze in camper è certificata dalla crescita della domanda di veicoli a noleggio.

“Se si ripeterà il successo dello scorso anno in termini di affluenza del pubblico, sono certo che dal Salone del Camper arriverà una spinta importante per la ripresa”.

Gli ingredienti che autorizzano a pensare a un buon esito dei saloni in corso ci sono tutti: non ci resta che attendere i risultati sul campo!

Mensile - Anno 17° N. 135
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

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

Ufficio Abbonamenti
abbonamenti@turit.it
Tel./Fax: 071 2901272

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, Marino Fioramonti,
Federico Garavaglia, Pier Francesco Gasperi,
Giulia Giovanelli, Isa Grassano, Antonella Fiorito,
Giuseppe Lambertucci, Angelo Lo Rizzo,
Emanuele Maffei, Guerrino Mattei,
Antonio Crescenzo Morelli, Rosanna Ogetti,
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini,
Marisa Saccomandi, Gianantonio Schiaffino,
Lamberto Selleri, Beppe Tassone
Tania Turnaturi, 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.

NUOVO FIAT DUCATO. EURO 5, PENSIERI ZERO.



NATO PER ESSERE IL VOSTRO CAMPER.

Il nuovo FIAT DUCATO è stato progettato insieme ai produttori di camper europei per offrire un'integrazione perfetta dello chassis e della cabina con la cellula abitativa.

- 4 nuovi motori Euro 5, Multijet II e con turbina a geometria variabile in funzione della versione: 115, 130, 150 Multijet e 180 Multijet Power, tutti "BEST IN CLASS" nella loro categoria in quanto a rapporto prestazioni/consumi.
- Fino al 15% in meno nei consumi e nelle emissioni.
- Cambio robotizzato "COMFORT-MATIC" per una guida ancora più rilassata ed efficiente.



In alternativa, chiama: +39 0244412160

Scopri il mondo dei servizi esclusivi Ducato Camper su:
www.fiatcamper.com





Fiat mette a disposizione dei camperisti **30 anni di esperienza** e le tecnologie più avanzate per un **investimento sicuro ed economico**. **In tutta Europa una gamma di servizi** sempre più completi, interamente dedicati al cliente camper su base Ducato.

- **Rete di assistenza:** oltre 6.500 punti di assistenza Fiat Ducato in Europa di cui oltre 1.700 Fiat Camper Assistance specializzati per camper.
- **Customer Care:** in 13 lingue e per 44 paesi.
- **Assistenza Stradale:** 24 ore su 24, 7 giorni su 7, ovunque in Europa.

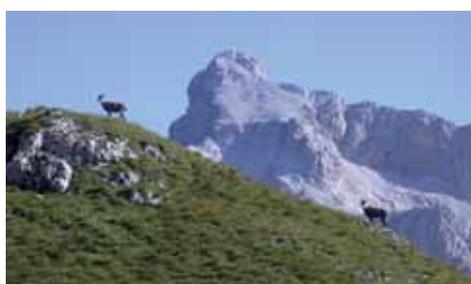




In copertina:
Kentucky Estro



**IN CAMPER NELLA PARADISIACA
BAJA CALIFORNIA 70**



**LE QUATTRO MERAVIGLIE
DEL FRIULI OCCIDENTALE 88**



**SARDEGNA, TERRA DI BELLEZZE
SELVAGGE E ANTICHE TRADIZIONI 116**

Sommario

Editoriale pag. 3

Botta e Risposta pag. 8

News pag. 10

Attualità

- Turismo lento nella provincia di Venezia pag. 34

- Cicloturismo, un modo diverso di viaggiare pag. 40

- Il Salone del Camper: mezzi e accessori in anteprima pag. 48

Informazioni dalle aziende pag. 69

On the road

- In camper nella paradisiaca Baja California pag. 70

- Vacanze slow nelle perle alpine pag. 80

- Le quattro meraviglie del Friuli Occidentale pag. 88

- Torino capitale dell'Unità d'Italia pag. 96

- I mille volti della Maremma toscana pag. 104

- La Puglia che non ti aspetti pag. 110

- Sardegna, terra di bellezze selvagge e antiche tradizioni pag. 116

On the road in breve

- MARTIGNY (SVIZZERA) - Gemma preziosa del Vallese pag. 126

- DOZZA IMOLESE (BO) - Non solo Muri dipinti pag. 128

- RAVENNA - L'avventura del mosaico pag. 132

- MODIGLIANA (FC) - Il Risorgimento raccontato
da Quadri Viventi pag. 134

Benessere

- CARINZIA - Bad Bleiberg: freddo per curarsi! pag. 136

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 138

- Novità editoriali pag. 152

- Eventi e mostre pag. 154

- Raduni e Convenzioni pag. 158

Assicurazioni e dintorni pag. 162

Village for all pag. 166

ACTItalia Federazione pag. 168

Confedercampeggio pag. 170

La Vetrina pag. 172



pag. 181



Ascolta il tuo cuore.



Materiali
Processi
Comportamenti



www.arcamper.it

Scopri la gamma Arca al Salone del Camper,
a Parma dal 10 al 18 settembre.



La qualità
che fa la differenza

Piemonte

Italia V-R. Group

Via Volta 29 - I-10040 Druento (TO)
 Telefono: 011 9844520 - Fax: 011 9845879
 www.coattocamper.com - info@coattocamper.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 It Caravan S.r.l.

Via Pian die Ratti 63 A/3 - I-16040 Orero (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'Isèo 2 - I-36077 Altavilla Vicentina (VI)
 Telefono: 0444 372372 - Fax: 0444 573801
 www.bonometti.it - vicenza@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Bresciana 9 - S.S.11 - I-37139 Verona (VR)
 Telefono: 045 8903777 - Fax: 045 8903631
 www.bonometti.it - verona@bonometti.it

Automarket Bonometti SPA

Via Stradone 17/A - Lat. Circonvalazione 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.ipionieri.it - info@ipionieri.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 595 - 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 - Complanare SX 55 101
 S.S. Lecce-Gallipoli KM 7,300 - I-73010 Lequile (LE)
 Telefono: 0832 261131 - Fax: 0832 261131
 www.salentocaravan.it - info@salentocaravan.it

Siilia

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 Gasperi 6 - I-95024 Acireale (CT)
 Telefono: 095 580964 - Fax: 095 607848
 www.medicamp.it - commerciale@medicamp.it

Botta e risposta

Autovelox fisso

Dopo le varie domande di chiarimento fatteci dai nostri lettori pubblichiamo una nota sulle norme relative all'Autovelox fisso, cercando di essere il più chiari ed esaurienti possibile.

Nel 2009 il ministro Maroni con una direttiva disciplinava una volta per tutte l'intricata materia: gli Autovelox fissi devono essere installati a una certa distanza dai cartelli che ne segnalano la presenza. La distanza deve essere "adeguata", cioè: 250 metri nelle autostrade e nelle extraurbane principali; 150 metri nelle extraurbane secondarie; 80 metri nelle altre strade.

L'obiettivo era quello di dare al guidatore un ampio preavviso dell'esistenza del rilevatore di velocità, così da sapersi regolare in presenza di Autovelox fisso. In caso di multa illegittima, il verbale diventa annullabile tramite un ricorso.

Il nuovo codice della strada, entrato in vigore ad agosto 2010, introduce un'altra regola importante, non ancora effettiva, ma in fase di arrivo: fuori dai centri urbani il cartello con il limite di velocità dovrà precedere l'Autovelox fisso di almeno un chilometro.

In caso di ricorso ricordate sempre che:

- si presenta entro 60 giorni dalla notifica della multa, al giudice di pace della città dove è avvenuta l'infrazione
- dovete pagare 41 euro di tassa sul riscontro (se vincete vi verranno restituiti)

- l'alternativa al giudice di pace è il prefetto, ma se perdetevi il ricorso dovrete poi pagare il doppio della multa iniziale

Speriamo, con questo articolo, di aver fugato i dubbi relativi all'Autovelox fisso dei nostri lettori .

Intanto arriva una brutta notizia per gli automobilisti: l' Autovelox a sorpresa ci sarà di nuovo. Lo ha detto a Roma la Cassazione, che ha stabilito che le infrazioni rilevate da apparecchiature specializzate nella misurazione della velocità, ovvero i tanto odiati Autovelox, sono valide anche se collocati su tratti di strada in cui la visibilità dell'apparecchio non è facilmente ritracciabile dall'occhio dell'automobilista. Sono i vigili urbani a scegliere dove piazzarli, a loro insindacabile scelta, l'importante che la gestione degli Autovelox sia effettuata dai vigili e non data a ditte appaltatrici esterne.

C'è poco da fare quindi, la speranza maturata dopo la sentenza del tribunale di Locri, che dava ragione ad un'automobilista sanzionato per via di una rilevazione da parte dell'Autovelox posizionato in un tratto di strada non menzionato, è ormai decaduta. Nessuno può farla franca, l'Autovelox ci aspetta ovunque e non possiamo cercare scuse per non pagare la multa. Occhio dunque, rallentate!

Domenico Carola
 Docente di Diritto sulla Circolazione



La stella che fa la differenza.

La nuova gamma B-Starline su Mercedes-Benz.
Maggior confort di viaggio e sicurezza.



Ideale sia per un weekend in montagna che per una lunga vacanza in Toscana, grazie al nuovo autotelaio Mercedes Sprinter viaggerete più comodi e rilassati. Convincenti: le grandi possibilità di stivaggio, le esclusive soluzioni abitative e la completa dotazione di serie.

Venite a scoprire i nuovi modelli B-StarLine dal 10 al 18 settembre al salone di Parma, oppure visitate il nostro sito internet www.starline.hymer.com

Realizzazioni esclusive

HYMER

Fiere di Parma investe sull'accoglienza

Lo scorso anno, il Salone del Camper si è chiuso lasciandosi alle spalle qualche polemica a proposito soprattutto dell'insufficienza dei parcheggi e, in parte, anche dei servizi di ristorazione. Sappiamo che per la prossima edizione Fiere di Parma ha messo mano al portafoglio e ha provveduto a sanare le situazioni più lacunose. Per assicurare i nostri lettori che certi inconvenienti non si ripeteranno, abbiamo intervistato Gianni Brogini, delegato APC (Associazione Produttori Camper) al Salone del Camper, il quale ci ha dato le più ampie garanzie che quest'anno tutto filerà liscio e che la massa d'urto rappresentata dalle migliaia di visitatori interessati a visitare il Salone non incontrerà ostacoli. Ecco le nostre domande e le relative risposte.

Lo scorso anno c'è stata, per lo meno nei fine settimana, un'emergenza parcheggi che ha costretto molti visitatori a lasciare il proprio mezzo a qualche chilometro di distanza e a raggiungere a piedi l'ingresso in Fiera. Ci risulta che il problema è stato affrontato e in buona misura risolto. Ce lo può confermare?

Per la prossima edizione di Settembre, è stato possibile ampliare il parcheggio C dell'ingresso nord e quindi le capacità

saranno per 5.500 camper e 1.500 auto nelle immediate vicinanze. Poi ci sono i parcheggi dei Mercati, Calzolari e San Secondo tutti serviti da bus navetta che ospitano altri 1.000 camper e 500 auto. Sarà poi possibile usufruire dell'accoglienza dei Comuni aderenti all'iniziativa del festival del Prosciutto. Mi auguro dunque che anche grazie alla informazione preventiva ed all'esperienza del secondo anno, sia possibile un soggiorno ed una visita al Salone piacevole.

I servizi di ristorazione hanno avuto anch'essi qualche battuta d'arresto. Può assicurare ai nostri lettori che simili inconvenienti non si verificheranno più?

L'apertura dei nuovi padiglioni espositivi ha permesso anche in questo caso una ridistribuzione e crescita dei punti di ristorazione. In aggiunta a quelli già presenti lo scorso anno avremo un ristorante self da 1.500 posti a sedere e una pizzeria da circa 800 nel padiglione 7 che potranno servire più turni. Inoltre saranno disponibili altri 3 punti esterni due di ristorazione tipica e una paninoteca. Il ristorante del padiglione 7 servirà anche per le serate che sono previste dense di intrattenimenti per i camperisti che sostano più giorni. A dimostrazione della cura e dell'attenzione posta ai visitatori, saranno disponibili pasti per

celiaci e i vegetariani troveranno un'ampia scelta di piatti.

Ci sono altre novità che intende rendere note?

Voglio sottolineare l'apertura nei giorni di maggiore affluenza dei quattro ingressi, la possibilità di acquistare i biglietti online sul sito www.salonedelcamper.it a prezzi ridotti ed evitare code alle casse, l'opportunità di prenotare le piazzole elettrificate e del parcheggio di San Secondo sempre via web, uno spazio bimbi di circa 2.000 mq e uno spazio dedicato alla "mobility dog" dove il cane ed il padrone potranno passare qualche momento tra una visita ai padiglioni dei camper e quelli degli accessori.

Infine, ma non ultima, la grande iniziativa "vieni al Salone ed esci in camper a 99 euro" che mette a disposizione di coloro che ancora non possiedono un veicolo ma vogliono provare l'emozione del turismo itinerante, 1.000 week end di un camper a noleggio a soli 99 euro attraverso un buono spendibile da subito a Marzo 2012. I buoni saranno distribuiti agli ingressi e potranno essere acquistati presso lo stand "Camper Facile" al padiglione 4.

G.C.



La Città delle Tende animerà "Il Salone del Camper"

Il Presidente di Promocamp, Luigi Boschetti, si è messo subito al lavoro per dar vita alla Città delle Tende, organizzata dall'associazione all'interno de "Il Salone del Camper 2011". Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere questa forma di fare turismo che, in genere, rappresenta per i giovani la prima esperienza di viaggio e di vita con i coetanei fuori casa, alla scoperta di se stessi e del mondo.

Vengono presentate tutte le varie tipologie di tende, a partire dall'igloo alle forme più tecniche e all'avanguardia. Se ne potranno scoprire la versatilità d'uso, la praticità ed i segreti per renderle più confortevoli e sicure. "Ho voluto che quest'anno l'iniziativa vedesse la collaborazione degli scout del CNGEI di Parma per rendere ancora più viva la Città delle Tende, attraverso il coinvolgimento di giovani e famiglie nelle attività scout e del campeggio" - così il Presidente si è espresso in proposito. In questo modo sarà possibile per tutti i frequentatori de "Il Salone del Camper" essere avviati alla conoscenza ed alla pratica della vita in tenda: la forma più antica del viaggiare, ma anche la più moderna e rispettosa della natura.



Ancora, Luigi Boschetti, ci tiene a mettere in evidenza che "quest'anno saranno presenti tende dalla storia millenaria, testimonianze delle nobili ed antiche origini della tenda e delle culture che attorno ad essa si sono sviluppate". Tutto questo grazie alla collaborazione

con "Lo Spirito del Pianeta", l'organizzazione tra nativi di vari continenti (tuareg, indiani d'America, ecc...), che presenterà all'interno de "La Città delle Tende" testimonianze di vita e di viaggio avute grazie a questa indispensabile dimora itinerante.

Vinci un weekend in camper con APC



Fino al 18 settembre, per cambiare aria basta un attimo. È sufficiente iscriversi on line sul sito www.sceglilcamper.it per partecipare al concorso a premi "Vinci un

weekend in camper", promosso da APC, Associazione Produttori Caravan e Camper, in collaborazione con ANFIA, Associazione Nazionale Filiera Industria Automobilistica, e con

ASSOCAMP, Associazione Nazionale Operatori Veicoli Ricreazionali.

I 100 partecipanti estratti vinceranno il noleggio gratuito di un camper per un fine settimana (dal venerdì sera al lunedì mattina), comprensivo di 500 chilometri di percorrenza inclusi. I veicoli saranno consegnati nei periodi compresi fra il 9 ottobre e il 20 novembre 2011 e fra il 4 e il 25 marzo 2012.

Per chi non ha mai provato l'esperienza di un viaggio on the road, in piena libertà, senza doversi preoccupare di prenotazioni, attese, ritardi, cancellazioni e smarrimento bagagli, l'occasione è da non perdere. Un'opportunità da cogliere, anche per provare gli itinerari proposti da APC su www.sceglilcamper.it, sempre personalizzabili secondo i propri gusti e le proprie esigenze.

Che sfortuna!

*I nostri concorrenti in fiera a Parma
ci volevano mettere in un angolo.
Ma le novità sensazionali 2012
di Carthago sono comunque presenti
ancora più forti di prima.*

Fiera di Parma Padiglione 2!



BUONO PER 1 CALICE DI PROSECCO
Fiera di Parma,
Padiglione 2
presso lo Stand
Carthago



**Vi aspettiamo
per un calice di
prosecco!**



**Un nuovo punto
di riferimento
nella categoria dei
€ 60.000.-**



VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago®

Le metropoli più amate dai turisti italiani

Oltre alla vacanza al mare, il 65% dei viaggiatori nei mesi estivi non rinuncia a trascorrere almeno un paio di giorni in una metropoli e per farlo opta per i week-end lunghi prima di partire per il mare oppure per le crociere, che alla classica vacanza di mare e sole abbinano la possibilità di scoprire più di una metropoli durante ogni viaggio.

Le preferite sono le città d'arte. Secondo il portale www.speedvacanze.it le metropoli estere più amate dai turisti italiani sono Londra (22%) e Parigi (21%), in testa alla classifica, seguite da Barcellona (18%) e Madrid (13%), sempre in voga sia per le bellezze artistiche che per la vivace vita notturna. E poi ancora, tra le città preferite soprattutto dai croceristi, vi è Rabat (8%), che custodisce tesori antichi come la Torre di Hassan o la Piazza del Palazzo Reale "Grand Mechouar".

La classifica delle 5 città italiane preferite dai turisti vede invece Roma (26%) in



testa alle preferenze, sia dei viaggiatori italiani che stranieri, seguita da Milano (18%) che, a sorpresa, si posiziona come seconda città italiana scelta per un city-break. Poi ancora, tra i vacanzie-

ri che scelgono le città del nostro Paese per il ricchissimo patrimonio artistico-culturale che le caratterizza, le preferenze vanno a Firenze (17%) seguita da Venezia (15%) e da Palermo (14%).

Tassa di soggiorno: in vigore a Venezia

Tra molte polemiche e qualche mal di pancia Venezia dà il via all'imposta di soggiorno che tutti i turisti saranno tenuti a pagare per le prime cinque notti, sui pernottamenti in qualsiasi struttura ricettiva, dal campeggio all'hotel a 5 stelle. A seguito di incontri con le categorie economiche interessate, le tariffe sono state differenziate in tre zone: Venezia e Giudecca, isole della laguna e terraferma oltre ad essere suddivise tra alta e bassa stagione. Si va dalla tariffa più alta a Venezia con un euro per ogni stella d'albergo per scendere del 30% alle isole e del 40% in terraferma per poi arrivare al 50% di sconto per tutti nei periodi di bassa stagione. Per le altre strutture ricettive si parte da 10 -20 centesimi per i campeggi a 2 euro per le abitazioni per ferie, a 3 euro per B&B e da 1,50 a 2,50, a seconda della categoria, per gli affittacamere, fermo restando il concetto delle zone per poi scendere. Non sono certamente esenti da quest'obbligo le case per affitto ai turisti ed i residence, mentre sono previste esenzioni per vari soggetti: bambini al di sotto dei 10 anni, dai 10 ai 16

pagano solo il 50%, autisti di pulman, volontari della Protezione Civile e forze dell'ordine in servizio, ospiti negli ostelli della gioventù e nelle strutture del Comune, il familiare di un malato grave ricoverato. Il Comune di Venezia con l'avvento di questa imposta prevede di ricavare per l'anno corrente 8 milioni di euro che dovrebbero diventare 23 per l'anno 2012 ed altrettanti per il 2013. Con una conferenza stampa il Vice Sindaco, affiancato dall'Assessore al Turismo e dal Direttore Generale, ha così voluto spiegare con chiarezza la destinazione dei fondi che verranno raccolti e che hanno il preciso scopo, così come contemplato dalle

"Disposizioni in materia di Federalismo fiscale" approvate dal Governo il 24 marzo scorso, di finanziare interventi in materia di turismo, manutenzione fruizione e recupero dei beni sia ambientali che culturali della città. Per Venezia che è un bene dell'Umanità, ha proseguito il Vice Sindaco, il turismo è un'attività privilegiata ed una grande risorsa; devono essere però garantiti elevati standard di servizi sia ai turisti che ai cittadini veneziani e questo deve essere comunicato correttamente agli ospiti della nostra città, affinché comprendano il senso di questo loro importante contributo.

Gianantonio Schiaffino



Netcomm: E-tourism italiano ancora marginale

Sempre più internet nel turismo italiano, con un giro d'affari online che in cinque anni è passato dal 9 al 14% del totale e-commerce nazionale: circa 3,3 milioni di euro nel 2010. Il dato è stimato nell'analisi di Netcomm, il Consorzio del Commercio Elettronico Italiano, presentata a Padova nel forum sulla web reputation nel turismo organizzato da Turismo Confindustria di Padova.

«Il futuro del turismo passa dal web, e a confermarlo sono i dati del 2010

– ha spiegato Davide Bresquar presidente Sezione Terme e Turismo Confindustria Padova – dai quali risulta che il turismo è il primo comparto dell'e-commerce italiano. Dal 2004 al 2010 il giro d'affari dell'e-tourism è più che quadruplicato, da 796 a 3.396 milioni di euro. Le nuove tecnologie e la gestione della reputazione on line sono un passaggio obbligato per confrontarsi con i competitor internazionali». Da qui la necessità urgente di dotare le imprese turistiche italiane dei migliori stru-

menti di presidio del mercato, oltre che di regole trasparenti e condivise. Secondo l'Osservatorio Netcomm l'e-tourism italiano è ancora un fenomeno marginale, con il 14% del totale del mercato turistico nazionale, contro il 43% dei grandi Paesi europei e il 59% degli Usa. "Nel nostro Paese ci sono ampi spazi di crescita online per le imprese turistiche – ha concluso Bresquar – ma per coglierli occorre investire su risorse e competenze, e su logiche di aggregazione".

Osservatorio Amadeus-Google: boom di ricerche sui viaggi

Amadeus Italia e Google Italy presentano lo studio dell'Osservatorio integrato dei Viaggi e del Turismo sull'estate 2011. Le ricerche per il settore "travel" sono in crescita anno dopo anno: è quanto è emerso nei primi cinque mesi del 2011, a fronte di un incremento del 21% rispetto allo stesso periodo del 2010.

Le mete nostrane continuano a essere le più ricercate online, come dimostrano i dati di Google che evidenziano l'interesse del 63% dei consumatori di rimanere in Italia per le proprie vacanze e di scegliere il mare e i laghi (il 64%). In particolare, tra le destinazioni in crescita ci sono Sardegna, Toscana e Puglia (Salento).

Dopo l'Italia, le mete a corto raggio più cercate sul motore risultano essere i Paesi europei con il 28% delle preferenze, tra cui spiccano la Spagna (Baleari e Costa Brava) e le isole greche (Creta, Rodi, Dodecaneso). Così, analogamente in crescita, è la Turchia, meta di compensazione della crisi del Mar Rosso.

Tra le prime 100 destinazioni più gettonate, il 9% sono mete a lungo raggio, con preferenza per località come Caraibi (+357% rispetto al 2010), Brasile, Hong Kong (+408%) e Stati Uniti (ad esempio, New York che registra un incremento del 361% rispetto allo scorso anno).

I dati Amadeus sono stati confrontati con le ricerche che gli italiani hanno effettuato su Google.it nel mese di



maggio.

Tra i trend rilevati nell'Osservatorio decolla la nicchia Gay & Lesbian, che a livello globale rappresenta il 10% del fatturato di viaggio. In Europa nell'ultimo anno sono stati stimati 70 milioni di viaggiatori omosessuali, mentre in Italia il giro d'affari equivale oggi al 7% circa di quello complessivo.

Per il mercato italiano, il 55% dei viaggiatori G&L sceglie di trascorrere le vacanze nel nostro Paese (in particolare Toscana, Bologna e Roma), contro il

25% che si spinge oltre i confini dell'Europa, acquistando soggiorni di almeno sette notti e spendendo in media il 38% in più di un turista eterosessuale. Si tratta, infatti, di un target costituito da high spender, portatori di "pink dollars" e creatori di tendenze. Le mete di vacanza estere più richieste da questi consumatori italiani sono Montréal e Buenos Aires, popolari per via della possibilità di unioni civili, seguite da Città del Capo e Sydney. In Europa fanno da traino le isole.

Non sparate sulla Croce Rossa, ma andate nel suo Museo!

Non molti in Italia sanno che Castiglione delle Stiviere, a due passi da Mantova, (10 Km dalla A4 Desenzano) è conosciuta in tutto il mondo come città simbolo della Croce Rossa Internazionale. Avamposto di soccorso durante la sanguinosa II Guerra d'Indipendenza di Solferino, nel 1859, Castiglione vide in quei giorni il ginevrino Jean Henri Dunant assistere feriti di ogni nazionalità e incoraggiare donne e volontari a fare altrettanto.

Oggi il Museo Internazionale della Croce Rossa di Castiglione delle Stiviere celebra Dunant e l'organizzazione umanitaria a cui diede vita e fino al 2013 sarà anche l'unico spazio espositivo dedicato all'importante associazione: l'altro museo internazionale, con sede a Ginevra, infatti, rimarrà chiuso al pubbli-



co per rinnovare la struttura e il percorso di visita.

Fino al 30 Ottobre 2011, in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, il Museo della Croce Rossa di Castiglione ospita

anche la mostra fotografica I luoghi della battaglia di Solferino e San Martino (Museo Internazionale Croce Rossa, via Garibaldi 50 - T.0376 638505 info@micr.it).

UNWTO: Europa in pieno recupero



Gli arrivi internazionali nel mondo sono aumentati del 4.5% nei primi quattro mesi del 2011 – 268 milioni contro i 256 tra gennaio e aprile 2010 – malgrado le molte turbolenze che hanno frenato l'industria dall'inizio dell'anno. Lo annuncia il Tourism Barometer dell'Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite, che riporta crescita in tutte le regioni – salvo naturalmente che in Medio Oriente – e in qualche caso a due cifre: più 17% gli arrivi internazionali in Sud America, più 14% nel Sud dell'Asia, e più 10% in particolare nel Sud Est Asiatico.

"Il turismo globale consolida la ripresa avviata nel 2010 – ha detto Taleb Rifai, segretario generale dell'UNWTO – malgrado gli ultimi eventi in Nord

Africa e la tragedia del Giappone. Ma si impone cautela perché l'incertezza rimane, con alto tasso di disoccupazione, crescenti misure di austerità, volatilità del prezzo del petrolio».

E comunque l'UNWTO prevede che le destinazioni attualmente in crisi vedranno una prima ripresa entro fine anno, mentre in generale le prospettive a breve termine restano ampiamente positive, come stima il panel internazionale di 350 esperti che partecipa alle rilevazioni per l'UNWTO Confidence Index.

Tra gennaio e aprile di quest'anno UNWTO ha rilevato 268 milioni di arrivi internazionali nel mondo, 12 milioni più che nel primo quadrimestre dell'anno passato, con picco del 6% in più in aprile che ha avuto la Pasqua, e

si confronta con l'aprile 2010 colpito dalla nube islandese. Bene anche gennaio (+6%), febbraio e marzo in progresso del 3% circa. La buona notizia è che l'Europa ha superato ogni previsione con arrivi in aumento di un 6%, peraltro con la Pasqua e in confronto a un debolissimo primo quadrimestre del 2010 (sempre per la nube). In caduta gli arrivi in Medio Oriente (meno 14%) e in Nord Africa (meno 11%), ma nel dettaglio ci sono anche mete che se la sono cavata bene, come Dubai e l'Arabia Saudita. Bene infine l'Africa subsahariana, con arrivi in aumento dell'8% medio.

Le prospettive di UNWTO restano buone sul medio termine, con l'alta stagione dell'emisfero Nord, pur con sensibili differenze tra le regioni del mondo: bene l'Africa, ma meno del previsto l'Asia Pacifico. Ottime prospettive per le Americhe e l'Europa in generale. Meno ottimisti gli esperti del Barometer quanto a un recupero rapido per il Medio Oriente.

UNWTO dunque stima per il 2011 una crescita media globale degli arrivi internazionali tra il 4 e il 5%, appena sopra la media stimata per il lungo termine nelle analisi precedenti.

Per info:

www.unwto.org/facts/eng/barometer.htm

Unesco, altri due siti in Italia

Si consolida il primato dell'Italia quale sede del maggior numero di siti Unesco: in questi giorni, infatti, sono state iscritte due nuove location, la Rete Longobarda e le Palafitte di Ledro e Fivè in Trentino portando a 47 il numero di siti Patrimonio dell'Umanità vantati dal nostro Paese.

Nell'ultimo aggiornamento del prestigioso rating sono stati iscritti altri 25

siti nel mondo che complessivamente raggiungono quota 936 luoghi che per arte, cultura, storia o contesto ambientale possono fregiarsi di questo ambito titolo.

Tra le più interessanti e curiose new entry di quest'ultimo periodo: il Western Australia, le isole giapponesi di Ogasawara, i Laghi kenioti, la Rift Valley e il Wadi Rum in Giordania.

Info: www.unesco.it



Riapre il Museo del Merletto di Burano (VE)

Dopo un radicale intervento di restauro, ristrutturazione, messa a norma dell'intero edificio e riallestimento delle collezioni, ha riaperto al pubblico il Museo del Merletto, situato nello storico palazzetto del Podestà di Torcello, in Piazza Galuppi a Burano, già sede dal 1872 al 1970 della celebre Scuola del Merletto, fondata dalla contessa Andriana Marcello, divenuta museo nel 1981 ed entrata a far parte dei Musei Civici Veneziani nel 1995. L'intento è quello di valorizzare una delle espressioni più alte dell'artigianato artistico locale - quell'arte del merletto così inscindibilmente legata al costume e alla storia culturale della laguna e in particolare all'isola di Burano - e di riscoprire un nobile ed antico mestiere, quasi esclusivamente di matrice femminile, che dall'unione di materiali "poveri" (ago e filo) e mani sapienti, continua a creare veri e propri capolavori.

La mostra, realizzata per l'inaugurazione, a cura di Doretta Davanzo Poli, presenta oltre centocinquanta esemplari di merletti selezionati tra i più significativi delle collezioni dei Musei Civici

Veneziani, ma anche dipinti dei secoli XV-XX, incisioni, disegni, documenti, riviste, tessuti e costumi. Durante l'orario di apertura del museo sarà possibile vedere all'opera le abili ed instancabili maestre merlettaie, ancor oggi depositarie di un'arte tramandata di generazione in generazione, mentre, in occasione del prossimo anno scolastico, riprenderanno anche le attività

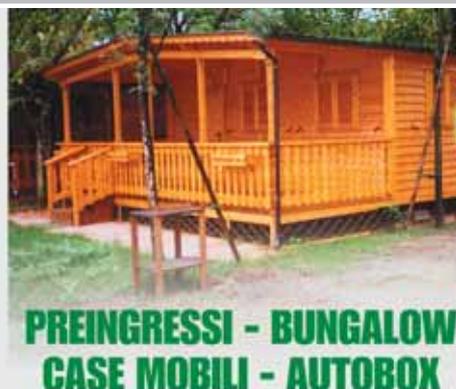
didattiche, con laboratori ed iniziative rivolte a scolaresche e famiglie.

Informazioni utili

Orario: 10.00 - 18.00, fino al 31 ottobre 2011

10.00 - 17.00, dal 1 novembre 2011 al 31 marzo 2012

Chiuso: martedì, 25 dicembre, 1 gennaio e 1 maggio



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**

NOI SIAMO I LINER



Anche altri costruiscono Liner.
Ma solo noi siamo i Liner.
Le nostre innovazioni e la nostra
vocazione alla qualità hanno
caratterizzato fino ad oggi la
categoria del lusso.

Il nuovo Liner fa dunque
ancora un passo avanti.
Per esempio con gli sportelli
laterali di nuova concezione.
Unici, ma non solo!

Compili il Coupon e prenda
l'appuntamento al fiera Parma
per una visita esclusiva ai Liner.
Un bicchiere di prosecco è già
pronto per voi.



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

Novità:
**Carthago sempre
più grande nel
padiglione 2**
10. - 18. 09. 2011
Parma



Carthago Reisemobilbau GmbH
Gewerbegebiet Okatreute
D-88213 Ravensburg /Schmalegg
Germania

Fax +49 751 / 79 121 64

PROVATE LE INNOVAZIONI DEL LINER

Cognome, Nome: _____

Via, Numero: _____

CAP Località: _____

Numero telefonico: _____

Indirizzo E-Mail: _____

- Sì, mi farebbe piacere poter fare al fiera Parma, presso lo Stand Carthago nel Padiglione 2, una visita esclusiva al Liner e brindare insieme a voi con un calice di prosecco.
- Non ho ancora una preferenza per la data di questo incontro. Per favore telefonatemi al numero _____ per prendere un appuntamento direttamente con me.
- Il giorno che mi andrebbe bene sarebbe il giorno _____ alle ore _____. Confermatemi gentilmente l'appuntamento telefonicamente al numero.
- No, purtroppo non posso venire al fiera Parma. Inviatemi gentilmente le informazioni sul Liner all'indirizzo postale sopra indicato.



Il nuovo Liner Carthago. Il meglio per i migliori.

L'offerta per quelli che faranno per primi la loro scelta: il primo acquirente di un Liner riceverà in regalo con il Liner una favolosa Fiat 500 nuova fiammante. In effetti ci sta giusta ne garage del Liner...

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago[®]

Vietato fumare in spiaggia!

Il Touring Club Italiano per l'estate 2011 ha proposto per la prima volta in Italia una spiaggia totalmente non fumatori presso il villaggio Touring di Marina di Camerota. Questa decisione, che ha riscosso ampia approvazione e consensi tra i soci e ospiti del villaggio, nasce in seguito alla creazione di un angolo dedicato ai tabagisti nei pressi del bar della spiaggia. Coloro che lo desiderano, quindi, avranno comunque la possibilità di fumare rimanendo nella ristretta area ad essi dedicata.

La scelta del villaggio di Marina di Camerota non è casuale. La struttura, infatti, è definita anche il "Paradiso dei Bambini" ed è predisposta e dedicata alle necessità delle famiglie e dei più piccoli che possono godersi, ora più che

mai, le proprie vacanze in un ambiente protetto ed immerso nella natura.

Il divieto di fumo sulla spiaggia di Camerota, infine, oltre a diminuire i problemi di salute causati dal fumo passivo, riduce drasticamente l'inquinamento della spiaggia dovuto alla presenza dei numerosi mozziconi di sigaretta abbandonati tra la sabbia, rispondendo così al desiderio che il Touring Club Italiano da sempre ha di tutelare e valorizzare il proprio patrimonio naturalistico proponendo modalità di turismo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Già nell'estate 2010 in questo villaggio, il Touring Club Italiano in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente, ha attivato e realizzato "Estate nei Parchi dei Villaggi Touring", un progetto di corsi e attività,

legati all'educazione all'ambiente e alla Biodiversità, dedicati ai bambini e ragazzi tra i 6 e i 16 anni per sensibilizzare anche i più piccoli su questi importanti temi.

Il Villaggio Touring di Marina di Camerota è situato all'interno del Parco Nazionale del Cilento in un suggestivo ambiente circondato da fittissimi boschi di ulivi. La storia millenaria della zona e la sua indiscussa bellezza, ancora oggi visibile, hanno fatto in modo che tutta l'area venisse inserita nella lista, stilata dall'UNESCO, dei luoghi designati quale Patrimonio mondiale dell'Umanità.

Per maggiori informazioni visitate il sito: www.villaggi.touringclub.it/marina-di-camerota/

Il nuovo codice del turismo

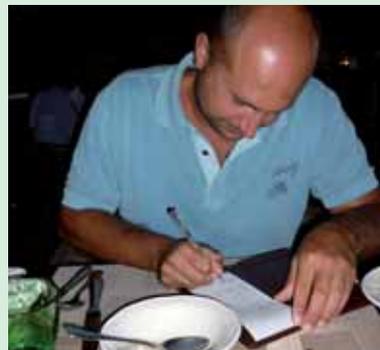
Il codice del Turismo, appena approvato, prevede alcune novità, tra le quali la previsione normativa del "danno morale" da vacanza rovinata e l'istituzione delle stelle per i bed and breakfast ed altre agevolazioni per portatori di handicap e per chi voglia portare in vacanza cani e gatti. Finalmente anche il legislatore ha recepito quanto di fatto i colleghi legali di Telefono Blu avevano già raggiunto costantemente per via giudiziale.

Da oggi in poi, Telefono Blu Consumatori consiglia ai turisti e consumatori di conservare dunque copia dei biglietti acquistati, dei reclami, degli scontrini o delle ricevute d'acqui-

sto.

Pierre Orsoni presidente della associazione che dal 1989 tutela i consumatori turisti dichiara "...che un po' del merito è anche nostro e che ora finalmente, compresa l'importanza, lo Stato faccia un passo indietro e consenta alle associazioni come la nostra di gestire i contenziosi. Con queste regole - continua il presidente - non vi sarà bisogno di fare class action, ma ricorrere al giudice come da sempre facciamo con buona soddisfazione".

Telefono Blu Consumatori raccoglie, dunque, tutte le lamentele legate al mondo del consumo ed è sempre pronta a richiedere i legittimi rimborsi e risarcimenti in caso di disservizi e



inadempimenti. Dal portale <http://www.telefonoblu.it/> è possibile richiedere l'assistenza legale, caso per caso, città per città, sia per email che per telefono.

Un premio alla nostra collaboratrice Franca Dell'Arciprete Scotti

Nell'ambito del 5° Premio giornalistico Primavera del Prosecco, la nostra collaboratrice Franca Dell'Arciprete Scotti vince per la terza volta il "Premio Altamarca-Pedemontana e colline del Veneto" per l'articolo "Un brindisi alla terra del Prosecco", pubblicato su "On the Road - Quaderni di

Viaggio" il 28 aprile 2011.

Il premio è stato consegnato nell'ambito di una serata di gala a Conegliano.

Tutta la redazione di TURISMO all'aria aperta si complimenta con Franca per il prestigioso riconoscimento alla sua professionalità.





A Riccione la spiaggia che abbronzava anche senza sole

La Marano Beach (zone 135 e 136) di Riccione si presenta con tantissime novità a partire dal colore bianco e lo stile anni '50-'60 degli oblò e delle cabine. "Il nostro stabilimento - afferma orgoglioso Fausto Ravaglia, titolare della spiaggia - da quest'anno garantisce l'abbronzatura anche ai turisti "modi e fuggi" che dovessero capitare in una giornata nuvolosa". Un'abbronzatura rapida e sicura, infatti, è garantita dalla doccia abbronzante a bassa pressione completamente alimentata dai pannelli solari posti sopra alle cabine che rendono lo stabilimento autosufficiente ed ecosostenibile.

Il centro estetico "Il Sole nel cassetto" è dotato anche di uno spray autoabbronzante che, stimolando la melanina, garantisce un 40% di abbronzatura in più e la sicurezza di una protezione uniforme contro i rischi delle scottature. Nel centro si praticano anche massaggi linfodrenanti, rilassanti e trattamenti estetici come cerette, pulizia del viso,

manicure e pedicure ed è presente una palestra attrezzata. "In vacanza il relax e il benessere sono fondamentali - prosegue Ravaglia - e per questo, oltre al centro estetico, abbiamo realizzato un grande centro benessere con 8 microambienti marini: si parte dalla "cabina mediterranea", un bagno turco che ripropone il tipico clima mediterraneo nelle giornate di libeccio con 40°C e alta umidità con una permanenza consigliata di 10-15 minuti prima di spostarsi, per contrasto, nel "mare d'inverno", un frigidarium con aria fredda tipica delle giornate invernali di tramontana. Si prosegue con la cromoterapia della "pioggia d'estate", una doccia emozionale colorata; il forte getto d'acqua del "temporale estivo" prima del percorso plantare adatto a migliorare la circolazione. Il bagno di sale, le docce e le vasche idromassaggio compongono la "talasso-spa" in cui godersi i benefici terapeutici e il sole della Perla Verde.

I CONCESSIONARI CARTHAGO SARANNO LIETI DI UNA VOSTRA VISITA

Intercar Spa
Corso Trieste, 14
10024 Moncalieri (TO)
Tel. 011 6408433

Lusso
Via Valle Grana 18
12010 S. Rocco di Bernezzo
Tel. 0171 687043 - 11

Caravan Schiavolin
S.S. 494, km 21
20080 Ozzero - Milano
Tel. 02 94004141

Cusmai S.r.l.
Viale Delle Industrie, 47
20900 Monza
Tel. 039 743 515

San Rocco
V.le Borri, 392
21100 Varese
Tel. 0332 261223

Groppetti Srl
Via Passerera, 2D
24060 Chiuduno (Bergamo)
Tel. 035 833774

Ruggeri Campers
Via di Spini, 14
38100 Trento
Tel. 0461950480

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

Giessecaravan
Via Noalese 95
31059 Zero Branco (Treviso)
Tel. 0422 485485

Jolly Caravan S.r.l.
Via M. Polo 4/A
35035 Mestrino
Tel. 049 9002566

Caravan Center Modena
Via Canaletto Nord 1042
41100 Modena
Tel. 059 843014

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

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

Ternana Caravan
Strada Maratta Alta 29
05100 Terni
Tel. 0744301903

Zaccari Caravan srl
Via Pontina 339
00128 Roma
Tel. 06 5087933

Europa Caravans
Via Consolare Campana 393
80010 Villaricca (Napoli)
Tel. 081 8196934

Caravan Center Matera
C. da Rondinelle S.S. 99
Uscita Santeramo
75100 Matera
Tel. 3299657447

Alfacaravan
Contrada Targia, 22
96100 Siracusa
Tel. 0931 757080

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ
carthago[®]
www.carthago.com

Faita: in ripresa la stagione 2011

Secondo le indicazioni raccolte da una sintetica indagine presso alcune delle associazioni regionali di Faida-FederCamping con riferimento ai flussi di presenza nelle strutture open air nel mese di giugno ed all'andamento delle prenotazioni totali, la stagione turistica 2011 presenta un profilo in ripresa rispetto all'anno precedente. Tuttavia le indicazioni provenienti dal territorio variano molto tra sud e nord del Paese.

In particolare in Veneto, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Toscana (le principali regioni di offerta per il turismo open air) si attende una crescita dei risultati conseguiti nel 2010. Tuttavia in altre regioni la situazione è più contraddittoria, è il caso della Campania certamente penalizzata dalle vicende che hanno riguardato Napoli e la sua crisi per lo smaltimento dei rifiuti; mentre per Calabria e Sicilia un timido recupero sul 2010 sembra mostrare un segnale di superamento della crisi che aveva penalizzato il 2008 ed il 2009; buone anche le performances di Puglia, Abruzzo e Marche; mentre per la Sardegna si profila una annata negativa a causa dei sensibili rincari delle tariffe dei traghetti per l'isola solo parzialmente recuperati dall'alto livello

di molte delle strutture dell'isola che fanno da richiamo per gli amanti dell'open-air; stazionaria la situazione del Lazio e del Trentino Alto Adige.

In termini assoluti l'incremento di arrivi nei campeggi e villaggi turistici italiani dovrebbe aggirarsi intorno al 3%, mentre le presenze dovrebbero crescere intorno al 2%. In termini assoluti si tratta di circa 250.000 nuovi ospiti, il 60% dei quali stranieri, con un incremento di circa 1.400.000 presenze, con una media di permanenza nelle strutture di circa 8,3 giorni per ospite. Va ricordato che nella stagione 2010 si erano registrati circa 8 milioni di arrivi per un totale di 67 milioni di presenze. Per il 2011, al contrario dello scorso anno, si prevede una moderata crescita degli ospiti stranieri che sceglieranno l'open air come modalità turistica a fronte di un decremento degli italiani. Questo dato previsionale interesserà soprattutto le regioni del nord del paese, mentre al sud si attende una presenza invariata dei turisti italiani che prediligono soprattutto strutture in prossimità di località marine.

La aziende, anche quest'anno, hanno investito in servizi e prodotti di qualità. Per venire incontro alle richieste dell'ospite che desidera un campeggio

sempre più simile al villaggio, si punta soprattutto ai centri benessere, all'installazione di case mobili in costante aumento soprattutto al centro nord, ai servizi di kindergarden e babysitting con puericultrici professioniste, ai bungalow destinati alle coppie, collocati in un ambiente riservato e con servizio di mezza pensione. E ancora tutte le tecnologie più avanzate come le postazioni wi-fi e i servizi wireless completamente gratuiti. Il tutto sempre nel rispetto continuo del verde e dell'ambiente.

Quanto alla durata del soggiorno, le prenotazioni indicano permanenze da una settimana a 10 giorni in luglio ed agosto per gli italiani. La permanenza degli stranieri arriverà anche a due settimane.

Quanto alla modalità si registra una diminuzione nella richiesta di tende, ormai meno del 20% del totale, mentre è confermato il trend in crescita delle case mobili rispetto ai veicoli ricreazionali (camper, roulotte, caravan). I prezzi, hanno subito un lieve aumento nell'ordine del 2%, compensato però dalle offerte dell'ultimo minuto.



La Sicilia regina del Sud

Con il 37,3% di arrivi e il 39,1% di presenze, la Sicilia è al primo posto tra le regioni del Mezzogiorno e al settimo posto nella graduatoria nazionale per incidenza del turismo straniero. Il dato supera di gran lunga la media meridionale che si attesta rispettivamente al 27, 5 e al 27%. Il Pil turistico regionale è di 2,6 miliardi di euro e ciascuna presenza aggiuntiva vale 49 euro (la cifra più alta al Sud, dove la media è di 41 euro a persona). Sono alcuni degli aspetti emersi dal "Rapporto sul settore turistico alberghiero della Sicilia", realizzato da Srm - Studi e ricerche per il Mezzogiorno.

La domanda turistica siciliana si concentra soprattutto nelle province di Messina e Palermo, rispettivamente con il 29,2 e il 20,8% delle presenze. In Sicilia Srm ha contato 119.365 alberghi, 34.516 campeggi e villaggi, 11.972 alloggi in affitto, 7.462 agriturismi e 10.749 b&b. I settori che trainano l'economia in Sicilia sono il comparto balneare e quello culturale, che insieme attraggono il 58% delle presenze, anche grazie all'efficienza del sistema aeroportuale (nel 2010 oltre 12,6 milioni di passeggeri).

Paese che vai, mance che trovi

Più di un viaggiatore europeo su due dichiara di essere sempre informato sulle consuetudini in fatto di mance presenti nelle diverse destinazioni di viaggio e si comporta di conseguenza, adattandosi agli usi locali. Ma fra i turisti più consapevoli delle varie usanze spiccano gli italiani e gli spagnoli, che superano nettamente i francesi e gli inglesi.

Ma qual'è il bon ton delle mance nei diversi paesi? Come evitare gaffe o incomprensioni con il personale di alberghi e ristoranti durante le vacanze?

Ecco alcuni preziosi consigli da TripAdvisor.

Le mance sono un "must" in Inghilterra ed Irlanda (pari al 10-15% del conto) e negli Stati Uniti (pari al 10-15% del conto); sono incluse nel conto in Francia e in Italia; mentre sono lasciate alla discrezione dei clienti in Spagna, Germania, Austria, Grecia, Marocco, Australia, India, Egitto, Portogallo, Turchia.

Guai, invece, a dare mance in Cina e Giappone: qui gli "extra" sono percepiti come una mancanza di rispetto per il personale dell'hotel e i camerieri dei ristoranti.



IL MIO SVAGO DOMETIC CRAMER

Iscriviti alla nostra newsletter! Clicca dometic.com/rvit



(1) modello a due fuochi



(2) modello a tre fuochi

Barbecue portatili pronti all'uso

- ➔ Semplici da riporre e trasportare grazie alla comoda valigetta
- ➔ Bruciatori e fuochi in acciaio inox (versione a 2/3 fuochi)
- ➔ Per cuocere e grigliare contemporaneamente
- ➔ Non producono fumo, cenere o scintille
- ➔ Funzionamento a gas
- ➔ Gambe robuste



Scopri il nuovo portale!
Clicca www.my-caravanning.it

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

INSPIRED BY COMFORT

 **Dometic**

La città più amata dai vacanzieri è Roma

Il portale SpeedVacanze.it specializzato nell'organizzazione di eventi e viaggi per single ha condotto un sondaggio nella sua community di viaggiatori da cui è emerso che tra le città preferite dai vacanzieri la più amata è Roma (26%).

«La Città Eterna è considerata la città più bella dal punto di vista architettonico ed è molto apprezzata anche per l'accoglienza e la disponibilità verso i turisti da parte degli abitanti. I servizi turistici vengono giudicati adeguati alle esigenze e piuttosto efficienti» commenta Giuseppe Gambardella, fondatore del portale SpeedVacanze.it.

Secondo questo sondaggio di SpeedVacanze.it Milano (18%) si posiziona come seconda città italiana scelta per un city-break. Poi ancora, tra i vacanzieri che scelgono le città del nostro Paese le preferenze vanno a Firenze (17%), Venezia (15%) e Palermo (14%).

L'Italia resta dunque anche quest'anno una delle mete più gettonate dai turisti, sia italiani che stranieri. Per le vacanze secondo SpeedVacanze.it le preferenze dei viaggiatori si dividono tra spiagge italiane (36%), crociere (34%) e destinazioni a medio raggio (14%). Ma tra chi è single sono le crociere con il 37% delle preferenze a predominare nella scena vacanziera, seguite dal mare italiano (25%), con una particolare propensione alla riscoperta delle coste della Sardegna, della Puglia e della Calabria.



Italia, il Paese delle Meraviglie

Il Forum Nazionale dei Giovani, riconosciuto dal Parlamento Italiano quale unica piattaforma nazionale di organizzazioni giovanili italiane, promuove il progetto "Meraviglia Italiana", nato in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Si tratta di un'iniziativa con un alto significato per il Forum e per i giovani che giudicheranno i siti storici e paesaggistici e le manifestazioni culturali del nostro territorio. Le "meraviglie" saranno riconosciute con l'assegnazione del bollino "Meraviglia Italiana", per una promozione turistica delle bellezze italiane sul nostro territorio. Ventuno, fin'ora, le meraviglie premia-

te. Tra i siti storici si distinguono: l'Arco di Traiano a Benevento (Campania), retaggio dell'apertura della via Traiana, collegamento tra Benevento e Brindisi; il Castel Roncolo di Bolzano (Trentino-Alto Adige), che narra, con i suoi affreschi, le storie dell'amor cortese e le Cisterne Romane di Amelia (Umbria), frutto dell'ingegneria idraulica romana.

Numerosi i siti paesaggistici di notevole rilievo: il Belvedere Italiano - Piazzale D'Amore (Lombardia), abbraccio al lago di Lugano sul territorio Italo-Elvetico; il Borgo storico di Badolato (Calabria), con la suggestiva e aspra discesa sulla costa e il Campanile di Val

Montanaia (Friuli-Venezia Giulia), affascinante natura incontaminata delle Dolomiti.

Tra le manifestazioni della tradizione popolare italiana: il Corteo di San Nicola a Bari (Puglia), processione marittima, nota in tutto il mondo; la Festa della Madonna del Mare a Zoagli (Liguria), sacro corteo notturno subacqueo e il Gioco del Pallone col Bracciale di Treia (Marche).

Il sito www.meravigliaitaliana.it illustra il progetto nella sua interezza, fornendo dettagli utili per conoscere maggiormente lo spirito dell'iniziativa, il suo obiettivo e le modalità di partecipazione.

È online il nuovo portale del WWF

È online il nuovo portale che il WWF dedica al turismo rispettoso "per noi stessi e per l'ambiente che ci accoglie". NaTuRe, acronimo di Natura e Turismo Responsabile, contiene video, fotogallery, notizie, programmi di vacanza e suggerimenti per diminuire l'impatto ambientale sempre, anche nel tempo libero.

Un motore di ricerca offre proposte per ogni tipo di domanda: vacanze per famiglie, campi avventura per ragazzi, vacanze in fattoria, microvacanze e weekend in Italia e all'estero. E naturalmente c'è moltissima informazione, in particolare sul Mediterraneo, sulle Alpi, e sui criteri del turismo sostenibile e responsabile. Navigando sul portale si può capire cosa significa "impronta del turista" e come fare una vacanza responsabile. Nella sezione "multimedia" si trovano anche video di vacanza e interviste agli esperti.

Per info: www.wwfnature.it



HOLIDAY II
Condizionatore Evaporativo Ecologico

12 volt
Senza inverter

*Confrontato con sistemi tradizionali a 12 volt con inverter

VIESA

L'evoluzione del fresco naturale

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



Padiglione 2
Stand F004



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

La valigia per le vacanze? Gli italiani la preparano in rete!

La tendenza sempre più diffusa e confermata da eBay Annunci vede rivolgersi al web non solo i vacanzieri dell'ultimo minuto alla ricerca disperata del last minute low cost, ma anche utenti che con largo anticipo organizzano sul web... la propria valigia! Completa di tutto: abbigliamento ma anche attrezzature sportive o per il tempo libero, libri o guide per una vacanza perfetta. Tra gli oggetti che d'obbligo devono essere presenti nella propria valigia estiva, eBay Annunci ha stilato la classifica dei 5 'must have', assolutamente da non perdere.

1. In cima, l'attrezzatura da campeggio che, in assoluto, raccoglie il maggior numero di preferenze. Uno stile di vita, ma anche un rimedio per non farsi cogliere impreparati in caso di mancata prenotazione dell'albergo. Tende (5.320 annunci), ma anche sacchi a pelo o fornelli elettrici.

2. Segue l'immane Ipod da spiaggia



già che, con 5.146 annunci, convince gli amanti della rete più dell'Ipad (2.324 annunci, solo in 9° posizione).

3. Al terzo posto i tupperware, per pranzi all'aria aperta, con, al seguito, l'attrezzatura da pic nic (posate, bicchieri, tovaglie plastificate, coperte per un totale di circa 4.520 annunci).

4. In quarta posizione l'onnipresente macchina fotografica. Dai modelli di ultima generazione, a quelli più classici

e tradizionali, da quelle subacquee per scatti tra i fondali a quelle professionali per panorami mozzafiato: sono circa 4.189 gli annunci relativi all'oggetto che, davvero, non può mancare nel 'bagaglio' del turista doc.

5. In quinta e ultima posizione nella classifica eBay Annunci Must Have, gli occhiali da sole, di marchi noti o meno noti, fashion o sportivi, registrano ben 3.306 gli annunci.

Quanto costa viaggiare. Sicuri di saperlo?



Lo studio condotto da www.skyscanner.it, sito specializzato nella comparazione di offerte voli, su 30 località turistiche ha rivelato che l'India è percepita come il paese meno caro, ma in realtà l'ex colonia britannica si è classificata all'ottavo posto, dimostrandosi più costosa di alcune destinazioni turistiche molto popolari tra cui il Marocco, Thailandia e Portogallo. Mentre lo studio ha rivelato che la Repubblica Dominicana è il paese

meno caro, in realtà una volta aggiunto il costo dei voli, la classifica cambia ed il paese caraibico scivola all'ottavo posto (anche se è l'unica destinazione a lungo raggio nella top 10). In questo caso, invece, la Polonia conquista l'ambito primo posto, seguita dalla Spagna.

La Svezia e la Svizzera sono state percepite correttamente, in modo abbastanza preciso, tra i paesi più costosi di altri di altre nazioni come l'Islanda, considerata molto cara, ma in realtà soltanto 9° in classifica e 14° con i voli inclusi. Stessa situazione per quanto riguarda l'Irlanda, la differenza tra costo percepito ed effettivo è di oltre 10 posizioni e così anche il Regno Unito, che voli inclusi passa dal 24° al 5° posto (i voli per Londra sono tra i più ricercati). Fattori che dimostrano che non sempre i turisti sono consapevoli del costo reale di una destinazione, fino a quando non la vivono in prima persona.

Il Brasile è un ottimo esempio di equivoco. Secondo l'analisi, l'esotico paese sudamericano è il secondo più

costoso, voli inclusi e non, ma nell'immaginario del turista viene percepito come molto più economico, piazzandosi in 11° posizione, al limite della top 10.

Altra località turistica sottovalutata in termini di costo, da parte del pubblico, sono gli Stati Uniti, percepiti come la 10° più economica, ma in realtà di dieci posizioni più in basso nella classifica dei costi effettivi. Anche per la Croazia il valore reale stimato è molto più alto rispetto all'immaginario e dall'ottava posizione scende in 19°.

Riguardo al Belpaese la discrepanza tra costo percepito e quello effettivo è minima, rimane attorno alla 20° posizione. A fare la differenza è il costo del volo, anche se su tratte interne. L'aumento delle tratte nazionali, delle offerte di voli economici ed il potenziamento di molti aeroporti nazionali sono probabilmente i fattori che portano l'Italia dal 21° posto dei costi effettivi alla 12° posizione, che include il costo del volo.

L'industria del turismo crea occupazione

Mentre l'occupazione resta una delle emergenze più serie del sistema-Paese, l'industria del turismo, e in particolare il segmento alberghiero e della ristorazione, lancia segnali in controtendenza nel primo semestre dell'anno.

Dall'analisi svolta dal sistema informativo Excelsior/Unioncamere per conto del ministero del Lavoro risulta infatti che il comparto ha generato oltre 23 mila nuovi posti di lavoro, soprattutto per i giovani, rispetto ai soli 2.000 posti che sono stati creati nel settore della sanità, in coda al rating che certifica il recupero di 65.000 posti di lavoro totali in Italia, tra gennaio e giugno.

L'osservatorio segnala una confortante ripresa di offerte di lavoro per cuochi, camerieri e altre professioni turistiche – accompagnatori, addetti all'assistenza aeroportuale: i contratti siglati o prossimi al rinnovo (con l'avvio della stagione estiva) si concentrano nel comparto dei servizi, in prevalenza turismo e trasporti, con il 75% delle nuove quote occupazionali, rispetto al 25% dell'industria.



Nella maggioranza dei casi – almeno 20.000 posti di lavoro – le nuove posizioni sono state affidate a giovani sotto i 30 anni. Diminuiscono anche le difficoltà di reperimento di personale quali-

ficato, anche grazie ai nuovi percorsi formativi, più in linea con le esigenze del mercato del lavoro.

Andrea Lovelock

Fonte: L'agenzia di viaggi









4040
5040
Presenta le novità
6040
6500
6600

FAN-TASTIC VENT® 6600

CON TELECOMANDO A DISTANZA



- SUPERSILENZIOSO
- 14 VELOCITA' 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

34 centimetri di aria pura

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

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



Tre velocità



Portatile



Piedini Retrattili

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

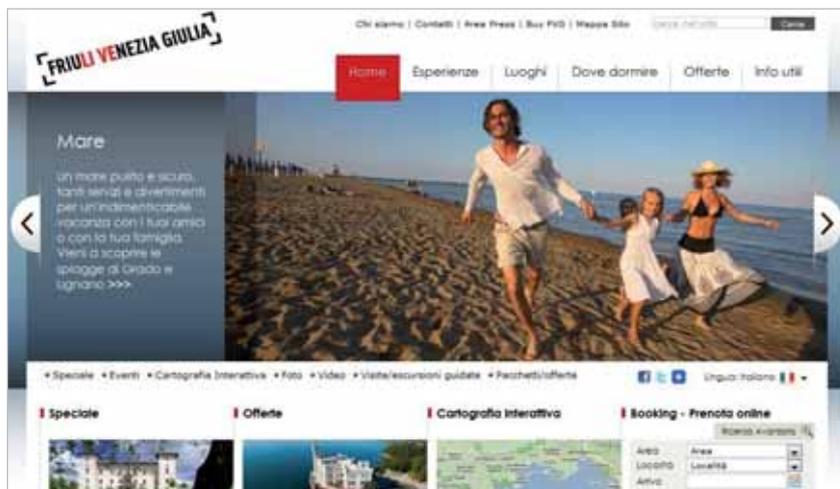
Distribuito da: Ecosan srl

Via della Liberazione 67/7 - 20068 Peschiera Borromeo (Milano) tel: +39 02 51650151 +39 02 5470443 fax: +39 02 55300397 +39 02 55307111
www.ecosan.it e-mail: ecosan@ecosan.it

Un nuovo portale per il Friuli Venezia Giulia

Www.turismofvg.it: l'indirizzo è lo stesso, ma look e funzionalità sono completamente rinnovati per il nuovo portale dell'Agencia TurismoFVG. Lo strumento privilegiato per la promozione turistica regionale si è arricchito di una serie di servizi innovativi, che permettono di condividere le informazioni turistiche in modo completo e puntuale e di veicolare l'immagine turistica regionale in Italia e all'estero attraverso canali come Facebook e Twitter, blog e portali specializzati.

La home page, che ha una grafica volutamente leggera e veloce, consente di visualizzare al primo click tutte le offerte e le iniziative proposte dalla regione. Per i visitatori più esigenti, invece, il menu offre numerosi percorsi tematici, l'accesso alle singole località, la lista dei pacchetti turistici e delle visite guidate, l'elenco delle strutture ricettive. I turisti possono prenotare la propria vacanza a partire dalla home page, oppure navigare in maniera intuitiva



all'interno delle proprie aree di interesse, o ancora personalizzare la ricerca di informazioni in modo da poter costruire a piacimento la propria vacanza.

Tra le novità, la sezione "Cartografia interattiva" riveste sicuramente una funzione rilevante, poiché è possibile scoprire i luoghi e i punti di interesse

più belli e affascinanti del Friuli Venezia Giulia, individuandoli per area tematica (arte, cultura e storia, natura, ospitalità, parchi tematici, sport all'aperto, terme&wellness), ma soprattutto localizzandoli direttamente sulla cartina, con la possibilità di restringere il campo di ricerca fino al minimo dettaglio.

Tripadvisor: le migliori e le peggiori città d'Europa

Chi sale e chi scende fra le città più popolari d'Europa? Qual è la metropoli più noiosa, quale la più sporca, e ancora, qual è la città più sopravvalutata secondo i viaggiatori? Per queste e altre risposte e curiosità sulla percezione da parte dei viaggiatori europei di alcune fra le più note città del Vecchio Continente TripAdvisor®, il sito di recensioni di viaggio più grande del mondo, ha recentemente lanciato un sondaggio su più di 3.000 opinionisti europei della community, dei quali 1.200 italiani. Di seguito i risultati del sondaggio:

- Birmingham la città più noiosa
- Londra la città con maggiori attrazioni
- Venezia la città più romantica
- Birmingham la città meno romantica
- Atene la più sporca
- Ginevra e Zurigo le città più pulite
- Parigi quella più sopravvalutata
- Lisbona la più sottovalutata
- A Parigi la gente del posto meno amichevole
- A Barcellona la gente del posto più accogliente
- Istanbul la città più difficile da visitare
- Londra la più facile da visitare
- A Roma i tassisti più cordiali
- A Parigi i tassisti più sgarbati



Turismo responsabile - "Chiudi il rubinetto 2011"



“**C**hiudi il rubinetto 2011’ è il progetto che invita a ragionare sui gesti quotidiani che riducono l’impatto idrico, anche in vacanza: Aquafresh e EcoWorldHotel (prima catena alberghiera italiana di strutture eco-friendly) lanciano B&B Aquafresh: in quattro camere di quattro hotel – a Milano (Hotel La Residenza e Enterprise Hotel), a Roma (Hotel Rimini) e a Firenze (Hotel Cosimo dei Medici) – sono stati installati contatori dei litri d’acqua utilizzati, ad esempio, per lavarsi le mani o i denti o per la doccia.

Aquafresh ha, inoltre, realizzato materiale informativo per sensibilizzare il visitatore sull’utilizzo dell’acqua, anche in viaggio. Nel B&B Aquafresh i clienti sono anche ricompensati per i loro comportamenti virtuosi: chi rispetta i parametri suggeriti da Aquafresh ha uno sconto su un soggiorno futuro in un EcoWorldHotel.

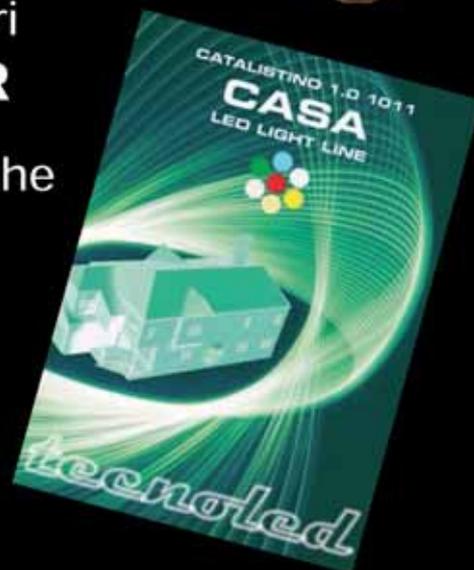
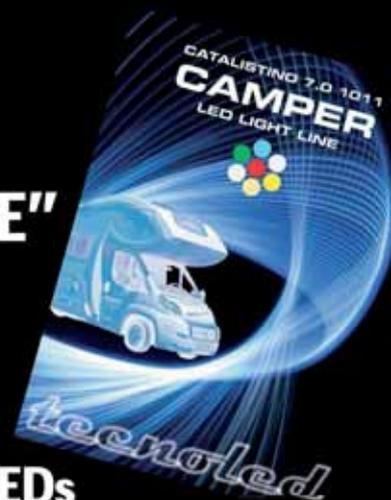
Fonte: L’agenzia di viaggi – il network dell’informazione turistica

"Linea REPLACE"

la più
ampia
scelta di
moduli a **LEDs**
per sostituire le
lampade alogene
nei faretto esistenti
dei nostri

CAMPER

oggi anche
per le
nostre
CASE



Offrire una linea articolata di prodotti performanti di facile impiego nelle nostre Case, questo è l’obiettivo che ci siamo prefissati...

il nuovo CATALISTINO su
www.tecnoled.it



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

Tree Village, il primo villaggio sugli alberi

Il primo villaggio sugli alberi d'Italia si trova a Claut, in Valcellina, in una splendida location immersa nel verde e circondata da un bosco di pini, abeti, larici e faggi che ospitano alcune casette costruite completamente in legno e situate ad alcuni metri di altezza (dai 2 ai 4 metri al massimo) con un sistema costruttivo che non va assolutamente a intaccare l'albero e la sua struttura.

Ogni casetta può ospitare fino a un massimo di due adulti con due bambini e al loro interno si dorme con un sacco a pelo fornito direttamente dal centro. Anche la colazione è inclusa e viene presentata con un buffet all'aria aperta in cui non mancheranno torte di mele e crostate fatte in casa; particolare attenzione viene dedicata anche ai menu, sempre composti da piatti tipici e prodotti genuini fatti in casa e serviti nel vicino Hotel Miramonti. Il Tree Village è situato all'interno di un parco tematico in cui si presentano altre opportunità di scoperta come l'Orto Biologico, il Museo all'aria aperta del Boscaiolo, il Sentiero Botanico e il

Training Center di Nordic Walking.

Nell'Orto Biologico vengono coltivati, in modo totalmente naturale, diversi tipi di ortaggi che vengono irrigati usando l'acqua di uno dei due piccoli ruscelli che scorrono nei pressi; i prodotti dell'orto vengono poi impiegati per la preparazione dei pasti.

Il Tree Village prevede due proposte turistiche, una di base in cui viene abbinato al pernottamento il Nordic Walking e una più articolata, che coniuga l'esperienza del soggiorno sugli alberi al "benessere alpino", in cui l'ospite viene coccolato con varie tecniche che portano a un benessere fisico e spirituale come, per esempio, il bagno di fieno, il Walking Sensation e la Terapia di Kneipp che viene praticata nel vicino Fiume Settimana.

Un soggiorno al Tree Village è sicuramente un'esperienza unica nel suo genere, che permetterà a tutti coloro che vi parteciperanno di godere di alcuni giorni di relax immersi nella natura, in cui le uniche voci saranno il silenzio della montagna e il frinire dei grilli.



In Veneto il turismo traina il Pil

Dopo due anni in discesa, il Veneto risale la china anche grazie al turismo. Lo stabilisce il rapporto statistico 2011 della Regione, presentato a Padova nell'Aula Magna di Palazzo del Bo.

Lo scorso anno gli arrivi sono aumentati del 4,6%, mentre sono rimaste stabili le presenze. «In generale la crescita del prodotto interno lordo si è attestata nel 2010 sul +2,2% – ha spiegato Sergio Trevisanato, segretario regionale dell'Isfol, Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori – e, data la ripresa del mercato internazionale, la produzione di valore per il Veneto appare crescere quest'anno di più dell'andamento medio del Nord Est».

Oltre che dal turismo, la ripresa è dipesa dalle esportazioni, in rialzo del 17,6% nel primo trimestre 2011. A trainare il fatturato destinato al mercato oltre confine sono la

moda, la meccanica, i gioielli e i mobili. Tra i mercati di riferimento, con la Germania in testa, emergono

Cina, Brasile, India e Russia.

Info: www.regione.veneto.it

Fonte: L'agenzia di viaggi



OK dalla Corte dei Conti nella gestione finanziaria dell'Enit

Tutto ok per la Corte dei Conti nella gestione finanziaria dell'Enit: questo è il pronunciamento del massimo organismo di controllo contabile nei confronti dell'Agenzia, che nel 2009 – pur in presenza di una forte contrazione delle risorse disponibili – è riuscita a garantire lo standard di qualità nell'azione promozionale e l'efficace gestione economica e amministrativa della struttura.

Nella relazione al Parlamento sul controllo di gestione per l'esercizio 2009, la Corte dei Conti ha rilevato che Enit-Agenzia è stata in grado di fronteggiare il decremento del contributo stata-

le, pari al 27,11% rispetto all'anno precedente, attuando una linea strategica che ha consentito la realizzazione di importanti campagne pubblicitarie a supporto del brand Italia sui principali mercati e il mantenimento di un impianto promozionale ad ampio raggio.

L'incremento del 20,03% del contributo delle Regioni e l'aumento del 37,21% della compartecipazione di soggetti privati alla realizzazione delle iniziative e dei progetti promozionali realizzati dall'Agenzia a beneficio delle destinazioni italiane – come riportato nella Relazione della magistratura contabile – dimostra l'apprezzamento e la

stima da parte degli stakeholders per la qualità e l'efficacia delle attività realizzate da Enit.

Anche la situazione finanziaria presenta un netto miglioramento, passando dal disavanzo registrato nel 2008 all'avanzo del 2009, da attribuire, secondo l'analisi della Corte, alla circostanza che nel 2009, pur in presenza di diminuzione sia di entrate che di uscite, la diminuzione di queste ultime è risultata più marcata grazie all'efficace azione di razionalizzazione delle spese attuata dall'Agenzia.

Info: www.enit.it

Fonte: L'agenzia di viaggi – il network dell'informazione turistica

A caccia con arco e frecce? A Nassfeld/Pramollo

Nassfeld/Pramollo amplia la sua offerta di sport con il trendy tiro con l'arco: sulla malga Tressdorfer Alm vi aspetta uno dei parchi per il tiro con l'arco 3D più belli della Carinzia con oltre 20 bersagli con la sagoma di animali di Europa, Canada e Africa. Sul percorso gli ospiti potranno dare pieno sfogo al loro istinto di caccia e provare la loro abilità sia con la famiglia che con gli amici. Per i "cacciatori" c'è un corso introduttivo sul tiro con l'arco. C'è anche la possibilità di prenotare una visita guidata.

Il tiro con l'arco in mezzo alla natura rilassa e diverte. Per inquadrare e centrare il bersaglio è richiesta un'altissima capacità di concentrazione. Questo è il motivo per cui questo sport trendy è anche indicato per allenare il fitness



mentale. Per i gruppi che desiderano si possono organizzare sfide con introduzione teorica e competizione finale.

Informazioni utili:

Costo: adulti 25 Euro (a partire da 5 persone), bambini (da 8 anni) 17 Euro,

gruppi a partire da 10 persone 20 Euro a persona.

Iscrizione: NTC scuola di alpinismo e sport outdoor Sölle; E-Mail: service@soelle.at; Tel: +43 / (0) 4285 / 71000.

È pet-friendly meno di un agriturismo su tre

Gli agriturismi e le strutture rurali pet-friendly rappresentano in Italia il 29% dell'offerta turistica. Sono il Piemonte (con il 39,5%) e la Valle d'Aosta (con il 39,4%) le due regioni dove la concentrazione di agriturismi pet-friendly è più alta. Con percentuali simili troviamo il Friuli-Venezia Giulia (36,6%) e il Trentino-Alto Adige (36,1%). Al fondo

della classifica la Campania con il 13,7% di strutture pet-friendly, e la Lombardia, con il 19,9%.

Se si passa ad analizzare il numero assoluto di strutture pet-friendly in Italia la situazione cambia. È la Toscana la regione italiana che, con il 18,7% sul totale nazionale, concentra il maggior numero di questa tipologia di strutture. L'Umbria è la seconda regione raggrup-

pando il 15,4% dell'offerta nazionale. Il Piemonte, con il 10,1%, è in terza posizione. Meno virtuose la Basilicata, con un 0,8% del totale nazionale, e la Calabria con il suo 1,1%. Queste le principali conclusioni dell'analisi di Toprural Italia (<http://www.toprural.it>) sui quasi 11.000 agriturismi recensiti nel portale specializzato nella ricerca di strutture rurali in Italia ed in Europa.

Costa Favolosa, la nuova ammiraglia

O maggio alla bellezza è stato lo straordinario spettacolo che ha concluso in Piazza Unità d'Italia a Trieste la cerimonia del battesimo della Costa Favolosa, la 15ª nave della flotta Costa.

Momento sempre emozionante quello in cui la 'bottiglia' si infrange sulla fiancata di una nave destinata a portare sui mari di tutto il mondo il nome dell'Italia e la sua immagine di bellezza e giovinezza perfettamente simboleggiate dalla madrina Margareth Madè.

La Costa Favolosa è una grande testimonianza della capacità industriale del nostro Paese: la sua costruzione avvenuta nella Fincantieri di Marghera ha impegnato circa 10.000 persone (di cui 3.000 direttamente, il resto nell'indotto) costituendo un evento non indifferente nell'economia locale e nazionale. 'Favolosa' di nome e di fatto è la più grande nave da crociera battente bandiera italiana: 114.500 tonnellate di stazza e 3800 ospiti, oltre naturalmente all'equipaggio. Ampi spazi e tecnologie d'avanguardia sono state predisposti per rendere emozionante e attiva la vacanza come il Samsara Spa, 6.000 mq dedicati al benessere, l'Atelier del profumo in cui ognuno può creare il



profumo più adatto alla propria persona e l'Acqua Park per i più piccoli solo per citare un esempio di quanto predisposto per rendere indimenticabili ad adulti e bambini le giornate trascorse a bordo.

Turchia, Grecia e Croazia sono le mete delle crociere estive della Costa Favolosa, mentre per la stagione invernale navigando sui mari degli Emirati Arabi e dell'Oman gli ospiti rivivranno

l'atmosfera delle 'Mille e una notte'.

Il tutto sempre allietato da una grande gastronomia - di cui si è avuta un'anticipazione con la cena di gala che ha visto coinvolti Massimo Bottura e Carlo Cracco - che senza trascurare le specialità delle destinazioni visitate vedrà protagonista la cucina italiana e mediterranea.

(info: www.favolosa.costacrociere.it)

di Salvatore Longo



Vuoi parcheggiare il camper? Il tuo posto è in periferia!



E' tempo d'estate e puntuali giungono le polemiche sulla sosta dei camper, quasi sempre innescate dai lamenti degli albergatori, incapaci di accettare che qualcuno possa portarsi la casa nel bagagliaio. Quest'anno tocca a un albergatore di Pinarella, ridente frazione di Cervia (RA). Le accuse che lancia sono pesanti. Fa notare che, stando al resoconto del "Corriere di Romagna", "Pinarella è l'unica località del cervese dotata di un'area camper (affermazione vera solo parzialmente, perché in realtà si tratta di un grande parcheggio sterrato e senza alcun servizio). Ma – aggiunge l'albergatore – è lontana dal mare e questi turisti (i camperisti) vogliono stare invece nei posti migliori. Così parcheggiano lungo le strade nei posti riservati alle auto e spesso ne occupano addirittura due ed inoltre scaricano nelle fognature. I parcheggi a pagamento non hanno risolto niente e siamo ritornati ai problemi degli anni scorsi".

A sostegno della protesta si è mossa addirittura la Confesercenti nella persona del suo vicepresidente, Gino Calderoni, il quale sollecita un intervento dell'Amministrazione comunale, finalizzato a ghettizzare i camper negli

appositi "centri di accoglienza"... pardon volevamo dire nelle apposite aree di sosta. Si auspica, insomma, che i camperisti vengano trattati come clandestini e non come turisti che spendono il loro denaro nel territorio.

In difesa dei turisti itineranti è intervenuto un camperista forlivese, Tiberio Lelli, al quale il "Corriere di Romagna" ha concesso il diritto di replica. "Gli albergatori non sono i padroni della riviera", attacca senza mezzi termini Lelli. Se poi qualcuno di noi trasgredisce, questo accade in tutte le categorie, compresa quella degli albergatori. Chi è senza peccato... Ha inoltre precisato: "Quando parcheggiamo nelle strisce blu e occupiamo due stalli, paghiamo

due ticket. Non scarichiamo e non sporchiamo, ma vogliamo sistemarci nelle posizioni migliori e più sicure per una notte. Ci vogliono cacciare via? Lo dicano chiaramente, ma sappiano di commettere un abuso, perché il Codice della strada equipara i nostri mezzi alle auto e ci consente quindi di parcheggiare sulle strisce blu (magari pagando una tariffa maggiorata rispetto alle normali auto).

Il problema è arrivare a capire che chi pratica il turismo in camper ha scelto una nuova forma di turismo che fa del vivere all'aria aperta una filosofia di vita.

G.C.

E' scomparso Luciano Conz

Apprendiamo con rammarico e commozione la notizia della scomparsa di Luciano Conz, titolare della ditta (Senigallia – AN) e personaggio di spicco del mondo del turismo all'aria aperta, al quale ha dato il suo prezioso contributo nella veste di associato di Promocamp fin dalla sua fondazione. Le redazioni di TURISMO all'aria aperta e Turismo Itinerante porgono alla famiglia le più sentite condoglianze.



Turismo lento nella provincia di Venezia



Si è tenuto recentemente a Quarto d'Altino un incontro interregionale per fare il punto sul progetto strategico "slow tourism", che ha l'obiettivo di valorizzare forme di turismo a misura d'uomo, strutturando prodotti turistici ecosostenibili per creare un circuito nell'area transfrontaliera dell'Alto Adriatico

Testo di Gianantonio Schiaffino

In una città lenta per antonomasia come Venezia il turismo invece corre, attraversa velocemente Piazza San Marco inseguendo la classica bandierina, corre a visitare Palazzo Ducale in poco più di mezz'ora per poi cercare, se riesce, ad entrare in Basilica, ed ancora correre a Murano per affascinarsi di fronte al lavoro dei maestri vetrai e, se avanza una briciola di tempo, riprendere fiato con un giro in gondola di un quarto d'ora e non di più; forse cominciare seriamente a promuovere iniziative per un "turismo lento" che consenta al turista di vivere nel modo migliore i luoghi prescelti, non è poi idea del tutto peregrina.

Da parecchio tempo si stanno valutando percorsi alternativi a quelli tradizionali che consentano di gustare luoghi, storia, cultura ma anche tradizioni senza essere presi dal vortice dei centomila e più visitatori che calpestanto quotidianamente i "masegni" della città. Non solo a Venezia ed in molte altre città del nostro bel paese, il turismo negli ultimi decenni è arrivato a livelli tali da richiedere urgenti soluzioni decisamente innovative; la Provincia di Venezia che cerca di dar vita a nuove forme di turismo più "a misura d'uomo", ha promosso recentemente a Quarto d'Altino, nota ed importante area archeologica veneziana, un incontro interregionale per fare il punto sul progetto strategico "slow tourism" finanziato dal Fondo Europeo di sviluppo regionale e dai fondi regionali nell'ambito della cooperazione transfrontaliera Italia - Slovenia 2007-2013. All'appuntamento hanno preso parte ben 47 partner istituzionali tra i quali la Provincia di Rovigo, quelle di Udine, Ferrara, Ravenna, la Regione Emilia - Romagna, Gruppi di Azione Locale (GAL), enti turistici sloveni, enti parco nazionale e regionale italiani e sloveni, l'Università di Trieste e Delta 2000, capofila del progetto. Si è fatto il punto sulla nuova offerta turistica focalizzata sulle aree dell'Alto Adriatico con caratteristiche uniche nel panorama internazionale, impostata su una nuova filosofia di viaggio in grado di legare i territori italiani e quelli sloveni. All'insegna di "scoprire la lentezza" sono stati coinvolti anche quei segmenti turistici potenzialmente legati al tema dell'acqua e del turismo naturalistico già esistenti: birdwatching, turismo fluviale, attività lungo i corsi d'acqua, cicloturismo, turismo fotografico, ecc. e non ►

Attualità

- ▶ ultimi gli operatori pubblici e privati delle aree interessate. L'obiettivo da raggiungere prevede in fine di valorizzare forme di turismo lento strutturando prodotti turistici ecosostenibili, mettere in rete risorse ambientali e rurali delle quali il territorio è ricco per creare un circuito nel-

l'area transfrontaliera dell'Alto Adriatico. La scelta di Quarto d'Altino certamente non è casuale, infatti il turismo fluviale, "slow" per eccellenza fa parte di uno dei progetti pilota sostenuti: "Laguna Sunset Tour" prevede un percorso che partendo dal Museo Archeologico di Altino, importante cen-

tro romano sulla antica via Annia risalente al 131 a.c. che collegava Adria (Ro) ad Aquileia (Ud), arriva a Portograndi dove ci si imbarca per navigare lungo il Sile e giungere alla Laguna di Venezia. La navigazione avviene in uno dei fiumi di risorgiva europei più lunghi in un ambiente naturale incon-



taminato, tra ville venete e case padronali. Prima tappa del tour non può non essere l'Isola di Mazzorbo, situata a fianco di Burano, con visita guidata alla Tenuta Venissa dove l'antica vigna murata è stata riportata recentemente in attività dalla famiglia Bisol con una produzione limitata di Dorona e coltivazione di pregiati ortaggi tipici delle isole di Venezia, per poi proseguire per l'isola di Torcello. La visita prosegue all'interno della antica Cattedrale e del piccolo ma prezioso museo archeologico che documenta l'antica storia di Venezia e dei popoli altinati; è qui che si rifugiarono fuggendo dalle invasioni barbariche dando inizio, proprio in queste piccole isole sparse nella laguna, alla nascita di Venezia. A conclusione del tour con rientro in barca, è prevista la cena a base di specialità enogastronomiche tipiche, uno spettacolo di musica jazz ed uno show di artigiani e narratori ad illustrare agli ospiti l'antica storia di questi luoghi. Un secondo tour lungo il fiume Lemene è in progetto: partendo dall'antico porto romano di



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



Da Altino a Burano e Torcello



Altino - scavi



Torcello - antica cattedrale



Da Altino a Torcello

► Caorle, attraversando centri storici, ville, mulini ed abbazie, conduce a Concordia Sagittaria e Portogruaro. Entrambi questi prodotti "slow" improntati a favorire la destagionalizzazione e la permanenza nel territorio, sono orientati verso un turismo con capacità di spesa lievemente maggiore della media; un turismo alternativo, un percorso nella storia tra le suggestioni dell'antica Serenissima che, anche attraverso l'enogastronomia, fa rivivere appieno tutti quei sapori del mare e della terra di questi luoghi. Molti altri progetti di "turismo lento" sono in itinere, riguardano il Parco del Delta del Po, i numerosi corsi d'acqua verso le lagune di Grado e di Marano, il fiume Piave ma anche le vie di accesso sul fiume Sava Bohinjka e la costruzione di una house -boat sul lago Bled.

Pacchetti turistici mirati saranno quindi definiti congiuntamente con agenzie di viaggio, tour operator ed imprese turistiche per uno scambio rivolto alla promozione delle iniziative sia in area slovena che in quella italiana. Questo progetto prevede inoltre la diffusione di materiale informativo sul turismo "slow" e la partecipazione dei partner a manifestazioni fieristiche con particolare attenzione ai mercati non solo europei: al TTG di Rimini, al Birdwatching e Turismo naturalistico di Comacchio nel 2012, alla Jata World Travel di Tokyo, alla COTTM 10 China Outbond TTM di Pechino nel 2012.

Alla fine di queste mie righe pensando a Torcello mi ritorna alla mente uno scritto apparso su The New York Times che già nel febbraio del 2006 fra le molte affermazioni recitava: "Torcello is a refuge from the tourist crash". Già allora si sentiva forte la necessità di un turismo lento, rispettoso dell'ambiente, a misura d'uomo; che i tempi siano veramente maturi? ■

Ci siamo!!!!!!

iPionieri Village

Mezzi per il Tempo Libero

35.000 metri

**Inaugurazione
25 settembre**



PROGRAMMA

24 SETTEMBRE

ore 18,00/22,00

**sangria party, accompagnati
da un complesso Live Music**

25 SETTEMBRE

C'era una volta il west:

- villaggio western
- villaggio indiano
- passeggiata a cavallo
per bambini
- scenografie a tema

Area giochi gonfiabili per bambini

**Apertura parcheggio camper interno gratuito da venerdì 23 settembre
(Gradita la prenotazione)**

Con i suoi quasi 4 ettari la struttura si presenta forse come la più grande del territorio nel settore del plein air, un concentrato di affidabilità, esperienza, professionalità, trasparenza e un po'.....di western. Un ampio Market accessori ed un altrettanto ampio negozio di abbigliamento Outdoor (in allestimento). Vasta esposizione veicoli nuovi/usati - parco giochi bambini - parco giochi attrezzato - sala conferenze.

In occasione dell'inaugurazione particolari promozioni su veicoli e accessori.

I Pionieri Srl

Via Biscolla, fronte Ipercoop Montecatini - 51010 Massa e Cozzile (PT) Tel. 0572 766377 r.a. - www.ipionieri.it

Visita il ns sito www.ipionieri.it per maggiori informazioni



Cicloturismo, un modo diverso di viaggiare



In Europa il cicloturismo ha un'importanza rilevante: la Germania vanta ben 10 milioni di cicloturisti. In Italia, invece, arriviamo a mala pena a quota 7-800mila, un numero sicuramente destinato a crescere, perchè qualcosa anche da noi si sta muovendo, pur tra mille difficoltà

Testo di Giuseppe Continolo

Strano, ma vero. Nel Paese che ha dato i natali a Coppi, Bartali, Magni, Gimondi, Motta, Pantani e molti altri, il piacere di andare in bicicletta i più se lo godono stando comodamente seduti in poltrona davanti a un televisore. Il riferimento ai grandi campioni l'abbiamo fatto perché per promuovere una qualsivoglia attività occorrono dei testimonial che inducano la gente a seguirne l'esempio, avendo ben chiaro che il ciclismo non è solo quello agonistico e che si può praticare anche a livelli più soft. Chi non ricorda l'effetto Tomba che indusse la gran parte degli italiani a spostare, almeno in parte, le proprie vacanze dal periodo estivo a quello invernale?

Il richiamo alla bici ci suggerisce anch'esso l'idea che esista un modo diverso di fare turismo. Nel nostro caso si chiama cicloturismo e, tra i tanti vantaggi, ne ha uno tanto caro ai cittadini dei paesi più sviluppati: assicura il benessere del corpo e della mente. Andare in bicicletta può significare, infatti, mantenersi in forma praticando un turismo slow che consente di gustare in modo più completo i piaceri del viaggio. Non bisogna, inoltre, dimenticare che il cicloturismo rappresenta per molti un indispensabile complemento del viaggiare in camper. Che cosa c'è di meglio che arrivare in una determinata località, trovare un comodo parcheggio, magari in un camping o in un'area di sosta, e... partire in bici alla scoperta del territorio. Senza fretta...

Nel resto dell'Europa il cicloturismo ha un'importanza rilevante; basta citare la Germania che vanta ben 10 milioni di cicloturisti. In Italia arriviamo a mala pena a quota 7-800mila, un numero sicuramente destinato a crescere, perchè qualcosa anche da noi si sta muovendo, pur tra mille difficoltà.

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 sempre 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. E' sicuramente il modo più affascinante e avventuroso per viaggiare, ma necessita di un'accurata preparazione e organizzazione tecnica. Il viaggiatore deve essere in grado di fronteg-

ABICAR S.r.l.
95024 ACIREALE (CT) Via Alcide De Gasperi, 6 -
T. 095-7634454 • F. 095-222197 • acireale@medicamp.it

AUTOCARAVAN RENT S.r.l.
09030 ELMAS (CA) Via Elmas, 222
T. 070-215878 • F. 070-243514 • info@autocaravan.it

CAMPER ASSANDRI di Assandri A. & C.
46045 MARRASOLO (MN) Via Ferrini, 35
T. 0376-466318 • F. 0376-466670 • info@camperassandri.it

CAMPER HOUSE S.n.c.
47524 RIMINI (RN) Via Maria Gessa, 3
T. 0541-392031 • F. 0541-392031
info@camperhouse.com

CAMPER MANIA S.a.s.
50143 FIRENZE (FI) Via D'Ugnano, 10/C
T. 055-753018 • F. 055-753018 • info@campermania.it

CAMPER ONE S.r.l.
64018 TORTORETO LIDO (TE) Via Nazionale Km 404+500
T. 0861-789122 • F. 0861-789372 • info@camperone.com

CAMPERMANIA S.n.c. di Filippetti Q., Oro A. e Bruzese P.
62029 TOLENTINO (MC) C.da Calenna, 88
T. 0733-961129 • F. 0733-961129 • campermania.anc@libero.it

CAMPERTOURS S.r.l.
38100 TRENTO (TN) C.so Alpino, 26
T. 0461-825954 • F. 0461-823360 • info@campertours.it

CARAVAN CAMPEGGIO di Leonori D. & C.
51100 PISTOIA (PT) Via Fonzana
T. 0573-381238 • F. 0573-382730 • info@caravancampeggio.it

CENTER CAMPER
40010 BENTIVOGLIO (BO) Via Asinari, 8
T. 051-890923 • info@gruppoceott.it

CENTRO CARAVAN S.r.l. - COSTANTINI
00128 ROMA Via Pontina, 397
T. 06-5074159 • F. 06-5074158 • info@centrocaravancostantini.it

CERESA CAMPER SRL
20080 ZIBIDO SAN GIACOMO (MI)
T. 02-90003764 • F. 02-9560581 • info@ceresacamper.it

CERESA CAMPER SRL
20060 VIGNATE (MI) Via Rivoltana, 6
T. 02-9566788 • F. 02-9560581 • info@ceresacamper.it

CINQUEZETA di Alberto Maria Zaganella S.a.s.
89047 REGGIO CALABRIA (RC) Via Ravennese Superiore, 156 A/B
T. 0965-643171 • F. 0965-644945 • info@cinquezeta.it

COSENZA CAMPER CARAVAN Spadafora Teresa Casaletto Srl
87057 MANGONE (CS) Via Ex Giornale di Calabria - Piano Lago
T. 0984-969133 • F. 0984-969133 • info@cozenzacamper.it
www.cozenzacamper.it

CREMA SPORT S.r.l.
35100 PADOVA (PD) Via Po, 23
T. 049-604340 • F. 049-613650 • info@cremasport.it

DALL'AGLIO CARAVAN S.a.s.
43040 LEMIGLIANO DI COLLECCHIO (PR)
T. 0521-894174 • F. 0521-894174 • info@dallaglio@libero.it

EUROCAMPER di Busetto F. & C. S.n.c.
56035 MARANO VIC. (VI) Via dell'Argentario, 4
T. 0445-561042 • F. 0445-560798 • info@eurocamper.com

EUROPA CARAVANS S.r.l.
89010 VILLARICA (RA) Via Antica Consolare Campana, 393
T. 081-8196934 • F. 081-8196934

FUSTINONI S.r.l.
24035 CURNO (BG) Via Trento, 4
T. 035-611262 • F. 035-401394 • fustinoni@tin.it

GENOVA CAMPER S.n.c.
16010 SANT'OLISESE (GE) Via Carlo Levi, 40
T. 010-8937039 • F. 010-715578 • info@genovacamper.it

GIRAMONDO 2000 di Vecchi C.
52040 VICIOMAGGIO (AR) Via di Pesciola, 84
T. 0575-441710 • F. 0575-441891 • giramondo@giramondo2000.com

GRIFO VACANZE - GRUPPO BOSSONI S.p.A.
25037 CHIARI (BS) Via Svezia 18/20
T. 030-712631 • F. 030-7100521 • info@grupbobossoni.it

GROSSO VACANZE S.p.A.
12040 GENOLA (CN) Via Divisione Alpina Cuiseese, 2
T. 0172-488550 • F. 0172-68781 • staff@grossovacanze.com

GROSSO VACANZE S.p.A.
13100 VERCELLI (VC) Via Cavanna, 20 Zona Ind.
T. 0161-394516 • F. 0161-293658 • staff@grossovacanze.com

HILTON SUD S.r.l.
70126 BARI (BA) Via Gentile, 79 (Complanare Ovest)
T. 080-5491262 • F. 080-5494160 • info@hiltonsud.it

IDEA VACANZE di Di Piazza Giuseppe
90143 PALERMO (PA) Via Imperatore Federico, 116
T. 091-540323 • F. 091-6314475 • idea_vacanze@tin.it

JANUS CAMPER S.n.c.
03044 FABRIANO (AN) Via Dante, 308
T. 0732-259906 • F. 0732-233189 • viaggi@januscampers.it

MELGIONI S.r.l.
41100 MODENA (MO) Via Ramo delle Cave di Secchia, 105
T. 059-822720 • F. 059-822728 • info@melgioni.it

NEW CLOU HOLIDAY S.r.l.
47895 DOMAGNANO (RM) Via XXV Marzo, 6
T. 0549-906536 • F. 0549-906384

NUOVA MARIE S.r.l.
37045 SAN PIETRO DI LEGNAGO (VR) Via Europa, 5
T. 0442-629017 • F. 0442-629197 • info@nuovamarie.it

OVERLAND S.n.c.
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) Via Emilia, 42
T. 0586-789639 • F. 0586-799409 • info@overlandoleggio.com

PERUGIA CARAVAN S.r.l.
06073 TAVERNE DI CORCIANO (PG) Via Salimbeni, 2
T. 075-6979325 • F. 075-6979325 • perugiacaravan@tin.it
www.perugiacaravan.it

PUNTOCAMPER.COM
48100 RAVENNA Via Pag. 3B
T. 0544-591023 • F. 0544-597348 • info@puntocamper.com
www.puntocamper.com

SOIMEX di Zadrach S.
34070 VILLESSE (GO) Via Iozzato, 56
T. 0481-91535 • F. 0481-918949 • info@campersoimex.com

TUTTO VACANZE di Manzoli G. & C. S.n.c.
49030 OCCHIOBELLO (RO) Via Erdania, 105/C/1
T. 0425-750351 • F. 0425-750737 • info@tutto-vacanze.it

VACANZE 3000 di Caruggi F. S.n.c.
20052 MONZA (MI) Via Lombardia, 51
T. 039-746089 • F. 039-746125 • v.2000-assistenza@iol.it

VIBERCAR
31031 CASTELFRANCO VENETO (MI) Via Brenta, 167
T. 0423-722126 • F. 0423-721302 • info@vibercar.it



I dieci comandamenti della sicurezza in bici

1. E' buona norma è considerarsi alla pari di tutti gli altri mezzi circolanti. Hai gli stessi diritti e doveri. Evita incertezze, soggezioni e senso di inferiorità: sono causa di manovre incomprensibili agli altri veicoli perciò a volte pericolose.
 2. Indossa il casco quando opportuno: protegge la parte più preziosa di te stesso. È particolarmente raccomandato ai più piccoli.
 3. Controlla costantemente il perfetto funzionamento dei freni, delle luci (anteriori e posteriori), dei catadiottri (posteriori e laterali su ruote e pedali), del campanello e dei pneumatici della tua bicicletta.
 4. Invia segnali precisi e con buon anticipo agli altri utenti della strada: usa il braccio teso per segnalare una svolta, ma soprattutto quando ti sposti al centro della strada per superare auto parcheggiate; usa il campanello: scegliene uno molto rumoroso che possa essere udibile a distanza.
 5. Sii sempre vigile nel traffico:
 - cerca di prevenire le manovre degli altri veicoli stabilendo un contatto visivo con i guidatori e assicurandoti che ti abbiano visto;
 - tieni sotto controllo, con la "coda dell'occhio" o con l'udito, anche ciò che avviene alle tue spalle;
 - non distrarti con cuffie, iPod, cellulare.
 6. In un incrocio semaforizzato "difficile" puoi svoltare a sinistra anche in due tempi: attraversa l'incrocio stando sulla destra, attendi il verde nell'altra direzione e prosegui. Non passare mai con il semaforo rosso.
 7. Cerca di non percorrere strade dissestate o molto trafficate: preferisci se possibile un percorso più lungo ma sicuro. Ogni volta che condividi degli spazi con i pedoni non dimenticare che anche loro, proprio come te, sono utenti deboli della strada: presta loro attenzione e non spaventarli.
 8. Una rotonda può essere più pericolosa di un incrocio! Quando sei in prossimità del ramo d'uscita e intendi rimanere nell'anello, devi assolutamente alzare il braccio sinistro per comunicare la tua direzione di marcia!
 9. Renditi sempre ben visibile. Più sei visibile, meglio previeni gli incidenti. Di sera le luci sono obbligatorie. Se la tua bicicletta ne è sprovvista, basta agganciare dei led luminosi a batteria. Di sera indossa qualcosa di fluorescente. Tieniti a distanza dai mezzi pesanti come furgoni, autocarri, autobus: spesso non ti vedono.
 10. Attenzione:
 - alle rotaie: la tua ruota può incastrarsi dentro e farti cadere. Passaci sopra di traverso, con un angolo di almeno 30°, senza frenare bruscamente quando piove;
 - ai veicoli parcheggiati con qualcuno alla guida, il quale potrebbe aprire la portiera o muoversi in quel momento;
 - agli scooter e ai motorini, che spesso superano a destra.
- (fonte: FIAB Federazione italiana Amici della Bicicletta)

► giare in modo autonomo il pernottamento e ogni evenienza o guasto meccanico che possono verificarsi durante il tour. L'accoglienza del cicloturista interessa comunque il sistema ricettivo (campeggi e alberghi), i quali, in una certa misura, si sono attrezzati per la fornitura di comodi e sicuri ricoveri (il rischio di furti è abbastanza elevato) 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".

Come tutti i turismi, il cicloturismo per diffondersi ha bisogno di infrastrutture (la stessa cosa succede nel mondo del turismo in camper che soffre moltissimo per la scarsità delle aree di sosta). Occorrono piste ciclabili, strutture di accoglienza in grado di fornire assistenza al cicloturista e piani mirati a mettere in rete i vari percorsi. Non c'è dubbio che per predisporre ciò che serve, è necessario investire. In Germania, dal 2002 al 2006, sono stati stanziati 100 milioni di euro per realizzare e mante- ►

Scoprire Innsbruck e dintorni in bicicletta

Sport e cultura non è una scelta aut-aut se ci si trova a Innsbruck. 200 km di piste ciclabili si snodano lungo la valle dell'Inn e portano alla scoperta dei castelli medievali. Seguendo le orme del passato si parte dal centro di Innsbruck e si raggiunge l'Unterland tirolese, con i suoi castelli e fortezze. Una rete di 103 km di piste ciclabili, adatte a tutta la famiglia, collega Innsbruck a Erl. La prima tappa è Hall, affascinante cittadina ricca di storia con il castello di Hasegg e la Torre della Zecca, emblema della città. Qui tutto gira intorno al denaro e alla sua storia ed è addirittura possibile coniare un tallero con le proprie mani. Si prosegue quindi per Wattens, dove si scorge l'immenso gigante fontana, che apre le porte ai fantasiosi e scintillanti mondi di Cristallo Swarovski. Tappe successive il castello di Mitterhart di Schwaz e il castello di Tratzberg, un castello tirolese di ben 6.800 metri quadri. Gli ultimi chilometri si percorrono su strade secondarie e una volta passati i laghi di Reintal si prosegue per la città di Kufstein e la sua fortezza, per raggiungere la tappa finale, Erl.

Si avrà anche tempo di fare qualche capatina alla scoperta delle attrazioni culturali presenti lungo il percorso o per godersi il tour anche da un punto di vista culinario, sostando in uno dei giardini delle accoglienti trattorie.

Se alla fine del percorso, siete stanchi di pedalare, potete concedervi il viaggio di ritorno in treno: il servizio di trasporto biciclette è gratuito.



EBERSPÄCHER

RISCALDATORI AUTONOMI AIRTRONIC E HYDRONIC DA 2 A 35 KW DI POTENZA

Il Gruppo Eberspächer GmbH si colloca tra i principali produttori e fornitori al mondo di riscaldatori ad aria e ad acqua per veicoli, di sistemi di condizionamento per autobus, di sistemi di scarico, di elettronica e sistemi bus per l'automotive. Tra i suoi clienti figurano la maggior parte dei costruttori di autovetture e veicoli commerciali d'Europa e del Nord America e, in misura sempre maggiore, dell'Asia. Nel 2010 il gruppo ha generato un fatturato complessivo di oltre 1.900 milioni di euro. I dipendenti sono 5.600 distribuiti nelle sedi commerciali o produttive presenti in 19 Paesi.

In Italia:

Eberspächer S.r.l.
Via del Canneto 45 - 25010 Borgosatollo (BS)
Tel. +39 030 250761 - Fax +39 030 2500307
www.eberspaecher.it
email: info-it@eberspaecher.com



A WORLD OF COMFORT

 Eberspächer

CAMPANIA
CAMPANIA CAMPER
 Via Ascalesi 61/63 - 80013 Casalnuovo di Napoli NA
 Tel. 081/5210109 Fax. 081/3175751
 info@campaniacamper.it

EMILIA ROMAGNA
CARAVAN CAMPER SERVICE
 Via Zarlatti, 301 - 41100 Modena
 Tel. 059 330780
 info@carcamper.it

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

TIBERI
 Via Vado La Lena 31 - 03100 Frosinone
 Tel. 0775 200422
 info@tiberacamper.it

LIGURIA
AMICO CAMPER
 loc. Birra, 36 - Savignone GE
 Tel. 010 9642164
 info@amicocamper.com

LOMBARDIA
AURO CARAVAN
 Via del Chiosli, 15/17 - 20040 Cavenago Brianza MI
 Tel. 02 9501677
 info@aurocaravan.it

CENTRO CARAVAN BARASSI
 Viale Lombardia, 254 - 20052 Monza MI
 Tel. 039 743573
 barassi@jumpy.it

ITALCAMPER
 Via Al Dossi, 36 - 24060 Bolgare BG
 Tel. 035 4499636
 info@italcamper.it

PADANA SPORT
 V.le Commerciale, 136 - 27029 Vigevano (PV)
 Tel. 0381 43021
 info@padanasport.it

TRANSWE
 Via Milano, 58/A - 22063 Cantù CO
 Tel. 031 713636 Fax. 031 4121521
 info@transwe.it

MARCHE
AUTOFIORETTI
 Str. Cluentina, 43/45 - 62100 Piedripa MC
 Tel. 0733 292560 Fax. 0733 287068
 info@autofioretti.it

T.E.D. CARAVAN
 Loc. Ponte di Pitino S.P. 361 Km. 51 - 62027 San Severino Marche MC
 Tel. 0733 639421 Fax. 0733 646896
 info@tedcaravan.it

SICILIA
GRUPPO HOLIDAY CAMP
 Via B34, 24 - 90036 Millsimeri PA
 Tel. 091 8713306 Fax. 091 8734765
 gruppholidaycamp@libero.it

TOSCANA
FLY CAMPER
 Via Brodoloni 22/24 - Figline Val d'Arno FI
 Tel. 055 9153886
 flycamper@flycamper.it

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

TRENTINO ALTO ADIGE
RUGGERI
 Via di Spini, 14 - 38014 Gardolo TN
 Tel. 0461 950480 info@ruggericampers.it

VENETO
LUCCHETTA CAMPER
 Via Sernaglia, 66 - 310853 Pieve di Soligo TV
 Tel. 0438 82171
 info@lucchettacamper.com

Attualità





► nere piste ciclabili lungo le autostrade federali. Dal 2007 si è deciso di investire 80 milioni di euro l'anno allo stesso scopo. Dal 2002 al 2006 l'Italia ha investito la ridicola cifra di 5 milioni di euro, i quali, oltretutto, non si sa che fine abbiano fatto. La Spagna, con gli stessi soldi, ha trasformato 1.600 chilometri di ferrovie abbandonate in Vias Verdes, cioè percorsi riservati a biciclette, pedo-

ni e cavalli. Sempre in Italia, secondo i calcoli della FIAB (Federazione italiana amici della bicicletta), ci sono complessivamente circa 3-4.000 chilometri di strade ciclabili a lunga percorrenza. Solo a Monaco di Baviera, che ha lo stesso numero di abitanti di Milano, ne esistono 1.200.

Il mancato sviluppo di queste infrastrutture ha ovviamente frenato l'affermarsi

del cicloturismo nel Belpaese, ma non ha, per fortuna, scoraggiato i cicloturisti stranieri a percorrere l'Italia in bici. Per metterci al passo con il resto dell'Europa si stima che occorrerebbe arrivare a quota 17mila chilometri, equivalenti al 5% della rete europea di piste ciclabili e metterci quindi in linea con i parametri di altre nazioni.

Il cicloturismo merita l'attenzione delle ►

Nuova pista ciclabile da Cervignano a Grado

Cresce sempre più il numero di turisti delle due ruote: non solo i "puristi" che viaggiano solo in bicicletta, ma anche i vacanzieri con auto o camper e bici al seguito che, dopo l'ozio sulle spiagge dorate del Friuli Venezia Giulia, scoprono le località limitrofe nel corso di gite di mezza giornata. Un ottimo esempio di questo trend è dato dal successo della nuova pista ciclabile che collega Cervignano a Grado. Si tratta della parte finale della Ciclovía Alpe Adria Radweg, progetto italo-austriaco il cui percorso ha inizio a Salisburgo.

Dall'uscita di Cervignano proseguendo verso sud la pista è sostanzialmente completa e corre in sede propria, parallela alla SR352, sulla traccia della vecchia ferrovia asburgica Cervignano - Belvedere, in funzione dal 1910 al 1937. All'altezza di Terzo di Aquileia la ciclabile attraversa la SR, per entrare appunto nel comune di Terzo. A questo punto, una breve deviazione verso San Martino consente di ammirare gli affreschi di scuola giottesca della chiesa parrocchiale e successivamente per proseguire si può scegliere tra il lungo rettilineo della ciclabile o un percorso più vario che segue la SP81 e poi la SP8 e raggiunge Aquileia ricalcando l'antica via Annia. La deviazione consente di ammirare anche le geometrie che le bonifiche ordinate nella seconda metà del 1700 da Maria Teresa d'Austria hanno disegnato nel paesaggio. La ciclabile continua verso Belvedere lungo la SR 352, che in questo tratto si chiama via Beligna, dal nome dell'antico dio celtico Beleno, nume tutelare di Aquileia. Siamo ormai arrivati alla laguna che deve essere attraversata per raggiungere Grado. Chi ancora non fosse stanco di pedalare può proseguire in direzione di Monfalcone e ritornare sulla terraferma. Subito dopo il ponte sul canale Primero una pista sterrata raggiunge la riserva naturale di Valle Cavanata, paradiso per il bird-watching

Attualità

pubbliche autorità anche in termini finanziari perchè, come sostiene la FIAB, "la bici non inquina, non produce emissioni, non ingombra, non fa rumore: è un mezzo ecologico per definizione e ad alta efficienza energetica.

Proprio per questi motivi, lo scorso anno Legambiente ha effettuato un'indagine dal titolo: "L'a-bici - numeri, idee, proposte sulla mobilità ciclabile" dalla quale emerge che la bicicletta, oltre a essere un mezzo che consente di praticare un turismo diverso, è anche, e soprattutto, un mezzo di trasporto da usare nelle aree urbane per decongestionare il traffico. Scorrendo le pagine del dossier si scopre che l'automobile continua a farla da padrona nel traffico urbano: a New York sono 20 ogni 100 abitanti, a Parigi 45 a Roma ben 76. Se ogni auto occupa 10 metri quadrati, in una città come Milano per far posto alle 800mila auto che arrivano ogni giorno da fuori e alle 820mila auto dei residenti si sacrificano alla sosta oltre 16 milioni di metri quadrati: l'equivalente di 2.250 campi di calcio, quasi il 10% del territorio cittadino. Senza dimenticare il



livello di inquinamento che oltre 1,5 milioni di auto si trascinano dietro.

La bicicletta, se usata in modo corretto, consente di eliminare gran parte di questi sprechi, che riguardano anche la salute del cittadino. Se ne sono accorte le amministrazioni comunali di alcune città del Nord, che si sono date da fare per promuovere l'uso delle due ruote sottoscrivendo la Carta di Bruxelles "Velo City" e perseguendo l'obiettivo di aumentare l'incidenza della bici sul traf-

fico dall'attuale 5% al 15% entro il 2020. Un esempio per tutti è quello della città di Lodi, la cui amministrazione ha fissato a 30 chilometri orari il limite di velocità nel centro storico e ha adottato misure efficaci come la Bicistazione, un deposito custodito per le biciclette dei pendolari, e il sistema "C'entro in bici": con una chiave munita di codice si può prelevare gratis uno dei mezzi a disposizione, secondo la metodologia "bike-sharing". ■

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.

ExpoBici, la Fiera della Passione Bici

ExpoBici, la grande vetrina sul mondo della bicicletta, si tiene dal 24 al 26 settembre alla Fiera di Padova. La manifestazione raccoglie in un grande contenitore fieristico gran parte delle innovazioni che le aziende proporranno sul mercato il prossimo anno. Un occhio di riguardo sarà riservato al cicloturismo, grazie alle iniziative organizzate da FIAB – Federazione Italiana Amici della Bicicletta, che quest'anno ospiterà anche i tour operator specializzati nell'organizzazione di vacanze in bicicletta in Europa e nel mondo, e il circuito delle città d'arte della Pianura Padana.

Il settore della bicicletta nel nostro Paese appare in buona salute: nel 2009, nel pieno della crisi globale che aveva investito i mercati internazionali, la produzione aveva registrato un +8,61% rispetto all'anno precedente, con un totale di 2.585.000 pezzi prodotti (dati Ancma – associazione nazionale ciclo motociclo accessori). Il 35% delle biciclette realizzate dalle aziende italiane sono city bike, un altro 35% del mercato è assorbito dalle bici per bambini e ragazzi, le mountain bike arrivano al 26% mentre le bici da corsa si fermano al 4%. Circa la metà della produzione è destinata all'export, prevalentemente verso gli altri paesi Ue.

Per maggiori info: www.expobici.it



Group
TELECO
www.telecogroup.com
40
TELECO
Anni

Qualità HD: la vostra
nuova frontiera HDTV



Qualità
premiata
Numero
Uno in
Europa!

TELECO
L'ANTENNA SAT
PIÙ AMATA IN
GERMANIA!
AWARD 2009
1° CLASSIFICATA
CATEGORIA ANTENNE
SATURAZIONE
SCHNITTIG 2009
REALIZZATO DA
REISE MOBIL



Extra Piatta



Design Leggera

Ricevitore
Full HD pronto
per TV SAT



Generatore DIESEL
con motore HATZ

Generatore GAS
con motore 4 tempi
YAMAHA

con Pompa
di Calore

TELECO Telair
AIR CONDITIONER

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





Il Salone del Camper mezzi e accessori in anteprima



Design, comfort, cura dei dettagli, ricerca e tecnologia sono le caratteristiche delle proposte che il grande pubblico potrà ammirare al Salone del Camper 2011, che si svolgerà alle Fiere di Parma dal 10 al 18 settembre prossimo. Di seguito alcune anticipazioni sulle novità presenti in fatto di camper e accessori



Prium XT

CHALLENGER per il 2012

La gamma Prium, caratterizzata da piante con blocco cucina al centro dell'abitacolo, dopo aver lanciato numerose idee innovative come il portabici verticale per garage a movimentazione elettrica, presenta "Easy chef" un fornello integrato nella scocca e ribaltabile per cucinare all'aria aperta. Novità anche sulle altre gamme

Il nuovo Prium XT, ultimo nato della gamma, propone una pianta caratterizzata da soluzioni comuni a tutti i modelli: la cucina centrale, il divanetto fronte marcia, il salotto panoramico, il letto basculante elettrico a 2 posizioni. È contraddistinto dalla letto posteriore trasversale molto largo (146 cm). Di serie il maxi frigo da 190 lt (+35 lt di cella freezer) Serie 8 AES; il riscaldamento a gasolio da 5500W, la carrozzeria in vetroresina con tetto anti-grandine; l'oblò panoramico; i sensori di retromarcia con avvisatore acustico; grande portellone esterno (600x1200) per l'accesso al gavone sotto il letto (accessibile anche tramite rete sollevabile all'interno). Vera novità del 2012 su tutti i modelli della serie Prium è il nuovo Easy Chef, ovvero un piano cottura/barbecue alloggiato in un gavone esterno ed estraibile per ottenere una vera e propria cucina all'aria aperta. In questo modo si evitano odori sgradevoli all'interno dello spazio abitabile e non si sporca la cucina. La serie Prium è nata due anni fa con un



Prium XT

semintegrale compatto lungo meno di sei metri, e si è imposta sul mercato internazionale per il carattere innovativo e coraggioso di alcune soluzioni. Prima tra tutte la scelta di posizionare il blocco cucina al centro dell'abitacolo. Questo

ha permesso sul primo modello, Prium XS, di ottenere un generoso vano toilette trasversale in coda, un soggiorno accogliente anche per 6 persone e un letto basculante anteriore elettronico che può abbassarsi fino a permettere un

accesso molto agevole. La scorsa stagione, a questa prima realizzazione si sono aggiunti il Prium XL e il Prium XG. Anche queste versioni adottano la pianta con cucina centrale, la zona living in grado di accogliere sei persone a tavola e il letto basculante elettrico anteriore. Innovativo il sistema saliscendi del letto elettrico che comanda anche l'abbassamento sincronizzato del tavolo sottostante dotato di gamba telescopica con movimento elettrico (T-System). Prium XL, con una lunghezza di 669 cm dispone di abbondanti vani di stivaggio e di un grande frigorifero da 175 litri e di un gavone esterno a sviluppo verticale. Qui è presente un'altra soluzione inedita per il settore: un portabiciclette estraibile e movimentato elettricamente in grado di ruotare e posizionarsi automaticamente in verticale nel gavone (Bike Up System). Prium XG con una lunghezza di 729 cm offre 5 posti letto. Oltre al basculante elettrico anteriore è stato introdotto anche un sistema saliscendi comandato elettricamente per il letto trasversale posteriore (Easy Bed). In questo modo è possibile disporre di un garage a volume variabile. Per la prossima stagione la gamma Prium presenta alcune migliorie introdotte su tutta la gamma. Cambia il colore dei mobili, ora con tonalità Cioccolato/Vaniglia; le tende sono di tipo a pacchetto; il piano cucina è ora in vetro temperato e colorato; il maxi frigo ha il design specchio nella versione 190+35lt AES (tranne il PRIUM XL che ha frigorifero da 90 litri); la porta d'en-

trata luxe extra larga con finestra e zanzariera integrata + 2 punti di chiusura; illuminazione a LED; divanetto centrale con seduta scorrevole e schienale regolabile; oscuramento cabina tramite tenda scorrevole.

Altre novità riguardano la gamma di camper puri Vany, che riconferma i modelli della passata stagione con l'aggiunta di due nuove versioni con lunghezze superiori ai 6 metri e mezzo. La gamma di semintegrati classici (senza il letto ad altezza variabile anteriore) si compone di quattro modelli: Genesis 58, 34, 32 su meccanica Ford Transit e il rinnovato Genesis 38, su Fiat Ducato. La gamma di mansardati Genesis si compone per il 2012 di sette modelli. Su tutta la serie Genesis è stata ristolizzata la decorazione esterna e all'interno

cambiano il design dei mobili, il linoleum del pavimento, i tessuti e la confezione dei cuscini. Le tende sono ora di tipo « a pacchetto » e l'illuminazione interna è integralmente a led. Mageo si compone di tre modelli: i semintegrati 114, 118, 138 e 128 (rivisitato per il 2012) e il nuovo semintegrale con letto anteriore ad altezza variabile Mageo 119. Su tutta la gamma Mageo le migliori per la nuova stagione coinvolgono la decorazione interna: nuovo linoleum, nuovi tessuti e confezione della cuscineria; tende tipo « a pacchetto »; maxi frigo design « specchio » 190+35lt AES; illuminazione a LED; oscuramento cabina tramite tenda scorrevole; pedana nella toilette; finestra americana 800x1000 nelle camere con letto centrale (118/119)



Mageo



Mageo



Charisma

CONCORDE: arriva la III generazione di Charisma

Nome storico nel mondo dei veicoli ricreazionali da sempre specializzato in realizzazioni di altissimo livello tecnico e stilistico, Concorde, marchio leader nella produzione di motorhome di lusso, presenta per la nuova stagione numerose novità, tra cui la terza generazione dei Charisma

Con una quota di mercato superiore al 70% nel segmento oltre le 7,5 tonnellate, Concorde è considerato il leader di mercato nel segmento Premium. Qui stabilisce gli standard per la costruzione di vere e proprie "suite su ruote" capaci di replicare, se non di superare, la comodità e l'abitabilità fornite da una vera abitazione. L'offerta 2012 di Concorde si articola nelle gamme Credo Emotion, Credo Passion, Credo Action, Carver, Charisma Classic, Charisma, Cruiser, Cruiser C1, Liner e Liner Plus, Le migliorie e gli interventi di dettaglio per la nuova stagione riguardano un po' tutte le gamme e in particolare si segnalano i nuovi Cruiser, il restyling dei Liner, ora sdoppiati nella serie tradizionale (Liner) e nella nuova gamma ammiraglia Liner Plus e il lancio

del nuovo Charisma. Gamma best seller di casa Concorde, Charisma è stata profondamente ammodernata dopo sette anni dall'ultimo restyling. Nasce, infatti, Charisma III, nuova serie che affianca e non sostituisce la tradizionale gamma Charisma, che continua a essere prodotta assumendo il nome di Charisma Classic, e conserva tutte le peculiarità di un prodotto che ha dimostrato, negli anni, di saper incontrare e soddisfare i gusti di una clientela particolarmente esigente. Novità più attesa tra le innovazioni proposte per il 2012, la terza generazione di Charisma si presenta con design e contenuti moderni ed esclusivi destinati a ridefinire il concetto stesso di motorhome di lusso. Una carrozzeria marcatamente automotive, infatti, custodisce una tecnica costrutti-

va votata all'eccellenza e interni disegnati per offrire eleganza, convivialità, luminosità e praticità. Disponibili su Iveco Daily, Iveco Eurocargo e M.A.N. TGL, i nuovi Charisma si segnalano per un design esterno e interno completamente nuovo, moderno e personale, capace di proseguire, in una chiave attuale e ricca di spunti di interesse, la tradizione del modello di punta della casa tedesca. Elementi caratterizzanti del nuovo progetto sono la nuova calandra impreziosita da luci a led diurne e posteriori, il parabrezza panoramico a controllo termico, il doppio pavimento passante in poliuretano, i portelli esterni Mekuwa con doppia guarnizione e apertura assistita, le bandelle in vetroresina con luci a led integrate, le finestre Seitz Dometic di ultima genera-

zione ad alto isolamento termico, i nuovi specchi retrovisori granturismo. Inoltre Charisma adotta un nuovo parabrezza con speciale filtro UV (Concorde Sun-Braker) capace di respingere il 49% delle radiazioni e un nuovo tetto panoramico con oscurante plissettato e copertura elettrica per illuminare con luce naturale l'interno, caratterizzato da nuovi mobili impiallacciati in essenza Teak o in Wengé, entrambi a scelta del cliente e abbinabili a diverse tappezzerie, tutte di alta qualità. L'abitacolo, riscaldato tramite impianto a convettori Alde e diviso in tre zone a controllo termostatico indipendente, adotta un nuovo pavimento in poliuretano, un nuovo cruscotto anteriore con vano refrigeratore integrato. Ampia l'autonomia idrica con serbatoi di carico e recupero da 380 litri e scenografica illuminazione interna a led. Tre i modelli proposti: 850L, con letti gemelli posteriori, 900M, con letto matrimoniale centrale nautico, e 920G, con garage posteriore per Smart ForTwo.

L'offerta Concorde, capace di coprire ogni tipologia di esigenza nel mercato dei veicoli ricreazionali di lusso, vede nella rinnovata gamma Credo il proprio gradino di ingresso. Con modelli dedicati alla coppia così come alla famiglia numerosa e lunghezze comprese tra 7 e poco meno di 9 metri: la gamma Credo è declinata su tre serie: Emotion, integrali allestiti su Fiat Ducato con telaio AL-KO AMC e nuove motorizzazioni Multijet Euro 5; Passion, integrali su Iveco Daily da 50 quintali; Action, mansardati allestiti su Iveco Daily.

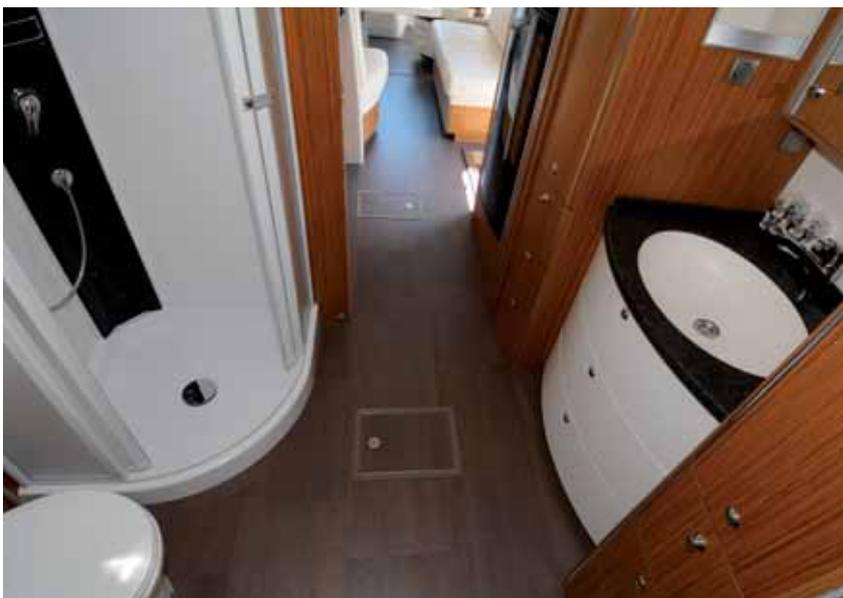
La gamma di integrali Carver opta per un leggero restyling interno con mobili di forme più morbide, nuovo pavimento, sempre in essenza parquet ma più scuro, con la possibilità di adottare, come optional, il nuovo cruscotto del Charisma di terza generazione. Otto le versioni offerte, caratterizzate dalla presenza del letto matrimoniale trasversale su garage (721 H e 721 HS), dei letti gemelli su garage (771L, 821L, 821LS) e del letto matrimoniale centrale nautico (821M). A questi si affiancano i nuovi 820L, con letti gemelli su garage e maxi toilette passante con doppia porta scorrevole, e 880M, con matrimoniale centrale nautico posteriore su garage, toilette passante e colonna lavabo centrale, soluzioni fino a ora impiegate unicamente sulle gamme Charisma e Liner.



Charisma



Charisma



Charisma



Integra

EURA MOBIL presenta Integra e Profila P

Il costruttore tedesco presenta un'ampia offerta di furgoni allestiti, profilati, profilati con letto matrimoniale basculante, mansardati e integrali divisi nelle gamme Davis, Terrestre, Integra Style. Arriva la nuova generazione di Integra e la serie di primo accesso Profila

EuraMobil presenta significative evoluzioni nella propria gamma di prodotti. Come consuetudine presso il marchio di Sprendlingen, la produzione 2012 abbraccerà tutte le tipologie di veicoli ricreazionali a motore, con un'ampia offerta di furgoni allestiti, profilati, profilati con letto matrimoniale basculante, mansardati e integrali divisi nelle gamme Davis, Profila, Terrestre, Integra Style e Integra. Immediatamente riconoscibili all'esterno grazie a un sapiente lavoro di rinnovamento delle grafiche teso a creare un vero e proprio family feeling tra le varie gamme e i vari modelli, i veicoli Eura Mobil 2012 si caratterizzano per l'alta qualità dei materiali e delle soluzioni tecniche adottate, con la presenza, su tutti i veicoli, del doppio pavimento, capace, a seconda delle versioni e della meccanica di base utilizzata, di ospitare l'intera impiantistica di bordo, in un ambiente protetto, riscaldato e facilmente accessibile. I veicoli Eura Mobil, inoltre, si caratterizzano per la particolare scocca a pannelli sandwich con rivestimento esterno in vetroresina (anche del pianale inferiore), isolamento ad alta densità. Denominata Sealed Structure e derivata da tecniche di costruzione e incollaggio aeronautiche, la scocca Eura



Integra

Mobil assicura grande robustezza, rigidità, resistenza agli agenti atmosferici e alto livello di coibentazione, come testimoniano i lusinghieri giudizi ricevuti dai test specifici condotti dalla prestigiosa testata ProMobil. Base dell'offerta Eura Mobil 2012, la serie di furgoni attrezzati Davis affianca, ai precedenti e già conosciuti 540 e 590 il nuovo 620 che, sfruttando la versione con sbalzo posteriore allungato e lunghezza complessiva di 636 cm del Fiat Ducato può così offri-

re i letti gemelli posteriori. La gamma di mansardati Profila Alkoven, allestiti su Ford Transit, conferma le versioni A 580 LS, A 600 VB, A 660 HB e A 685 VB, tutte dotate di pareti in vetroresina anti-grandine, doppio pavimento, mansarda particolarmente spaziosa con ben 78 cm di altezza utile e, per le versioni A 600 VB e A 685 VB, l'omologazione a 6 posti. Cambiano, all'esterno, le grafiche, mentre per quanto riguarda gli interni è adottato un nuovo rivestimen-

to antibatterico per il pavimento. La gamma Terrestre, differenziata nelle versioni Alkoven – A e Teilintegriert – T, vede una sensibile evoluzione delle grafiche esterne e la conferma dei modelli A 570 HS, A 640 VB e A 690 HB. I modelli ricevono nuovi tessuti interni, un nuovo e più funzionale braccio porta tv orientabile mentre all'esterno la meccanica di base sarà personalizzata con inedite luci diurne. I profilati Terrestre T ricevono le stesse migliorie delle versioni mansardate aggiungendovi però la possibilità di ottenere il gavone garage a cubatura variabile (secondo versione). La gamma si compone di sei modelli (T 590 FB, T 650 EB, T 670 SBL, T 700 EB, T 710 HB e T 710 QB) di cui le versioni T 670 SBL, T 710 HB e T 710 QB possono essere dotate, come optional, di letto matrimoniale basculante trasversale. La gamma di motorhomes Integra Style adotta una nuova grafica esterna, nuove luci diurne anteriori a led, nuovo braccio porta tv estraibile con predisposizione tv di serie, moquette cellula e scambiatore automatico delle bombole del gas Truma DuoComfort proposti su tutti i veicoli. In opzione, sarà possibile richiedere i nuovi oscuranti plissettati per il parabrezza e per i cristalli laterali e, per i letti fissi, i materassi ortopedici "Benessere". Cinque le proposte: Integra Style 650 EB, 660 HB, 670 SB, 700 EB e 710 QB. Le versioni 660 HB, 670 SB e 710 QB saranno inoltre disponibili nella serie speciale "Prestige" dotata di interni in pelle "Vigo". Il supplemento per la versione "Prestige" sarà di solo un Euro a fronte di un con-

trovalore, per il cliente finale, di ben 4.000 Euro. Al top dell'offerta Eura Mobil si situa la nuova generazione di motorhomes Integra. Allestita su Fiat Ducato con telaio AL-KO biasse, offre tre modelli (Integra 720 HB, Integra 760 HB, Integra 850 QB) caratterizzati da nuovo design delle grafiche e delle cromie esterne, nuovi interni, dotazione di serie particolarmente ampia (materassi ortopedici con massaggio elettronico, toilette con doccia effetto pioggia illuminata e riscaldata, cucina con design esclusivo e piano di lavoro in vetro ultra resistente, batterie cellula da 210 Ah, illuminazione interna dimmerabile, cabina di guida in vetroresina ultrasensibile, doppio pavimento passante da ben 50 cm di altezza) rappresentando quan-

to di meglio oggi disponibile per rispondere alle richieste di equipaggi particolarmente esigenti.

Completamente nuova è la linea di profilati Profila P, allestita su Fiat Ducato e, pur trattandosi di un prodotto contraddistinto da un prezzo di acquisto particolarmente favorevole, dotata di doppio pavimento. Offre quattro versioni (P 650 EB, P 660 HB, P 670 SB e P 680 QB) capaci di declinare le piante interne più diffuse con letti gemelli su garage, matrimoniale trasversale su garage, letto longitudinale alla francese e letto matrimoniale posteriore centrale nautico, disponibili, in opzione, abbinati al pratico letto matrimoniale basculante anteriore.



Profila



Profila



Migrateur

FLEURETTE: stile e tecnologia

Marchio francese del Gruppo Rapido, Fleurette è da sempre nota per l'eleganza e la raffinatezza delle proprie realizzazioni. Arriva anche in Italia la serie Florium con motorhome e profilati. Confermate le gamme di semintegrati Migrateur e Magister e di integrali Discover, con qualche novità

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 semintegrati Migrateur e Magister e di integrali Discover, il nuovissimo marchio Florium. Nome storico in casa Fleurette, Migrateur identifica sette profilati allestiti su meccanica Fiat Ducato con telaio AL-KO AMC e offerti con lunghezze comprese tra 599 e 735 cm. Dotati, come tutta la produzione Fleurette, di scocca completamente in vetroresina con coibentazione in Styrofoam. Nuovo il mobilio interno caratterizzato da ante con bordo in legno massello e disponibile nelle varianti "Ciliegio" e "Acerò". All'interno, i veicoli dispongono di un nuovo mobile tv, di un inedito rivestimento del pavimento, di nuove tende e di una nuova maniglia di ingresso cromata. Niente modifiche su



Migrateur

Magister, il profilato alto di gamma secondo Fleurette: tre modelli su Fiat Ducato con telaio AL-KO AMC e contraddistinti da una dotazione di serie di gran lusso. Vernice metallizzata, Cruise control, climatizzatore, sun-roof panoramico integrato nel cupolino, oscuranti plissettati Remis in cabina, cruscotto rifinito in similradica, gavoni laterali stampati in poliestere, autoradio con cd Pioneer, porta cellula con finestra e zanzariera, riscaldamento Truma Combi 6. La gamma di integrali Discover si compone di cinque versioni contraddistinte da una dotazione di serie particolarmente completa (telaio AL-KO, doppio pavimento, scocca in vetroresina, coibentazione in Styrofoam, Climatizzatore a motore, Cruise control, impianto audio con radio/cd Pioneer, porta cellula con finestra e zanzariera, riscaldamento Truma Combi 6...) che si arricchiscono dei nuovi Discover 72 LBM e 73 LMS che sostituiscono i modelli 67 LG e 72 SLB che non sono riproposti. Per il 2012, il nuovo design esterno prevede in optional la parte anteriore con gelcoat in tinta e adesivi specifici che conferiscono una maggiore dinamicità al veicolo.

Florium, il nuovo marchio di Fleurette, presenta la gamma di profilati Mayflower e di integrali Winchester. I quattro modelli Mayflower sono allestiti

su Fiat Ducato con telaio ribassato Camping Car Special e dotati di letto matrimoniale basculante trasversale. A fianco ai riconfermati 70LD e 72LM sono infatti introdotte le versioni 69 LBM (letto matrimoniale posteriore su garage) e 73, contraddistinta da letto matrimoniale centrale nautico posteriore disponibile in versione bassa su gavone (73 LM) oppure in posizione rialzata su garage (73 LGM). Gli integrali Winchester, allestiti su Fiat Ducato con chassis AL-KO AMC con doppio pavimento passante, sono disponibili in tre diversi modelli per un totale di sette varianti, tutte contraddistinte dalla presenza, in coda, del letto matrimoniale

centrale nautico abbinato al classico gavone (versioni LM) o al più capiente garage (versioni LMS e LMG). A fianco ai già noti Winchester 74 LMS e 83 LMS fanno il proprio esordio i nuovi Winchester 74LM, 75 LMS Alde, 83 LM, 84 LMS Alde e 84 LMG Alde. Tra gli elementi caratterizzanti comuni a tutte le serie troviamo la carrozzeria completamente in vetroresina: realizzata in proprio nell'apposito reparto lavorazione vetroresina del polo produttivo di Benet, la coibentazione interamente in Styrofoam ad alta densità da 30 mm di spessore abbinato all'ossatura in legno. Il mobilio di alta qualità fabbricato in casa.



Mayflower



Mayflower



Premium

HOBBY PREMIUM: l'inizio di una nuova era

Hobby ridefinisce il segmento superiore della propria offerta di caravan con la serie Premium: una nuova dimensione di design e tecnologia e con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Ridisegnati gli interni della Prestige e ristilizzata completamente la serie di maxi caravan Landhaus

Elegante, intelligente, sportiva, dinamica e moderna: così si presenta la nuova Premium di Hobby, che segna per il settore, l'inizio di una nuova era. Caratterizzata da un design automobilistico, presenta una scocca uniforme, liscia, senza soluzione di continuità con maniglie e finestre perfettamente integrate nelle pareti e la sezione frontale curva dalla linea futuristica. Dietro l'apparenza si celano anche molte caratteristiche costruttive inedite, sofisticate tecnologie e materiali di alta qualità. La parete frontale e quella posteriore sono realizzate in materiale plastico e coibentate con schiuma isolante ad alta densità. In questo modo si offre ancora più robustezza alla scocca, che utilizza un nuovo sistema di giunzione tra le pareti. Per raggiungere gli alti standard qualitativi in fase di produzione, Hobby ha investito circa 1,5 milioni di euro. La serie Premium, con telaio Knott, dispone di un'esclusiva tecnologia che agisce sul sistema frenante, registrando e regolando continuamente l'usura delle pastiglie dei freni. In questo modo la regolazione manuale non è più necessaria e, soprattutto, la stabilità di guida è notevolmente migliorata in quanto la regolazione del freno automatica assicura una potenza frenante uguale su entrambe le ruote. Inedito per il settore, il bagagliaio ricavato nella



Premium

parete posteriore e accessibile attraverso il portellone che si apre verso il basso. Le bombole del gas, invece, hanno il tradizionale alloggiamento nel gavone anteriore posto sopra il timone. Le linee eleganti del design esterno della Premium si ritrovano anche all'interno della caravan. Le tonalità del mobilio variano dalle sfumature chiare della colorazione "Cappuccino" che domina nella zona cucina a quella più calda e distintiva di "Tulip Virginia" nella zona notte e in soggiorno. Strisce di LED evi-

denziano i contorni dei pensili contribuendo a creare un'atmosfera ancora più accogliente, mentre il tecnologico frigorifero Dometic Slim Tower da 140 litri con luce interna blu, offre un ulteriore tocco di esclusività. La serie Premium è allo studio già da tre anni e ha dovuto superare una serie esami impegnativi prima di entrare in catena di produzione. Tra questi una sessione di prove in pista in Belgio e un test simulato per la resistenza alle vibrazioni per l'equivalente di una percorrenza di

60.000 chilometri. Sono stati provati anche gli effetti degli sbalzi estremi di temperatura e la resistenza ai raggi UV. La Premium viene proposta in 9 varianti di pianta e lunghezza dalla compatta 440 SFr al grande modello a doppio asse 720 UML. I prezzi della serie oscillano all'incirca tra i 18.000 e i 26.000 euro.

La serie più antica e di successo di Hobby, la Prestige, è ora dotata di interni completamente rinnovati. Antine, porte, sportelli e profili assumono una colorazione più chiara (Comina Ash) mentre il mobilio mantiene tonalità più scure (Goiabao). Nuove anche le maniglie cromate con forme eleganti e distintive. La gamma si sviluppa su 8 modelli: dai modelli medi 560 UL e WLU fino ai modelli top di gamma 720 UML e UKFe, passando per tre versioni di 650 (UMFe, KFU, WFU) e il modello 610 UL. La leggendaria caravan stanziale Landhaus, si presenta con un nuova linea esterna, esclusiva e moderna, che ripropone la soluzione del tetto sporgente come una vera e propria casa, mantenendo inalterato un look che l'ha resa unica. Due i modelli, la 770 CFe e la 770 MFe. Nuovi anche gli interni che ereditano le novità estetiche introdotte

per la serie Prestige. L'intera offerta di Hobby per il 2012 incorpora 5 gamme (sono uscite di produzione la Vita Veneto e la Vita Bionda) per un totale di 48 modelli. Nella serie d'entrata De Luxe, Hobby offre al fianco di modelli compatti, anche piante per la famiglia; la serie Eccellente si concentra maggiormente sulle coppie, mentre la ridisegnata gamma Prestige e la nuova Premium sono dedicate agli utenti più esigenti e che si desiderano il comfort più elevato

e il design più esclusivo.

Hobby è il più grande costruttore al mondo di caravan, ma ha una lunga e consolidata esperienza anche nella produzione di motorizzati, ove è presente sui mercati internazionali con sei gamme per un totale di 25 modelli diversi. Si tratta delle gamme entry level Van e Siesta su base meccanica Ford Transit e delle serie al top dell'offerta Van Exclusive, Toskana Exclusive e Sphinx.



Landhaus



Landhaus



Rapido 791 FF

RAPIDO: cinquantenne in grande forma

Giunto al suo cinquantenario, il marchio francese Rapido propone una nutrita serie di novità per il 2012, con interventi di dettaglio su tutte le gamme e più decisi sulla serie di motorhome da patente "C" 10000 e sulla serie 9M su meccanica Mercedes. Per alcuni modelli è prevista l'edizione "Speciale 50 anni"

“**C**inquant'anni di innovazione al servizio dell'avventura”, con questo slogan il marchio francese Rapido celebra il suo cinquantenario, segnato da una storia costellata di successi. Dall'invenzione, ad opera del fondatore Constant Rousseau, di una caravan pieghevole nel 1960, ai primi motorcaravan prodotti nel 1983. Nel 1990, dopo quasi 35000 caravan costruite, Rapido abbandona la produzione dei rimorchi abitabili per dedicarsi esclusivamente alle autocaravan. Oggi Rapido è un'azienda familiare guidata da Pierre Rousseau con sede a Mayenne, nella regione della Loira, con un'offerta di autocaravan articolata in 8 gamme per un totale di 42 modelli distribuiti in 17 paesi. È uno dei marchi del Gruppo Rapido, che possiede anche i brand Esterel, Fleurette, Itineo e Westfalia, acquisito recentemente. Dal 2008 ha un nuovo stabilimento produttivo che si estende su 15 ettari e che comprende: un parcheggio in grado di ospitare 500 telai e 300 veicoli finiti e 410 posteggi; uno stabilimento di 24500 m2 suddiviso in 13000 m2 destinati al montaggio, 6500 m2 dedicati a deposito e logistica e 5000 m2 destinati a uffici e servizi paralleli alla produzione.

Per la prossima stagione Rapido presenta una nutrita serie di novità. Riconfermati i due modelli nella serie di camper puri "V" (V53 e V56), introdotti la scorsa stagione e frutto dell'espe-



Rapido 791 FF

rienza ventennale del costruttore specializzato Campérève, assorbito da Rapido. La serie di profilati si compone di sei modelli compresi il nuovo 691FF, con letto centrale in coda e il nuovo 666, con letti gemelli nella zona posteriore. Per la nuova stagione sarà possibile scegliere due varianti di interni senza supplemento di prezzo. La serie 7, caratterizzata dal letto a scomparsa sopra la dinette anteriore, si compone di quattro modelli tra cui il nuovo 791FF su telaio AL-KO e caratterizzato da un grande letto centrale in coda con sottostante garage, un'ampia doccia indipendente dal vano toilette, un salotto con sei posti letto. Le serie 70 e 70dF, rappresentano i profilati di gamma alta,

sono realizzate su telaio AL-KO e si differenziano per la presenza del doppio pavimento della serie DF. I quattro modelli della serie 70, tre dei quali anche nella versione dF sono ora disponibili anche con una differente tonalità del mobilio e gli sportelli di pensili e mobiletti di colore bianco panna. La serie 9 composta da 5 modelli di integrali è stata completamente riprogettata. Costruita su telaio speciale Fiat Ducato, ora dispone di un doppio pavimento, con un'altezza di ben 15 centimetri, così da offrire un eccellente isolamento termico e da concentrare in questa zona tutta l'impiantistica. Inedita la pianta 991dF, caratterizzata da letto centrale in coda e doccia indipendente

dal vano toilette. La serie 90dF composta da 9 modelli integrali propone il telaio AL-KO e il doppio pavimento adatto anche come zona di stivaggio. Tra le novità: la possibilità di personalizzare gli interni con tonalità diverse per mobilio e sportelli (finitura Fashion), l'illuminazione a Led presente ovunque, materassi con sistema di adattamento alle linee del corpo e spessori maggiorati. Rinnovata sia internamente sia esternamente la serie 10, motorhome per patente "C" presentati l'anno scorso che hanno riscosso successo presso la clientela. Allestiti su meccanica Fiat Ducato con telaio AL-KO a doppio asse e doppio pavimento, hanno una lunghezza di 850 cm e sono proposti in quattro versioni differenti. Su tutte le piante è previsto di serie il riscaldamento a circolazione d'acqua Alde. Le modifiche per il 2012 hanno interessato la parte esterna, con frontale e parete posteriore ridisegnati, e gli interni con numerosi interventi di dettaglio a partire dal nuovo bagno con doccia indipendente. Nuovi sono anche il frigorifero Techtower con forno, il mobilio nella versione "Elegance", i materassi con sistema di adattamento alle linee del corpo, Wc con sistema SOG e seconda cassetta. Inedita la pianta del 10001 che propone una soluzione particolarmente innovativa: nella camera posteriore, ai piedi del letto centrale, è collocato un lavabo indipendente; sulla parete di sinistra si trova il box doccia e su quella di destra, il wc estraibile da un mobile. La

zona toilette si crea chiudendo dei pannelli scorrevoli che creano un ambiente trasversale tra la camera e la zona centrale. Una soluzione nuova che elimina, di fatto, il vano toilette riposizionando gli elementi in uno spazio libero, salvo poi permettere, all'occorrenza, la creazione della stanza da bagno.

Novità anche sulla gamma di motorhome che utilizza la meccanica Mercedes Sprinter con potenze fino a 190 cavalli denominata serie 9M. Diverse le modifiche introdotte a cominciare dalle omologazioni, ora previste solo per patente "C", ovvero con peso massimo ammesso di 3,88 tonnellate o nella versione MH di 4,6 tonnellate. Cambia la calandra anteriore e la tecnica costruttiva che adotta da quest'anno un'ossatura interna in alluminio per pareti, tetto e pavimento. Nuovi gli interni e riprogettati tutti gli spazi, grazie anche alla collabo-

razione con un designer di Yacht. Nuovo il modello 966M, caratterizzato da una soluzione inedita: i letti gemelli della camera posteriore possono scorrere fino ad avvicinarsi e formare un letto matrimoniale.

Su alcuni modelli è previsto un allestimento particolare ideato per celebrare i 50 anni del marchio. Le versioni "Speciale 50 anni" sono previste per i modelli 791FF, 9090dF, 9092dF, 10001, 990MHV e includono una decorazione esterna esclusiva caratterizzata da adesivi extraserie e il logo dei 50 anni; un'illuminazione d'atmosfera per la camera e il salotto; il rivestimento del cruscotto in simil radica (escluso 990 MHV); la cucina e il mobilio in versione lusso Yacht (escluso modello 791FF); cerchi cromati o in alluminio e per il 791FF un musetto anteriore caratterizzato dal sorriso Rapido e dotato di fari antinebbia.



Rapido 10001



Rapido 10001



Next

ITINEO NEXT: la parete che cambia colore

Tante novità per il marchio francese che ha inventato il motorhome entry-level: nasce una nuova gamma di profilati; arrivano due nuove piante sugli integrali e viene presentata Next, un'edizione in serie limitata dell'integrale MB 740 con i rivestimenti delle pareti sostituibili

Giunto al quarto anno di vita, Itineo, lo specialista francese del motorhome entry level appartenente al Gruppo Rapido lancia un'idea nuova, originale, dedicata alle famiglie giovani e dinamiche. Sull'inedita serie di motorhome Next in edizione limitata propone il rivestimento della parete in cucina in pvc magnetizzato, così che si possa applicare e rimuovere con estrema facilità. La dotazione prevede quattro diversi colori per creare altrettante ambientazioni. Anche la testiera del letto posteriore centrale può essere sostituita velocemente con altre rivestite di differenti colori, grazie all'applicazione con velcro. Nove versioni con lunghezze comprese tra 695 e 800 cm in grado di proporre tutti i layout più richiesti. I classici letti matrimoniali trasversali su garage, sempre apprezzati per il favorevole rapporto tra spazi interni, capacità di stivaggio e comfort e declinati in ben tre versioni con lunghezze di 690 cm (TB 690), 740 cm (TB 740) e 800 cm (TB 800) per consentire a ognuno di trovare l'ambiente più rispondente alle proprie necessità di



Next

spazio. Per le coppie: i letti gemelli in coda, posizionati al di sopra di un grande garage passante (JB 740) e il letto matrimoniale centrale posteriore di origine nautica che, realizzando una vera e propria camera da letto in coda al veico-

lo, è attualmente in cima alle preferenze di coloro che, anche in vacanza, desiderano il massimo comfort in termini di riposo. A costoro Itineo dedica il nuovo MC 690, l'MB 740 e l'MB 800. In Italia, apprezzatissimo è il modello SB 720,

unico integrale sul mercato pensato per equipaggi numerosi, con ben sei posti omologati e altrettanti posti letto grazie al living anteriore con dinette a L, tavolo centrale e divano contrapposto, servizi centrali e, in coda, letti a castello trasversali con gavone/garage a volume variabile per non rinunciare a nulla, nemmeno al trasporto delle bici o di uno scooter. Le modifiche per il 2012 coinvolgono: la plancia, ridisegnata, ora più elegante e caratteristica; la nuova porta cellula con serratura di tipo automobilistico e maniglia integrata; le nuove tappezzerie "Rosso Broceliande" e altri interventi di dettaglio.

Inedito il modello SB 740, con una nuova pianta caratterizzata da camera dei bambini in coda composta da letti a castello e una dinette singola. Grande living anteriore in grado di ospitare fino a 7 persone a tavola. Sei posti letto e bagno con doccia indipendente. Novità 2012 la nuova gamma di profilati con 2 modelli inediti: MB 2740 e SB 2740. Il primo è un semintegrale caratterizzato da letto centrale in coda, dinette molto conviviale, quattro posti letto e bagno con doccia indipendente. SB 7240, invece, è un semintegrale caratterizzato da un living anteriore in grado di ospitare anche 8 persone, con sei posti letto distribuiti tra i letti a castello posteriori, il basculante anteriore e la dinette trasformabile.



SB 2740



SB 2740



SB 2740

AL-KO KOBER

AL-KO KOBER, gruppo tedesco con 50 siti di produzione nel mondo e due sedi anche in Italia, è un produttore e fornitore di primo piano per i comparti della tecnica dell'autoveicolo, del giardinaggio e dell'hobby fai da te, nonché della tecnica per l'aerazione e la climatizzazione. Sarà presente al Salone del Camper di Parma dal 10 al 18 settembre e proporrà il restyling degli stabilizzatori AKS. Questi dispositivi sono nati per attutire i movimenti di sbandamento e beccheggio del rimorchio durante la marcia, agendo sulla sfera del gancio di traino e creando un effetto di smorzamento che impedisce efficacemente l'innesco dello sbandamento. Nel 2011, gli stabilizzatori AKS 3004 e 3504 per caravan e rimorchi sono stati rinnovati nel design con una nuova gamma di colorazione resistente ai raggi UV e con prestazioni ergonomiche migliorate, grazie anche ad una leva di chiusura molto piatta che permette a veicoli con bordi di carico bassi (ad esempio i fuoristrada) di accedere ai portelloni posteriori senza problemi. Rinnovati anche il design del freno a mano e del freno a repulsione, mentre sono rimasti invariati tutti gli altri punti di forza delle due versioni. La protezione in gomma Soft Dock è incorporata di serie, mentre è stata semplificata l'applicazione dell'antifurto Safety.



Rinnovati anche il design del freno a mano e del freno a repulsione, mentre sono rimasti invariati tutti gli altri punti di forza delle due versioni. La protezione in gomma Soft Dock è incorporata di serie, mentre è stata semplificata l'applicazione dell'antifurto Safety.



CBE

CBE, azienda con sede principale a Trento e leader nel settore dell'impiantistica elettrica ed elettronica applicata al caravanning e al boating, partecipa al Salone del Camper di Parma proponendo un'articolata gamma di prodotti destinati al primo impianto e all'after market.

All'utente finale è dedicata la gamma di moduli fotovoltaici della linea Solar System realizzati con celle di silicio monocristallino e disponibili in quattro varianti con potenze di 75, 90 e 120 W. Costruiti in Italia, rispondono ai requisiti delle norme europee e sono coperti da garanzia di 25 anni sulla potenza dichiarata. Dedicato alla gestione delle batterie, invece, il Battery Duo System 150, un dispositivo elettronico con microprocessore integrato in grado di ottimizzare la ricarica e il processo di scarica di due batterie di servizio installate su un veicolo ricreazionale: agendo alternativamente sull'uno o sull'altro accumulatore, Battery Duo System 150 fornisce all'impianto la massima

capacità disponibile e aumenta la durata nel tempo delle batterie. Fiore all'occhiello della tecnologia e dell'esperienza maturata nella fornitura del primo impianto, è invece il pannello di comando a colori e touch screen della linea PC 770, realizzato nella scorsa stagione per il costruttore di veicoli di fascia premium Concorde, e quest'anno riprogettato e personalizzato per i nuovi motorhome Kreos di Laika. PC 770 è in grado di gestire ogni aspetto della vita di bordo e dell'utilizzo del veicolo ricreazionale: dall'accensione/spegnimento delle utenze (anche programmabile), all'ottimizzazione dell'autonomia di bordo mediante un controllo continuo e accurato sulle risorse residue.

EBERSPÄECHER

J. Eberspächer GmbH & Co. KG si colloca tra i principali produttori e fornitori al mondo di sistemi di scarico, di riscaldatori per veicoli e di sistemi di condizionamento per autobus e si occupa anche di elettronica e sistemi bus per veicoli. L'azienda tedesca sarà presente al Salone del camper di Parma dal 10 al 18 settembre e presenterà il nuovo Calltronic, modulo GSM che permette di controllare tramite telefono tutte le funzioni di riscaldamento Eberspächer sui modelli Airtronic e Hydronic. Calltronic è un modulo GSM dotato di SIM card in grado di dialogare con la centralina del sistema e attivare l'accensione (stabilendo anche la durata) o spegnimento dell'impianto di riscaldamento, oppure attivare solo la ventilazione forzata (per raffrescare l'abitacolo o la cabina in estate). La nuova versione di Calltronic gestisce il modulo di controllo non più con comandi vocali ma mediante SMS, garantendo in questo modo, facilità d'uso e versatilità. Novità anche per la durata del riscaldamento, non più tra i 10 minuti e le due ore al massimo, bensì da un minimo di 60 secondi fino al massimo di 999 minuti. In questo modo sarà possibile avviare il riscaldamento del camper con largo anticipo prima di partire, oppure, nel caso di riscaldatore ad acqua Hydronic, riscaldare anche la cabina (e quindi sbrinare i vetri) e preriscaldare il motore.



PROJECT 2000

Azienda con sede a Firenze, è un punto di riferimento nel settore dei veicoli ricreazionali per la produzione di gradini estraibili (elettrici, elettronici e manuali), staffe per televisori Lcd e dispositivi variatori di altezza del piano del letto. Nel 2011, Project 2000 amplia la sua gamma di dispositivi saliscendi introducendo la versione "E-Line Bed Lifting" per i letti anteriori basculanti, letti centrali, letti posteriori garage anche centrali. Si tratta di una soluzione che contiene una tecnologia elettronica meno sofisticata e per questo con costi più abbordabili (ma sempre di alta qualità) e che può essere integrata su veicoli entry level o di fascia media. Il sistema elettronico (art. 12600) progettato per i letti anteriori basculanti o ad altezza variabile dei veicoli profilati e applicato anche ai matrimoniali trasversali con garage, è ora disponibile anche per le versioni con letto posteriore matrimoniale centrale. Ugualmente la versione manuale 12595 è stata aggiornata per essere montata anche sui letti posteriori matrimoniali centrali. Al cliente finale è dedicato Light & Comfort, una centralina in grado di interfacciarsi con il sistema di illuminazione del camper e offrire un servizio di luci di cortesia gestito tramite telecomando.



TECNOLED

TecnoLed, marchio che fa capo alla società fiorentina Bartolacci Design, in soli sei anni di vita, si è imposto come leader assoluto in Europa nel settore camper nel campo dei sistemi di illuminazione a led sia come primo impianto sia in after market. Al salone del Camper di Parma, presenterà le nuove linee Casa e Professionale agli appassionati del turismo all'aria aperta. È questa la risposta che TecnoLed ha dato alla sua clientela più affezionata. Infatti, chi ha sperimentato con soddisfazione la qualità dei prodotti TecnoLed sui veicoli ricreazionali, ha richiesto la disponibilità di questa tecnologia anche per la casa e l'ufficio. Così l'azienda di Pontassieve ha sviluppato nuovi prodotti con l'intento di offrire una gamma di sistemi di illuminazione a Led che risponda a tutti i bisogni della propria, consolidata, clientela. È questa una delle prerogative di TecnoLed: anticipare i tempi e soddisfare le necessità del pubblico. E in questa direzione va anche la nuova edizione del Catalistino Camper che vede una significativa riduzione dei prezzi un po' su tutti i prodotti. Questo è effetto, da una parte dell'evoluzione tecnologica che ha portato ad un abbassamento dei prezzi dei componenti elettronici, dall'altra del mercato che si è sviluppato, è cresciuto e ha permesso delle economie di scala che Tecnoled e la sua rete distributiva hanno voluto riversare sul cliente.

THETFORD

Thetford, che ha sede principale nei Paesi Bassi, è un fornitore leader nel settore dei veicoli ricreazionali di impianti sanitari portatili e fissi, frigoriferi ad assorbimento, piani cottura e lavelli, sportelli esterni di servizio e prodotti e accessori per la pulizia e l'igiene di serbatoi e toilette. Si presenta a Parma con la nuova firma di marca "Thetford – Loving Leisure"

con la quale intende riaffermare la propria passione per il tempo libero. Thetford lancia un nuovo liquido disgregante per le toilette dei veicoli ricreazionali, studiato per utilizzi nel breve periodo: Aqua Kem Blue LIGHT. Questo nuovo prodotto ha la stessa efficacia dell'Aqua Kem Blue per un utilizzo massimo consigliato di 3 giorni, cioè grosso modo la durata di un week end in camper o caravan, e ha un prezzo al pubblico di soli 8? Iva inclusa. Nuovo il Fresh Up Set dedicato alla toilette modello C-400. Si tratta di un kit di accessori che permette di rinnovare alcune componenti della toilette e consente all'utente finale di rigenerare il proprio gruppo sanitario. Un modo semplice, economico e molto apprezzato anche, e soprattutto, dai nuovi proprietari di roulotte o camper usati. Il kit si compone di coperchio e asse nuovi e di una nuova cassetta da installare sul proprio wc, facilmente e senza bisogno di attrezzi specifici. Nel kit sono compresi anche dei prodotti per l'igiene e la pulizia del sistema sanitario. Ha un prezzo di euro 119 iva inclusa



intende riaffermare la propria passione per il tempo libero. Thetford lancia un nuovo liquido disgregante per le toilette dei veicoli ricreazionali, studiato per utilizzi nel breve periodo: Aqua Kem Blue LIGHT. Questo nuovo prodotto ha la stessa efficacia dell'Aqua Kem Blue per un utilizzo massimo consigliato di 3 giorni, cioè grosso modo la durata di un week end in camper o caravan, e ha un prezzo al pubblico di soli 8? Iva inclusa. Nuovo il Fresh Up Set dedicato alla toilette modello C-400. Si tratta di un kit di accessori che permette di rinnovare alcune componenti della toilette e consente all'utente finale di rigenerare il proprio gruppo sanitario. Un modo semplice, economico e molto apprezzato anche, e soprattutto, dai nuovi proprietari di roulotte o camper usati. Il kit si compone di coperchio e asse nuovi e di una nuova cassetta da installare sul proprio wc, facilmente e senza bisogno di attrezzi specifici. Nel kit sono compresi anche dei prodotti per l'igiene e la pulizia del sistema sanitario. Ha un prezzo di euro 119 iva inclusa



TRUMA

Truma Gerätetechnik GmbH & Co. KG è lo specialista innovativo in accessori e del comfort per i veicoli del tempo libero e applicazioni mobili con una gamma di prodotti completa nei settori dei sistemi di riscaldamento, sistemi di manovre, sistemi di condizionamento, alimentazione a gas e a energia elettrica nonché comfort dell'acqua. Truma presenta al Salone del Camper di Parma dal 10 al 18 settembre il Mover® TE R4, il sistema di manovre attualmente più potente al mondo che, mediante 4 motori, sposta senza sforzi e in modo sicuro le roulotte più pesanti con doppio asse e un peso complessivo fino a 3000 kg su qualunque tipo di terreno e nei parcheggi quasi inaccessibili.

Inoltre Truma presenta il condizionatore a soffitto Aventa comfort, il più efficiente della sua categoria che va ad aggiungersi alla famiglia dei condizionatori da cassapanca Saphir. Novità riguardano anche il generatore con cella a combustibile VeGA, che offre un'alimentazione elettrica a basse emissioni, efficiente e indipendente dall'ubicazione per le applicazioni mobili e quelle non alimentate dalla rete.

VIGIA VIESA ITALY

Vigia Viesa Italy srl è distributore per l'Italia e la Grecia dei prodotti del Gruppo Colven. Operativa dal 2002 è stata creata per garantire lo studio, lo sviluppo e la distribuzione dei prodotti Vigia, Viesa e altri del Gruppo COLVEN. Sarà presente al Salone del Camper di Parma dal 10 al 18 settembre 2011 e presenterà in anteprima europea il nuovo sistema di monitoraggio pneumatici Vitran MP 130. Vitran MP 130 è il rivoluzionario sistema in grado di fornire in tempo reale e con tecnologia wireless tutte le informazioni essenziali per garantire la sicurezza durante la marcia, quali la pressione e la temperatura degli pneumatici. Vitran è progettato per i camper, per i veicoli commerciali, per le auto e, in una versione semplificata, anche per i motocicli. Si avvale di una sofisticata tecnologia che consente ai tappi avvitati sulle valvole di gonfiaggio di trasmettere le informazioni via radio a una centralina ricevente portatile. Il display del ricevitore è un pannello a cristalli liquidi in bianco e nero, dotato d'illuminazione in modalità notturna, che permette di avere molteplici impostazioni e raffigura i quattro pneumatici, offrendo in tempo reale dati riguardo la loro temperatura e pressione.



Altre anticipazioni sulle novità presenti a Il Salone del Camper 2011

Nell'ambito dei veicoli ricreazionali, la torinese **Helix Camper** esporrà la propria gamma 2011 di van di alta gamma, realizzata su meccaniche Renault Trafic e New Renault Master, tra cui l'Izoard 555s che in una lunghezza di 555 cm è in grado di ospitare 4 persone potendo contare su quattro posti viaggio di tipo automobilistico e quattro posti letto di cui tre sempre pronti.

Dalla Germania il produttore **La Strada** presenterà 9 diversi modelli su meccaniche **Fiat e Mercedes**, con potenze tra i 100 ed i 190 CV; davvero notevole la possibilità di scelta, costituita da 12 colori della carrozzeria e ben 100 diversi accessori per meccanica e cellula, 10 varianti di tessuto o pelle per il rivestimento dei sedili e 4 tipologie di legno per i mobili.

New entry dell'edizione 2011 del Salone in virtù di un accordo di esclusiva con **Giottiline, Citroen** propone due nuove versioni di JUMPER con motorizzazioni diesel, il 2.2 Hdi 130 FAP e il 3.0 Hdi 180 FAP omologate Euro 5, in grado di offrire potenza e confort allo stesso tempo. Questa nuova versione, che si propone quale nuovo punto di riferimento in termini di consumi e di emissioni di CO2, vanta un'ampia dotazione di equipaggiamenti innovativi e funzionali di serie, finalizzati ad offrire ai veicoli allestiti lo status di autocaravan all'avanguardia.

Tra gli accessori spicca **Dometic con FreshLight**, il primo condizionatore a tetto con oblò integrato, ora disponibile con compressore di taglia inferiore per l'uso in campeggio. La stessa Azienda annuncia ulteriori novità per il 2012 all'insegna del design e dell'avanguardia tecnologica, come le verande Dometic Premium caratterizzate da un innovativo snodo forgiato in acciaio che ne consente il funzionamento senza supporto verticale, ed i nuovi frigoriferi e sistemi di refrigerazione polivalenti (spiaggia e v.r.).

Per la sua seconda partecipazione al Salone del Camper, **Amplo** presenta il nuovo impianto di stabilizzazione elettroidraulico con autolivellamento tutto made in Italy, che grazie ad una nuova centralina con sensore di livello capace di leggere le pendenze e livellare automaticamente il mezzo consentirà di evitare qualsiasi tipo di deformazione della scocca o del telaio del mezzo.

Dixplay, marchio del gruppo **Brain Technology** produttore di sistemi di illuminazione a LED a basso consumo di semplice installazione e massima versatilità in virtù dell'ampio range di voltaggio (8v-35v), presenterà tra gli altri prodotti anche Plug&Play, che consente un'installazione immediata senza alcuna modifica all'impianto elettrico e la possibilità di sostituire quasi tutti i punti luce di primo equipaggiamento.

Novità anche allo stand **Larcos con Gate 1**, il pre-ingresso per camper e caravan realizzato in tessuto impermeabile e resistente estremamente versatile, adatto per tutte le stagioni e in ogni occasione, e dalle dimensioni contenute (140x80 h.240).

Strizza un occhio all'ambiente la **Solbian Energie Alternative**, che presenterà i nuovi pannelli fotovoltaici flessibili: estremamente leggeri (2,35kg), sono adattabili ad ogni superficie e realizzati con celle fotovoltaiche ad alta efficienza che permettono al pannello di raggiungere i 128 Wp di potenza.

Sulla stessa lunghezza d'onda **Uflex Srl Divisione Energia**, che offrirà i moduli Flexcell e Sunware, kit fotovoltaici per camper di diverse potenze e piccoli generatori eolici.

CS-Evolution presenta il modulo fotovoltaico mono e policristallino da 10 watt di potenza, dimensione 38x38 cm, ideale per sfruttare al massimo lo spazio sul tetto del camper. I moduli collegati tra di loro con degli appositi connettori fast si possono installare in serie in senso verticale ed in senso orizzontale dove non è possibile l'installazione di un modulo con dimensioni standard.

Da **ST-LA**, la nuova antenna satellitare i-sat by Mobiltech piccolissima e leggera con prestazioni e caratteristiche al top di gamma, completamente automatica, con la possibilità di rimuoverla dal tetto del camper per essere posizionata grazie ad un treppiede fuori della zona d'ombra della ricezione satellitare.

Moscatelli presenterà articoli-novità della **linea Moove**: il nuovo Pannello Solare Moove All in One che avrà la caratteristica di essere Slim, compatto e più leggero con un spessore di soli 35 mm con il regolatore di carica integrato e un innovativo indicatore di funzionamento direttamente collegato al pannello.

Testi a cura di Wanda Castelnuovo

Salewa per ogni necessità

La qualità nel vestiario è garanzia di stare bene, essere a proprio agio e avere piacere di indossare capi esteticamente belli, duraturi e funzionali: questo e non solo è garantito da Salewa, azienda di Bolzano caratterizzata da tradizione ed esperienza frutto di una professionalità che dura da più di 75 anni e marchio leader per l'abbigliamento e l'attrezzatura da montagna. Non solo prodotti per le varie discipline che la montagna permette di praticare: dagli impegnativi tour in alta quota ai percorsi alpinistici su roccia, ghiaccio o terreno misto fino alle escursioni di diverso impegno e durata, per ciascuna sono necessarie soluzioni specifiche che Salewa offre quale 'multispecialista' nell'outdoor. Ma anche strumenti per l'outdoor quotidiano di ognuno: per l'andare a piedi, in bicicletta e il muoversi in libertà 'all'aria aperta' grazie a prodotti che offrono traspirabilità, robustezza e leggerezza in ogni stagione anche per la collezione alpineXtrem - il cui

tessuto principale Powertex è una membrana esclusiva dalle straordinarie caratteristiche (20.000 mm di colonna d'acqua, una capacità traspirante di 40.000 g/m²/24h e un peso di massimo 50 g/m²) - che è presentata total look con possibilità di abbinare colori di capi, accessori e calzature. Le bizze di un'estate con temperature altalenanti verso l'autunno hanno fatto spesso desiderare di avere sotto mano capi leggeri e pratici da indossare per evitare colpi di freddo forieri di costipazioni che hanno ahimé tormentato molti. Grandi e piccoli possono dunque fruire delle soluzioni Salewa: non solo tessuti a prova di variazioni climatiche repentine, ma anche capi realizzati con un pratico sistema che garantisce un risparmio alle famiglie: con il "growing clothes" la lunghezza delle maniche e della vita sono regolabili attraverso speciali cordoncini nascosti in apposite tasche interne per ridurre al minimo il rischio di eventuali incidenti.



Altissima tecnologia per gli 'Outlimits'

Sempre più sicurezze per chi rischia per professione, per seguire sport audaci come il motocross o il free climbing o semplicemente per trascorrere una vacanza un po' diversa all'insegna di spicco audacia e audacia.

È nato un nuovo 'cellulare estremo', l'OUTLIMITS 3G, dotato di avanzato sistema waterproof (nel rispetto della norma militare IP67) che permette di resistere a penetrazioni di polveri e all'immersione in acqua per 30 minuti a un metro di profondità. Come tutti gli altri della linea è anticaduta e anti-graffio in virtù dell'uso di fibra di vetro, PC e ABS.

È inoltre dotato di tecnologia di terza generazione offrendo oltre ai servizi di comunicazione voce (video chiamate) il trasferimento di dati ad alta velocità. Si aggiunga che il servizio UMTS dà la possibilità di collegarsi sia alle reti

GSM e UMTS, sia a quelle TCP/IP (Internet) e ISDN (Integrated Services Digital Network) allo scopo di essere sempre connessi e comunicare in caso di necessità.

Non solo sicurezze, ma anche strumento per ricordare i luoghi più impervi e selvaggi grazie a due fotocamere (2M e 300 pixel) molto funzionali.

Simpatici anche i colori arancio, giallo e nero, il tutto per un prezzo accettabile: 229 euro.

Una tecnologia sempre più raffinata per chi ama l'avventura senza però rinunciare alla cautela necessaria per avere sempre il controllo di sé e la possibilità di uscire da situazioni impreviste, ma anche per chi, pur restando nei canoni di una maggiore prudenza, vuole garantirsi da casualità impensabili, ma possibili anche in situazioni all'apparenza tranquille.





In camper nella paradisiaca **Baja California**



C'è chi usa il camper per un tranquillo week-end fuori porta e chi lo utilizza per viaggi avventurosi. Come quello che hanno compiuto gli autori di questo articolo, che hanno attraversato tutta l'America, dalla Terra del Fuoco all'Alaska. Di seguito il racconto di una delle tappe più straordinarie del tour

Testi e foto di Giuseppe Rivalta e Carla Ferraresi

Durante la nostra lunga, ma interessantissima, "Rediscovering the Americas" (Terra del Fuoco - Alaska), dal Messico, con un traghetto della Baja Ferries, lo scorso marzo, siamo sbarcati sulla punta più meridionale della Bassa California, che chiamano amichevolmente "Baja".

Questa penisola, lunga oltre 1500 km, si può considerare un unico paradiso naturale aspro, desertico e pieno di contrasti. Muoversi in questo territorio, quasi spopolato, è un'esperienza che lascia il segno, particolarmente se si viaggia in campers fuoristrada, con i quali puoi arrivare dove gli altri si devono fermare. La Baja è stretta ad Ovest dal Pacifico e ad Est dal Mar di Cortez (esplorato nel 1553 da una nave inviata da Cortes (conquistatore del Messico)),

Imbarcati i mezzi a Topolobampo, porto di Los Mochis, dopo una tranquilla traversata notturna (dalle 23 alle 6 del mattino successivo, chiusi nella stiva dentro ai nostri mezzi!) eccoci con le ruote a La Paz, cittadina bella e balneare. Il paesaggio, circostante, è arido e desertico. A Cabo San Lucas, sotto al Tropico del Cancro, si incontrano l'Oceano Pacifico ed il Mar di Cortes. Spiagge splendide abbellite da archi naturali.

Si comincia a risalire verso Ciudad Constitucion a circa 250 km da La Paz, insediamento fondato da tre famiglie nel 1953. Ci dirigiamo sul Pacifico, mentre dai nostri finestrini sembra di veder sfilare un film western: cactus saguaro e deserto. Nei pressi di Baia Magdalena campeggiamo a San Carlos, piccolo paese di pescatori. Mentre siamo alla ricerca di un ristorante incontriamo un gruppo d'italiani di Pianoro (Bologna): è la famiglia Berdondini, insieme alla figlia, archeologa, che lavora a Città del Messico. Parlando, ci accorgiamo di avere degli amici in comune. Inutile dire che il mondo non è, poi, così vasto come sembra! Le balene, sono ancora presenti nella baia, ma tra un po' partiranno per migrare nelle acque dell'Alaska...Lungo la strada che ci riporta sulla nazionale, fotografiamo numerosi nidi di aquila di mare costruiti in cima ai pali della corrente elettrica. Il Saviem di Dario Brignole, grande compagno d'avventura, ed il nostro Alfa Romeo, sembrano finalmente godersi la vacanza dopo tante migliaia ►



Balli a Loreto

► di chilometri trascorsi in tutti i climi e, spesso, ad altezze vertiginose. Lasciato il versante del Pacifico, puntiamo sul Mar di Cortes, attraversando la Sierra de la

Giganta, una lunga catena di montagne che si sviluppa, innalzandosi verso Est, con rilievi dalle scarpate seghettate, picchi vulcanici e colate laviche.

Geograficamente quasi tutta la Bassa California non è altro che una prosecuzione della regione del Sonora, che le vicende geologiche, per i movimenti delle "placche cristalline", hanno separato in tempi lontani.

Scesi dalla sierra eccoci davanti alla costa del nuovo mare. Seguendo una pista accidentata ci fermiamo su una spiaggia sassosa che si affaccia su una insenatura di una bellezza indescrivibile. Siamo assolutamente soli. Ci godiamo il tramonto gironzolando a piedi alla ricerca di fossili e conchiglie depositati dalle onde di un mare verde-blu trasparentissimo e piatto... Di notte ci divertiamo, nel buio, ad osservare le acque, che ritmicamente s'infrangono sulla battigia, emettendo lampi di luce verdastri: è il cosiddetto "mare in amore" dovuto a milioni di microrganismi planctonici che, se disturbati, producono bioluminescenza. A Loreto sosta d'obbligo per visitare questo delizioso paese tipicamente coloniale. Qui ci mescoliamo ai turisti scesi da una nave da crociera, per gustare, sulla piazza, uno spettacolo di danze e musiche organizzato dalla



Baia Concepcion

municipalidad. Respiriamo finalmente la classica aria messicana...in via d'estinzione. I tre chitarristi, suonano e cantano mentre un nutrito gruppo di ragazze e ragazzi, con i costumi tipici, roteano e saltano in danze che ti coinvolgono per l'allegria che promanano. Loreto fu il primo insediamento stabile fin dal 1697. Da qui passò anche Junipero Serra, frate francescano che, poi, svrebbe fondato missioni in tutta la California. Chiacchieriamo a lungo con un oriundo di Lugano che qui ha aperto da qualche anno un ristorante ed hotel: una scelta di vita invidiabile.

Il nostro itinerario prosegue verso Mulegè. Il paesaggio è sempre caratterizzato da montagne sulle cui pendici si innalzano slanciati cactus. Si incomincia ad intravedere Baia Concepcion. Prendiamo una pista che ci porta su una lingua di sabbia, tra due bracci di mare: è un istmo che collega la terra ferma ad un'isoletta (che di fatto diventa tale durante l'alta marea della sera). Oltre a noi ci sono altri mezzi fuoristrada con roulotte. E' quasi il tramonto quando ci inoltriamo a piedi sulle pendici rocciose



Baia Concepcion

del promontorio, circondato da mangrovie. Ovunque notiamo mucchi di vecchie conchiglie, per lo più ostriche. Si tratta, verosimilmente, di depositi lasciati da gruppi preistorici di concheros che qui vivevano di pesca. Infatti,

quando arrivarono gli spagnoli, trovarono popolazioni già insediate quaggiù, probabilmente discendenti di tribù scese dallo Stretto di Behring, varie migliaia d'anni prima. Il sole, scendendo dietro alle montagne, crea una serie di ►



Baia Concepcion, l'istmo



Mulegè, il rio che attraversa il paese

► luci e colori mozzafiato: non ci resta altro che sederci sulla spiaggia ad osservare il giorno che si allontana incalzato dalla sera, tra voli di uccelli che tornano ai nidi e pesci che spiccano piccoli salti nell'acqua ferma dell'insenatura.

Mulegè, sulla punta di Baia Concepcion, è un altro villaggio spagnoleggiante con una splendida chiesa in cima ad una collina a picco sul fiume (uno dei pochi con acqua). Il luogo fu scoperto nel 1702 dal gesuita Juan Maria Salvatierra. Se non si

sapesse di essere in Bassa California, si potrebbe benissimo pensare di essere in Nord Africa in mezzo ad una palmerie. Siamo, in effetti, in una grande oasi caratterizzata da una estesa coltivazione di palme da dattero. Questi alberi furono introdotti, dall'Arabia, dai gesuiti nel 1730 a San Ignacio e da lì poi diffusi a Loreto, Mulegè ed a Comondu. Compriamo un pacco di questi frutti dolcissimi. Quando visitammo, all'inizio degli anni '80, Mulegè, eravamo in Ottobre, ed era quello il momento della raccolta dei datteri che avevano dimensioni enormi. Proseguiamo per Santa Rosalia, un piccolo paese minerario. Qui, nel 1868 fu scoperto il Rame e dopo pochi anni si iniziò una coltivazione mineraria. Una compagnia francese, dal 1885, estrasse il minerale, fino al 1954. La curiosità del posto è la chiesetta progettata da Gustave Eiffel, oggi un'attrazione turistica. Come in tutte le zone minerarie, anche quaggiù vi furono tragici episodi, specialmente determinati dalle condizioni da "lager" in cui vivevano gli operai.



Chiesa a Santa Rosalia

Riprendiamo la Carretera Tranpeninsular e riattraversiamo la catena di montagne verso San Ignacio con la sua famosa missione. S' attraversa un altopiano con milioni di cactus. Passiamo vicino al Vulcano delle tre vergini, nei pressi della Sierra de San Francisco, famosa per i suoi siti di Arte Rupestre. Arrivati al bivio per la Laguna Ojo de lievre, di nuovo sul Pacifico, ci troviamo in mezzo alle saline per poi dirigerci a Guerrero Negro. Prendiamo accordi per poter andare ad incontrare, finalmente, i giganti del mare: le balene grigie. Al mattino di buon ora, si parte. Attraversiamo un'altra salina dove c'è il Cerro de Sal più alto del mondo. Qui, grandi camion, trasportano il sale poi accumularlo, con un tappeto mobile, in alto, a 30 metri, sul Cerro. Dopo quasi un'ora eccoci alla laguna, ma il vento oggi è teso e l'acqua è abbastanza mossa! La guida vuole lo stesso tentare di portarci al largo.

Indossiamo i giubbotti ed il pick up, su cui siamo stati fatti salire... va, in retromarcia, nella laguna per una decina di metri, fin quando non trasbordiamo sul motoscafo che ci condurrà alle balene (si spera!). Mi piacerebbe vedere la "salatura" dei freni e dei giunti cardanici della jeep, ma questo è un altro discorso. Si parte tra salti, spruzzi e virate... a caccia fotografica dei cetacei. Le condizioni meteo non sono delle migliori tuttavia... tuttavia siamo riusciti a passare vicino ad alcune grandi gobbe scure e bitorzolute: erano le schiene della Balena Grigia. Che, in gennaio se ne radunano circa 600, arrivate per partorire. Vediamo spesso dei soffi ed immersioni di questi bestioni i cui dorsi scivolano via come serpenti di mare. L'emozione è fortissima e sembra quasi di vivere un documentario, ma questa volta siamo noi gli attori! Tornati sulla terra ferma, ci dirigiamo al centro del Parco della Riserva della Biosfera di El Vizcaino, che occupa un'area immensa andando dall'oceano alla Sierra de San Francisco.

La Balena Grigia (*Eschrichtus robustus*) è una delle attrazioni di quest'area protetta. Da qui migra fino all'Oceano Artico con un percorso di 8.000 km., per poi tornare a partorire in queste insenature. Ritorniamo a Guerrero Negro, dall'agenzia che ci ha accompagnato ieri e, come concordato tentiamo la suerte una seconda volta perché oggi il tempo è migliore.

Solito mezzo da "imbarco" e via verso la Punta Mariscal dove l'acqua è profonda 40 metri e dove si pensa che lì si pos-



San Ignacio



Visitor Center de Ojo de lievre Sch Balena



Cerro de Sal



Verso il raton



I grandi cirius

► sano incontrare i cetacei. La laguna oggi è una tavola. Dopo una partenza veloce, quando siamo al largo rallentiamo. Le balene ci sentono e cominciano a far capolino (si fa per dire) uscendo con i loro testoni neri e bitorzoluti in cui spicca un gigantesco occhio rotondo di almeno un decina di centimetri. Si danno la voce, mentre, a turno ci passano a destra, a sinistra ed a volte le vediamo spuntare davanti alla prua della barca. Pochi centimetri e faremmo un bel bagno!

Una mamma, a più riprese, ci mostra il suo piccolo che le nuota a fianco. Altre emergono soffiando l'acqua vaporizzata dalle narici. "Laggiù soffia" una frase che ci torna in mente dal libro di Melville: Moby Dick. Ma come si fa a cacciare e ad uccidere così brutalmente questi giganti buoni?

Inutile dire che la nostra gioia è alle stelle. Il giorno successivo si va, invece, all'interno della Sierra de San Francisco, fino ad un sito rupestre importante: la Cueva del Raton.

Dopo una settantina di chilometri, si entra tra le montagne e si sale fino a 1.100 metri.

La vegetazione via via cambia, ed il paesaggio si fa sempre più tormentato. In alto iniziano i Cirius, strane "carotone" verdi che arrivano anche ad una decina di metri d'altezza.

Arrivati ad un minuscolo puebo contattiamo il custode della Cueva del Raton. La casa è tutto un programma per l'ar-

redamento: montature da cavallo che pendono dai travi, tegami ammaccati, lanterne a petrolio e scarpe! Si proprio così: siamo in una specie di fabbrica di scarpe, scarpe totalmente fatte a mano, di pelle, dalla suola di cuoio duro, ma dalla tomaia morbidissima. Ovviamente ne compriamo due paia. La grotta è, in realtà, un grande sottoroccia. Sulle pareti del fondo spiccano numerose pitture policrome con uno stile particolare, con uomini in atteggiamento orante ed animali simili a cervidi. Uno di questi con le grandi orecchie è il famoso raton (=grosso topo). Ridiscendiamo sull'oceano e ceniamo nel piccolo, ma accogliente ristorante, del Señor Arturo, molto contento di essere stato la guida per noi della "Rediscovering". Guerrero Negro è proprio sul confine dello Stato della Baja Sur. Si entra, passando sotto ad un moderno monumento, in quello del Norte. Pochi chilometri dopo Rosalito, nebbie basse cariche di umidità, tipiche del Pacifico, ci obbligano a viaggiare con i fari accesi. Entriamo nella Valle dei Cirios. Ancora una volta queste strane piante, endemiche della Baja, ci lasciano stupiti. I loro fusti sono dei contenitori di liquidi perfetti e adattissimi a sopravvivere nel deserto. Sosta per il pranzo all'Hotel Desert Inn: il tempo lo ha segnato perché quando trent'anni fa lo vedemmo che era appe-



Monumento alla balena al porto di Topolobampo



Le nebbie del Pacifico alimentano la vegetazione del deserto

► na stato inaugurato. Si attraversano zone con giganteschi massi di granito che, con le piante grasse, sembrano dei giardini Zen. Il centro della penisola è montuoso ed, in gran parte è Parco Naturale. A El Rosario, paese anonimo, ci fermiamo in un negozio-museo gestito da una signora statunitense che qui si è stabilita da tempo e che ci mostra alcune ossa di dinosauro che provengono da un giacimento di un privato distante alcuni chilometri. Ora il paesaggio è totalmente cambiato per la presenza di estese coltivazioni a vigna: questo significa che ci stiamo avvicinando alla California...Alta! Poi proviamo un'altra sensazione ancora più strana: dopo tanti giorni i cactus, adesso sono letteralmente scomparsi! Si cominciano ad incontrare controlli militari perché ci stiamo avvicinando al confine con gli Stati Uniti. Si tratta di verifiche contro il narco traffico, visto che la frontiera di Tijuana è sempre piuttosto gettonata. Ancora sulla "Transpeninsular" fino ad El Maneadero e da qui scendiamo sull'oceano alcuni chilometri fino a La Bufadora. Il ricordo che avevamo di questo posto è ben diverso da quello che troviamo oggi: un semplice getto d'acqua che le onde sparano in alto dal fondo di una stretta insenatura è diventato un business turistico con bancarelle, ristoranti, gadgets ecc, oltre ad una massa di gente classicamente... "turista". Lo spettacolo comunque è sempre bello con lo spruzzo, a mò di geyser, che sale oltre dieci metri colorandosi con i riflessi dell'arcobaleno. Passata Ensenada, città abbastanza caotica, puntiamo alla frontiera di Tecate invece che a quella di Tijuana. Passeremo incredibilmente negli USA quasi senza accorgercene... ma il viaggio non finirà qui!



I grandi cactus saguaro



Mar di Cortes

10° SALONE DEL TURISMO ITINERANTE

TOUR.it

Viaggiare in Libertà alla scoperta dei luoghi



In contemporanea con

mareblu

v i v e r e i l m a r e
3° mostra mercato della nautica da diporto

14-22 GENNAIO 2012

Carrara, Quartiere fieristico

INGRESSI: N° 3 VIALE COLOMBO N° 5 VIA MAESTRI DEL MARMO

● 14/15 dalle ore 10 alle 19 ● 16/20 dalle ore 15 alle 19 ● 21/22 dalle ore 10 alle 19

ORGANIZZAZIONE:
CARRARAFIERE
Destinare in the Mare

CON LA COLLABORAZIONE DI:
Primo Camp

CON IL PATROCINIO DI:

CON IL SUPPORTO DI:
PleinAir

SPONSOR:
Eni



Vacanze slow nelle **perle alpine**

Perle alpine - Moso Malga Lazins



Nello scenario incantevole delle Alpi il consorzio Alpine Pearls invita a sperimentare un turismo rispettoso della salute e dell'ambiente in piccole, affascinanti località

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Potrebbe sembrare difficile l'idea di muoversi sulle Alpi, girovagando da uno stato all'altro, senza macchina né moto, ma solo scegliendo mezzi pubblici, barche, bus, treni, bici elettriche o funivie. Eppure è questa la sfida che sta giocando il consorzio Alpine Pearls che comprende oggi 24 cittadine o piccoli borghi dislocati nell'arco delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia, passando per Italia, Svizzera, Austria e Germania. www.alpine-pearls.com. Nato nel 2006, si è ampliato man mano e si sta imponendo all'attenzione di operatori e turisti, fino a conseguire quest'anno, nell'ambito del vertice del turismo mondiale svoltosi a Las Vegas, e del concorso per il Tourism for Tomorrow Award, il primo premio nella categoria "Destination Stewardship" per la conservazione dell'ambiente. Una giuria composta da 22 esperti internazionali ha giudicato Alpine Pearls come esempio modello, a livello mondiale, di impegno nel promuovere un turismo sostenibile in mobilità dolce.

L'idea di fondo è molto semplice: tentare di inquinare meno il pianeta, preservare un ambiente eccezionale e a rischio, rispettare tradizioni e culture locali, impiegare fonti energetiche alternative, cercare soluzioni di trasporto alternativo alle macchine private e alle moto che emettono pericolosi gas di scarico.

Ecco allora una varietà di soluzioni anche ingegnose, come il bus trekking o gli skibus che percorrono e uniscono le vallate, l'affitto di bici elettriche, le ferrovie secondarie che possono trasportare le biciclette, un sistema integrato di funivie e seggiovie, fino ai trenini turistici, alle carrozze trainate da cavalli e alle barche elettriche. Senza dimenticare, ovviamente le passeggiate e le escursioni a piedi, il rimedio migliore per conservare forma e buonumore.

Il sistema funziona, dimostra che la rinuncia all'automobile non è un ostacolo insormontabile per conoscere a fondo l'ambiente alpino, anzi, incredibile ma vero, ha contribuito a valorizzare alcuni piccoli borghi isolati che rischiavano di perdere flussi di turismo.

Uno di questi è Mallnitz, in Carinzia, che stava perdendo lentamente abitanti e ospiti e, da quando fa parte del Consorzio Alpine Pearls, ha ampliato il ►

On the Road



Perle alpine - Parco Alti Tauri



Perle alpine - Bled Glam camping

► suo segmento di fedelissimi. Situato nel Parco Nazionale degli Alti Tauri, la più grande area protetta alpina, Mallnitz è un villaggio ideale per l'escursionismo grazie a cime imponenti, ghiacciai, cascate e romantici laghi. Nel centro Bios del parco si può conoscere da vicino la fauna e la flora delle alte quote, mentre tutte le possibili attività sportive sono a disposizione: percorsi escursionisti, circuiti in calesse, bici e mountain bike, escursioni con le racchette o sulle slitte, sci da fondo. www.mallnitz.at

Da Mallnitz il viaggio può procedere con i mezzi pubblici verso il confine sloveno fino all'altra deliziosa "perla" di Bled in Slovenia. L'associazione Alpine Pearls fornisce tutte le informazioni per garantire la mobilità dolce, sia per l'arrivo alla località della vacanza che per gli spostamenti tra una località e l'altra. In questo percorso sono preziose le ferrovie OBB in associazione con le ferrovie DBB che offrono ottimi treni, sia dall'Italia verso la Germania e l'Austria, sia nei tratti intermedi. Da

Milano e Bologna, passando per Verona, treni giornalieri partono diretti a Monaco e quindi a Villach e Klagenfurt, connettendosi a ferrovie minori e fermandosi in deliziose stazioncine primi '900. Una di queste è la stazione di Bled, perfettamente in armonia con l'atmosfera sognante e romantica della cittadina slovena, a breve distanza dal Parco Nazionale Triglav.

Qui ogni scorcio sembra creato da un pittore: il lago con le barche che scivolano lente e silenziose, l'isola al centro, il castello in alto sulla rupe, il campanile a punta, il trenino che percorre la riva del lago e quella splendida leggenda sulla campana dei desideri che parla di vedove, briganti e tesori. www.slovenia.info

Anche l'edilizia è fondamentale per il rispetto dell'ambiente, per proporre un turismo sostenibile. Ecco allora alcuni hotel certificati per il risparmio energetico o l'impiego di combustibile non inquinante o la produzione di energia e di calore attraverso l'utilizzo di legname del territorio.

Valicata la frontiera slovena, si può arrivare a due magnifiche "perle" carniche: sono Sauris e Forni di sopra. Sauris, soprattutto, dalle origini leg-



Perle alpine - Parco Alti Tauri



Proposte e opportunità

Il consorzio che raccoglie le 24 Alpine Pearls e di anno in anno tende ad ampliare il numero degli associati, che rispondano ai medesimi requisiti di qualità, propone pacchetti/vacanza in mobilità dolce e altri strumenti preziosi come le carte/mobilità o le carte che includono una serie di vantaggi e di prestazioni per godere al meglio tutte le offerte del territorio. Inutile dire che in questo ambiente naturale eccezionale, mille sono le possibilità di sport e di divertimento: trekking, nordic walking, mountain bike, sci, sci alpinismo, equitazione, corse con le ciaspole.

Gastronomia

La gastronomia merita un discorso a sé in questo itinerario così variegato. Al di là delle tradizioni regionali, le ricette che si possono assaporare in queste "perle" alpine sono tutte tipicamente all'insegna di ingredienti poveri e semplici e soprattutto propongono menù a chilometro zero: grande varietà di erbe profumatissime di montagna, formaggi di malga, salumi affumicati, funghi, frutti di bosco, riibl di grano saraceno, canederli, arrosto di selvaggina, krapfen ripieni di castagne.

► gendarie, fondata forse nel 1200 da due soldati tedeschi fuggiti dalla Carinzia, rappresenta un vero modello, per la lungimiranza che hanno avuto gli amministratori già negli anni '80 davanti al pericolo dello spopolamento. L'idea vincente è stata quella dell'"albergo diffuso", che utilizza le vecchie case del borgo ristrutturate e invita ad una vacanza a misura d'uomo

in un'atmosfera cordiale da grande famiglia.

Si dorme in appartamenti foderati di legno dotati di ogni comfort ricavati dalle case secolari, nella tipica architettura in pietra e legno, si fa colazione tutti insieme in un grande locale convenzionato, si fanno grandi escursioni a piedi nella malghe di montagna, tra violette, ginestre e narcisi. La sera ci si

può raccogliere nell'osteria del paese intorno al fuoco acceso e sentir raccontare le vecchie storie di gnomi e folletti della tradizione carnica. Oppure si può seguire un bel corso di cucina per imparare a utilizzare al meglio gli ingredienti poveri e saporiti di questa terra. www.albergodiffusosauris.com
L'isolamento di tanti secoli di Sauris (basti pensare che la prima strada rota- ►



Perle alpine - Val Passiria



Gastronomia alpina



Perle alpine - Forni di Sopra



Perle alpine - Bled, stazione



Perle alpine - Forni di Sopra MuseoRurale



Perle alpine - Sauris, maschere

On the Road

► bile fu costruita negli anni '30), ha determinato lo sviluppo di una comunità del tutto originale e autonoma, fiera delle proprie tradizioni e anche di una lingua che conserva ancora caratteristiche del tedesco parlato nel tredicesimo secolo. Non mancherà poi una visita al prosciuttificio Wolf, che produce il famoso prosciutto di Sauris affumicato o alla Tessitura di Sauris, dove si

trovano scialli, coperte, mantelli di lana tessuti a telaio. Tanto esemplare il modello di sviluppo di Sauris che addirittura in estate questo paesino, che si stava spopolando, chiama a lavorare nel turismo manodopera dal fondovalle.

Forni di sopra invece, porta di accesso al parco delle Dolomiti Friulane, punta ad un ricco sistema integrato di bus e

funivie per esplorare, sia in estate che in inverno, le bellissime montagne dei dintorni. In paese un'attrazione da non perdere sono gli affreschi cinquecenteschi perfettamente conservati nella chiesetta di San Floriano, santo protettore dei vigili del fuoco. www.turismofvg.it Se la strada per raggiungere Sauris e Forni di sopra è spettacolare, fiancheggiata nei suoi tornanti da forre



Perle alpine - Bled, lago

profondissime, sarà davvero indimenticabile l'itinerario che porta attraverso le Dolomiti dalla Carnia in Alto Adige. Bus di linea percorrono la strada che passa da Cortina, i Passi Pordoi e Falzarego, la Val Gardena.

Si arriva dunque, attraverso panorami indimenticabili, nella conca di Bolzano, per poi salire a Merano e quindi nell'incantevole Val Passiria, dove ci attende la "perla" di Moso. Vicino, in un paesaggio ad alta quota, si apre l'originale Museo Minerario che ricorda l'attività della miniera di Monteneve, situata a 2300 metri, la più alta d'Europa, con il villaggio dei minatori, il sentiero dell'esploratore, le gallerie e la zecca. L'esperienza unica di immergersi nell'affascinante mondo delle miniere è solo una delle tante proposte di questo splendido gioiello della Val Passiria. A Plan, ad esempio, prima località a traffico limitato dell'Alto Adige, un'autentica oasi di pace, il programma di mobilità dolce propone una romantica carrozza trainata da cavalli che porta dal paesino fino alla malga Lazins, di fronte all'imponente Gruppo del Tessa. www.valpassiria.it ■



Perle alpine - Bled, castello



Perle alpine - Sauris



Perle alpine - Forni di Sopra, murale

Informazioni utili

Tutte le informazioni sul Consorzio Alpine Pearls e sulle singole "perle" in www.alpine-pearls.com

Per pianificare il viaggio in treno dalle principali città italiane con i treni DB-OBB Eurocity www.bahn.com/it e www.obb-italia.com call center 02.67479578

Impossibile indicare tutte le aree di sosta in questo arco alpino, ma una è davvero eccellente: Glamping Bled, cioè Glamorous Camping, Kidriäeva 10c SI - 4260 Bled / Slovenia, tel. +386 4 575 2000, info@camping-bled.com



Le quattro meraviglie del **Friuli Occidentale**

Parco Dolomiti friulane - stambecchi



Piancavallo, Polcenigo, Caneva e Maniago contengono uno dei patrimoni culturali, artigianali e naturalistici più genuini del Friuli. Ancora tutto da scoprire

Il territorio del Friuli Occidentale è una delle aree più caratteristiche del Friuli Venezia Giulia. Mezza provincia di Pordenone: 26 comuni della fascia pedemontana e della zona montana. Si divide in tre zone: Dolomiti Friulane, Pedemontana e Zona dei Magredi, omogenee fra loro, in un territorio che si estende, da Ovest a Est, dal Livenza al Tagliamento. Le vallate principali prendono il nome dai fiumi e dai torrenti che le attraversano e che solcano la Pedemontana verso Sud, con le loro acque e con estesi greti ghiaiosi, nei quali si inabissano per formare un immenso bacino idrico sotterraneo e poi riemerge al centro della provincia sotto forma di fiumi di varia portata. Dalle vette più alte (1000-2000 metri e oltre), come dalle colline più vicine alla pianura, si possono ammirare panorami di eccezionale nitidezza ed estensione, dalle Alpi al mare, in uno spettro che spazia dalla laguna di Venezia al golfo di Trieste. L'intera area del Friuli Occidentale, con le sue località turistiche ben attrezzate e i molti luoghi di grande interesse naturalistico, è una piacevole destinazione di vacanza in ogni periodo dell'anno. Tra le località più frequentate, in testa, figura Piancavallo, unico polo sciistico della provincia, tra i più noti e organizzati del Friuli Venezia Giulia. Ospita un pubblico internazionale, grazie a impianti di risalita moderni e a piste tracciate e curate con professionalità, e grazie a un ampio numero di alberghi, ristoranti, appartamenti e case per ferie. La località è sede di competizioni nazionali e internazionali per le specialità sportive invernali ed estive. Altri luoghi turistici importanti sono: Polcenigo (la sorgente del Gorgazzo) Caneva (la foresta del Cansiglio) e Maniago (capitale italiana nella produzione di lame).

L'innata abilità artigianale delle genti della montagna e della pedemontana pordenonese si è espressa nei secoli attraverso la capacità di dare forma al legno, alla pietra, al metallo, alla creta. Sono elementi della difficile vita di ogni giorno, che hanno garantito per millenni la sopravvivenza e un certo benessere. Nell'intero arco montano e nelle sue propaggini la pietra consente la costruzione delle abitazioni, delle stalle, dei muri di sostegno alla pendenze franose, delle strade. E poi diventa arte, attraverso le sculture, gli oggetti simbolo della religione, gli strumenti domestici, i segni del servizio ►



Piancavallo - panorama



Escursione in Piancavallo

► pubblico. Con il vimini si producono le gerle, indispensabili, in epoca passata, per il trasporto di merci di ogni genere lungo terreni impervi, tra sentieri e rocce, fino alla pianura. La lavorazione del metallo è l'aspetto più moderno: si costruiscono utensili domestici e da lavoro, armi bianche (spade, lance, elmi, corazze), macchine sempre più elaborate, attrezzi dei boscaioli e dei segantini. Infine non si può dimenticare altre espressioni dell'ingegno delle nostre genti: le calzature di pezza (quelle più semplici e quelle eleganti), la produzione di stoffe e tappeti con telai in legno, la ceramica, i ricami, l'impagliatura dei sedili e molto altro ancora. Tutte queste abilità manuali si sono diffuse nel mondo e spesso hanno fatto la fortuna dei loro protagonisti. Oggi continuano a essere parti essenziali dell'economia locale.

Vediamo nel dettaglio le caratteristiche delle quattro perle del Friuli occidentale.

Piancavallo

Piancavallo, apprezzato polo turistico della montagna pordenonese, è una delle principali stazioni sciistiche del Friuli Venezia Giulia. Si trova a monte di Aviano, in un'ampia conca posta a 1.300 metri di altitudine e dominata dalla superba mole del Monte Cavallo (2.251 m). Località molto frequentata da famiglie e sportivi di tutte le età, Piancavallo nasce negli anni '60 e si sviluppa rapidamente, grazie alla vicinanza alla pianura (si raggiunge da Pordenone in meno di un'ora di macchina, da Venezia in un paio d'ore al massimo), alla comodità delle vie di accesso e alla bellezza del paesaggio, con folta vegetazione di alta montagna nonostante il fatto che si trovi a 1.300 m di altitudine. Gli sciatori trovano piste moderne, il cui innevamento è assicurato dalla particolare posizione geografica della conca, protetta dal Monte Cavallo e aperta verso il mare Adriatico (che nelle giornate limpide si vede luccicare in lontananza), ma anche da impianti di innevamento artificiale che garantiscono la neve sul 100% delle piste. Le famiglie lo scelgono per godersi una vacanza divertente e sicura, garantita da una viabilità priva di attraversamenti e dalla presenza di numerosi parchi giochi per i bambini.

Piancavallo si caratterizza come centro turistico a vocazione sportiva. D'inverno anche chi non scia può trovare spazio per il suo sport preferito: sci di fondo e

discesa, pattinaggio su ghiaccio, freestyle, snowboard. L'offerta è completa anche per l'estate, quando si può scegliere tra rilassanti passeggiate nei boschi o impegnative scalate alpinistiche, mountain bike e nordic walking, tennis e tiro con l'arco, deltaplano e parapendio, trekking ed escursioni a cavallo.

Una località così giovane e moderna, possiede una storia che pochi conoscono, fatta di amore per la natura, passione per lo sport e il turismo. Il Monte Cavallo è da quasi tre secoli ambito traguardo di alpinisti ed escursionisti. La prima ascensione documentata è quella di Giovanni Girolamo Zanichelli, che vi salì il 3 luglio 1726 accompagnato dal botanico Giovanni Pietro Stefanelli. Nel 1925, grazie all'impegno della sezione del CAI di Pordenone, appena costituita, venne costruito il Rifugio Policreti, primo edificio destinato ad accogliere gli appassionati frequentatori della montagna. Vi si svolgeva una prima, intensa attività di Scuola di sci, in cui i più esperti, dopo aver organizzato le gite della sezione, insegnavano ai principianti a destreggiarsi sulla neve. Da allora la crescita continua: il prestigio di Piancavallo è divenuto ormai internazionale. La collocazione delle piste al riparo del Monte Cavallo, unita al funzionamento di un centinaio di cannoni snow maker, garantisce l'innevamento al 100%. Ogni sciatore può trovare risposta alle sue esigenze nei 50 ettari di piste a disposizione: si va dalle più difficili (come la Nazionale dove si sono svolte gare valide per la Coppa del Mondo, la Salomon e la Saùc, sfruttate per gare di slalom gigante) alle più facili, come la Daini e la Caprioli, adatte a bambini e inesperti. A servirle 5 seggiovie e 6 skilift, oltre alla nuovissima Tremol 2, quadriposto. Per gli amanti del fondo ci sono otto anelli, di cui uno offre la possibilità di suggestive sciare notturne, e la "Casa del Fondista" con annesso campo giochi sulla neve.

Gli sportivi possono inoltre praticare numerose altre attività, dal pattinaggio su ghiaccio allo freestyle, dallo snowboard allo sleddog (la squadra italiana si è allenata proprio qui in preparazione del Campionato del Mondo), dal bob e allo slittino. Per i più temerari, la Scuola Italiana di Sopravvivenza propone escursioni con slitte trainate da cani e corsi di sopravvivenza artica.

Recente anche l'organizzazione a Piancavallo del Campionato italiano di motoslitte.



Nordic walking nelle Dolomiti friulane



Parco Dolomiti friulane

Particolare cura è riservata alle famiglie, per le quali è stata prevista una viabilità priva di attraversamenti e molti parchi giochi. Da segnalare il Baby Snow Park, un parco divertimenti sulla neve, con giochi gonfiabili, tapis roulant da 30 mt e decine di giochi per scivolare in sicurezza. Un parco per imparare a sciare in ambiente confortevole e sicuro, con i genitori o con i Maestri, con percorsi didattici e un tapis roulant da 60 mt. A due passi: un campo scuola per piccoli e grandi, le piste da fondo, il noleggio, il bar-ristorante.

Un'altra chicca che si può provare a Piancavallo è il Villaggio Igloo, che comprende veri igloo dove passare la notte

(ultimo dell'anno, S. Valentino, ecc...), o dove poter sperimentare un mini corso di sopravvivenza invernale (prima esperienza l'anno scorso, in via di conferma per quest'anno).

Il comprensorio di Piancavallo offre, inoltre, moltissime opportunità anche durante l'estate come il deltaplano e parapendio dalla località Castaldia; le escursioni a piedi, in mountain bike o a cavallo e l'arrampicata. Numerosi sono anche gli impianti disponibili: campi di calcio, calcetto, pallacanestro, pallavolo e da tennis, oltre alla pista di pattinaggio a rotelle presso il palaghiaccio "Palapredieri". Da non perdere il Rampy Park, il parco acrobatico foresta- ▶



Polcenigo

- le sviluppato su 50 piattaforme in 5 diversi percorsi differenziati in base alla difficoltà. E' fruibile dai bambini (oltre 5 anni d'età ed 1 metro di altezza) e dagli adulti (senza limiti d'età - www.rampy-park.it)

Polcenigo

Questa bella località si trova nel Friuli Occidentale, in provincia di Pordenone. Un incantevole paesaggio di colline verdissime e di terreni pianeggianti solcati dalle tre sorgenti del fiume Livenza, quella che emerge dal Gorgazzo, quella che sgorga dalla piana della Santissima e quella della Livenzetta, zona di

Caneva. Le acque, limpidissime, attraversano con grande rapidità e quantità il cuore e la periferia del territorio comunale. Città dotata di notevole fascino, Polcenigo riunisce nel suo territorio aspetti diversi che ne fanno una meta ideale di visita. Le preziose risorse ambientali di cui è ricca si sommano a una storia molto antica.

Le costruzioni tradizionali di Polcenigo sono tutte in pietra viva, secondo uno stile rurale dell'area pedemontana. Nel tessuto urbanistico emergono alcuni palazzi e ville signorili, realizzati tra Settecento e Novecento, a immagine di quelli veneziani, specialmente lungo il corso d'acqua originato dalla forra del

Gorgazzo. L'insieme urbanistico è tra i più belli e armonici della Pedemontana pordenonese. L'emigrazione negli ultimi due secoli ha spopolato la zona, ma ha contribuito a portare nel mondo il nome di Polcenigo soprattutto nell'eno-gastronomia e nella ricezione alberghiera. In omaggio a questo settore è stato costituito nel capoluogo il Museo dell'Arte Cucinaria. Verso la fine dell'800 molti giovani di Polcenigo, Aviano, Budoia e Montereale Valcellina andarono a lavorare in altre zone d'Italia e all'estero; moltissimi scelsero di dedicarsi alla cucina e vi si impegnarono a fondo, raggiungendo elevati livelli di professionalità e fornendo un contributo eccezionale al settore a livello nazionale e internazionale. Il Museo dell'Arte Cucinaria espone foto, documenti e lettere che tracciano la storia dell'affermazione internazionale dei rinomati chef altoliventini. Vi si trovano poi i "ferri del mestiere", numerose ricette di pietanze tipiche o di piatti creati per occasioni speciali in giro per il mondo e infine pubblicazioni d'epoca e moderne. Il Museo è una cellula dell'Ecomuseo "Lis Aganis".

A settembre si tengono nella località due feste tradizionali: nella prima settimana, la pluricentenaria Sagra dei Sést (i cesti di vimini) e, nello stesso mese, il Palio delle contrade di San Giovanni. In ottobre da non perdere è la Sagra della castagna a Mezzomonte.

Molte sono le opportunità di praticare sport e di percorrere itinerari turistici sui colli della zona e, da lì, fino alle montagne, in particolare sul Cansiglio e sul Monte Cavallo. Esistono tracciati per ciclisti, biker, marciatori ed escursionisti si alternano agli impianti di calcio, calcetto, tennis, volley, equitazione e altre discipline sportive.

Una delle mete più incantevoli, il Col Longone, il più strategico tra i colli della zona delle risorgive del Livenza. Da qui è possibile godere di panorami e paesaggi stupendi: le Dolomiti venete e friulane, l'area della Santissima da dove sgorga uno dei rami del Livenza, il vicino Palù (con i resti del preistorico villaggio di palafitte) con i filari di salici e ontani che cingono prati verdissimi, la fitta vegetazione che caratterizza le risorgive del Livenza, prati e colline a perdita d'occhio e la pianura pordenonese. In cima al colle, una villa veneta del Settecento; sulle pendici, boschi e vigneti.

Altra meta da non perdere, il parco di San Floriano, adibito a riserva naturali-

stica dalla Provincia e dalla Regione. La zona tutelata comprende il colle e la parte pianeggiante, tra boschi, colture e allevamenti sperimentali. In altura, si coltivano piante officinali, frutti del sottobosco, antichi alberi da frutta. Ai piedi del colle, verso Occidente, si stende l'incantevole parco delle Marcite (località Musil), le uniche del Friuli Venezia Giulia, dove è stato ricostruito l'ambiente naturale (prati, alberi, luoghi umidi) e sono stati realizzati percorsi pedonali e ciclabili lungo i sentieri e i luoghi di sosta che costeggiano il ramo del Livenza proveniente dalla sorgente del Gorgazzo. Per i turisti, aree di sosta e di pic-nic. Sono possibili anche soggiorni di studio e di ricerca (posti letto nella foresteria).

La zona del Gorgazzo è tra le mete più frequentate per il suo ambiente unico, caratterizzato dalla fossa profondissima (108 m, non ancora esplorata fino in fondo) in cui si raccolgono le acque limpidissime che filtrano dalla montagna, la grande zolla tettonica dell'Altipiano del Cansiglio e del gruppo del Cavallo, dove è molto esteso il fenomeno carsico. Poco abitato, ma ora in via di recupero, il paese di Mezzomonte (477 m), che si scorge dalla pianura.

Caneva

Questa graziosa cittadina si trova nella parte più occidentale del Friuli Venezia Giulia, verso il Trevigiano e il Bellunese, come testimoniano la sua parlata e il fatto che condivide con il vicino Veneto una parte della millenaria foresta Cansiglio.

Come tutti i comuni della Pedemontana Occidentale Pordenonese, il suo territorio si inerpica rapidamente dalla pianura a quote elevate. Il paesaggio è segnato dalla presenza di cave che costituiscono uno degli aspetti economici più rilevanti della zona, per l'estrazione di carbonato di calcio e marmorino. Nella fascia collinare si coltivano vigne e ulivi. Nella parte montana – dove si trova una parte della foresta del Cansiglio – il terreno carsico si alterna a fitti boschi di faggi, carpini, altri alberi cedui e, nella parte più alta, a fitte abetaie.

Alcuni aspetti della storia di Caneva sono raccontati in musei e collezioni. Il Museo del ciclismo di Caneva è stato realizzato in un edificio voluto dal Comune per raccogliere la grande collezione di Toni Pessot, noto appassionato e amico dei più grandi campioni del ciclismo dal periodo anteriore alla



Caneva



FigoMoro da Caneva

seconda guerra mondiale, fino agli anni Ottanta. Il museo rappresenta anche la grande passione sportiva degli abitanti di Caneva e dintorni, uno dei paradisi

del ciclismo internazionale, grazie ai continui saliscendi su colli e montagne, che ospita periodicamente ciclisti e competizioni di alto livello.



Maniago - Duomo San Mauro

► Il Museo di Fratta è invece dedicato ai minatori, richiesti all'estero per la particolare esperienza maturata da generazioni nelle cave del territorio canevese. Il materiale è stato raccolto da uno dei minatori più rappresentativi, Arduino Martinuzzo, superstite di Marcinelle. Interessante anche la Casa-museo del pittore dei murales, Pierantonio Chiaradia. Dal territorio di Caneva una strada asfaltata tra i boschi, caratterizzata da continui tornanti, porta all'altopiano del Cansiglio, diviso fra le tre province di Pordenone, Treviso, Belluno. Di grande interesse ambientale la foresta, nota fin dal X secolo, denominata dalla Repubblica di Venezia "Bosco grandio di San Marco" o "Bosco da remi della Repubblica".

Interessantissimi gli itinerari delle casere, le caratteristiche malghe dove un tempo venivano portate in estate le mucche all'alpeggio. Salendo da Caneva, dopo una tappa all'agriturismo di Casera Coda del bosco, si prosegue su strada sterrata per Casera Pizzòc. Altra meta per buoni camminatori, il collegamento tra Casera Fossa di Sarone, Casera Costa Cervera e Casera Col dei S'cios, con vista sui monti del Cadore e ritorno a Casera Pizzòc. Lungo questi percorsi non è infrequente imbattersi nelle "lame", piccoli specchi d'acqua con il fondo impermeabilizzato in argilla dove si deposita l'acqua piovana necessaria per dissetare gli animali. Da visitare è senz'altro il "Bus de la Lum", la più grande forra carsica del

Cansiglio, larga 30 m all'imboccatura e profonda 200 m, meta continua di speleologi. Tra le zone con il maggior numero di cavità carsiche, il Pian Candàglia sul monte omonimo (1357). Per quanto riguarda la gastronomia tipica, il prodotto più caratteristico della zona è il figomoro, ovvero il fico nero, la cui coltivazione è diffusa nel comune di Caneva da tempi remoti. Il particolare microclima dell'area pedemontana, collocata tra le Prealpi e la pianura veneto-friulana, la diversità dei sali minerali del sottosuolo, tra cui tanto calcare, potassio e magnesio, oltre alla collocazione delle piante in aspri declivi, conferiscono ai frutti della zona irripetibili caratteristiche qualitative e organolettiche, tali da renderlo famoso e ricercato.

Maniago

Maniago è la capitale italiana della lame. Una storia antica, che risale al'400, quando lungo il corso del Colvera sorsero i primi battiferro. Prima strumenti grezzi, poi lame sempre più raffinate, spade e lance per la Serenissima, falci e strumenti da taglio per i più vari utilizzi. Oggi dalle sue aziende si esportano coltelli da tavola e da cucina, forbici, cavatappi, coltelli multiuso per lo sport e il tempo libero, lame speciali garantiti dal marchio Qualità Maniago: li si può acquistare direttamente negli spacci (info su www.distrettocoltello.it).

La storia dei coltellinai di Maniago è raccontata nel Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, ricavato dall'interessante ristrutturazione della prima grande fabbrica, la Coricama (tel. 0427 709063, mail: coricama@maniago.it). Fra le curiosità la sezione dedicata alle armi realizzate per i film: infatti Ma è l'industria del cinema, specie quella hollywoodiana, ad aver trovato proprio nei fabbri maniaghesi i migliori realizzatori delle armi e delle armature utilizzate in tantissime pellicole di grandissimo successo, come Braveheart, il film di e con Mel Gibson che ha conquistato cinque premi Oscar. Anche le armi impiegate in Robin Hood principe dei ladri, il film diretto e interpretato da Kevin Costner, sono state prodotte a Maniago. Falcate iberiche, gladi romani, spade vichinghe, longobarde e scandinave, come moltissimi altri tipi e modelli di armi antiche, vengono riprodotti fedelmente su disegni che riprendono fogge e proporzioni degli originali. Ma si tratta di armi assolutamente inoffensive, prive di filo e con

punte arrotondate e non penetranti. Tra gli altri film di successo girati con i "ferri" maniaghesi ricordiamo anche I tre moschettieri e Indiana Jones, l'ultima avventura.

Grazie all'uso di tecnologie avanzatissime e di manodopera superspecializzata, Maniago è leader a livello mondiale nella produzione di strumenti metallici d'uso e professionali: coltelli, forbici e cavatappi che, oltre a coprire gran parte del fabbisogno nazionale, sono destinati all'esportazione verso i mercati europei e americani.

Ma Maniago è anche una città bella da visitare. Il suo "cuore" è piazza Italia, tra le più grandi del Friuli, con la grande fontana a base ottagonale del 1847. Davanti al Municipio, spicca palazzo d'Attimis Maniago (su cui si fa notare il leone di San Marco) del 1570. La loggia comunale, del 1661, a tre arcate, fungeva un tempo da tribunale e mercato. Oggi ospita il Monumento ai Caduti di tutte le guerre. Infine, la chiesa dell'Immacolata, del 1411 ma ricostruita nel 1778. Dietro palazzo d'Attimis, la biblioteca civica ricavata nell'ex scuderia della nobile costruzione. L'edificio più importante è però il duomo di San Mauro, patrono della cittadina, tipico esempio di architettura tardo-gotica friulana. Risale al 1488 e merita una visita per le pregevoli opere d'arte che conserva al suo interno. Accanto, il campanile alto 36 m. Infine, da vedere ancora il teatro Verdi, ricavato in quello che un tempo era il vecchio setificio a vapore. In alto, a dominare la cittadina, i ruderi del castello, distrutto dal terremoto del 1511. Dopo il sisma del 1976, è stato parzialmente ricostruito. Al suo esterno, la chiesetta di San Giacomo, dove sono sepolti i feudatari di Maniago. ■



Maniago - Coricama



Rifugio nelle Dolomiti friulane

Informazioni utili

- Consorzio Turistico Piancavallo Dolomiti Friulane, Viale Venezia 18/a 33085 Maniago (Pn)
Tel. 0427.71775 – Fax 0427.71754 - info@piancavallo-dolomiti-friulane.it - www.piancavallo-dolomiti-friulane.it
 - Comune di Polcenigo – Assessorato al turismo, tel. 0434 74001
www.comune.polcenigo.pn.it/sitoflash/home.html
 - Museo dell'Arte cucinaria in Altolivenza
Orari di apertura: sabato e festivi 16.00-19.00
 - Comune di Caneva, tel. 0434.797411 - www.comune.caneva.pn.it
 - Consorzio Turistico Piancavallo Dolomiti Friulane, tel. 0427.71775
www.piancavallo-dolomiti-friulane.it
- A Piancavallo è presente un'area camper attrezzata, provvista di una casetta con due servizi riscaldati, uno dei quali adibito allo scarico.
- Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie, tel. 0427.709063
- Per info sulle strutture ricettive: www.turismofvg.it

Reggia di Venaria



Torino

capitale dell'Unità d'Italia

parte seconda



Ultima parte dell'articolo sulle mostre multimediali e interattive, allestite per celebrare l'evento unitario, che proiettano nel futuro il passato culturale, industriale e regale della nostra prima capitale

Testo di Wanda Castelnuovo

Sconsigliata dalle temperature torride dei mesi di luglio e agosto di fare continuare a chi mi segue il percorso a Torino dando, invece, spazio a fresche scoperte alpine, riprendo nel dolce mese di settembre il racconto del viaggio tra passato e futuro nella prima capitale italiana.

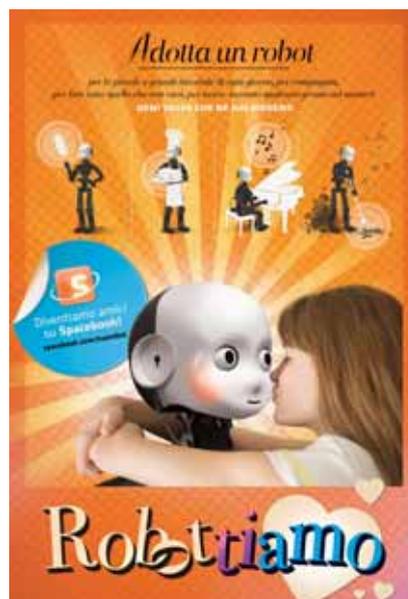
Sempre all'interno delle **Officine Grandi Riparazioni** (www.italia150.it) visito la seconda mostra **Stazione Futuro. Qui si rifà l'Italia** (fino a novembre 2011) veramente intrigante per i contenuti avveniristici che, sulla base di uno studio del Censis, rappresentano l'ipotesi di un futuro non lontano (entro il 2020). Non fantascienza, ma una realtà annunciata grazie a innovazioni alcune delle quali già allo stato embrionale e pronte a sbocciare: dalla banda larga (ultra larga nelle grandi città) - grazie alla quale la connessione alla rete sarà un fatto universale su cui transiteranno conoscenze e novità - alle auto elettriche, alle case che consumeranno energia pulita, a molte malattie debellate da sofisticatissime macchine. 12 le aree tematiche (internet, energia, chimica verde, rifiuti, territorio, cibo, salute, casa, lavoro, spazio, mobilità e tessuti) di questa singolare, sconosciuta, misteriosa, magica e ottimistica 'Città delle Idee' (giocata come allestimento sulla figura del cubo): un salto nel futuro che è già presente e che ha il suo fulcro nella 'Piazza delle Idee' comunicate attraverso schermi e monitor. Stupiscono oggetti provenienti da istituzioni di ricerca pubbliche e private come il *robot di Thales Alenia* (che sarà inviato su Marte), le *magliette che trasmettono emozioni...* e altre invenzioni raccontate e discusse dai nostri migliori scienziati (molti dei quali purtroppo lavorano all'estero a causa dello scarso investimento italiano nella ricerca) presenti in ologramma nonché i sei laboratori permanenti che creano l'innovazione in diretta (telemedicina, riciclo della carta, plastica biodegradabile, l'officina per stampare oggetti 3D, coltivazioni idroponiche, materiali del futuro) in cui interagire e apprendere. Gli stimoli sono tali e tanti che non si finisce di curiosare per conoscerli oggi e viverli domani: che ne sarà della buona tradizione culinaria nostrana se veramente si realizzerà l'introduzione nell'alimentazione di insetti... altamente proteici? Si tratterà pure di un tabù culturale visto che molti popoli sono entomofagi, ma non convinco- ►

On the Road

► no neanche le ricette a base di insetti sperimentate da celebri chef. Meglio allora l'ipotesi del 'mais rosso' - ottenuto dall'incrocio di mais gialli tradizionali con antiche varietà rosse utilizzate da Maya e Inca - ricco di antocianine e pigmenti rossi antiossidanti: una sorta di 'cibo-farmaco' capace di ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, prevenire l'obesità e aumentare l'Omega-3 nel sangue. E questo è un piccolo esempio di quanto *in fieri* a tutti i livelli - per non parlare dei mirabolanti studi nel campo dei trasporti - per migliorare la qualità della vita: chissà che al posto

della pietra filosofale non si miri all'immortalità, ne varrebbe la pena? Non mancano alcuni simpatici *divertissement* su un'ipotizzabile pubblicità del futuro, ma sempre con un linguaggio universale, volta a persuadere sulle sorprendenti prestazioni dei *robot* studiati per aiutare l'uomo nel quotidiano o sui benefici di pillole che ringiovaniscono le cellule o ancora sui vantaggi nel consumare verdura proveniente da Marte... Conclude la carrellata pubblicitaria il megamanifesto celebrativo dell'economabile e originale iniziativa "**Cerchiamo i Nuovi Mille**" che vede

trasformati i Mille da soldati a inventori, innovatori e sognatori: una singolare ricerca di talenti e idee nuove con un premio di circa tremila euro. Lascio il futuro affamata di novità inviando chi abitando abbastanza vicino potrà tornare spesso a curiosare e imparare. Mi sembra di compiere un salto nel passato visitando la terza mostra **Il futuro nelle mani: Artieri domani** (fino a novembre 2011) dedicata a esaltare l'artigianato, settore un tempo punto di forza della nostra economia e vittima poi di una profonda crisi anche di immagine. Ciò che a prima vista è



Officine Grandi Riparazioni - Stazione Futuro



Officine Grandi Riparazioni
Stazione Futuro

sembrato un passo indietro è, invece, un salto avanti soprattutto per i giovani che in presenza di insicurezze negli attuali modelli lavorativi possono esprimere la loro creatività attraverso un artigianato estremamente sfaccettato: dai prodotti tradizionali a quelli più sofisticati fino all'eccellenza. Tre le sezioni in cui la mostra è articolata e da cui emerge una nuova figura di lavoratore: il cosiddetto "artigiano metropolitano". Inizio da *Le Nuove Officine* con prodotti di artigiani di altissimo livello come il carrozziere e meccanico Franco Sbarro i cui prototipi di auto e moto vengono ospitati ogni anno al Salone di Ginevra: esempio sopravvissuto - però all'estero - di una prestigiosa tradizione torinese di officine da cui uscivano spettacolari 'fuoriserie'. Percorro divertendomi // *tunnel del treno fantasma* rivolto al lavoro digitale con animazioni dedicate al passato glorioso del mondo ferroviario quando era oggetto anche dei versi di poeti e le OGR costituivano un fiore all'occhiello fino ai futuri treni ad alta velocità. Curioso infine ne *La Galleria delle Botteghe* dove sono esposti prodotti di eccellenza frutto di antiche tradizioni artigianali ancora in auge e mi soffermo affascinata dai venti *vasi-teste* - in ceramica della città di Caltagirone - che su disegno di Ugo La Pietra rappresentano umoristicamente l'Italia e le sue venti regioni. Un fluire di stimoli e di iniziative che sconcertano in modo positivo facendo della Torino del 2011 un ►



Le Nuove Officine - Franco Sbarro, GT12, 2000, auto fuori serie



Le Nuove Officine - Franco Sbarro,
UMA Unità Motrice Autonoma, 2003, prototipo di veicolo a due ruote



La Galleria delle Botteghe - Ugo La Pietra, Calabria, dalla serie L'unità nella diversità, 2011, testa antropomorfa portavaso in ceramica



Veduta della Reggia di Venaria con i Giardini



La Reggia di Venaria con la grande peschiera del Parco Basso



Galleria Grande della Reggia di Venaria

► luogo privilegiato dove per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia fioriscono iniziative di ogni genere come il raduno nazionale dei *Templari dell'Ordine Sovrain et Militaire du Temple de Jérusalem* con investitura di nuovi cavalieri piemontesi. Simpatico il Concorso *L'Italia del futuro la disegniamo noi* dedicato ai giovanissimi fino ai 15 anni in collaborazione con Reti Alleanza, Lloyd Italico e Toro presso le cui agenzie (richiedendo preventivi sui prodotti dedicati a figli o nipoti) è possibile ritirare il kit per partecipare al concorso e il codice d'accesso a www.italiadisegniamonoi.it cui inviare il disegno web: una giuria qualificata premierà i vincitori tramite viaggi nelle più belle città italiane. E per capire meglio le radici delle 'capitali culturali' preunitarie niente di più adatto e illuminante della splendida mostra **La bella Italia. Arte e identità delle città capitali** (fino a settembre 2011) presso le **Scuderie Iuvarriane della Reggia di Venaria**. Felice di rivedere l'enorme complesso (ben 80.000 mq.) - con la deliziosa cittadina sviluppatasi *a latere* - che seguo da quando interventi successivi che ne evidenziano sempre più la splendida grandiosità lo hanno fatto risorgere, mi accingo a ripercorrere *Il Teatro di Storia e Magnificenza*: ca. due chilometri, ma non si sentono, di visita attraverso cui rivedo e rivivo fasti e nefasti dei Savoia, dinastia tanto discussa, ma senza la quale non ci sarebbero la Reggia e probabilmente neanche l'Italia. E dopo avere percorso la grandiosa **Galleria Grande** ed essermi persa nei vari

Giardini (compreso il **Potager Royal**) passeggiando anche lungo la **Grande Peschiera del Parco Basso**, eccomi nelle suggestive **Scuderie** a volare attraverso i secoli precedenti al 1861 in 11 città-capitali ciascuna con la propria personalità per scoprire nell'era della globalizzazione la ricchezza delle infinite diversità di cui la splendida mostra celebra i vantaggi. E bene ha lavorato il presidente del comitato curatoriale Antonio Paolucci che insieme ai curatori delle singole sezioni ha messo in campo quello spirito campanilistico retaggio di un frazionamento positivo nei risultati anche se spesso dolorosamente vissuto. Opere d'arte (ben 360), documenti e oggetti scandiscono questo straordinario viaggio attraverso lo stivale dalle Italie all'Italia cominciando da Roma, *caput mundi* prima di un impero politico poi religioso, da cui proviene l'*Afrodite accovacciata* del II secolo d.C., icona della mostra. Molte le possibilità di compiere un viaggio nel tempo per esempio nella Torino del 1684 con l'*Ostensione della Sindone* (di Peter Bolckman) in occasione delle nozze di Vittorio Amedeo II con Anna d'Orléans. Grazie alla minuziosa descrizione urbanistica ci si può mischiare tra la folla di Piazza Castello o sui balconi o persino sui tetti: loggione di uno spettacolo religioso misto di devozione sincera, di curiosità e di doveri sociali. Altrettanto affascinante il tuffo nella capitale piemontese brulicante di fervore costruttivo insieme all'amenità della periferia nella *Veduta di Torino dal lato del Giardino Reale* di Bellotto. Infiniti i capolavori come a Bologna *La Madonna Campori* teneramente raffigurata dal Correggio, a Parma il maliziosamente affascinante *Ritratto di dama detta la "Schiava turca"* del Parmigianino e nella Milano con forte impronta borromaica *Il bacio* celeberrimo di Hayez: microcampionario di un panorama altamente qualitativo di cui vale la pena di conservare memoria attraverso il catalogo (Silvana Editoriale) esaustivo e agile pur nella sua ponderosità. Contestualmente a settembre è possibile ammirare nelle **Sale delle arti** la mostra **Moda in Italia. 150 anni di eleganza**: un intrigante sguardo alla moda dal 1861 fino al futuro. Il mio viaggio nel tempo sta volgendo al termine, consiglio tuttavia chi vuole seguire l'impresa di consultare su internet tutte le iniziative indotte dal 150esimo anche presso privati come al **Castello di Pralormo** (www.castellodipralormo.com) - antico maniero risalente al XIII ►



Scorcio mostra 'La bella Italia'



Bellotto - Veduta di Torino dal lato del Giardino Reale

On the Road

- secolo noto per ospitare dal 2000 ogni mese di aprile **Messer Tulipano**, splendida mostra su tali fiori di cui la Castellana si è invaghita - nel cui percorso è allestita la mostra **Vite per la Patria in preparazione dell'Unità d'Italia** che testimonia con documenti e oggetti la partecipazione attiva della famiglia agli eventi unitari.

Anche la **Gam** (www.gamtorino.it) a Torino si è rifatta il look per l'evento unitario non solo celebrando **Enrico Reffo**, un talento torinese della pittura sacra di metà '800, ma presentando la mostra **Eroi** (fino a ottobre 2011). Si tratta di un'intrigante sfida su una tematica complessa e difficile, ma di eterna attualità soprattutto oggi quando si può definire eroe ogni uomo o meglio l'uomo qualunque. Senza entrare in discussioni sull'utilità o meno degli eroi per ogni società, resta il fatto che ognuno



Ostensione della Sindone



Afrodite accovacciata



La Madonna Campori



Il bacio



Castello di Pralormo

dei visitatori può ricercare il proprio modello di eroismo attraverso il lavoro di artisti contemporanei italiani e internazionali che osano proporre nuovi valori sociali in un momento in cui le sicurezze ideologiche e i grandi ideali sono entrati in crisi. Non diventano forse eroi coloro che compaiono in televisione a vivere un quotidiano per di più falsato e non spontaneo e allora perché non possono esserlo anche i tre simpatici giovani che si cimentano con l'hula hop del video *Three Men Hula* di Sigalit Landau? Quanto durano questi eroi contemporanei? Non si può non arrivare a riflettere sui massimi sistemi, ma allora è meglio ancorarci a una certezza come l'Unità del Paese fortunatamente non demolibile dall'opposizione di alcuni: Siamo uno Stato da 150 anni e abbiamo potenzialità enormi; non sciu-piamole con vuote chiacchiere e polemiche. ■

(2, fine)





I mille volti della **Maremma toscana**



Monte Amiata

La mostra itinerante dedicata al mondo surreale di Dalì è una bella occasione per una vacanza nell'area più a sud della Toscana, considerata uno dei luoghi più esclusivi ed emozionanti dell'Italia centrale

Testi e foto di Spaini & Partners

La Maremma identifica uno stile di vita basato sul rispetto per l'ambiente, per la cultura e il mantenimento delle tradizioni. E' sinonimo di esperienza attiva, un magnifico viaggio tra colori, profumi, storia, mare, montagna, ma soprattutto la Maremma è buon vivere. Grandi spazi e tempi dilatati sono lo scenario ideale per viaggiare all'aperto in armonia con un territorio dove la dimensione del viaggio rispetta i ritmi dell'uomo.

Il Mare: la Costa d'Argento

Mare cristallino, amore per la natura e ottima accoglienza: sono questi gli ingredienti per costruire un'ottima esperienza in Maremma. Questa terra di briganti, butteri e paludi, oggi è considerata uno dei luoghi più esclusivi ed emozionanti dell'Italia centrale. Un mare tra i più puliti di Italia, dalle innumerevoli sfumature di azzurro e turchese, che si apre di fronte alla Maremma e custodisce piccoli gioielli. La Costa d'Argento è quella parte del territorio maremmano, a sud di Grosseto, che si affaccia sull'ultimo meraviglioso tratto del mare di Toscana. La delimitano i monti dell'Uccellina e il lago di Burano, due ambienti naturali unici e dal fascino inconfondibile. Dalle fonti calde e salutarie dell'Osa fino ai piedi della magica collina dei Tarocchi, la percorre longitudinalmente la statale Aurelia, lungo l'originario tracciato dell'omonima via consolare, qua e là intersecata da strade che portano al monte e al mare. Le fanno da corona, superbamente arroccati sulle alture circostanti, gli antichi borghi di Montiano, Magliano e Capalbio, racchiusi fra solide mura poste un tempo a guardia del mare e delle campagne sottostanti e oggi gelose e fedeli custodi di riti e tradizioni, di saperi e sapori che fanno la qualità della vita. Orbetello si specchia felice sulla fiorente e pescosa laguna, ricca di voli e spesso circondata da atmosfere rarefatte e irreali, da colori tenui e struggenti. All'interno delle ciclopiche mura, ogni angolo fa riaffiorare le memorie di un passato che la vide città etrusca e romana, ricca abbazia medievale, inespugnabile capitale dei Presidiosi spagnoli e base prestigiosa di voli leggendari che aprirono per primi all'uomo le frontiere del cielo sopra l'Atlantico.

Porto Santo Stefano è il maggior centro di Monte Argentario. Il paese digra- ►



Monte Argentario



Vigneti Montecucco

► da lungo le pendici del promontorio in una pittoresca baia della costa settentrionale. E' diventata una rinomata e frequentata stazione balneare grazie allo splendido mare e alle bellezze paesaggistiche che la circondano. Attorno al paese disposto a gradoni, splendide ville e antiche torri di avvistamento popolano i fianchi del golfo, mentre la costa, scoscesa e ricca di anfratti, è intervallata da terrazze a vigneti e dalla sempre verde macchia mediterranea. Testimonianze storiche rivelano che Santo Stefano sorse fra il XV e il XVI sec. per mano di pescatori liguri ed elbani, che vi si stabilirono esercitando insieme la pesca e l'agricoltura. Ebbe poi incremento agli inizi del Seicento per iniziativa del governatore dello Stato dei Presidi, Nuno Orejon, che ne fece la base di una notevole flotta di velieri. Proprio durante questi anni venne costruita la Rocca Spagnola, senz'altro l'edificio più significativo del paese. La fortezza, di forma quadrata, con ponte levatoio e muraglia con rinforzi a scarpa in puro stile aragonese, è forse più torre che fortezza. Altre torri spagnole di avvistamento circondano la penisola argentaria come silenziose testimoni di un passato militare ed oggi sentinelle delle splendide cale e delle cristalline acque sottostanti. Così in località Pozzarello si trova il grande e misterioso Forte, particolare per i suoi robusti bastioni e terrapieni, che dà il nome all'omonima contrada; mentre alle spalle del Valle si erge la Torre Argentiera, la più antica, che alcuni dicono abbia dato il nome all'Argentario: antica fonderia senese per l'argento che si narra fosse presente nel territorio. Quasi sulla cima del monte, prima di entrare a Santo Stefano, appare tutto avvolto da una folta macchia mediterranea un luogo di ritiro, fede e tranquillità fra i più belli della Maremma: il Convento dei Padri Passionisti. A 250 metri sul mare questo posto incantato fu frequentato da monaci eremiti già nel V secolo d.C., riedificato nel XVIII secolo divenne sede dell'ordine monastico della Congregazione della SS. Croce o dei Padri Passionisti. Rimarchevole la Cappellina del convento si trova il quadro del celebre pittore manciatese Pietro Aldi che ritrae San Paolo della SS. Croce in posa ascetica. A Porto Santo Stefano è possibile visitare dal 25 settembre al 30 ottobre la mostra Ossessione Dalí. Passione, ribellione e lucida follia.

La montagna: il Monte Amiata

Tra il territorio della Maremma, spicca l'ormai spento vulcano dell'Amiata, offrendo così un paesaggio suggestivo, ricco di interessanti esemplari di flora, fauna e una moltitudine di importanti testimonianze storiche. Acqua, terra, fuoco, aria, sono questi gli elementi che costituiscono anima e corpo del Monte Amiata: Il Monte Amiata è la vetta da dove si può scorgere l'intera Maremma, è il monte che dà il suo nome alla zona montana della Provincia di Grosseto. Montagna ricca di sorgenti ma anche di risorse minerarie, e naturalistiche offre la possibilità di percorrere i meravigliosi sentieri che attraversano le foreste di faggio che la ricopre. L'Amiata è un museo a cielo aperto. Le sue bellezze sono tutte nella natura che l'avvolge e nei secoli di lavoro e vita vissuta. Accanto al monte Amiata, si trova il Monte Labbro è la vetta maggiore tra quelle che circondano la zona montana. I suoi versanti presentano campi arati, pietraie e pascoli. Di notevole interesse la passeggiata che conduce alla cima, dove svetta la Torre di David, monumento ottocentesco innalzato da David Lazzaretti, il fondatore del movimento religioso-politico dei Giurisdavidici, noto come il "Profeta dell'Amiata".

Castell'Azzara è il paese più alto del Monte Amiata grossetano, posto a 809 metri di altezza. Affacciata sulla valle del Paglia, Castell'Azzara è stato il paese minerario per eccellenza (il cinabro di cui la zona è ricca attirò addirittura gli Etruscidi Sovana), una fetta di storia documentata oggi dalle Gallerie del Cornacchino, a disposizione del visitatore. Di interesse notevole la Villa Sforzesca, del XVI secolo, finemente restaurata di recente e la Rocca Silvana, vicino a Selvena, possedimento di grande valenza strategica per gli Aldobrandeschi. Ancora ben disegnati la pianta ottagonale, la torre, i resti del palazzo signorile e parti delle mura. A Castell'Azzara a Villa Sforzesca è possibile visitare fino al 25 settembre la mostra itinerante "Osessione Dalí. Passione, ribellione e lucida follia".

L'Arte: Grosseto

Grosseto si trova nel cuore della Maremma e il Duomo, il Cassero Senese e le Mura Medicee che circondano il centro storico rappresentano le diverse anime che hanno abitato la città. E' facile immaginare le imbarcazioni etrusche navigare nel Lago Prile, che dalla costa si estendeva fino alla città di Roselle. I dintorni di Grosseto



Orbetello - la tagliata di Ansedonia

sono ricchi di testimonianze storiche e d'arte, fra le tante particolare importanza ha proprio il sito archeologico delle città etrusche di Roselle e Vetulonia, l'antica Vetluna etrusca, la cui necropoli presenta tombe a incinerazione e a inumazione. Tra i più rappresentativi, lungo la via dei Sepolcri, c'è il Tumulo della Pietrera (VII secolo a.C.) dove furono rinvenuti alcuni tra i più antichi esempi di statue etrusche in pietra lavorate a tutto tondo. In questa terra antica è inoltre possibile trovare affascinanti zone umide, rari esemplari faunistici e una flora incontaminata. Un entroterra che conserva elementi ormai persi ovunque, prospero e fatto di cam-

pagne naturalmente fertili che donano prodotti di alta genuinità. Un mare aperto che bagna una costa al suo stato naturale. Un litorale dove spiagge fiorite, dune sabbiose, pinete e paludi salmastre si susseguono e si interrompono in insenature che ospitano deliziosi porti turistici quali Castiglione della Pescaia, Punta Ala e Marina di Grosseto. Queste località hanno raggiunto con il tempo un grande sviluppo turistico in un territorio che è riuscito a conservare intatte le sue caratteristiche naturali come Castiglione della Pescaia, rinomata stazione balneare, fra le più conosciute e apprezzate a livello nazionale e internazionale. La città, caratte- ►

► rizzata dal suo castello e dal borgo medievale che dominano il paese e il porto canale, offre ampie spiagge attrezzate che da Punta Ala si spingono fino a Marina di Grosseto. Quest'ultima dotata di un vasto arenile si sta sempre più attrezzando, grazie all'ampliamento del porto di San Rocco. A circa 15 km da Castiglione della Pescaia si trova Punta Ala, una località turistica con attrezzature balneari e alberghiere di alto livello e con un porto turistico fra i più completi e all'avanguardia del Mediterraneo, famosa anche per l'ippodromo e il campo da polo. ■

Per informazioni:

www.turismoinmaremma.it



Punt'Ala

Ossessione Dalí. Passione, ribellione e lucida follia

Dal 12 luglio al 30 ottobre 2011 la Maremma ospiterà la mostra itinerante dal titolo "Ossessione Dalí. Passione, ribellione e lucida follia". Tre sedi per la mostra, che sarà dal 12 luglio al 21 agosto alla Pinacoteca Civica di Follonica, dal 26 agosto al 18 settembre alla Villa Sforzesca di Castell'Azzara, infine dal 25 settembre al 30 ottobre alla Fortezza Spagnola di Porto S. Stefano.

Le 100 xilografie a colori dedicate alla Commedia dantesca corrispondono alla più importante opera illustrativa mai realizzata da Dalí: riuniscono trentatré trittici ognuno dei quali è composto di tre tavole riferite rispettivamente al Paradiso, al Purgatorio e all'Inferno danteschi. Le 100 tavole a colori hanno richiesto oltre cinque anni di lavoro per incidere i 3500 legni necessari per imprimere progressivamente i 35 colori di ogni singola tavola. Le 100 tavole da cui le xilografie sono tratte, hanno visto la nascita agli albori del periodo mistico di Dalí, basti pensare che l'artista spagnolo ha impiegato ben dieci anni per completarle, dal 1950 al 1959, presentandole al pubblico nel 1960 al Palais Galliera di Parigi.

Un excursus nell'arte di Dalí, che contempla un viaggio memoriale attraverso tutta una serie di linguaggi espressivi: dalle allucinazioni degli anni Trenta al misticismo, dal metodo paranoico-critico alla poetica del molle, fino ad arrivare a riferimenti classici di alcuni dei suoi Maestri ideali.

Informazioni utili

- 12 luglio/21 agosto 2011 - Follonica, Pinacoteca Civica, Piazza del Popolo 1/2

Tel. 0566 42412 - Orario: 17.30-20/21-23.30 - Dal martedì alla domenica (Chiuso il Lunedì)

- 26 agosto/18 settembre 2011 - Castell'Azzara, Villa Sforzesca, Loc. Sforzesca

Tel. 0564 951038 INT 2 - Orario: 17.30-20.00 - Dal martedì alla domenica (Chiuso il Lunedì)

- 25 settembre/30 ottobre 2011 - Porto S. Stefano, Fortezza Spagnola P.le del Governatore

Tel 0564/810681 Orario: tutti i giorni 11.00 - 13.00 / 17.00 - 19.30. (Sempre aperto)



Salvador Dalí, Paradiso,
Le due corone di spiriti



Salvador Dalí, Inferno,
Il nero cherubino



Innamorati di me

Vieni a conoscere un posto dove ogni emozione diventa indimenticabile, un posto dove il piacere di una cena romantica è arricchito dall'incanto di un paesaggio unico al mondo.

Scopri una terra dal sapore autentico, scopri San Marino,
Patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Vieni ad innamorarti.

20 Agosto - 6 Novembre
L'Uomo, il Volto, il Mistero.
Capolavori dai Musei Vaticani.
Museo di Stato

1 Ottobre
**Cerimonia di Investitura dei
Capitani Reggenti**

7 - 9 Ottobre
Rally Legend


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



La Puglia che non ti aspetti



La Daunia, a nord della regione pugliese, è oggi al centro di numerose iniziative di valorizzazione del territorio e delle sue particolarità. Ad iniziare dalle sue splendide masserie che sono diventate interessanti laboratori didattici

Testo di Riccardo Rolfini

Daunia è Puglia, c'è aria di Padre Pio, di ricordi legati ad Annibale, alle guerre dei Romani contro tutti i popoli della Terra di allora. Daunia, provincia di Foggia: il nostro itinerario non è dei più facili e comodi. Cominciamo, purtroppo, dalle strade. Troppe Statali, provinciali o locali sono mal tenute e malissimo segnalate, ma quasi tutte portano in luoghi favolosi, nascosti, ricchi di storia, cultura, arte, archeologia, novità tecnologiche avanzatissime ma per ora inutili, come le centinaia di pale eoliche che, gigantesche, vorticano nel vento foggiano, ma inutilmente, perché scollegate ai meccanismi di utilizzo dell'energia elettrica.

Al contrario delle arterie interne, l'A 14 Bologna-Taranto e l'A 16 Bari-Napoli portano a Foggia in velocità e comodità, come trasporta velocemente e comodamente nel capoluogo della Daunia la Freccia ferroviaria da Milano a Lecce e da Roma e Napoli. E anche il mare è vicino, ma non parliamo di costa adriatica, sebbene delle famosissime Isole Tremiti, tanto care anche al nostro Lucio Dalla, raggiungibili, da marzo a settembre, da Foggia addirittura con l'elicottero e con biglietto estivo da 30 euro.

Daunia, in onore del mitico re dell'antica popolazione italica insediata nell'alta Apulia, è oggi al centro di iniziative di valorizzazione del territorio e delle sue particolarità. Si comincia dalle sue masserie (fattorie storiche) che da secoli o in anni recenti sono sorte non solo nel Foggiano ma in tutta la regione. Le Masserie, che in estate hanno fatto festa "Sotto le stelle", sono centri di accoglienza, di ristorazione e alberghieri, ma sono anche didattiche. All'interno di queste strutture, grandi e piccoli imparano i cicli di trasformazione alimentare, come quelli della farina in pasta, del latte in formaggio, dell'oliva in olio, dell'uva in vino, della frutta in marmellata, per arrivare al "Percorso dell'ortobimbo", dalla semina al trapianto della naturalità attraverso i cinque sensi di esperienza di lavorazione del terreno a misura ragazzino. Altri percorsi sono quelli, nel bosco della Masseria Salecchia, attorno all'antico mulino ad acqua, ed all'ovile dove assistere alla tosatura manuale delle pecore. Tutte le attività, proposte durante l'estate fino a settembre, sono prenotabili presso ►



Attività proposte nei laboratori didattici delle masserie pugliesi

► l'Ufficio promozione ed educazione alimentare della Regione, la cui responsabile, signora Angelica Anglani, tel. 080.5405226, mail: a.anglani@regione.puglia.it., è autrice del prezioso volume "Masserie didattiche della Puglia". Si possono avere informazioni sui Centri Visita telefonando al 333 8609919, e visitando il sito: www.montidauniturismo.it.

Daunia gustosa, con le gustose e semplici ricette della Masseria, come quella della marmellata di arance del Gargano IGP, succose e senza semi, con maturazione tardiva da aprile ad agosto. Di grande varietà sono: il "regno delle bruschette", grazie al notissimo Pane di Altamura e all'olio extravergine della Daunia, e il "regno dei formaggi" preparati in masserie e provenienti dal latte di pecora, capra o vaccina. Una curiosità legata al famoso "Caciocavallo". Perché quel nome? Il formaggio fresco da latte di mucca, intero, caglio e sale ha la forma a pera con testina, crosta gialla e sottile staccabile dal resto, dal sapore prima dolce poi, col tempo, piccante. Le forme vengono legate due a due e messe a stagionare su di una perica come supporto, come se fossero a... "cavallo". Ma le regine pugliesi

sono, da sempre, le "orecchiette alle cime di rapa", da condire con olio extravergine d'oliva locale, filetti di acciughe sott'olio, mollica di pane, aglio e sale. Se vi trovate a Deliceto in agosto, non mancate all'appuntamento con la Sagra del maiale nero dove gustare porchetta, salsiccia e pancetta provenienti da esemplari di questa antica razza suina allevata allo stato brado con prodotti del sottobosco, come ghiande e tuberì. La sua carne è rosa. Gli appassionati dell'olio della Daunia sono attesi dall'azienda agricola "Fattoria Rovello" di Donatella Longo, a San Paolo di Civitate. In questa maseria didattica si insegnano i sistemi di produzione e confezionamento delle olive biologiche e di estrazione dell'olio, i modi di degustare gli oli per scoprirne pregi e difetti, e imparare le ricette per dare a pranzi e cene i sapori della Daunia.

Giardinetto Vecchio, nel comune di Orsara, ospita l'agriturismo con fattoria didattica Posta Guevara, dotato di spettacolari spazi comuni, per passeggiate, giochi, piscina e parcheggi, e di saloni adibiti a ristorante, prime colazioni e ricevimenti, magari accompagnati da esibizioni folcloristiche e concerti con strumenti antichi e con le cornamuse sia antiche sia modernissime. Succulenta e variegata è la gamma dei prodotti alimentari della fattoria con minima struttura alberghiera, che trae il nome dall'antica stazione di posta a cavallo nel vasto territorio della famiglia





► spagnola dei Guevara, che qui ha comandato per secoli. Sorprendente è il vicino Borgo Giardinetto, che sembra un paesino antico della Toscana e rientra nel novero dei Borghi di fondazione fascista cui accenniamo alla fine. Il territorio di Orsara, una volta popolato da orsi, è oggi meta naturalistica per una spettacolare fioritura di orchidee selvatiche. A pochi chilometri da Orsara e

Giardinetto, e a 30 da Foggia, in direzione Benevento, incontriamo Bovino, la "perla" rinascimentale del territorio, inserita nell'elenco dei "Cento borghi più belli d'Italia". Lasciatevi guidare dai vostri sensi e dai vostri richiami culturali, arrampicatevi lungo le sue stradine, ammirate alcuni degli 800 portali di pietra che l'hanno decretata "Borgo d'Italia", fatevi accompagnare nella visita alla fortezza-palazzo rinascimen-

tale voluta da don Giovanni de Guevara, nominato duca dal re Filippo di Spagna. Immaginate questo simbolo del potere spagnolo negli splendori del '600, quando ospitava Torquato Tasso e Maria Teresa d'Austria, e visitate all'interno il ricco Museo Diocesano. E accanto ai bei ricordi storici metteteci anche quelli tragici dell'epidemia di peste bubbonica che ridusse ad un migliaio gli abitanti nel 1656 e che aprì il lunghissimo periodo del brigantaggio e della dominazione borbonica. Fatevi sospingere dal Faugne, il vento che porta fra le antiche case, dalle terre circostanti, i profumi della menta, del rosmarino, origano e timo. Perdetevi nel borgo antico, distrutto e ricostruito più volte, ammirate i palazzetti nobiliari, centinaia di portali in pietra opera di maestri scalpellini, scoprite gli avanzi di mosaici sui resti di mura di cinta romane, visitate alcune delle sette chiese del borgo, o almeno, la sua bella Cattedrale dalla facciata duecentesca. In zona, merita una bella sosta la Masseria con Agrimuseo "Salecchia", dove gustare formaggi di pecora Gentile (sotto cenere, sotto fieno, alle erbe daunie), i "troccoli del pastore", salumi e soffritti di maialino nero, saliccia rochiata, strascinate con le fave,



Altre attività promosse nelle masserie pugliesi



cartellate con il miele. La Masseria Salecchia risale al '700 ed è riconosciuta oggi dall'Unione Europea come "sito di interesse comunitario".

Vicino a Bovino, fra Foggia e Candela, l'ultima "chicca", Ascoli Satriano, e la curiosità di chiusura, i borghi di fondazione fascista in Capitanata. Ascoli Satriano, nota agli storici per essere stato teatro della sconfitta dei romani per mano di Pirro 2300 anni fa, si presenta oggi come un dedalo di viuzze impresiosite da palazzi, chiese e dal castello medioevale poi residenza nobiliare. D'obbligo, la fresca passeggiata al colle del Parco Archeologico, sulla collina del Serpente, dove venivano sepolti con grandi cerimonie ed onori, i patrizi romani fino all'età imperiale e dove sono esposti interessanti reperti. Il nostro itinerario termina con la preannunciata curiosità, la visita, a volo di uccello, di Segezia, della sua incredibile Torre-campanile e dei borghi di chiara impronta fascista nati durante la Riforma agraria mussoliniana della Capitanata. Esemplare è l'architettura della citata Segezia, ma soprattutto quella di Borgo Mezzanone, con la sua Casa del Fascio, le grandi e vuote strade e piazze realizzate nel 1939, alla vigilia della disastrosa seconda Guerra mondiale. ■



Costa dell'Asinara



Sardegna, terra di bellezze selvagge e antiche tradizioni



Due gli itinerari che vi proponiamo a nord dell'isola: in primo in Gallura, tra coste granitiche, macchia mediterranea e antichi siti nuragici e il secondo nella parte occidentale, dall'Asinara a Castelsardo

Gallura

Testo di Tania Turnaturi

S barchiamo dal traghetto con ancora negli occhi l'abbacinante visione, incorniciata dall'oblò della cabina, del sole che sorge dal mare in una palla rosso fuoco, quasi "Impression, le soleil levant" di Monet. Mare cristallino e coste frastagliate, in una terra dove natura e tradizioni sono antropologicamente legate, costituiscono gli ingredienti sui quali si fonda il turismo vacanziero che nei mesi estivi si riversa sull'isola, nonostante i disagi che il viaggio comporta in termini di organizzazione economica e logistica. Immettendoci da Olbia nella statale 125 in direzione nord incontriamo, poco dopo, le indicazioni per la Costa Smeralda e le sue località di turismo mondano: Porto Rotondo e Porto Cervo. Proseguiamo, apprestandoci a scoprire la bellezza aspra e affascinante della Gallura (etimologicamente "paese d'altura" dall'ebraico Galil), regione sia storica che geografica, districandoci tra alberghi e villaggi incastonati nella roccia, nascosti da macchie di mirto e ginepro, fino all'estremo limite settentrionale di punta Falcone oltre la quale si apre il golfo di Santa Reparata, piccola baia protetta dalla scogliera plasmata dal vento e dal tempo. L'istmo che conduce al faro del vicino promontorio di Capo Testa, rivolto ad occidente, si arresta su una colata di roccia granitica sagomata in forme zoomorfe e suggestive, accesa dei colori del tramonto che si insinua nei tagli delle cave ormai abbandonate.

La conformazione delle coste del nord-est dell'isola presenta piccole e profonde insenature che si incuneano nelle valli e negli intagli delle rocce alte e frastagliate come i rias della Galizia spagnola, fronteggiate dalle sette isole dell'arcipelago della Maddalena emergenti da un mare verde-azzurro in una fantasmagoria di forme e di colori, parco nazionale marino dal 1996. Caprera, ultimo rifugio di Garibaldi, è l'ecosistema più integro del Mediterraneo. La vegetazione di lentisco, cisto, corbezzolo, mirto, fillirea, artemisia, asfodelo esplose di colori e profumi. Il Compendio garibaldino, oggi museo nazionale, sembra la dimora di un signore di campagna: il maestoso pino piantato per la nascita ►



Capo Testa

► della figlia domina il giardino sul quale si affaccia la casa che ne custodisce i cimeli; sull'altro lato la fattoria e la stalla dove sono esposti vari arnesi per attività artigiane e marinare. Sul retro le tombe dei familiari, mentre il busto marmoreo del generale osserva con perenne nostalgia il mare dal picco più alto del giardino che circonda il complesso, da dove lo sguardo spazia sulla scenografia dell'arcipelago.

Nella vicina isola di Spargi sono stati trovati reperti di ceramica e ossidiana proveniente dalle falde del monte Arci, sito a sud-ovest nella pianura del Campidano, che documentano come la Gallura si trovasse sulla rotta dei mercanti e dei floridi commerci d'oltremare. Già in epoca remota trasmetteva la propria cultura e civiltà alla vicina Corsica, dove la struttura architettonica nuragica veniva adattata e integrata alla roccia. I vari centri abitati lungo tutto questo tratto di costa, animati da negozi tipici e mercatini, abbondano di alberghi con elevati standard di qualità e accoglienza, attrezzati per ospitare turisti alla ricerca di tranquillità e acque ossigenate.

Ritornando indietro lungo la SS 125, lunga arteria costiera che conduce al capoluogo, il piccolo centro di San Teodoro, il porticciolo turistico di Porto Ottiolu e Budoni, a sud di Olbia, fino alle morbide dune di Capo Comino, costituiscono degli approdi dai fondali color smeraldo di acque che lambiscono

gli ameni villaggi in cui villette in legno e granito sono disseminate negli uliveti o ai margini di pinete che si affacciano sulla spiaggia, e camping attrezzati sono immersi in una fioritura di bouganville, rinospermo profumato e cespugli di mirto in fiore.

Al fascino trasparente del mare fa da contraltare la muta testimonianza dei siti nuragici e delle domus de janas dell'entroterra, resti di un fenomeno insediativo antichissimo, e piccole frazioni collinari sorte nel secolo scorso intorno agli abitati rurali degli stazzi, retaggi di un modello di vita contadina alle cui tradizioni si ispirano gli eventi folkloristici estivi di Budoni.

La Gallura era uno dei quattro Giudicati (Regni) autonomi dell'isola in epoca medievale; nel successivo periodo aragonese si spopolano le coste a causa delle incursioni piratesche e si incrementano le zone interne con la diffusione della cultura degli stazzi, l'azienda contadina con annessa abitazione che rappresenta un'entità sociale e geografica unita da vincoli familiari, visibili ancora nelle campagne tra Arzachena e Tempio Pausania, oltre alle tombe dei giganti e le necropoli, e si consolida il dialetto gallurese, di origine corsa.

Inoltrandoci verso la subregione delle Baronie, ci accoglie il tranquillo abbraccio di Cala Ginepro, con la sua spiaggia di finissima sabbia bianca a tratti adornata dai lunghi nastri della poseidonia, quasi del tutto priva di insediamenti abi-

tativi, tranne i camping e le poche strutture ricettive immerse in una verzura dai variopinti colori, chiusa ad ovest da una frastagliata cinta montuosa nelle cui strette valli si sono formati piccoli stagni di notevole interesse paesaggistico ed ecologico. Una lingua di terra da percorrere a piedi con la bassa marea costeggiando lo stagno di Sa Curcurica, zona umida di rilevante interesse botanico e avifaunistico, immette nell'oasi protetta di Bidderosa, scenario di incomparabile bellezza con la tipica vegetazione palustre di acqua salmastra lungo le sponde degli stagni che costituisce l'habitat ideale per specie in via di estinzione: 5 calette disseminate in 800 ettari di ginepri, lecci ed eucalipti.

Il rinvenimento lungo il corso del Cedrino di grotte abitate e di vari insediamenti nuragici testimonia la presenza umana, nel neolitico o paleolitico superiore, grazie alla fertilità della piana alluvionale. In questa zona la conformazione geologica fa sì che in pochi spazi ci siano mare e monti, fiume e stagno, pianura alluvionale e giara basaltica offrendo clima mite in inverno e ventilato in estate.

La cittadina di Orosei, nell'ampio golfo omonimo, conserva molte tracce del suo passato: antiche chiese, il castello-prigione, la torre pisana, i palazzi della borghesia agraria e mercantile detentrici del potere economico e politico. Al largo delle coste giacciono sui fondali relitti delle guerre e diversi diving center

organizzano escursioni guidate alla scoperta di questi reperti.

A ovest della frazione di sos Alinos enormi massi granitici rosati, erosi dagli agenti atmosferici, creano figure bizzarre e suggestive come quelle a tafone, generate dall'azione combinata del vento e dell'acqua salata, fenomeno visibile anche nell'isola della Maddalena. Il territorio di Dorgali, importante centro della tessitura di tappeti, di artigianato del cuoio, ceramica e filigrana, vanta il sito di Serra Orrios con un vasto villaggio nuragico ben conservato costituito da un centinaio di abitazioni, pozzi e tempie. Lungo la statale la grotta di Ispinigoli, un antro naturale utilizzato come luogo di culto nel periodo nuragico e punico, esibisce una stalagmite di 38 m che è la più alta d'Europa. Cala Gonone, borgo marino che si affaccia su una costa selvaggia di mare smeraldo e foreste fitte, priva di insediamenti umani, ospita la famosa grotta del bue marino dove trovava rifugio la foca monaca, e piccole spiagge accessibili solo dal mare o attraverso impervi sentieri. Accanto ai crepacci e alle doline della valle di Lanaitto, spettacolare ambiente naturale ancora intatto con ricca presenza di endemismi, si erge l'imponente rupe calcarea del monte Tiscali sulla cui sommità collassata è incassato un piccolo e segreto villaggio nuragico. Nell'entroterra, il parco letterario di Galtelli rievoca le immagini, gli ambienti, i paesaggi, le architetture, le tradizioni, i sapori e i sentimenti descritti dalla Deledda in "Canne al vento". A Nuoro la casa natale della scrittrice è una tipica dimora sarda ottocentesca che espone cimeli, copertine e locandi-

ne teatrali del premio Nobel.

La Sardegna, conosciuta dal turismo internazionale per le sue coste e il mare dalle mille tonalità, è anche una terra di forti tradizioni, con le feste che coinvolgono la popolazione, come quelle di S. Efisio a Cagliari, del Redentore a Nuoro e la Cavalcata sarda a Sassari, di carattere profano.

Tracce dell'antico turismo religioso in Gallura sono le "cumbessias", alloggi per pellegrini in prossimità di chiese e santuari campestri, derivanti dagli antichi monasteri bizantini. La planimetria di queste architetture richiama i recinti sacri della cultura nuragica, antica e misteriosa, della quale restano 7.000 nuraghi, centinaia di villaggi e tombe megalitiche. La Deledda nel suo capolavoro descrive il viaggio di oltre 100 famiglie, trasferitesi con le masserizie nelle cumbessias assegnate a sorte presso il santuario della Madonna del Rimedio per il periodo delle due novene, fino al banchetto del giorno della festa. La penultima domenica di maggio a Sassari sfilano dame e cavalieri con i costumi di tutte le località dell'isola, che esprimono l'identità rimasta inalterata in millenni di isolamento. Oltre 3000 persone ballano e cantano al suono di strumenti antichi e danze tradizionali e i cavalieri compiono spericolate acrobazie. Realizzata nel 1899 per i reali Umberto I e Margherita, dal 1951 ha assunto una connotazione turistica. I costumi individuano la classe sociale e la condizione: per tutti i giorni, da festa e da lutto, indossati da uomini, donne, ragazze, bambini e neonati tra le braccia delle madri. Attirano l'attenzione i Mamuthones di Mamoiada con addos-

so pelli di pecora e campanacci: procedono silenziosi e pesanti come schiavi in catene accompagnati dagli Issohadores agili e leggeri che lanciano i lazos tra gli astanti. Gli Urthos e Buttudos di Fonni, maschere bestiarie, scavalcano le tribune, si arrampicano sugli alberi e si buttano a terra stremati.

La visita del centro storico offre molte piacevoli sorprese: la cattedrale di San Nicola, edificata nel XII sec. in stile romanico-pisano e riedificata alla fine del '400 in gotico-catalano, presenta una scenografica facciata barocca, adorna su tre registri di fregi, statue del santo patrono e dei santi martiri turritani e Padreterno benedicente. La fontana di Rosello, di forme tardo-rinascimentali con quattro statue agli angoli raffiguranti le stagioni e dodici cannelle che indicano i mesi nell'allegoria del fluire del tempo, è il simbolo della città. Da essa gli acquaioli attingevano l'acqua che trasportavano con gli asini fino alle case. Della duecentesca cinta muraria dell'antico villaggio di Thathari sono sopravvissuti pochi tratti dopo l'abbattimento per la costruzione dei nuovi quartieri di impianto urbanistico piemontese. Via Roma, prolungamento di Corso Vittorio Emanuele, diventa l'asse viario della città umbertina con la vasta piazza d'Italia, su cui si affaccia il palazzo della provincia, con al centro la statua di Vittorio Emanuele, la cui inaugurazione diede origine alla cavalcata sarda.

Nel pomeriggio spettacolo di pariglie e poi tutti a mangiare pecorino e tutto ciò che l'enogastronomia dell'isola propone.



Maddalena



Dall'Asinara a Castelsardo

Testo di Luciana Bernucci - Foto: Pier Francesco Gasperi



Asinara



Asinara - macchia mediterranea



Alghero - centro storico

ISOLA DELL'ASINARA

L'isola dell'Asinara, lunga poco meno di 18 km e larga fino a 6, si trova nel territorio del comune di Porto Torres in provincia di Sassari: è una delle più suggestive isole del Mediterraneo avendo mantenuto inalterato il proprio fascino naturalistico. E' stata a lungo sede di una colonia penale: questo ha fatto sì che i visitatori fossero, nel tempo, numericamente limitati, preservando quindi l'ambiente naturale. Dal 1997 è diventata Parco Nazionale e meta consueta di piccole crociere lungo la costa.

Il toponimo potrebbe derivare dalla presenza del caratteristico asinello sardo albino, o dal latino "Sinuaria" cioè dotata di insenature che rendono facile l'approdo via mare. Le piccole insenature si trovano nel lato orientale particolarmente ricco di spiagge suggestive come quelle di granito rosa, Cala Scombro di Dentro e di Fuori e la Cala Sant'Andrea. Il versante occidentale dell'isola è invece caratterizzato dall'altezza delle coste: Punta dello Scorno, il suo punto più alto, è segnalato dalla presenza di un faro.

Il paesaggio è decisamente mozzafiato e l'ambiente assolutamente incontaminato: qui si trova il vero paradiso terre-

stre. La presenza di un bosco di lecci nella Vallombrosa arricchisce la caratteristica vegetazione della macchia mediterranea, che fa da cornice anche a specie di piante rare come la "Evax rotundata" e la "Nananthea perpusilla", esemplari che incantano gli appassionati di botanica. Oltre ai tipici ed esclusivi asinelli bianchi nell'isola si trovano numerosissimi cinghiali, mufloni, uccelli marini e la coloratissima pernice sarda. L'isola è accessibile solo previa prenotazione, e visitabile sia a piedi che in bicicletta o con i pulmini, ma per poterla vedere interamente, anche nei luoghi più selvaggi, è consigliabile prenotare la visita con il fuoristrada.

ALGHERO

Alghero è un antico borgo sul mare situato a nord-ovest della Sardegna, caratterizzato da un'infinità di colori e paesaggi, sole e temperature miti tutto l'anno, storie e leggende di antiche civiltà, il suono dell'antica lingua catalana e le tradizioni dei sapori antichi rivisitati da gusti contemporanei. Qui si possono praticare: vela, sport estremi, sentierismo, cicloescursionismo, trekking, ecc... Il centro storico, con le sue architetture e i suoi suggestivi vicoli, si presenta come un piccolo gioiello incastonato nella terra di Sardegna. Le sue origini risalgono secondo la tradizione all'inizio del XII sec. quando fu fondata dalla nobile famiglia genovese dei Doria. Conquistata in seguito dai Catalano-Aragonesi, ancora oggi ne conserva la parlata e le tradizioni. Un territorio ricco di testimonianze storico-archeologiche, una terra dalle mille anime che unisce la sua antica storia ad incantevoli paesaggi naturali. Alghero è circondato da mura secolari e tra le sue caratteristiche stradine acciottolate si percepisce quel fascino tutto particolare di questa armoniosa cittadina.

PORTO TORRES

Porto Torres è una città che sorprende per bellezza e archeologia, purtroppo penalizzata perché considerata città siderurgica ed industriale. Situata su un promontorio calcareo nella costa nord della Sardegna, elegantemente affacciata sul Golfo dell'Asinara, la città è uno dei principali porti che collegano la Sardegna con Genova, Corsica e l'Asinara. Luogo di villeggiatura già per gli antichi Romani, Porto Torres presenta una straordinaria varietà di attrattive, ma al di là delle straordinarie bellezze, dono della natura e della storia, ha un altro pregio: una posizione geografica strategica che la rendono, fulcro di suggestivi itinerari.



Porto Torres - ponte romano



Porto Torres - Basilica di San Gavino



Porto Torres - Parco archeologico romano



Castelsardo

► Da Porto Torres, con il traghetto o tramite operatori privati (charter a vela, pesca turismo etc.), è possibile immergersi nell'Isola dell'Asinara. Verso occidente, da Porto Torres, è possibile godersi le magnificenze della "Pelosa" la rinomata spiaggia di Stintino che dista solo 30 km. e visitare la suggestiva Alghero, con la sua Riviera del Corallo. Verso oriente, su una strada panoramica, fatta di rocce, piatte promontori, verdissime pinete e lunghissime spiagge è possibile visitare Castelsardo e proseguire fino alle rocce granitiche di Santa Teresa di Gallura, facilmente raggiungibili in auto o, usufruendo dei servizi forniti dalle agenzie turistiche che

organizzano comode escursioni giornaliere anche con l'ausilio di guide.

Da vedere assolutamente è la Basilica di San Gavino Martire, costruita tra il 1030 e il 1080 in stile romanico pisano arcaico da architetti ed esecutori pisani, probabilmente la più grande chiesa romanica in Sardegna. Fu costruita su un'antica basilica paleocristiana, sopra i luoghi dove si pensa furono sepolti i martiri Gavino, Proto e Gianuario, martirizzati in epoca tardo-imperiale.

La visita al Parco Archeologico di Porto Torres ha una durata di circa 2 ore, durante le quali si possono ammirare i grandiosi resti monumentali che appartengono a un complesso termale pub-

blico databile, in base ai mosaici, all'inizio del III, fine IV sec d.C.

Le imponenti emergenze sono rimaste sempre visibili nei secoli stimolando la fantasia popolare che le interpretò come le rovine del Palazzo di Re Barbaro che, secondo la tradizione, condannò a morte il martire Gavino. Il percorso al Parco Archeologico prevede inoltre la visita alla "Domus dei Mosaici" (casa privata), particolare per i marmi colorati, la distribuzione degli ambienti e per i mosaici. Tra gli altri siti ricordiamo le "terme Maetzke", le "terme e peristilio Pallottino" (cortile circondato da colonne) e la cinta muraria della colonia di Turris Libisonis.

A Porto Torres si può vedere, inoltre, il Ponte Romano databile, per confronto con strutture simili, ai primi anni del principato di Tiberio (I sec d.C.). Il ponte, tra i più ben conservati della Sardegna, si sviluppa per 135 m di lunghezza e circa 8 di larghezza e poggia su sette arcate con raggio decrescente. Sarà, inoltre, possibile visitare alcuni cantieri di scavo archeologico tutt'ora in corso.

CASTELSARDO

Arroccato su un grande promontorio affacciato sul mare, Castelsardo con il suo quartiere della Cittadella, o Casteddu - vale a dire il labirinto di stradine contorte dell'antico borgo - offre una visione di gran fascino. Infatti, il promontorio di Castelsardo regala vedute da cartolina, in particolare dal Castello, che oggi ospita il Museo dell'Intreccio Mediterraneo ed è sede di convegni e di eventi culturali. Con i suoi innumerevoli scalini e il dedalo di stradine su cui si affacciano le tipiche abitazioni sviluppate in verticale, gli slarghi in pietra e le piazzette, il centro storico conserva l'impianto risalente alla sua fondazione avvenuta nel 1102, oltre 900 anni fa. Tra i monumenti più importanti spicca la Cattedrale di S. Antonio Abate, patrono della città, visibile dal mare anche da diverse miglia, grazie al suo campanile in maioliche colorate. La chiesa conserva una delle più preziose pale d'altare della Sardegna, realizzato dal "Maestro di Castelsardo".

Su un'altura che domina il paese si possono visitare i ruderi del Castello dei Doria di cui rimane la cinta muraria e la rocca interna, databili al XII secolo, recentemente restaurate, che ospita il Museo dell'Intreccio del Mediterraneo. La raccolta museale, dedicata ai prodotti artigianali realizzati intrecciando fibre vegetali provenienti dall'intera ►



Spiaggia della Pelosa



Trenino verde anni '50



Castelsardo - museo



Lucertola dell'Asinara



Tipici asini bianchi dell'Asinara



Castelsardo

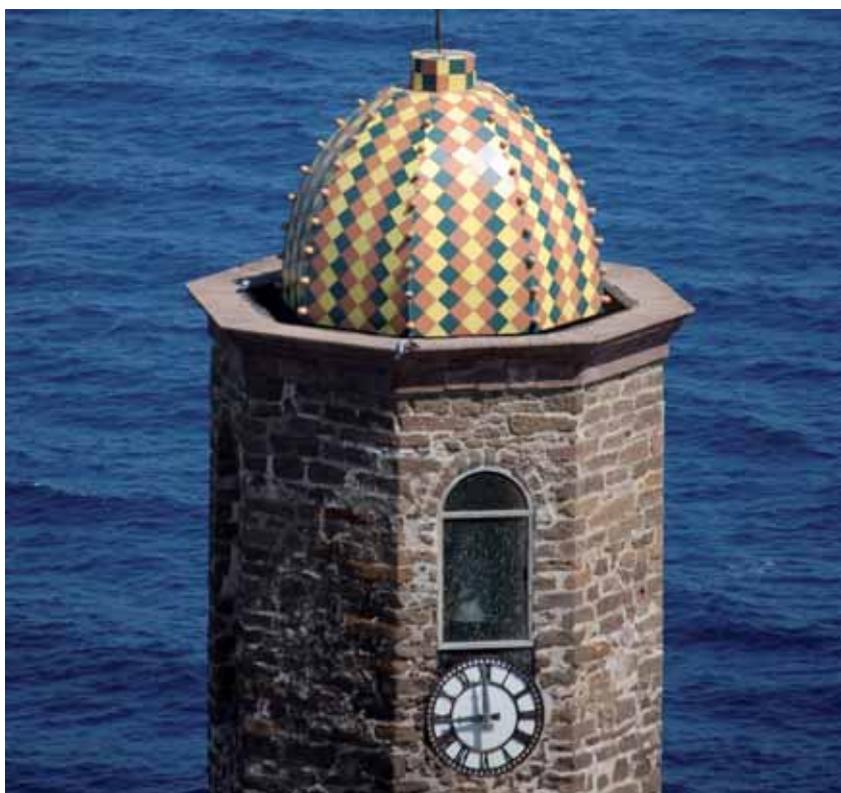
► area mediterranea, si configura come vero e proprio centro di documentazione. Il percorso si articola su nove ambienti distribuiti su due piani. Al piano inferiore sono ubicate le sale dedicate prevalentemente alle tecniche di lavorazione, mentre al piano superiore si trovano le sale dedicate agli ambiti d'uso.

Nel museo sono esposti, principalmente, splendidi pezzi dell'apprezzata cestineria di Castelsardo, quali corbule, canestri, crivelli e setacci. Particolare spazio è riservato anche ai manufatti realizzati intrecciando fibre vegetali provenienti dalla stessa Sardegna e utilizzati per gli usi della vita quotidiana, la conservazione dei prodotti agricoli, il piccolo allevamento, la pesca e il commercio

fino all'ambito magico-religioso, con oggetti e suppellettili di particolare interesse. Tra i percorsi più suggestivi si annoverano il ripristino del medievale camminamento delle sentinelle, che congiungeva il castello con l'antico convento di San Martino, e il riutilizzo del ponte levatoio dopo il restauro dei Bastioni di Manganella. Il museo è unico nel suo genere, per la vastità dell'esposizione, per la particolarità del percorso museale che si svolge all'interno di una fortezza e per la splendida veduta panoramica che si gode dagli spalti. Pezzo forte della collezione è "su fassoi", imbarcazione realizzata intrecciando giunchi lacustri con fieno palustre e chiodi di canne, utilizzata dai pescatori degli stagni di Cabras e Santa Giusta. Il Castello dei Doria, che ospita il museo, oltre alle magnifiche terrazze possiede altri spazi alternativi a quelli dell'esposizione. Una sala viene utilizzata per ospitare mostre a carattere temporaneo, l'altra sarà destinata a convegni e conferenze. ■



Castelsardo



Castelsardo - Torre con orologio

Informazioni utili

Come arrivare all'Asinara: l'isola dell'Asinara è raggiungibile dal Porto Nuovo di Stintino e da Porto Torres: in entrambi sono presenti punti di informazione e vendita dei biglietti in loco, o tramite agenzia viaggi. Per escursioni in fuoristrada: Asinara 4x4: tel.347.2151286 oppure Wild Asinara Park tel.3497403362

Contatti utili

Comune di Porto Torres, tel. 079 500899

Capitaneria di Porto Torres, tel. 079 502258

Ente Parco Nazionale dell'Asinara (Porto Torres), tel. 079 503388 - e-mail: parco@asinara.org

Trenino verde

Una piacevole escursione da fare è quella di salire sul treno a scartamento ridotto delle antiche ferrovie sarde che collega Alghero con Sassari e Tempio Pausania, in andata e ritorno. Un viaggio rilassante e veramente interessante attraverso un ambiente unico e suggestivo ed un'occasione ghiotta per sbizzarrirsi con la macchina fotografica. Una giornata veramente diversa dalle solite. Non occorre prenotazione, il biglietto si può fare in qualsiasi stazione. Per informazioni ed orari dei treni consultare il sito: www.ferroviesardegna.it - numero verde 800 460220.

MAZZUCCHELLI & PARTNERS

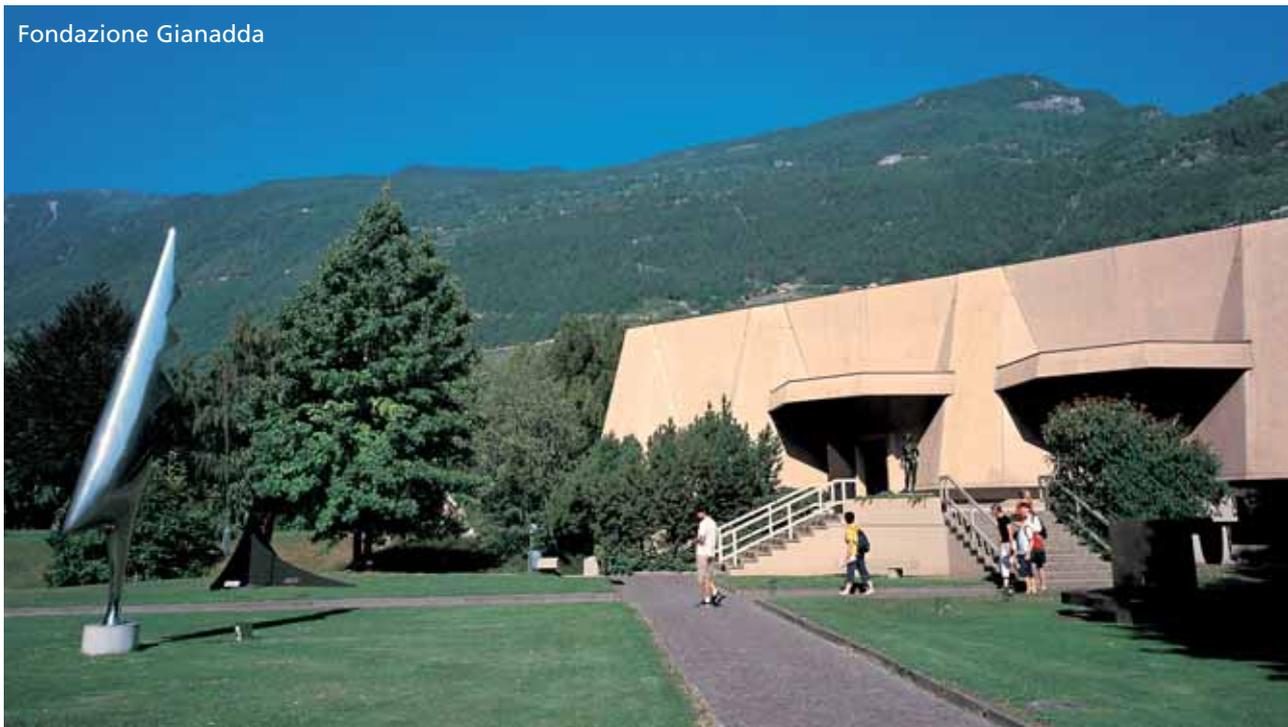
INTERNATIONAL PRESS AND COMMUNICATION SERVICE

Comunicare, essere visibili, informare, promuoversi è alla base del successo di qualsiasi attività imprenditoriale. I rapporti con la stampa e la comunicazione verso l'esterno (ma anche diretta ai propri dipendenti, distributori, rivenditori) sono attività strategiche per ogni impresa: bisogna saper fare, ma è necessario anche fare sapere.

La rete di relazioni con la stampa che ogni collaboratore di Mazzucchelli & Partners ha costruito negli anni, offre, a chi affida a noi la sua comunicazione, un accesso privilegiato ai media nei settori dell'auto, del campeggio, della nautica, del trasporto e dell'automotive in generale.

Un solo interlocutore che offre l'opportunità di rinnovare e innovare con strumenti di comunicazione e promozione che abbracciano tutte le modalità: web, newsletters, house organ, giornali b2b, ma anche organizzazione di eventi, progettazione e realizzazioni di siti web, brochure, cataloghi.

Fondazione Gianadda



MARTIGNY (SVIZZERA)

Gemma preziosa del Vallese

Da non perdere una visita alla Fondazione Pierre Gianadda che, oltre a mostre temporanee, ospita un "Museo dell'Automobile", un ameno giardino con mura romane e sculture imponenti, e un Museo Gallo-romano dove sono conservati interessanti reperti

Di Wanda Castelnuovo

Il Vallese - reso ameno dalla simpatia che il sole dimostra verso questa regione dominata intorno a Sierre e Sion da trionfali vigneti che danno vini deliziosi - riserva sorprese impensabili come Martigny, accogliente, riservata e schiva città dalle dimensioni umane. Gemma preziosa di uno scrigno pregiato è adagiata lungo l'ansa del Rodano a 475 m. Circondata da montagne, che hanno come barba vigneti ben curati oltre ad alberi da frutta, sorge in un punto nevralgico, luogo di passaggio e di incontri. I Galli la fondano con il nome di Octodurus, ma sono i Romani che con la scusa di volere rendere più sicuri i viaggi da e verso nord la conquistano non agevolmente ai Veragri e la incendiano rifondandola poco lontano. Nel 15 a.C. diviene Forum Claudii Vallensium, centro di primaria importanza economico-politica come testimoniano il magnifico anfiteatro restaurato, le terme, i templi e le case patrizie. Sede verso il 380 d.C. del primo vescovado svizzero, la città entra poi in crisi mutando pian piano aspetto e dal XII secolo anche il nome in Martigny. Si moltiplicano cappelle e oratori e viene costruita una nuova parrocchiale dove si trovava la precedente. Tuttavia la posizione strategica di collegamento con l'Italia attraverso il colle del Mont Joux permane inalterata e San Bernardo dopo il 1000 vi fonda un ospizio per soccorrere i viandanti. È di qua che nel 1800 transita Napoleone diretto con le sue truppe a Marengo. Pochi lustri dopo, la valle

passa alla Confederazione liberandosi dei Savoia e Martigny, articolata in diversi borghi, diviene comune autonomo. La vera rivoluzione si ha però nel 1888 con l'arrivo della ferrovia molto incisiva almeno quanto quella del tunnel del Gran San Bernardo, inaugurato nel 1964, che rende possibile il transito nei mesi invernali. E oggi il rinnovamento è Léonard Gianadda (Martigny 1935), ingegnere di origine italiana e mecenate della tempra notevole, cui si deve la valorizzazione dello straordinario patrimonio romano avendo egli trovato nei suoi terreni resti del Temenos (il più antico tempio celtico del genere in Svizzera) intorno al quale ha fatto costruire nel 1978 in ricordo del fratello Pierre scomparso prematuramente la Fondazione Pierre Gianadda (www.gianadda.ch).

Polo culturale di valenza internazionale, oltre a mostre temporanee di grande livello (v. Monet nel n. 134), la Fondazione ospita un "Museo dell'Automobile" con una 50ina di antiche (1897-1939) vetture (comprese alcune moto) funzionanti di cui alcune fabbricate in Svizzera e pezzi unici, un ameno giardino con mura romane e sculture imponenti e divertenti e al primo piano un "Museo Gallo-romano" dove sono conservati preziosi e interessanti reperti. Scoperta straordinaria l'aver trovato accostati in dialogo continuo passato e presente secondo una concezione dell'archeologia non isolata in una sorta di iperuranio, ma integrata nel nostro

quotidiano. Eccomi allora nel sotterraneo di una casa ad ammirare il Mithraeum, tempio di culto orientale dell'inizio del III secolo d.C. salvato con un intelligente intervento (il cui costo è stato suddiviso tra Cantone, Federazione e Giannada) di integrazione con la casa costruita che ha dovuto rinunciare a un parte di garage, ma è stata dotata di un unicum straordinario. Oscurate le finestre, una voce misteriosa racconta nella lingua scelta storia e struttura di questo magico tempio dedicato al culto orientale. Proseguo la passeggiata archeologica occhieggiando curiosa le Terme e i resti di ricche dimore romane. Continuo la scoperta con l'Anfiteatro che con la fantasia popolo di migliaia di persone abbigliate con una moda a metà strada tra quella romana e quella celtica: improvvisamente tutto sparisce e al centro dell'arena appaiono due regine, non dame, ma mucche (della razza herens) scure che si cimentano (ogni anno ai primi di ottobre) nella *Bataille des Reines* per l'assegnazione del titolo. Lo stesso vociare e le stesse urla di 2000 anni fa, solo gli abiti e i suoni sono mutati, ma gli occhi della mia fantasia sono un po' lontani e così i due spettacoli si sovrappongono l'uno all'altro: miracolo della creatività umana. Colpisce il fatto che in Valle d'Aosta, dall'altra parte del Colle, nel mese di ottobre si svolga la finale di analoghe *Batailles des Reines* che dopo varie eliminatorie divengono Regina delle Reines nelle diverse categorie.

Non solo le mucche, ma anche i cani sono protagonisti a Martigny: uno speciale **Museo e Cani del San-Bernardo** (www.museesaintbernard.ch) racconta tale razza tanto imponente quanto dolce utilizzata dai monaci per portare soccorso a chi si perdeva in montagna. Testimoniati per la prima volta da un ritratto del 1695, sono conosciuti dall'Ottocento e codificati come razza a fine secolo. Ora vivono sia all'Ospizio, sia a Martigny in quello che era l'antico Arsenale trasformato in 'museo vivente' con cucce dove questi deliziosi ed enormi cuccioli manifestano la loro natura placida e un po' pigrona girandosi a pancia all'aria per farsi accarezzare o baciono dolcemente la loro assistente (giovani e simpatiche donne) pretendendo qualche goloso croccantino. Non mi sottraggo alla gioia di sentirli così simpaticamente vicini e, dopo avere curiosato al primo piano la Storia dei cani San Bernardo e dell'ospizio e negli altri piani l'interessante e nostalgica mostra *À la découverte du Grand Nord* (fino alla primavera 2012) sulle eroiche

esplorazioni delle terre abitate dagli Inuit, lascio a malincuore i cani con un delizioso peluche consolatorio. Mi avvio passando attraverso una strada che scorre tra alberi di albicocche (di proprietà dei monaci dell'Ospizio): meraviglia, sono tutti carichi di frutta e nessuno osa toccarla, non posso non esimermi da considerazioni e paragoni con

l'Italia... Arrivo nella rasserenante Place Centrale e mi consolo per la partenza recandomi a visitare (con relativi assaggi...) lo splendido negozio Morand, produttore della celeberrima Williamine: raffinato distillato frutto della perspicacia di André Morand dal 1940 utilizza unicamente la 'pera williams', un invito a ritornare. ■



Anfiteatro: Bataille des Reines



Place Centrale



Tre cuccioloni



DOZZA IMOLESE (BO)

Non solo Muri dipinti

Dal 14 al 18 settembre si celebra la 23° edizione della manifestazione storica della cittadina collinare in provincia di Bologna, che richiama tantissimi visitatori

Di Riccardo Rolfini

Il "Muro Dipinto" a Dozza Imolese, ha già compiuto il mezzo secolo di vita e dal 14 al 18 settembre celebra la 23° edizione della manifestazione storica della cittadina collinare in provincia di Bologna. Il Muro, ovvero i muri che fanno da tela ogni due anni e richiamano artisti celebrati e migliaia di visitatori, danno a Dozza la vocazione artistica della sua storia recente e le assicurano il titolo di "borgo più bello d'Italia" ma anche promotore delle espressioni più vive dell'arte contemporanea e della creatività giovanile. Sono questi gli elementi che evitano a Dozza di finire per essere un museo, ma di continuare a rinnovarsi e di proporsi, secondo gli umori del tempo e della gente.

Dal 1960 ad oggi sono stati circa 200 gli artisti partecipanti alle Biennali, sperimentando la loro arte sui muri esterni delle case e delle sedi istituzionali del borgo. Fra i Maestri contemporanei, hanno dipinto sui muri: Sebastian Matta, Bruno Saetti, Concetto Pozzati, Aldo Bergonzoni, Ennio Calabria, Cesare Sughì, Norma Mascellani, Nevio Bedeschi, e Remo Brindisi, il cui affresco intitolato "Figure", dipinto nel 1973, campeggia sull'arco rosato con orologio di via XX Settembre. Fra le opere che personalmente prediligo, segnalo il "Ragazzo che gioca nei prati", dipinto su un'abitazione di via XX Settembre, da Gioxe De Micheli per la Biennale del

1987, per l'originale divisione, su altezze diverse dello stesso muro, del giovinetto, che, a piano terra spalanca gli occhi sul suo aquilone che, al primo piano, trattenuto da un filo rosso, vola coloratissimo nell'aria.

Nella stessa via XX Settembre un bellissimo balcone rosa, fra due finestre dalle persiane socchiusse e arricchito da due vasi di fiori rossi e bianchi, ospita la famiglia che vi abita e un suonatore di chitarra, molto ispirato. Naturalmente, anche questa è un'opera del Muro Dipinto, realizzata da Giuseppe Gagliardi nel 1987, su una superficie enorme, di nove metri di lunghezza e uno e mezzo di altezza.

La storia dell'arte trionfa a Dozza con l'Assedio alla Rocca", affrescato dal maestro Aligi Sassu sul muro divisorio del porticato di via XX Settembre, nel lontano e fecondo 1969. E' un'opera di circa due metri per due metri e colpisce per i riferimenti all'arte classica e per il soggetto storico, risalente ai tempi di lotta, guerra ed assedi per la conquista di Dozza e del suo Castello. Nel portico sottostante, la vita odierna è tranquilla e silenziosa, mentre l'opera di Aligi Sassu, coloratissima e fiammeggiante, è percorsa da un cavallo impennato montato da un cavaliere. L'animale è impaurito dalle fiamme che, tra gialli, azzurri e rossi intensi sembrano dirigersi verso la rocca, di cui si vede una torre. Dietro, un altro cavaliere guarda preoccupato in direzio-

ne del castello di Dozza.

Due opere inquietanti per chiudere questa passeggiata fra i muri del Borgo antico. In via De Amicis, Franco Messina ha dipinto, nel 1977, "Tortura", una drammatica visione di violenza, di uomini incatenati e appesi a pali, davanti a donne urlanti e in fuga dalla tremenda realtà che ha caratterizzato la nostra ultima guerra mondiale, ma che, purtroppo, si rinnova tutti i giorni in ogni angolo del mondo. In vicolo Campeggi, l'aquilano Gaetano Pallozzi ha dipinto, nel 1989, vent'anni prima del terremoto che ha distrutto la sua città, l'acrilico "Donne del Sud", dove tre donne sono sedute, rannicchiate, mute e senza speranza. Un muro che ti mette a disagio, ma è pieno della nostra dolorosa, infinita umanità. Oltre che "en plein air", le opere partecipanti alle Biennali si trovano nella Rocca Sforzesca, dove sono custodite quelle "strappate" dai muri per esigenze conservative, e gli oltre duecento "bozzetti" legati alle opere murali, parte integrante del Centro studi e documentazione del Muro Dipinto creato nel 2007. In particolare, viene sottolineata la principale caratteristica, mantenuta nel tempo, legata al lavoro dell'artista sul muro, a diretto contatto con il pubblico e nel contesto urbano prescelto. Saranno confermate, quest'anno, due novità realizzate nel 2010: la collaborazione fra la Fondazione Dozza città d'arte e il Comune con il Mambo, museo d'arte moderna di Bologna, e l'allargamento della Biennale al paese moderno di Toscanella, che da anni dà spazio agli stili del writing e della "wall painting", con la presenza di alcuni affermati pittori da strada e "street artist" bolognesi. Il borgo antico di Dozza e quello, sottostante, moderno di Toscanella, saranno animati, dal 14 al 18, dagli artisti che, durante l'esecuzione delle loro opere, potranno dialogare e incontrarsi in diretta con il pubblico presente.

Dozza, il cui nome deriva certamente da "doccia", cioè da una breve condotta per l'acqua, quando l'acqua era un bene prezioso su queste colline, è uno dei più singolari incontri fra l'uomo, l'arte e la natura. La luce, i colori della campagna, i panorami ondulati contengono un borgo dalle stradine ben lastricate, che scendono ai due lati della Rocca fino alla porta aperta sulla valle e su Toscanella. Nella via principale, la Parrocchiale dedicata a Santa Maria Assunta in Piscina (sempre in relazione all'acqua poca e indispensabile), e il Municipio, affacciato su una straordinaria piazzetta da cui ammirare la ricca pianura bolognese. La



Dozza



Dozza - la Rocca



Ritratto della Fam Campeggi - Lorenzo Pasinelli

chiesa è meta di coppie di sposi che, dopo il matrimonio, si fanno fotografare sotto i muri dipinti e festeggiano a tavola negli ottimi ristoranti del borgo. Fra queste coppie, dieci anni fa, hanno detto sì anche Rodberto e Romina, l'amata figlia di chi scrive.

Dozza è dominata dalla Rocca di Caterina Sforza, che la tenne fino a metà del '400, poi dei Borgia e di Papa

Clemente VII, che la cedette a marchesi Campeggi-Malvezzi, i quali l'abitarono fino al 1960, quando morì l'ultimo erede della potente casata bolognese. Oggi, nella rocca medievale, sul trono vengono onorati i vini dell'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna: il Gutturino rosso piacentino, il Sangiovese romagnolo, i bianchi dei Colli Bolognesi, i lambruschi modenesi, reggiani e parmensi, gli



Sull'arco Tesoro degli abissi - Marcello Jori



Two women chatting - Kamil Targosz

► Albana che per primi ottennero il marchio Docc (denominazione di origine controllata e garantita); i Fortana frizzanti da abbinare all'anguilla allo spiedo; e tanti altri vini regionali, per un complesso di circa ottocento etichette appartenenti a duecento produttori. L'Enoteca, grazie anche all'ospitalità della Rocca di Caterina, ai suoi ambienti arredati e ben mantenuti, organizza, tutto l'anno, serate a tema, incontri e degustazioni guidate con sommelier in abbinamento con i prodotti emiliano romagnoli.

Dozza, ben nota per i suoi muri dipinti, per il giro delle sue mura e per le strette strade che sfociano in piazze e piazzette ben predisposte a ospitare incontri e avvenimenti, ha un ricchissimo calendario di feste popolari. Da maggio a ottobre, "DozzaEventi" propone esposizioni d'arte, eventi teatrali, musicali e letterari. In settembre, oltre alla Biennale del Muro dipinto, si celebra la "Festa delle Arzdore", le "reggitrici della casa" che, dal 2 al 4, si cimenteranno, in piazza Zotti, con paste a sfoglia tirate al mattarello, dalla forma di tagliatelle da "legare" con ragù di carne o di prosciutto, e garganelli, maccheroni al pettine arrotondati su un apposito telaio, o ripieni dalla forme di tortelli di ricotta al profumo di salvia e tortellini da cuocere nel brodo di cappone. Non mancheranno, nel menù delle Arzdore, i secondi dominati dalle carni ai ferri, fra cui il "castrato" e la "fiorentina", i formaggi, come il freschissimo Squacquerone, e la piadina romagnola, che spesso sostituisce il pane.

L'acqua, che ha dato il nome a Dozza, è regina anche a Castel San Pietro Terme, la cittadina, a pochi chilometri dal borgo dei muri dipinti, dove le acque benefiche del sottosuolo producono benessere e sollievo nelle migliaia di frequentatori, che godono anche di buoni servizi alberghieri, aree verdi con laghetti e boschetti, campi da golf e Spa con strutture all'avanguardia. "Castello", sulla via Emilia, all'uscita dell'omonimo casello autostradale della A14, è uno dei centri bolognesi in massima espansione e assicura una vivibilità ben superiore a quella della vicina Bologna. ■

Informazioni utili

Fondazione Dozza Città d'Arte, tel. 0542 679094, mail: segreteria@fondazioneDOZZA.it

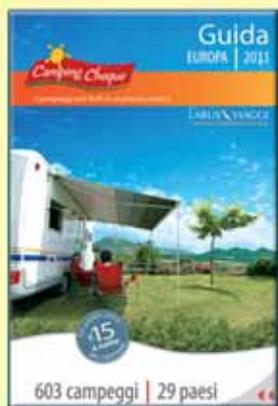
Enoteca Regionale, Rocca Malvezzi Campeggi: tel. 0542 678240, www.enotecaemiliaromagna.it

Dove si trova Dozza: al termine della provinciale di 3 chilometri che sale dalla via Emilia, dopo Castel San Pietro, fra Bologna e Imola.

Perchè pagare di più?



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

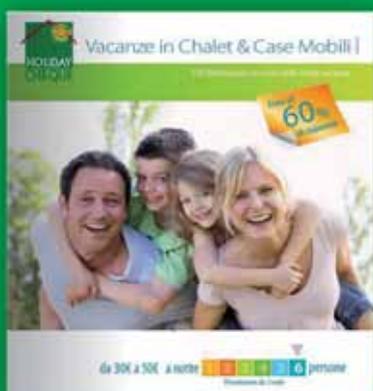


Acquistate la Guida 2011 a soli € 6,00 con silver card inclusa (+ € 5,00 per le spese di spedizione) per essere sempre aggiornati sui nuovi campeggi del circuito!

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:

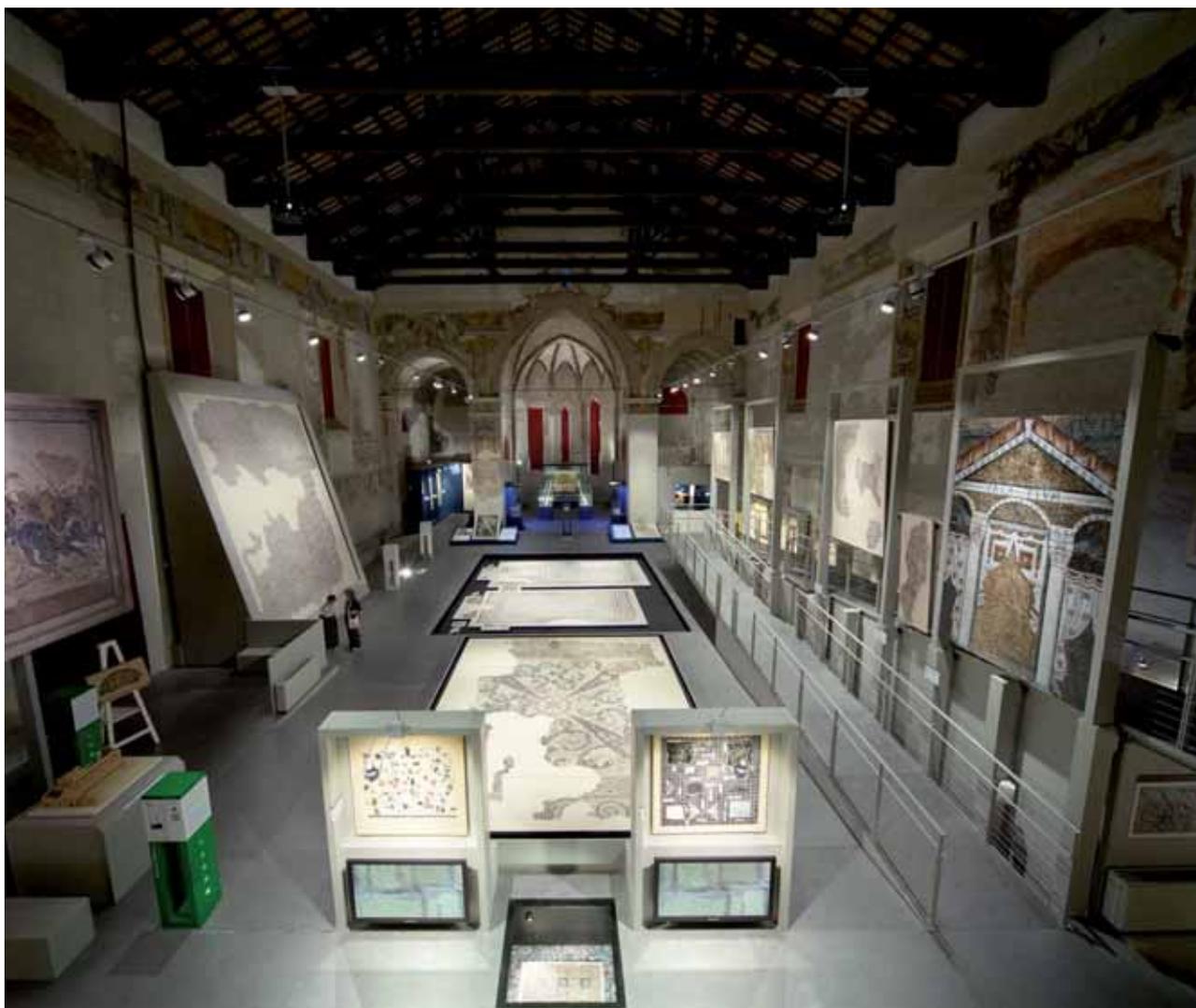
Da 30 a 50 € per notte in casa mobile da 1 a 6 persone esclusi i mesi di luglio e agosto, Holiday Cheque vi permette di **risparmiare fino al 60%** sulle tariffe pubbliche del campeggio.

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



RAVENNA

L'avventura del mosaico

Un'innovativa esposizione permanente allestita presso il Complesso di San Nicolò racconta l'affascinante storia del mosaico, coinvolgendo il visitatore grazie a video, contenuti multimediali e collegamenti wireless

Di Rodolfo Bartoletti

La città di Ravenna per la sua vicenda storica straordinaria – già capitale dell'Impero Romano d'Occidente, del Regno dei Goti e dell'Esarcato - custodisce vestigia monumentali millenarie (otto delle quali, patrimonio Unesco) e tradizioni artistiche ad esse legate.

Fra queste il mosaico è certamente quello più rappresentativo dell'identità della città, considerata a ragione oggi la capitale di quest'arte, sia per le imponenti opere presenti nelle basiliche paleocristiane e negli edifici di epoca romana e altomedioevale, sia per la formazione, produzione e la conservazione.

Ravenna ha tentato, lungo il corso dei secoli e con alterne vicende, di coltivare questo prezioso lascito del suo splendido periodo storico, creando una "scuola ravennate", che ha avuto in Gino Severini (1883 – 1966), pitto-

re e mosaicista, considerato il "padre del mosaico moderno", uno degli artefici fondamentali.

Soprattutto grazie a lui, a cui è intitolato il locale Istituto d'Arte per il Mosaico, si supera l'interminabile disputa del rapporto tra pittura e mosaico, inteso come poetica artistica autonoma e non come arte applicata, di cui è testimonianza la definizione di Domenico Ghirlandaio di "pittura per l'eternità".

Oggi la città, consapevole del patrimonio che custodisce e delle sue potenzialità culturali, scientifiche ed economiche, è fortemente impegnata a mettere in valore questa ricchezza.

Su questo ha giustamente costruito una strategia, affidandone la realizzazione e gestione alla Fondazione RavennAntica, che raccoglie le varie istituzioni locali e due fondazioni bancarie, oggi indispensabili per poter

disporre delle risorse per funzionare a livelli dignitosi.

Alla Fondazione è affidata la valorizzazione, anche ai fini turistici, di una parte importante del patrimonio archeologico, architettonico e storico-artistico relativo all'antico porto romano di Classe, alla Basilica di Sant'Apollinare in Classe, alla Domus dei "Tappeti di Pietra", alla trecentesca Chiesa di San Nicolò e alla settecentesca Chiesa di Santa Eufemia.

Fra i suoi obiettivi principali a breve e medio termine vi è la realizzazione del Museo ed del Parco Archeologico di Classe.

Il mosaico nelle sue molteplici forme ed utilizzi, pavimentale, parietale è il segno artistico prevalente e di grande suggestione per l'altissima qualità e quantità delle opere presenti.

"Che vi sia nata o che vi sia prigioniera, è qui che regna liberamente la luce" - come reca un'iscrizione posta nella cappella episcopale di Ravenna. ■

TAMO: L'AVVENTURA STORICO-ARTISTICA DEL MOSAICO

TAMO, un acronimo che sta per Tutta l'Avventura del MOsaico, è la realizzazione di una esposizione permanente nella trecentesca Chiesa di San Nicolò per raccontare la millenaria vicenda storico-artistica del mosaico, per approfondirne la conoscenza delle sue multiformi caratteristiche realizzative, i materiali usati, le tecniche di lavorazione e di conservazione.

In mostra vi sono mosaici di pregio, provenienti dal territorio ravennate, ed ancora una serie di percorsi tematici dedicati alle varie tipologie musive pavimentali e parietali, ai materiali moderni della storica Bottega veneziana di Angelo Orsoni, agli strumenti per la conoscenza e la conservazione del mosaico.

Poi, la modernità con la sua sofisticata tecnologia multimediale, permette di scoprire interattivamente il processo di produzione del mosaico e di avere un quadro più completo del panorama musivo di tutto il bacino del Mediterraneo, dove si è espressa la sua millenaria avventura: dal grande tavolo touchscreen, ai video, alle immagini sul grande schermo, alle macroproiezioni sulle pareti dello splendido contenitore.

Una collaborazione con i Musei Vaticani, diretti dallo storico dell'arte Antonio Paolucci, ed in particolare con il loro laboratorio di restauro, contribuisce ad impreziosire l'esposizione con prestiti di calchi di mosaici provenienti da Chiese romane e ad assicurare a TAMO uno scambio di esperienze di grande prestigio.



Mosaico pavimentale di S. Severo (VI sec. d.c.)



MODIGLIANA (FC)

Il Risorgimento raccontato da Quadri Viventi

Il 10 e 11 settembre Modigliana, grazioso comune dell'entroterra romagnolo, si trasforma in una scenografica galleria d'arte "vivente" all'aria aperta. Grazie alla manifestazione "Tableaux Vivants" di Silvestro Lega, che quest'anno ricorda i 150 anni dell'Unità d'Italia

Di Riccardo Rolfini

A Modigliana il pittore "macchiaiolo" Silvestro Lega arriva con i suoi Garibaldini, da lui ritratti 150 anni fa e trasformati, il 10 e l'11 settembre, in Quadri viventi, creati nelle piazze e sulle strade del paesetto in festa per due giorni. Un appuntamento annuale che, quest'anno, ha il gusto della storia del nostro paese e della sua trasformazione, 150 anni fa, da un crogiuolo di staterelli nel Regno unito d'Italia.

Modigliana, alla confluenza di due torrenti nel fiume Marzeno, è ricca di scenografici ponti, è dominata dalla Tribuna, imponente torrione semicilindrico della cerchia di mura risalenti al '400 e sormontato da un'edicola con la statua della Madonna e fiancheggiato da due campanili.

Sotto l'ex ponte levatoio si fa il primo incontro con i "Tableaux vivants", un accampamento completo di garibaldini, fuochi, tende e quanto necessario alla difesa. In paese, al 30 di via Garibaldi, doverosa e struggente visita alla casa natale di Don Giovanni Verità,

sacerdote patriota che ospitò e nascose l'eroe dei Due Mondi in fuga verso il Delta del Po, con la moglie Anita, che gli morì fra le braccia in un casone delle Valli ferraresi. Nella casa di don Giovanni Verità si visita il Museo storico risorgimentale dedicato in parte anche alle opere pittoriche di Lega. Un artista dalla vita difficile e tormentata, ma iniziata con la sua partecipazione, a 22 anni, alla battaglia contro contro gli austriaci a Curtatone e Montanara. E il Risorgimento è uno dei suoi temi basilari dell'arte pittorica che lo porta, dal 1861, nella corrente dei "Macchiaioli toscani". Dopo una vita lunga, difficile e tormentata, e dopo aver dipinto tappe mirabili nella storia dell'arte e del nostro Risorgimento, il pittore di Modigliana si spense a Firenze, infelice e quasi cieco, nel 1895.

Quest'anno il suo paesello collinare lo ricorda con due giorni dedicati alle sue opere e al Risorgimento da lui vissuto, sofferto, e trasferito sulle tele, alla maniera dei "Macchiaioli". La festa di settembre ha un'anteprima il giorno 7

con la proiezione in piazza di "Allonsanfàn" opera cinematografica dei fratelli Taviani realizzata nel 1974 e dedicata all'Unità d'Italia. I due giorni di festa animeranno il paese sabato 10 e domenica 11 con l'apertura, al Mercato Coperto, di stand gastronomici, di prodotti artigianali romagnoli e toscani e, alla sera, con il Gran ballo dell'800 in costumi risorgimentali. Chi li indossa entrerà gratis, come nella domenica successiva, quando, dalle 10 alle 22.30, si potranno ammirare il campo garibaldino, la Rievocazione storica del passaggio di Garibaldi e dei suoi fedelissimi. Dalle 14.45, Modigliana si trasforma

nei quadri di Silvestro Lega. Veri e propri "Tableaux vivants" in cui rivivono i personaggi, gli ambienti e l'anima ottocentesca dove le giornate piene di crinoline, donne al lavoro o in lettura, campi di grano e salotti signorili si alternano alla drammatica irruzione della guerra dei rivoluzionari, degli eserciti contrapposti, del sangue e delle medaglie risorgimentali. Fino a sera si rivivono quei tempi ai quali è dedicata, quest'anno, la celebrazione dei 150 anni dell'Unità d'Italia e ai quali, Modigliana aggiunge lo straordinario tocco dell'arte geniale del suo figliolo prediletto, Silvestro Lega. Per l'occasione, sarà aperto il Museo con itinera-

rio storico-culturale, e si terranno concerti, rievocazioni liriche, burattini, e, alle 20, il Gran ballo dei Figuranti. Nell'ex chiesa di S. Rocco, andranno in scena "La satira ai tempi di Mazzini" e la straordinaria esposizione di alcuni cimeli garibaldini, come lo scialle di Anita morente e il carnere con il cappello di don Giovanni Verità, fucilato dopo l'arresto nel carcere ferrarese. Fino a fine luglio, è stata visitata con successo la prima grande mostra di 30 delle 500 opere realizzate dall'artista in mezzo secolo, e fino all'11 settembre, è aperta al Palazzo Pretorio, la rassegna "Silvestro Lega dipinge gli eroi del Risorgimento". ■

Informazioni utili

Modigliana, nella valle del Marzeno, dista una ventina di chilometri da Faenza, all'uscita dell'A14, della statale Emilia, e da sud, da Firenze passando per Marradi. Da settembre è zona di funghi e tartufi, di vini e olii, nonché di trattorie e osteria dove consumare piatti della tradizione romagnola e toscana. Contatto utile: Biblioteca di Modigliana, tel. 0546 941019; biblioteca@comune.modigliana.fc.it.

SILVESTRO LEGA
DIPINGE GLI EROI DEL RISORGIMENTO

S. Lega

dal 16 marzo
all'11 settembre
2011

APERTURA MOSTRA
sabato e domenica
dalle ore 15 alle ore 18
info: 0546.941019

PROGRAMMA
Mercoledì 16 marzo
dalle ore 20 in Piazza Pretorio
NOTTE TRICOLORE
Palazzo Pretorio
Apertura della mostra "Silvestro Lega dipinge gli eroi del Risorgimento"
Ex Chiesa di San Rocco
Leonardo Farina presenta il libro fotografico: "Modigliana: Un album di famiglia"
Edizione del gruppo musicale "Ciapa Ciaklini"
Gastronomia a cura della Pro Loco
Inaugurazione Mostra "La conquista della libertà" a cura dell'AMI
Giovedì 17 marzo
ore 11 in Piazza Mattiotti
Concerto della Banda "Città di Modigliana"
Lunedì 21 marzo
ore 9,30 - Il Presidente della Regione Vasco Errani
inaugura la Mostra di Silvestro Lega e incontra gli studenti presso la Sala Bernabei

1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia

Unione Montana Acquacheta
Modigliana
Festa dell'ottocento
Tableaux vivants
dipinti di Silvestro Lega

Seconda domenica
di settembre



CARINZIA

Bad Bleiberg: freddo per curarsi!

Al centro cure della piccola località austriaca ci si può immergere in calde acque termali, farsi coccolare dai vapori del bagno turco oppure... chiudersi in una stanza a -110°!

È davvero originale il destino di una piccola località vicino a Villach, in Carinzia, la regione più meridionale dell'Austria, a pochi chilometri dal confine italiano di Tarvisio. Bad Bleiberg nasce come cittadina di miniere e minatori. Il caso e la fortuna salvarono i suoi cittadini dal tracollo finanziario dopo che venne estratto l'ultimo carico di piombo. Infatti nel 1951 improvvisamente una delle gallerie della miniera venne invasa da un'acqua che si scoprì essere termale e altamente curativa, contenente calcio, idrogeno carbonato e magnesio. Così questa cittadina è diventata negli ultimi anni un centro di grande attrattiva per originali trattamenti

termali. Al centro cure di Bad Bleiberg ci si può immergere in calde acque termali, farsi coccolare dai vapori del bagno turco oppure riscaldare i muscoli con la crioterapia, ovvero... chiudersi in una stanza a -110°!

Proprio questa è la proposta più originale di questa stazione termale della Carinzia.

L'offerta del Centro Benessere Bad Bleiberg prevede una galleria climatica, proprio quella che è un'eredità della vecchia miniera, in cui regna una temperatura costante di 8°C e un'umidità relativa del 99%, un luogo di soggiorno ideale per chi soffre di allergie e di ogni sorta di disturbo delle vie respiratorie. Infatti



Settembre a Villach

European Bike Week: dal 6 al 11 settembre le strade intorno allo splendido lago di Faak ospiteranno l'evento fondato da Harley-Davidson. Momento clou del meeting, che accoglie non solo Harley-Davidson, ma anche motociclette di ogni tipo, è la straordinaria sfilata di chiusura (un tour di 80 chilometri da percorrere in circa 3 ore) con oltre 20.000 motociclette prevista per sabato 10 settembre. www.europeanbikeweek.com

Il tour sul Dreiländereck è previsto per l'11 settembre. Durante questo tradizionale raduno escursionistico, appassionati provenienti da Italia, Slovenia e Carinzia si ritrovano in vetta al Dreiländereck, dove saranno allestite bancarelle e zone di degustazione in cui ognuno porterà le proprie specialità gastronomiche. Un goloso appuntamento per festeggiare a 1.508 metri di altitudine e senza frontiere!

Per informazioni: www.regionvillach.at



l'aria nelle gallerie è assolutamente priva di batteri e germi, in quanto le particelle di polvere restano attaccate alle pareti umide. Le grotte terapeutiche si trovano all'interno della montagna ad una profondità di 27 metri e sono estese per oltre 1.300 metri quadrati. La galleria climatica si trova nel sottosuolo del Kurzentrum ed è l'unica al mondo raggiungibile con un ascensore direttamente dall'hotel delle cure termali, il Kurhotel, anche se è accessibile a tutti, anche a chi non è cliente dell'hotel. Un'altra possibilità eccezionale si offre agli ospiti di questa cittadina: la crioterapia, a -110°C per combattere il dolore articolare e muscolare!

Dopo aver indossato costume da bagno, scarpe da tennis, guanti e fascia di lana, si entra in una stanza con una temperatura media... di -110°! Durante i 3 minuti di permanenza nella camera crioterapica, ovviamente sempre sotto stretto controllo medico, occorre tenersi sempre in movimento. Una volta termi-

nato il tempo di esposizione al freddo si esce dalla stanza e si sale su una cyclette per riattivare al meglio la funzionalità intorpidita dei muscoli e la circolazione. Numerosi pazienti, dopo essersi sottoposti alla crioterapia totale per una settimana, non hanno più sofferto di dolori articolari anche fino a sei mesi successivi. ■

Come arrivare

In treno: ogni giorno collegamenti diretti con le maggiori città italiane (es. Milano, Venezia, Udine, Bologna, Firenze, Roma). Per dettagli e approfondimenti: www.dbitalia.it
Per info: www.kurzentrum.com, www.bad-bleiberg.at, www.regionvillach.at

PARMA

IL SALONE DEL CAMPER 2011 CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

La seconda edizione de Il Salone del Camper si terrà a Parma dal 10 al 18 settembre 2011. Rispetto allo scorso anno, la manifestazione vedrà crescere la propria superficie del 10% con oltre 44.000 mq netti occupati ed uno sviluppo complessivo superiore ai 150.000 mq; i padiglioni 6, 5, 3 e parte del 2 ospiteranno i veicoli ricreazionali dei produttori italiani ed europei, mentre la restante parte del nuovo padiglione 2 – struttura di oltre 30.000 mq – ospiterà 60 aziende turistiche e oltre 100 produttori di accessori per le vacanze all'aria aperta, per un totale di oltre 240 espositori complessivi. Il padiglione 7 sarà riservato per gli eventi serali e la ristorazione: ballo, musica, cinema e intrattenimento accompagneranno le ore successive alla visita del Salone di tutti i partecipanti, dal 9 al 18 settembre compresi.

Ma è sui servizi ricettivi che Il Salone del Camper 2011 ha concentrato la propria attenzione, alla ricerca della più ampia soddisfazione del visitatore. Il sito www.ilsalonedelcamper.it è stato rinnovato nella veste grafica ed è stato reso più dinamico: si potrà prenotare on line una delle circa 300 piazzole attrezzate con allaccio elettrico adiacenti all'ingresso Centro del Salone o le piazzole prenotabili gestite dai Comuni in Parma e Provincia e collegate al Salone con servizio shuttle, e consultare la mappatura completa delle aree di sosta disponibili sull'intero territorio provinciale con le occasioni enogastronomiche che porteranno i visitatori all'interno di una grande festa di fine estate.

Naturalmente sarà attiva la biglietteria on line per l'acquisto dei biglietti a tariffa ridotta, che da quest'anno consentiranno l'utilizzo di corsie preferenziali agli ingressi, che aumenteranno da tre a quattro nei momenti di maggior afflusso, per fronteggiare l'impatto di pubblico e ridurre i tempi di accesso.

All'interno del Salone altri servizi attendono i visitatori, dallo Spazio Bimbi di oltre 1.500 mq. al Mobility Dog, l'area voluta per consentire nuove esperienze con i compagni di viaggio a quattro zampe, fino alle nuove proposte per avvicinare alla vita all'aria aperta chi ancora non possiede un camper.

E poi ristorazione, tanta ristorazione: 3.500 posti a sedere in 8 punti ristoro, differenziati tra self service, pizzerie, ristoranti tipici, paninerie, ristoranti a prezzo fisso; e poi ancora 10 bar con oltre 4.000 mq di aree per una breve pausa.

Info: www.ilsalonedelcamper.it.



ITALIA

IL TREKKING URBANO SVELA I LUOGHI DEL RISORGIMENTO

L'ottava giornata nazionale del Trekking Urbano svela i luoghi più suggestivi del Risorgimento italiano. Lunedì 31 ottobre trentuno città (da nord a sud, isole comprese), capeggiati da Siena, dove questo nuovo turismo è nato nel 2002, organizzeranno itinerari culturali e divertenti. Quest'anno il tema "Trekking tricolore – Le prime tracce del nostro passato italiano. Storie, luoghi e monumenti successivi alla metà dell'Ottocento" condurrà i partecipanti a scoprire i luoghi e i personaggi che hanno contribuito a costruire l'Italia Tricolore. Ogni amministrazione comunale ha preparato un itinerario all'insegna della scoperta facendo leva sulla storia e sui monumenti, simbolo delle tracce del nostro passato e protagonisti dell'Unità d'Italia. Bologna fa scoprire i segni lasciati dalle "gloriose giornate" del 1888, a Salerno appariranno i personaggi risorgimentali e Siena, capofila dell'iniziativa, avrà persino un trekking slow per i più piccoli. Insomma tanti gli itinerari che quest'anno propongono le 31 città italiane: Siena, Ancona, Arezzo, Ascoli Piceno, Avellino, Bari, Biella, Bologna, Catania, Chieti, Cosenza, Fermo, Forlì, Genova, Lucca, Macerata, Massa, Nuoro, Oristano, Palermo, Padova, Pavia, Perugia, Pisa, Ravenna, Salerno, Tempio Pausania, Trento, Treviso, Urbino, Viterbo.

Il programma dettagliato di ogni capoluogo con le informazioni per partecipare si trova sul sito www.trekkingurbano.info.

BRESCIA

CITTÀ-GIARDINO CON FIORINSIEME

Al via l'ottava edizione di Fiorinsieme, che si terrà **dal 2 al 25 settembre** e realizzerà uno spettacolare giardino in Piazza Paolo VI, piazza del Duomo di Brescia. La nuova edizione è chiamata "Living Green in the City" e affronterà il tema del benessere e della vita da giardino: architettura e design al servizio del verde per trasformare Brescia in una città giardino. Fiorinsieme 2011 sarà un grande salotto urbano arricchito da una scenografia unica come il Duomo di Brescia con oltre 1200 metri quadrati di piazza che per un mese offriranno ai cittadini un nuovo modo di vivere il centro, tra passeggiate botaniche, momenti di relax e mostre mercato.

Sarà un'invasione di piante e fiori delle più belle e particolari varietà con l'intenzione di valorizzare una delle piazze più belle d'Italia e sensibilizzare il cittadino nei confronti del verde. Tutti i fine settimana di settembre in Piazza Paolo VI si terranno mostre mercato con il meglio della produzione florovivaistica bresciana e alcuni eventi collaterali organizzati dal Comune di Brescia.



TRIESTE

BIENNALE DIFFUSA

Oltre 100 artisti – pittori, scultori, fotografi, visual designer, ecc... - del Friuli Venezia Giulia saranno protagonisti, **fino al 27 novembre 2011**, della Biennale Diffusa di Trieste: un progetto avviato nell'ambito della Biennale Arte 2011 che, in sinergia con le regioni italiane, varca i confini dell'Arsenale di Venezia per estendersi ad alcuni centri della penisola, a cura di Vittorio Sgarbi.

Importante valore aggiunto della Biennale Diffusa di Trieste sarà la location individuata per l'evento: per la prima volta, infatti, si apriranno al pubblico i magnifici spazi del Magazzino 26, l'hangar di età asburgica costruito tra il 1890 e il 1897, risanato e ristrutturato negli ultimi dieci anni. Magazzino 26, il secondo hangar più grande d'Europa, sarà dunque sede visitabile nel segno di una spettacolare festa dell'arte, cornice e al tempo stesso suggestione portante del percorso espositivo.

La Biennale Diffusa di Trieste sarà il primo passo concreto per il grande progetto di recupero del Porto Vecchio di Trieste: e a siglare con entusiasmo questo impegno saranno oltre cento artisti regionali, con nomi di grande spicco sulla scena dell'arte contemporanea. Questi creativi si incontreranno e confronteranno con la loro opera al Magazzino 26, in una vera e propria agorà dell'arte contemporanea. Il Friuli Venezia Giulia, dunque, si conferma crocevia di idee e progetti, riuniti in una sede che si presenta davvero invidiabile per la capacità di accogliere e valorizzare arte, performance e installazioni, in un peculiare piano di recupero del patrimonio di archeologia portuale in dote alla Trieste del nostro tempo, sin dall'età asburgica.



GROPPARELLO (PC) LE PROPOSTE DEL CASTELLO DI GROPPARELLO

Il Castello di Gropparello è uno dei fiori all'occhiello della Provincia di Parma e ospita tantissime iniziative che vanno da una ricchissima proposta didattica alle cene a tema. Quanto alla prima, le tipologie di visita sono molte e variegate: dalla visita incantata sotto forma di fiaba, per passare a quella storica, naturalistica in Val Vezzeno, fino a quella musicale, approfittando della collezione di strumenti antichi del castello. Ci sono poi l'esercitazione "Assalto al castello", la giornata fantasy, la pigiatura dell'uva e l'educazione al gusto con il Pranzo medievale. Tutte le attività sono declinate per fasce d'età, dalla scuola materna all'università. Ma ancora più suggestivo è il Parco delle Fiabe, il primo parco "emotivo" in Italia, un tuffo con corpo, emozioni e immaginazione dentro il passato remoto. I bambini, vestiti da Cavalieri Bianco, vivono la loro avventura accompagnati dal Cavaliere Bianco. Un percorso magico e storico fra maghi, fate, folletti e tutti gli altri personaggi della realtà e della fantasia medievale, immersi in un contesto che conserva gli umori dell'epoca.

Ognuna di queste iniziative ha ovviamente una ricaduta anche sul pubblico adulto, nella forma di una educazione consapevole al sapere storico e non solo. La riconosciuta qualità della cucina del castello ne fa uno strumento di affinamento del gusto e del palato. "Ricordanze di sapori", l'iniziativa promossa con l'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, di cui Gropparello è membro, va proprio in questa direzione. I "Banchetti medievali" sono in quest'ottica un'occasione unica per assaporare i piaceri della tavola dei secoli passati, così come "I gironi dell'Inferno" e "I gironi della gola", due percorsi paralleli dentro la Divina Commedia e il divino piacere. Non manca nemmeno l'attenzione per le coppie, il romanticismo e i filtri amorosi, con cene e serate ad hoc, o il brivido della "Cena con delitto". Quest'anno poi, sarà ospite e protagonista di quattro incontri su Alessandro Magno il notissimo scrittore Valerio Massimo Manfredi, che rimarrà a cena in compagnia del pubblico. La prossima data è il **22 ottobre 2011**.

PADOVA

ARTE PADOVA, MOSTRA MERCATO D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

È in arrivo l'appuntamento autunnale con ArtePadova 2011: la XXII^a edizione della storica Mostra Mercato dedicata all'arte moderna e contemporanea inaugurerà giovedì **10 novembre** alle ore 18,00 e sarà visitabile da venerdì 11 a lunedì 14 novembre, all'interno dei rivisitati padiglioni 6, 7, 8, 78 del quartiere fieristico di Padova. Come di consueto, in questa XXII^a edizione di ArtePadova farà da assoluta protagonista l'arte moderna e contemporanea, grazie alle proposte delle prestigiose gallerie partecipanti che esporranno assoluti e intramontabili capolavori dell'arte, attraverso i grandi maestri del Novecento e gli artisti in vetta alle classifiche di vendita mondiali, tra cui Accardi, Afro, Arman, Baj, Balla, Boetti, Burri, Carrà, Christo, Clemente, De Chirico, De Pisis, Dorazio, Fontana, Guttuso, Haring, Hartung, Klee, Magritte, Mathieu, Matta, Morandi, Picasso, Pistoletto, Rosai, Rotella, Santomaso, Sassu, Schifano, Sironi, Soffici, Soldati, Tamburi, Vasarely, Vedova, Warhol. A supportare l'ampia vetrina dedicata all'arte contemporanea, non poteva mancare l'atteso appuntamento con gli art-talks, visto il forte e crescente successo riscosso in questi ultimi anni, merito delle numerose iniziative e degli incontri con artisti, galleristi, esperti d'arte, giornalisti, critici, collezionisti e appassionati del settore. Nel frattempo, gli spazi della fiera si sono allargati anche nel web con l'attivazione del nuovo blog di ArtePadova, visitabile sul sito www.artepadova.org, e la pagina di Facebook, dove consultare le notizie in tempo reale dalla fiera d'arte al link <https://www.facebook.com/artepadova>.

RIMINI FIERA TTG INCONTRI

TTG Incontri è la più importante fiera internazionale b2b del settore turistico in Italia e si svolge **dal 6 all'8 ottobre** nel quartiere fieristico di Rimini



Fiera. Nei tre giorni della rassegna vengono presentate al mercato le principali novità degli operatori del turismo: oltre 42.000 le presenze registrate nel 2010, più di un migliaio di espositori diretti, corrispondenti a 2400 imprese provenienti da oltre 100 paesi.

Tra le novità si segnala una vasta rappresentanza del Sud Est Asiatico (Indonesia, Malesia, Filippine) e del Centro America, con l'Honduras i prima fila. Fanno il loro ingresso diversi Paesi africani, tra cui Tanzania e Zimbabwe.

Inoltre in fiera si possono trovare dei momenti di aggiornamento continuo (TTG Forum) ma anche dei luoghi dove acquisire strumenti, conoscenze e applicazioni per lo sviluppo del business (TTG LAB).

Per info: www.ttgincontri.it



COLORNO (PR)
UN AUTUNNO NEL "SEGNO DEL GIGLIO"

È l'autunno la stagione più amata dai veri giardinieri. È quel momento magico in cui ogni pollice verde sogna come re-inventare il suo regno vegetale. Facile quindi decretare che l'edizione autunnale de "Nel segno del Giglio" (**8 - 9 ottobre** nel Parco della Reggia di Colorno, in provincia di Parma) sarà un successo. Nel contesto di grande fascino del parco della Reggia, dove i colori dell'autunno creeranno una ulteriore magia, sarà davvero un piacere passeggiare tra i profumi e i colori delle varietà vegetali presentate da numerosi espositori. E con l'occhio del raddomante e l'attenzione dell'innamorato si potrà cercare tra gli stand quella pianta che, messa subito a dimora, esploderà di fiori in primavera e di frutti d'estate, rendendo unico il nostro giardino, il nostro frutteto e perché no il nostro orto. Oltre ai migliori espositori del mercato italiano e ad alcune rilevantissime presenze internazionali, è previsto un ampio programma di proposte culturali e culturali, incontri, occasioni di approfondimenti, laboratori. L'appuntamento è imperdibile per ogni pollice verde italiano.

Informazioni utili:
 Orari di apertura: 9,30 - 18,30. Ingresso: euro 7,00
 Per info: tel. 0521.282431 - 0521.235708

TORINO
LINGUAGGI JAZZ

Torna Linguaggi Jazz, la nuova stagione di concerti organizzata dal Centro Jazz Torino. In piena continuità con le sue edizioni precedenti il cartellone della stagione 2011-2012 propone **da sabato 29 ottobre 2011 a sabato 10 marzo 2012** una ricca ed articolata serie di concerti con alcuni dei protagonisti più interessanti del panorama jazzistico nazionale ed internazionale. Tutti gli appuntamenti sono in programma presso il Conservatorio Giuseppe Verdi di Torino (ingresso da piazza Bodoni 8).

Per maggiori info: www.centrojazztorino.it



BOLZANO
TRENTOFILMFESTIVAL

Dal **22 settembre al 2 ottobre** si rinnova nella città di Bolzano l'appuntamento con il TrentoFilmFestival, all'insegna del cinema, dell'alpinismo e della cultura di montagna di cui la manifestazione è autorevole testimone da più di mezzo secolo.

Nell'ambito dell'evento si svolgerà MontagnaLibri, la rassegna internazionale dell'editoria di montagna, vetrina delle più recenti pubblicazioni da tutto il mondo dedicate alle terre alte. Quasi un migliaio i libri da sfogliare e ammirare, dalle guide ai manuali, dai libri fotografici ai saggi, dalle monografie alle riedizioni di classici della letteratura alpina. All'interno anche la Mostra fotografica di Florian Troyer a cura dell'Alpenverein Südtirol.

Per info: www.trentofestival.it

VAL GARDENA
ECO-SELLARONDA BIKE DAY 2011

Eco-Sellaronda Bike Day è il nome dell'evento che prevede la chiusura al traffico dei Passi Sella, Gardena, Pordoi e Campolongo, che per un giorno - il **18 settembre 2011** - saranno riservati ai ciclisti; una domenica senza veicoli motorizzati, con a disposizione 58 km di strada asfaltata, per 1.780 metri di dislivello.

La partecipazione è gratuita e senza alcun limite. A percorrere le strade panoramiche verso i passi dolomitici ci saranno migliaia di appassionati ciclisti intenti a godersi una giornata nella natura, senza rumori e gas di scarico. Nel weekend dedicato ai veicoli ecologici Eco-Dolomites, in programma dal 16 al 18 settembre, si potranno testare gratuitamente diversi veicoli elettrici ed e-bikes e al termine del Bike Day, un autobus elettrico, dopo la riapertura delle strade, riporterà i ciclisti al proprio punto di partenza.

La Val Gardena da anni si propone di sensibilizzare il minor uso possibile di autoveicoli, sostenendo chi sceglie di utilizzare i mezzi pubblici per la propria vacanza.

Per info: www.valgardena.it



Prossimi appuntamenti

MANTOVA

GRAN PREMIO NUVOLARI

Da giovedì 15 a domenica **18 settembre 2011** si terrà il Gran Premio Nuvolari, la storica manifestazione organizzata dalla Scuderia Mantova Corse, in collaborazione con il Museo Tazio Nuvolari e l'Automobile Club di Mantova. Anche per il 2011 viene confermata la formula dei "due mari" con tappe a Pisa e Rimini che vede nuovissimi passaggi a Viareggio, San Marino, e - durante la terza e ultima giornata - a Castel d'Ario, paese natale del Grande Tazio.



L'immagine del Gran Premio e nuova icona della storica corsa sarà il "Capriccio mantovano", opera del pittore Gianni Del Bue. Nell'immagine fantastica si distinguono alcuni tratti caratteristici di Mantova: la cupola della Basilica di Sant'Andrea, uno scorcio della Torre dell'Orologio e l'inconfondibile Rotonda di San Lorenzo, su cui sfreccia Nuvolari sulla mitica Auto Union, mentre una mongolfiera colorata domina dall'alto salutandoci l'anno dell'edizione alle porte.

Per info: www.gpnuvolari.it.

MESTRE (VE)

NATURE, LA FIERA DEDICATA AL BENESSERE E AL NATURALE

Nature è tra le più fresche e spigliate realtà del panorama fieristico nazionale. La nuova edizione, che si terrà **dal 9 all'11 settembre**, trasloca a due passi da Venezia, al Parco di San Giuliano, scenografica area verde del più grande parco cittadino d'Europa, teatro di iniziative di livello nazionale ed internazionale e cornice ideale e suggestiva per ospitare questa tipologia di evento incentrato sulla natura e sul benessere. Qui espositori, operatori di settore e grande pubblico hanno l'opportunità di confrontarsi sulle nuove esigenze di mercato, in un ambiente d'eccellenza che intende favorire la transizione e l'incontro acquirente/venditore. La manifestazione fieristica contiene diverse sezioni che approfondiscono temi di grande attualità. ad esempio l'area "Nature Alimentazione" segue il crescente interesse per il cibo biologico e il ritorno ai prodotti tipici, italiani e stranieri, simboli della voglia di naturale e genuino. "Nature Salute" indaga gli ambiti della cura del corpo, delle terapie e discipline naturali, delle medicine non convenzionali e offre occasioni e spazi per dimostrare l'efficacia dei propri prodotti. "Nature Turismo e tempo libero" mette in mostra le forme di turismo lento e la mobilità dolce, tutto ciò che si discosta dai luoghi e dai modi del turismo di massa.

Un salone sempre più internazionale, dedicato alla scoperta del territorio e alla sua valorizzazione, al vivere e viaggiare all'aria aperta nel rispetto dell'ambiente alla ricerca di un equilibrio tra cultura, salute e ambiente.

Per info: www.naturefiera.it

SAN SEBASTIANO CURONE (AL)

ARTINFIERA, MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO

Dal **16 al 18 settembre 2011**, è in programma a San Sebastiano Curone, in provincia di Alessandria, Artinfiera, Mostra Mercato dell'Artigianato Artistico, unica manifestazione a livello nazionale dedicata a questo settore. Un raduno di artisti artigiani provenienti da tutte le regioni d'Italia, ma anche da alcuni da alcuni paesi europei, tra cui Francia, Spagna, Olanda e Svizzera. Il nucleo centrale di questa manifestazione è la Mostra Mercato di Artigianato Artistico: più di 120 artigiani esporranno le loro creazioni nelle vecchie e suggestive botteghe del centro storico del paese recuperate ai loro antichi fasti per questa occasione. Ceramiche, tessuti, gioielli, complementi d'arredo, vetreria, abbigliamento, oggettistica e altro ancora saranno i prodotti esposti in affascinanti ambientazioni - legate al passato di questa antica località - create per questo speciale appuntamento.

Non mancheranno, inoltre, esposizioni di artigianato tradizionale e degustazioni dei prodotti enogastronomici tipici della Val Curone, di Grue e Ossona da tempo riconosciuti presidio Slow Food.

L'edizione 2011 di ARTINFIERA si caratterizza anche per un concorso tematico: gli artigiani espositori concorreranno al premio Valli Curone, Grue e Ossona interpretando il tema "Novus: l'aspetto nascosto e sconosciuto di ciò che è tanto vicino da passare inosservato". Saranno presenti per l'occasione importanti critici d'arte e personalità nel campo delle arti applicate. Si segnalano inoltre eventi collaterali di qualità, tra cui alcuni spettacoli teatrali e musicali che andranno ad arricchire ulteriormente le giornate della mostra.

Per info: www.artinfiera.it





PROVINCIA DI MODENA
SUGGERIMENTI FRA LE TORRI

Dalla bassa pianura alle morbide colline, dalle vette boschive dell'Appennino agli imbocchi delle valli, il territorio di Modena è costellato di rocche e castelli. Sono le tracce di una storia secolare che ha visto avvicinarsi dominazioni e culture differenti che si sono stratificate fino a depositarsi in forme artistiche e architettoniche di enorme interesse. "Suggerimenti fra le torri" è il titolo della rassegna promossa dal circuito dei Castelli di Modena che comprende 17 strutture tutte aperte per quattro weekend consecutivi a partire **dal 24 e 25 settembre 2011**, in occasione delle "Giornate europee del patrimonio". Nel mese di ottobre gli appuntamenti proseguiranno con visite guidate, spettacoli, laboratori per bambini, presentazioni di libri e altro ancora. Sarà così possibile andare alla scoperta della Sentinella del Palazzo del Pio di Carpi, il grande guerriero affrescato nel 1400 e che vigilava sull'ingresso del castello, oppure tuffarsi nelle atmosfere rinascimentali per andare alla scoperta dell'arte del ricevere e della ceramica al Castello di Formigine. Alla Rocca di Rangoni di Spilamberto verrà imbandito un banchetto del Rinascimento con sfilata di costumi dell'epoca, mentre una serie di spettacoli andranno in scena alla Rocca di Vignola per avvicinare i bambini alla Storia. E ancora gastronomia, cultura, curiosità e musica si avvicenderanno nei castelli di Spezzano, Castelvetro, Finale Emilia, Mirandola (la città natale di Pico), Soliera, Montegibbio, Sassuolo, Montecuccolo, Pavullo, Guiglia, Montese, Roccaepelago, Montefiorino e Sestola, in un viaggio dalle terre pianeggianti alle rive scoscese dei colli. Per un finale d'estate e un autunno tutto modenese. Per info: tel. 059.209286 - www.provincia.modena.it

RAVENNA
GIALLOLUNA NERONOTTE

Dal 24 settembre al 9 ottobre a Ravenna prende il via la nona edizione del festival letterario dedicato al thriller e al noir. Protagonisti di questo 2011 saranno i giovani, sia dal punto di vista anagrafico, sia da quello professionale. Il festival apre poi una nuova sezione, destinata a diventare stabile, "Il giallo dei debuttanti": ogni anno, ad apertura di festival, saranno presentati le opere prime di autori italiani. Per informazioni: tel. 335 6485088 - www.gialloluna.it

CECINA

BORSA EUROPEA DEL TURISMO ASSOCIATO

Il 22 e 23 settembre a Cecina va in scena la BETA, Borsa Europea del Turismo Associato, manifestazione riservata ai professionisti del settore si svolgerà negli ambienti di Villa Guerrazzi. L'evento si struttura su due giornate operative, fra commercializzazione dei prodotti, aggiornamento e momenti di confronto e rappresenta una concreta occasione d'incontro fra offerta italiana e domanda estera e nostrana. Particolare attenzione è prestata all'ambito associazionistico, segmento strategico del mercato turistico di cui la Borsa cecinese è un osservatorio privilegiato. Inoltre, la BETA ha un altro importante fiore all'occhiello: BETAVERDE, settore dove il turismo verde è declinato in ogni sua sfaccettatura ed è studiato con attenzione in termini di commercializzazione. La manifestazione giunge al suo venticinquesimo anno di vita e vanta un continuo e determinante crescendo di consensi. Anche quest'anno la Borsa cecinese può contare sulla collaborazione con l'ENIT, partner prezioso nell'attività di selezione e composizione del contingente della domanda estera. Nell'ambito della manifestazione si segnala BETACONVEGNI, la dinamica sezione della kermesse dedicata all'approfondimento delle tematiche turistiche e all'aggiornamento professionale con un cartellone fitto di iniziative interessanti, mirate a rinnovare il lavoro di chi opera nel settore turistico.

Antonella Fiorito

BERGAMO

16 GIORNI DI SCIENZA

Dal 1 al 16 ottobre si svolgerà la IX edizione di BergamoScienza, rassegna di divulgazione scientifica con numerosissimi eventi aperti gratuitamente al pubblico.



Molti i nomi illustri del panorama scientifico e culturale italiano e internazionale, che affronteranno le tematiche più attuali nell'ambito della ricerca scientifica, tra cui i due Premi Nobel: Barry James Marshall (Premio Nobel per la Medicina, 2005) e R. Timothy Hunt (Premio Nobel per la Medicina, 2001).

BergamoScienza anima come sempre i luoghi più belli di Città Alta e Città Bassa, dal Teatro Sociale alle dimore e ai palazzi storici, oltre a chiese, chiostri, teatri, musei, scuole e Università. Anche quest'anno il Festival estenderà i suoi confini al di fuori della città coinvolgendo un numero sempre maggiore di comuni della Provincia di Bergamo (Albino, Alzano Lombardo, Clusone, Dalmine, Ranica, Seriate, Stezzano, Trescore Balneario, Treviglio, Treviolo, Valbrembo e Zogno) e il Comune di Milano.

Per info: www.bergamoscienza.it

ALTO ADIGE

L'AGRITURISMO ATTIVO SI FA ALLE FALDE DEI GHIACCIAI

In ottobre, quando i boschi si tingono d'oro, la natura allestisce il suo spettacolo nelle panoramiche Valli di Tures e Aurina in Alto Adige (BZ), il comprensorio più a nord d'Italia. In questo momento dell'anno immergersi nei panorami mozzafiato multicolori lungo i sentieri escursionistici è come vivere da protagonisti in una fiaba. Il periodo **dal 15 al 29 ottobre 2011** è perciò perfetto per darsi "all'Agriturismo attivo", la speciale proposta delle 11 aziende agrituristiche dell'Area Vacanze Valli di Tures e Aurina per buttarsi a capofitto in esperienze emozionanti alla scoperta delle unicità di questi luoghi, circondati da oltre ottanta vette oltre i tremila metri. Si parte con una panoramica gita per la Valle a bordo di una carrozza trainata da cavalli, per proseguire con lo speciale appuntamento "Artigianato Artistico" ed apprendere l'arte dei pizzi a tomolo. Ai buongustai sono dedicati il corso di cucina "Sulle Vie del Gusto: impariamo a fare i canederli" e le visite ad un caratteristico maso e ad un caseificio con tanto di degustazione delle specialità prodotte. L'ultima esplorazione è alla vecchia miniera di rame di Predoi, ora divenuta una grotta della salute per chi soffre di problemi respiratori. Il Centro Climatico, a circa 1100 metri nel cuore della montagna, si raggiunge a bordo del trenino dei minatori e una volta entrati si fa il pieno di aria pura.



VAPRIO D'ADDA (MI)

ANTIQUARIATO NAZIONALE

Rinata nel 2010 sotto la luce di un attento restyling dei contenuti e una significativa riqualificazione dell'offerta torna in autunno l'edizione annuale di Antiquariato Nazionale, la raffinata rassegna di alto antiquariato organizzata dall'Ente Fiera del Barco. Dedicata all'arte e all'antiquariato, la Mostra Mercato andrà in scena nella maestosa Villa Castelbarco di Vaprio d'Adda (MI) **dal 15 al 23 ottobre 2011**. Nell'accurata selezione degli espositori che garantiranno un percorso ideale del variegato panorama italiano e nell'ampia scelta di mobili, sculture, quadri, arazzi, icone russe, argenti, tappeti e gioielli, la rassegna di Villa Castelbarco si afferma, sempre più, tra gli appuntamenti imprescindibili nel panorama dell'antiquariato di alto prestigio e fonde, ancora una volta, il fascino della tradizione con le esigenze di un mercato moderno e dinamico. Info: www.villacastelbarco.com



VERONA

TOCATÌ, FESTIVAL INTERNAZIONALE DEI GIOCHI IN STRADA

Spettacolari giochi tradizionali provenienti da vari paesi del mondo e da tutte le regioni d'Italia saranno al centro della 9ª edizione di Tocati, Festival Internazionale dei Giochi in Strada (**23-25 settembre 2011**). Gruppi di giocatori appassionati, che vengono a condividere le tradizioni e gli antichi gesti ludici del loro territorio e a raccontare le loro abitudini e la loro storia, proporranno circa 50 giochi nelle vie e nelle piazze di una delle più belle città del mondo, dove per tre giorni il traffico viene deviato e le auto spariscono.

Durante il Festival piazza dei Signori si trasformerà in piazza Mondo e il pubblico potrà scoprire tradizioni e bellezze paesaggistiche e artistiche di Paesi di quattro diversi continenti, mentre sul palcoscenico si avvicenderanno artisti per interpretare musiche, canti e danze dei loro territori d'origine. Come di consueto, in Lungadige San Giorgio un altro palcoscenico accoglierà i gruppi musicali italiani, scelti in collaborazione con la Rete Italiana di Cultura Popolare. Nella ex chiesa di San Giorgetto (San Pietro Martire), verrà allestita una mostra fotografica che racconterà l'Italia del gioco tradizionale, e in vari luoghi della città ci saranno conferenze ed incontri con personaggi del mondo della cultura, come il regista Carlo Mazzacurati, lo storico Franco Cardini, il ludologo Stefano Barazzaghi, la psicologa Anna Oliverio Ferraris e lo psichiatra Gustavo Pietropolli Charmet.

Info: www.tocati.it - il festival è gratuito.

Disabili: è prevista un'accoglienza particolare per garantire l'accesso ad alcuni giochi.

ROMA

EXPO LUXE, IL SALONE DEL LUSO

Dal 14 al 18 settembre Roma sarà sotto i riflettori della stampa internazionale, come si conviene a una vera Capitale del Lusso. In quei giorni si terrà, infatti, il Salone del Lusso, "Expo Luxe 2011" che si propone come luogo d'incontro per aziende, operatori e consumatori interessati al luxury lifestyle. Giunto alla sua seconda edizione, Expo Luxe mira a perseguire l'intento per cui è stato ideato: coniugare in un unico evento lusso e mondanità, proponendo una "vetrina" prestigiosa che consente di accedere ad una realtà di alto profilo. Per chi ha un sogno e per chi trasforma il sogno in realtà, per chi il capolavoro sa crearlo e per chi sa riconoscerlo. Un appuntamento che vuole promuovere il lusso quale motore dell'economia e far conoscere il meglio della creatività ad un pubblico che apprezza il bello, le novità e le tendenze.

Per info: www.expoluxe.it

MERANO

GRAN PREMIO MERANO FORST

Il 25 settembre, a Merano, si svolgerà la 72a edizione di una delle più storiche e tradizionali corse ippiche ad ostacoli d'Europa: il Gran Premio Merano Forst.

Presso l'ippodromo di Maia, a due passi dal centro della città, cavalli e fantini si sfideranno su un percorso di 5.000 metri con 24 ostacoli, colpi di scena e forti emozioni. L'evento, seguendo la più classica delle tradizioni, sarà un momento elegante a cui parteciperanno nobili signori, personaggi del jet-set internazionale e dame che esibiranno cappelli stravaganti e unici, in una tribuna ristrutturata per l'occasione. La storia del Gran Premio Merano Forst è lunga e risale al 1935, e, in oltre 75 anni, molti campioni del passato hanno trionfato in questo percorso di gara, il più lungo di tutto il continente. Sempre in tema di passione per i cavalli, il periodo di settembre può rivelarsi un ottimo momento per concedersi qualche giorno in compagnia, o meglio in sella, ai bellissimi Haflinger, la razza avelignese originaria proprio di Avelengo, piccolo paese sull'altopiano sopra Merano. Gli Haflinger si distinguono per il carattere particolarmente docile e la piccola taglia, ideali per le passeggiate anche con bambini, sono utilizzati nell'equitazione e nelle attività agricole. In gara, sono eccellenti cavalli per velocità e resistenza e partecipano a numerose competizioni che si svolgono proprio all'ippodromo Merano Maia.

Per informazioni: www.meranomaia.it



MONZAMBANO (MN)

RIEVOCAZIONE STORICA MEDIOEVALE

La 38° edizione della Rievocazione storica medioevale si terrà il 17 e 18 settembre per le vie del castello di Monzambano, dove verrà rievocato con dovizie di particolari un affascinante mondo lontano. Ogni visitatore sarà a diretto contatto con le comparse, vivendo nelle scene, e riuscirà con la fantasia a rendere la serata ancora più magica. Tra le strette vie e i muri in sasso dell'antico borgo medioevale, risuoneranno le musiche di un tempo e sfilerà il corteo dei nobili signori, giunti in onore del grande banchetto a conclusione di una provvida vendemmia.

Il borgo sarà animato da popolani affaccendati nei lavori quotidiani: ci sarà chi impasta, chi pigia, chi accudisce gli animali. Brulicherà di gente il mercato, con venditori che doneranno ai passanti assaggi di tipici prodotti locali: sugol, uva, miele, mane, formaggio, vino e altre bevande ristoratrici.

Le botteghe mostreranno i lavori di pittori, incisori, scultori, speciali maniscalchi e impagliatori. Mangiafuoco, giocolieri, musicanti e danzatrici animeranno la festa. Sulle antiche torri maghi e cartomanti leggeranno il passato e il futuro, mentre i soldati di guardia effettueranno il loro giro di ronda.

Nella giornata di Domenica, l'Associazione Camperisti di Monzambano offrirà a tutti gli equipaggi presenti un piacevole rinfresco.

MODENA CARPI SASSUOLO

FESTIVALFILOSOFIA

Un concetto chiave della tradizione filosofica e una questione cruciale dell'esperienza contemporanea. È "natura" il tema dell'edizione 2011 di Festivalfilosofia che si svolge a Modena, Carpi e Sassuolo dal 16 al 18 settembre in 40 luoghi diversi delle tre città. Il ricco programma spazia tra: lezioni magistrali, mostre, spettacoli, letture, giochi per bambini e cene filosofiche. Gli appuntamenti sono quasi 200 e tutti gratuiti.

Per info: www.festivalfilosofia.it

VAL D'AOSTA

FESTIVAL DEL MEDIOEVO

Si svolgerà in Val d'Aosta **dal 16 al 18 settembre**, coinvolgendo alcune sedi molto affascinanti, la seconda edizione del Festival del Medioevo, l'intrigante manifestazione attivata nel 2010 dall'Assessorato all'Istruzione e Cultura della Regione per far scoprire il grande patrimonio storico e artistico testimone del ruolo - anche internazionale - svolto dalla Valle quale punto di transito tra il nord-ovest dell'Italia e l'area franco-tedesca al di là delle Alpi. Il programma prevede un'articolata serie di eventi che esaminano sotto diversi aspetti un tema centrale, diverso per ogni edizione. Il filo conduttore del 2011 sarà: Tra borgo e castello: il vivere quotidiano nel Medioevo. Il Festival propone rievocazioni storiche fedeli e immergerà il pubblico nell'atmosfera che si respirava in quei secoli mediante ricostruzioni storiche con sfilate e animazioni, laboratori didattici e concerti. Un patrimonio artistico e culturale unico, non molto conosciuto essendo al di fuori dei normali circuiti turistici, sarà protagonista di queste giornate con millenari castelli, ospizi e chiese disseminati sui pendii delle aspre montagne valdostane. Luoghi privilegiati di questo viaggio nel tempo saranno il castello di Issogne, il castello di Cly a Saint Denis, il castello di Quart e Verrès con il suo castello, oltre naturalmente a due sedi particolarmente significative in Aosta: la Tour Bramafan e la Cattedrale con i suoi affreschi.

(info: Assessorato Istruzione e Cultura, tel. 0165 273431, www.regione.vda.it)



VAL D'AOSTA

IL TOR DES GÉANTS

In Val d'Aosta **dall'11 al 18 settembre** sarà il trionfo del trekking con una competizione unica al mondo, se non altro per gli scenari in cui si svolge: è Il Tor des Géants, l'incredibile gara tra i quattromila alla seconda edizione dopo il successo dell'esordio. Chi sono i Géants? Le cinque grandi montagne (Bianco, Cervino, Rosa, Grand Combin e Gran Paradiso, il... nano di famiglia con i suoi 4.061 m) che circondano la Vallée e guardano con benevolenza e ammirazione gli straordinari atleti (età minima per l'ammissione aver superato i vent'anni), anche non professionisti, che hanno la forza e il coraggio di percorrere 330 km con un dislivello positivo di 24.000 metri.

Un appuntamento da non mancare per il suo clima festoso è la partenza da Courmayeur alle 10,00 dell'11 settembre: da quel momento i partecipanti si immergeranno nei sentieri alpini che si snodano ai piedi dei Géants attraversando paesaggi di ineguagliabile bellezza - nell'alternarsi di boschi, laghetti di montagna, pascoli, alpeggi e rifugi - che come sempre accade in chi ama veramente la montagna riempie tanto la mente e lo spirito da far dimenticare la fatica.

Vince ovviamente chi impiega il minor tempo, ma vincono anche chi riesce a entrare in graduatoria compiendo l'intero tragitto in meno di 150 ore entro le 16.00 del 17 settembre e chi non lo completa poiché porterà dentro di sé per sempre il ricordo di un'esperienza e di una sfida unica e ineguagliabile.

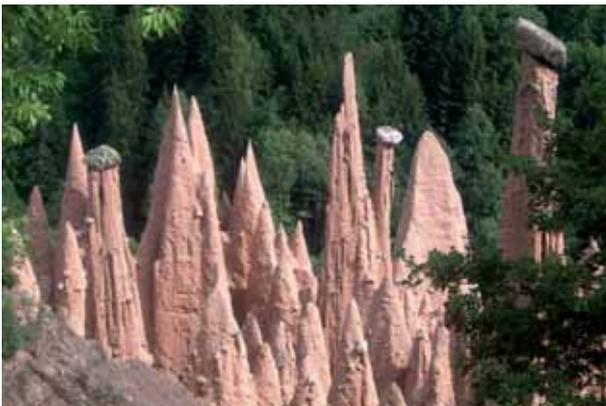
(info: info@vdatrainers.it)

MONTE MENDOLA

ANGOLI SPECIALI INTORNO A BOLZANO

Settembre e ottobre sono due mesi ideali per riposarsi dalle fatiche e dalla confusione delle vacanze trascorrendo splendide e tranquille giornate in affascinanti località diverse dalle 'solite mete'. Una di queste 'chicche' è sulle pendici del Monte Mendola - poco lontano da San Michele Appiano - in cui si può andare alla ricerca delle buche di ghiaccio, grandi come grotte e ricoperte di muschio e licheni: vi si forma un microclima per il quale a soli 500 metri di altitudine si trova la flora alpina, mentre poco lontano vi sono le piante mediterranee tipiche della zona. Le Piramidi di terra di Renon sono un'altra realtà unica: poco distanti da Bolzano, sono il frutto dell'erosione delle rocce moreniche, ultime tracce del ghiacciaio che un tempo copriva la valle Isarco. È consigliabile percorrere il sentiero tematico che dalla stazione della funivia di Soprabolzano porta alle piramidi: pannelli illustrativi collocati lungo il percorso raccontano le piramidi e le altre particolarità del Renon. Ricca di fascino e suggestioni è una visita in val Sarentino agli Stoanernen Manldn, dove a circa 2.000 metri si trova una schiera di cento ometti in lastre di pietra arenaria alti più o meno come una persona. Le incisioni sulle rocce e gli attrezzi rinvenuti in zona indicano una probabile attribuzione all'età della pietra. Secondo i racconti popolari vi si svolgono riti esoterici e danze di streghe. È certo, invece, che dal vicino belvedere - le incisioni sulle rocce lo indicano come luogo di culto celtico - si goda un panorama strepitoso sulle Dolomiti. Sempre in val Sarentino chi vuol vivere qualche giorno in pace assoluta - eventualmente abbandonandosi alla meditazione - e ritemperarsi dallo stress quotidiano può rifugiarsi a Reinswald/San Martino, un grazioso paesino a 1.500 metri e abbandonarsi ai ritmi scanditi dal calendario contadino. Altra 'chicca' la collina di Castelveter (Castelfeder) - tutelata come biotipo - vicino a Montagna lungo la quale è affascinante il percorso naturalistico che porta indietro di millenni. Infatti vi si trovano tra l'altro tracce di insediamenti dell'età della pietra e del bronzo e poi le mura difensive (eccezionale esempio di architettura) di una fortezza bizantina del 500 d.C. e le rovine di una fortezza medievale. Infine - circostanza che fa sempre bene allo spirito e al corpo - ovunque si mangia ottimamente e si beve ancor meglio.

(info: Consorzio Turistico Bolzano Vigneti e Dolomiti tel. 0471633488, www.bolzanodintorni.info)



VITERBO

VISITUSCIA

La 5° edizione di VisiTuscia, la manifestazione nata con lo scopo di promuovere e commercializzare il prodotto turistico della Provincia di Viterbo con azioni mirate di marketing rivolte sia al pubblico che al privato, si terrà quest'anno, **dal 29 settembre al 2 ottobre**, nella affascinante cornice della Domus La Quercia di Viterbo.

Forte dei risultati raggiunti nelle precedenti quattro edizioni e del favore riscontrato negli operatori locali, VisiTuscia conferma anche per quest'anno la formula mista, nel senso che accanto a buyer italiani, verranno invitati operatori stranieri provenienti dai Paesi di lingua tedesca (Germania, Austria e Svizzera) e del nord Europa.

Per quanto concerne, invece, la selezione dei buyer nazionali, i criteri si indirizzeranno principalmente verso i tour operator (generalisti e incomisti) interessati ai prodotti del territorio viterbese: piccoli centri storici, ambiente, natura e laghi, enogastronomia, folklore, congressi, wellness e terme. Non verranno trascurate neppure le Olta (On line travel Agency). Il Workshop, che rappresenterà il clou della manifestazione, è in programma per il giorno 30 settembre 2011 e vi prenderanno parte una cinquantina di buyer, di cui, come detto, una quindicina stranieri, provenienti dalle regioni che maggiormente generano flussi verso la provincia di Viterbo, che incontreranno circa 200 operatori dell'offerta locale.

"La tendenza del mercato - ha dichiarato Vincenzo Peparello, Responsabile marketing del progetto VisiTuscia - è quella di cercare più occasioni, più temi, più opzioni. In una Provincia ricca di prodotti turistici diversificati come la Tuscia, occorrerà quindi trasformare il patrimonio esistente in specifiche linee e aggredire il mercato seguendone le tendenze. Ma occorrerà anche cambiare strategia lavorando per prodotto, creare un pensiero turistico, promuovere il territorio come destinazione di "turismi tematici" e posizionare, infine, i "marchi d'area". La filosofia di questa manifestazione sta proprio in questo diverso modo di fare mercato".

Info: www.visittuscia.it

GENOVA

UNA CITTÀ IN FESTA

Genova sarà in festa **dall' 1 al 9 ottobre** intorno al suo Salone Nautico. È forse la novità più significativa di una manifestazione che - giunta alla sua 51ª edizione - ha percepito il bisogno di "innovazioni senza cambiamenti" come ha sinteticamente definito la nuova strategia del Salone Anton Francesco Albertoni, presidente Ucina.

Sara Armella - neopresidente di Fiera di Genova SpA (a Lei e al nuovo Amministratore Delegato Beppe De Simone i più sinceri auguri di successo da parte di Turismo all'aria aperta) - ha indicato l'obiettivo di realizzare un "Salone di tutti e per tutti" cioè di tutte le migliori imprese italiane ed estere, grandi e piccole, e dedicato a tutti "gli appassionati del mare, della nautica, della natura, persone comuni e facoltosi investitori, con una particolare attenzione quest'anno per i cittadini disabili, in considerazione delle grandi potenzialità che l'andar per mare, e la vela in particolare, offrono per l'integrazione e il superamento di handicap fisici e mentali".

Un programma rivolto a far superare l'immagine - che non è mai stata reale - di un Salone e di un'industria 'per ricchi': se esiste la produzione dei grandi yacht (segmento in cui il nostro Paese è leader mondiale) che fanno immagine e notizia, da sempre la realtà del Salone genovese vede protagonista per quantità e qualità dell'offerta la piccola nautica che permette a tutti gli appassionati di assaporare la gioia e l'inebriante sensazione di essere a contatto diretto con la natura. Con una piccola imbarcazione, in legno o in vetroresina, un tradizionale piccolo gozzo o un moderno gommone, non si faranno lunghe traversate, ma la gioia di vivere il mare è grande, così come non occorre fare un 'sesto grado' per vivere la montagna.

Alla piccola nautica saranno dedicati oltre al piano terreno del padiglione S in parte i due piani del Padiglione Blu, e alcuni settori delle Aree all'aperto. Vi è poi il mondo degli accessori (padiglioni C superiore e galleria) a volte adatti anche ai camperisti e nel padiglione S prima galleria le attrezzature per la pesca sportiva. Senza dimenticare le aree dedicate all'abbigliamento e all'arredamento delle cabine: possono fornire suggerimenti utili a tutti.

Visitare il Salone al di là di interessi specifici è sempre una grande emozione: passeggiare sulle banchine e sui pontili protesi nel mare e guardare la città dietro le centinaia di imbarcazioni più o meno grandi dà sensazioni uniche e sempre nuove, anche ai visitatori più affezionati.

La scheda

Data: 1-9 ottobre 2011

Orari: 10-18 tutti i giorni. 1° ottobre chiusura alle 22.30

Costo del biglietto: euro 15.00 (ridotto 12.00, gratuito fino ai 5 anni compiuti e ridotto dai 6 ai 14)

Biglietti on-line: sul sito www.genoaboatshow.com

Cani: ammessi a guinzaglio e con museruola

Ingressi: Piazzale Kennedy, banchina riservata ai battelli provenienti dal Porto Antico, dal Terminal Traghetto, dalla Marina di Sestri Ponente e da Molo Archetti a Pegli

Aree espositive: Padiglioni C, S, Blu, Mondoinvela, Marine, Tensostruttura e aree all'aperto

Espositori: circa 1.300 (35% esteri)

Barche esposte: oltre 2.000 (450 in acqua)

Novità esposte: oltre 450

Teatro del mare: eventi e iniziative per far meglio conoscere la nautica e il mare

GenovaInBlu: programma del 'fuori Salone'

Progetto accoglienza: agevola la visita al Salone e rende più gradevole la permanenza in città

Per i disabili: ingresso dedicato e scooter elettrici a quattro ruote, sedie a rotelle e piantina con i percorsi consigliati

Info: www.genoaboatshow.com

Moltissime - come ogni anno - le novità presentate nel Salone, ma quella che farà del 2011 un'edizione storica è la caduta del diaframma tra Salone e città: con il progetto GenovaInBlu, un programma di iniziative 'fuori Salone' che coinvolgerà lo straordinario (e spesso poco conosciuto) patrimonio artistico e culturale di Genova con eventi e spettacoli legati al mondo della nautica.

La cinquecentesca Strada Nuova (oggi via Garibaldi) - patrimonio dell'Unesco - aprirà atri e saloni dei suoi palazzi dei Rolli per mostrare i molti tesori e farli vivere con mostre ed eventi appositamente organizzati. Suggerimenti particolari creerà Scie di luce in città, una sperimentazione artistica in cui scie di poesia luminosa illumineranno la Strada Nuova e piazza De Ferrari con i versi dei grandi poeti liguri Giorgio Caproni, Eugenio Montale ed Edoardo Sanguineti.

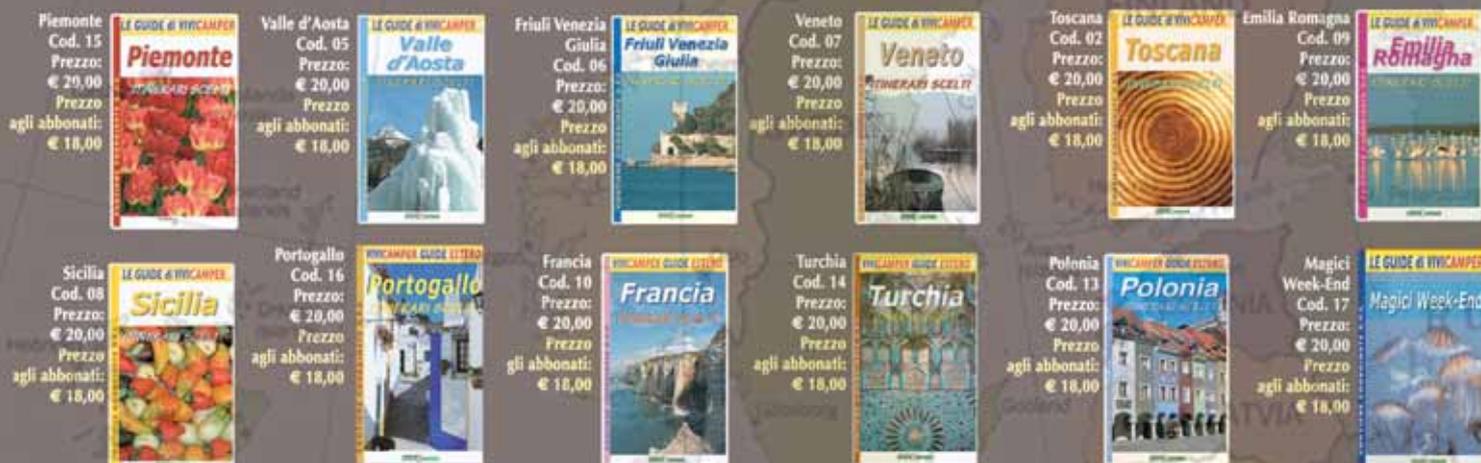
GenovaInBlu coordinerà durante il Salone tutte le iniziative presenti in città in modo da offrire ai visitatori - oltre ad aperture prolungate e visite guidate alla scoperta dei segreti e misteri della Superba - una mappatura completa di quanto offre Genova.

Visitare il Salone Nautico non è più solo sognare o realizzare il proprio sogno o vivere la passione per il mare eventualmente provando qualche imbarcazione (banchina G), è anche l'occasione per conoscere e vivere Genova, una Genova diversa da quella a cui si è soliti pensare.

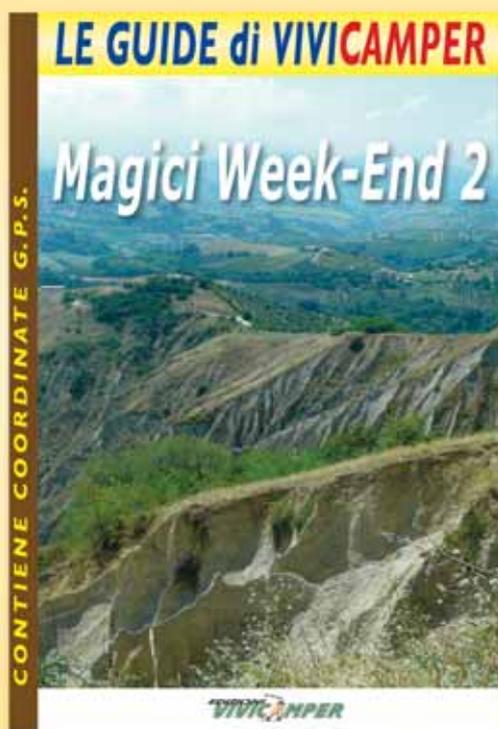


LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper



LE NOVITÀ di VIVICAMPER!



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

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

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

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



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

BUONO D'ORDINE

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

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

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

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

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

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

RIMINI FIERA

CAMPING&VILLAGE SHOW A SUN 2011

Il SUN, Salone internazionale dell'esterno, (120.000 mq, 16 padiglioni, 35.000 visitatori professionali attesi dall'Italia e dal mondo) **dal 20 al 22 ottobre** a Rimini Fiera ospita la III edizione del più importante evento italiano dedicato ai professionisti del turismo all'aria aperta: dalle case mobili ai pergolati, una galleria infinita di beni e servizi per le strutture ricettive.

"Camping&Village Show – afferma Sergio Rossi, AD di Fiere e Comunicazioni, la società che organizza SUN - trova la sua naturale collocazione in SUN, la grande manifestazione fieristica internazionale b2b in cui tutta la filiera dell'outdoor viene rappresentata, dalle case mobili e gli arredi allo svago, dalle pavimentazioni alle piscine, dai corredi alle sedute e all'illuminazione, dai giochi ai tessuti, dalle coperture ai vasi, dai barbecue alle recinzioni, dalle cabine alle sdraio, dagli ombrelloni ai teli, alla cura del verde, ai pergolati... insomma, qualsiasi struttura ricettiva può davvero trovare un campionario infinito di opportunità di arredo, progettazione, servizio, contatto, dal software di gestione alle docce, dai camminamenti alle tensostrutture, per esempio. Inoltre, l'edizione 2011 di SUN sarà affiancata dall'altra nostra manifestazione per i professionisti dell'outdoor, Tende e Tecnica, la seconda kermesse al mondo per importanza, dedicata a tessuti, tendaggi, coperture di piccole o grandi dimensioni. Uno spunto, e un'occasione di business, in più per i gestori, proprietari, manager e responsabili acquisti di B&B, camping, village, residence e agriturismo: accanto ai grandi nomi del mercato delle case mobili, c'è tutto un mondo di beni e servizi che non ha eguali in Italia, in Europa e, forse, nel mondo intero".

Camping&Village Show, che quest'anno conta di sfondare quota 5.000 mq di superficie espositiva occupata, è organizzato in collaborazione con l'Associazione Mondo del Campeggio ed è nato dalla constatazione che in Italia – un mercato dal potenziale 'esplosivo' – mancasse un grande evento dedicato al mercato, focalizzato sulle esigenze di proprietari e gestori di strutture ricettive open-air.

Un mercato, quello del turismo open-air italiano, che annovera circa 3.200 strutture ricettive – secondo i rilevamenti Istat distribuite per il 46% al Nord, il 21% al Centro Italia, nel Mezzogiorno il 33% - che gestiscono 10milioni di arrivi, 75milioni di giornate di presenza, 1 milione e 600mila posti letto al giorno – il 30% dell'offerta complessiva -, 53mila addetti, che registrano 3miliardi di euro di giro di affari.

Anche i dati messi a disposizione da Faita confermano l'ottimo trend di quello che è il focus dell'evento riminese, ossia le case mobili: il 43% degli 8 milioni di ospiti di strutture open-air in Italia nel 2010 ha scelto la casa mobile come alloggio.

Tra le novità di quest'anno, una riguarda da vicino il Camping & Village Show: gli organizzatori hanno predisposto una innovativa piattaforma di matching on-line in cui incrociare le agende degli espositori con quelle dei tour operator, così da ottimizzare tempi e opportunità di incontri e business. I tour operator presenti nel 2010 erano Happy Camp Family Holidays, Gusto Camp, Club Del Sole, Campiente, Palmiers Ocean, Alpitour S.P.A., Select Camp, Vacancesoleil Camping Holidays, Kosmos, Camp2relax, Jobs 4 Leisure.

Altre novità che rinforzano Camping & Village Show, stanno nel potenziale di business di SUN nel suo complesso, come racconta Sergio Rossi: "ai comparti espositivi tradizionali, SUN 2011 aggiunge 2 novità: una dedicata alle pavimentazioni per l'esterno (OUT_Floor), l'altra rivolta al mondo dell'ospitalità (SUN_Contract). L'offerta espositiva va ad ampliarsi ulteriormente, a tutto vantaggio della filiera turistica".

Per maggiori informazioni: www.sungiosun.it



associazione
**Mondo
del
Campeggio**

e **SUN**

presentano

CAMPING & VILLAGE **SHOW**

III EDIZIONE

IL PIÙ IMPORTANTE EVENTO ITALIANO BTOB
DEDICATO AL TURISMO ALL'ARIA APERTA

SOLO PER OPERATORI



SUN

29° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ESTERNO
Progettazione, Arredamento, Accessori

SUN, il Salone Internazionale dell'Esterno, è riservato ai soli operatori, con oltre 25.000 visitatori e 700 aziende espositrici su una superficie di 90.000 mq presso RiminiFiera.

SUN è il riferimento internazionale dell'Outdoor a 360°, dall'arredo al corredo per esterni privato, contract e pubblico, dalla progettazione degli spazi verdi a quella urbanistica.

www.sungiosun.it

Oltre 4.000 mq di esposizione dove proprietari, gestori e manager di campeggi, villaggi e agricampeggi incontrano produttori e distributori della filiera del turismo open-air.

FOCUS SPECIALE: CASE MOBILI!

RIMINI Fiera/ PAD. B7/D7

20-22 ottobre 2011

per esporre:

**FIERE
e
COMUNICAZIONI**

Fiere e comunicazioni Srl
via San Vittore, 14 - 20123 Milano
tel. 02.86451078 - fax 02.86453506
gcapella@fierecom.it - www.fierecom.it

per visitare:

RiminiFiera
Rimini Fiera SpA

Rimini Fiera SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini
tel. 0541.744111 - fax 0541.744200
riminifiera@riminifiera.it - www.riminifiera.it

NEWTON COMPTON EDITORI 101 COSE DIVERTENTI, INSOLITE E CURIOSITÀ DA FARE GRATIS IN ITALIA ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA

È sempre un piacere leggere un libro divertente, ricco di tanti spunti per trascorrere momenti di allegria, partecipare a sagre e feste, visitare musei, vivere esperienze emozionanti... a costo zero. Ma il piacere aumenta se a scrivere il volume è un'amica che conosci bene, una compagna di tanti viaggi e fiere, e una collaboratrice storica di questa rivista, che ha aiutato a crescere grazie a servizi e segnalazioni sempre interessanti e puntuali. Isa Grassano, giornalista di spicco nel campo del turismo e dell'enogastronomia, ha saputo mettere a frutto con ironia e intelligenza l'esperienza maturata nei suoi tanti viaggi creando un prezioso vademecum per quei turisti curiosi di scoprire percorsi e itinerari insoliti che vale la pena di provare almeno una volta nella vita. Tra le 101 cose vi segnaliamo: imparare l'arte di attaccar bottone, scatenarsi per un'intera "Notte Rosa", godersi tutta l'Italia in Miniatura il giorno del proprio compleanno, tuffarsi nelle acque calde delle terme libere in Toscana, ammirare la galleria a cielo aperto di Dozza, tra le colline di Bologna e Imola, visitare il Museo delle Figurine a Modena, camminare lungo il "Cammino di Francesco" a Rieti e, se proprio qualcosa non dovesse soddisfare in pieno, basta ricordare che in fondo non si è speso nulla.

Simona Benzi



Informazioni utili

Autrice: Isa Grassano, 38 anni, giornalista professionista freelance. Collabora con numerose riviste, tra cui «I Viaggi di Repubblica», «Il Venerdì di Repubblica», «Elle», «Qui Touring», «VdG Magazine», «Week end in auto» e la testata on line Tgcom Mediaset. Ha vinto numerosi premi giornalistici, tra i quali: Benedetta D'Intino Mondadori, Gennaro Paone, Chatwin, Terra del Mediterraneo. Realizza documentari video, collaborando con lo studio di produzione Hippo Productions.

APT DI FASSA VAL DI FASSA. MI PIACE!



Pratrice, tascabile e indispensabile per gli ospiti della terra ladina. È "Val di Fassa. Mi piace! Natura, sport, arte, sapori e 7 paesi da scoprire" la nuova guida ideata dall'Azienda per il Turismo della Val di Fassa, a cura della giornalista Elisa Salvi, in distribuzione in questi giorni in tutti gli Uffici Turistici.

Si tratta del primo "vademecum" prodotto (e stampato in 50 mila copie) dall'ApT ladina per venire incontro alle sempre più numerose richieste dei turisti di informazioni a carattere generale sul territorio, sulle perle d'arte custodite dai suoi centri storici e sulle peculiarità della cultura locale. Lo strumento intende guidare gli ospiti nella scoperta di un territorio di straordinaria bellezza: in 172 pagine, dalla grafica accattivante e dalle belle immagini, si trovano informazioni, approfondimenti e curiosità su orografia, ambiente, flora e fauna delle Dolomiti di Fassa. Ma ci sono anche cenni sulla storia locale e sui tratti salienti della cultura e delle tradizioni della popolazione fassana, appartenente alla minoranza etnica e linguistica ladina. Altre sezioni raccontano come si è sviluppato il turismo in valle e ampio spazio è dato agli sport e alle attività all'aria aperta che si possono praticare nella stagione estiva e in quella invernale. Non mancano un excursus sulle specialità gastronomiche locali, consigli sullo shopping, in particolare dei prodotti tipici, e sulle tante forme di divertimento che impazza al calar della sera. La seconda parte, invece, vede protagonisti i sette comuni di Fassa. Da Moena a Canazei sono descritte le caratteristiche principali di ogni paese con indicazioni su luoghi, opere d'arte, musei da visitare, leggende del posto, personaggi famosi ed eventi da non perdere. Una guida che aiuta ad orientarsi, fornisce molti spunti per "perlustrare" la valle e che, fin dai primi riscontri, si sta dimostrando molto richiesta e apprezzata dai turisti.

Ulteriori informazioni: www.fassa.com

Il Gruppo Editoriale Turismo Itinerante offre a tutti i lettori il biglietto (fronte + retro) per l'ingresso ridotto a "Il Salone del Camper" in programma a Parma dal 10 al 18 settembre 2011.



Fiera del turismo plein air



IL SALONE DEL CAMPER
CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

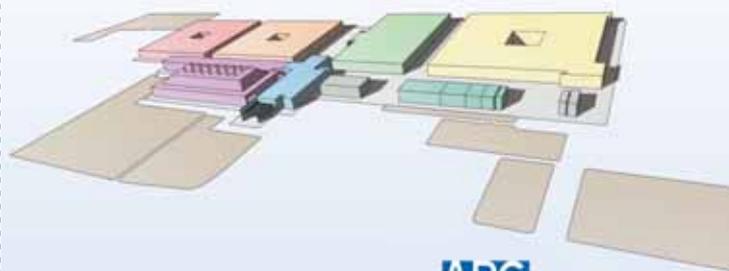
Parma
10 - 18 Settembre 2011

BIGLIETTO A RIDUZIONE

OFFERTO DA _____

EDITORIALE **Turismo**
GRUPPO **Itinerante** srl

IL NUOVO QUARTIERE



FIERE di PARMA



Scheda di registrazione

Nome e cognome _____
Indirizzo _____
Città _____ Provincia _____
Cap _____ Tel. _____
e-mail _____

Possiedo: Camper Caravan Tenda Altro Niente

Informativa resa all'interessato ai sensi della legge n. 475/96. Compilando il presente form, esprimo il mio consenso affinché FIERE DI PARMA S.p.A. effettui il trattamento elettronico dei miei dati per l'invio di materiale informativo, pubblicitario o promozionale. Dichiaro di essere informato che a norma dell'art. 13 legge 475/96 e successivo DL 196/2003, in ogni momento e gratuitamente potrò avere accesso ai miei dati, chiedere la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo scrivendo a: FIERE DI PARMA S.p.A. - Viale delle Esposizioni, 393A - 43126 - Parma - Tel. 0521 9961 - Fax 0521 996320

Compila la scheda ed acquista il biglietto:

- online sul sito www.ilsalonedelcamper.it e riceverai il biglietto via e-mail, risparmiando tempo all'ingresso
- alle casse

	1 GIORNO	2 GIORNI CONSECUTIVI
Da lunedì a Venerdì	€ 3	€ 5
Sabato e Domenica	€ 7	€ 12

Informazioni generali

DATE 10 - 18 settembre 2011

ORARI dalle 9,30 alle 18,00

SEDE ESPOSITIVA Quartiere Fieristico di Parma

COLLEGAMENTI

AUTO: Autostrada A1, uscita Parma collegata con la Fiera dall'arteria complanare; Autostrada A15, uscita Parma Ovest, collegata con la Fiera dalla tangenziale di Parma. Indirizzo GPS: causa variazioni della toponomastica i navigatori possono riconoscere indifferentemente uno dei seguenti indirizzi:

Viale delle Esposizioni 393a - 43126 Parma

Via F. Rizzi, 67a - Baganzola, Parma

Coordinate GPS: N 44°50.602' E 010°17.327'

AEREO: l'aeroporto Giuseppe Verdi dista pochi minuti di auto dalla Fiera, è collegato con voli plurigiornalieri con Roma, e secondo un programma settimanale con il sud Italia, Parigi e Londra.

TRENO: stazione FFSS di Parma, collegata alla Fiera da un servizio continuo di bus.

**VALIDO PER 1 INGRESSO RIDOTTO
DA ACQUISTARE IN CASSA**

Fiere di Parma S.p.A. - Viale delle Esposizioni, 393A
43126 - Parma - Tel. 0521 9961 - Fax 0521 996320
ilsalonedelcamper@fiereparma.it - www.ilsalonedelcamper.it

VENEZIA

DMITRI PRIGOV: DMITRI PRIGOV



Bob K 1974

Dal Museo Statale Hermitage celebre per le prestigiose collezioni di arte antica e moderna (per la verità acquistate regolarmente dagli zar che ne furono gli iniziatori a differenza di alcune Istituzioni di altri Stati) un'apertura verso il contemporaneo in occasione della 54ª Esposizione Internazionale d'Arte 'la Biennale di Venezia' con la presentazione come evento collaterale di una monografia dedicata a Dmitri Alexandrovich Prigov (Mosca 1940 - 2007), uno dei maggiori se non il più originale dei concettualisti russi. Importante la scelta dell'Università Ca' Foscari e in particolare della storica sede posta sul Canal Grande, dove è stato da poco inaugurato il Centro di Alti Studi sulla Cultura e le Arti della Russia. Artista e scrittore dalla personalità versatile, Prigov è stato un dissidente durante il regime dell'Unione Sovietica, ricoverato per un periodo in un ospedale psichiatrico, è

stato successivamente liberato grazie alle proteste di altri intellettuali. La mostra - curata e organizzata da Dimitri Ozerkov, direttore del Dipartimento d'Arte contemporanea dell'Hermitage - presenta oggetti, disegni e installazioni in corda, legno e vetro eseguite seguendo i suoi schizzi preparatori. Tra l'altro Prigov usa la Pravda ('verità' in russo) per raccontare spesso in modo provocatorio attraverso un linguaggio di rottura il passato doloroso e dolente della sua terra non senza velature di dolce ironia. Sorprendentemente vari i risultati che comunque hanno come denominatore comune la lingua facendo egli uso notevole dei segni grafici. Particolarmente interessanti anche dal punto di vista cromatico i *Disegni della serie "Gouaches with gears"* che al di là dell'apparente fragilità rivelano problematiche e dolori sublimati come simboli.

Informazioni utili

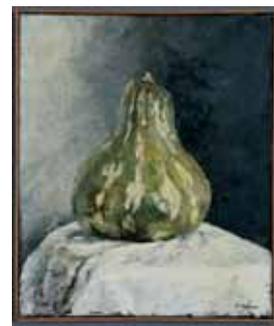
Sede: Venezia: Ca' Foscari Esposizioni, Università Ca' Foscari, Dorsoduro 3246
Orario: 10.00 - 18.00 da martedì a domenica lunedì chiuso
Durata: fino al 15 ott. 2011

Ingresso mostra: gratuito
Informazioni: tel. 041 2348118/2348358, www.unive.it
Catalogo: Barbarian Art Gallery

ROVERETO

PAOLO VALLORZ la donazione al Mart

Tra il ricco e interessante ventaglio di mostre proposte dal Mart, pur consigliando la visione di tutte per la loro alta qualità e in particolare di *Look* (nuovo e accattivante allestimento delle collezioni permanenti con quattro nuove acquisizioni), si segnala quella di Paolo Vallorz (Caldés/TN 3 agosto 1931), simpatico e vivace artista profondamente legato alla sua Val di Sole che gli ha sempre illuminato intelletto, cuore e pennello. A Parigi dove vive dal 1949 Vallorz, dopo difficoltà iniziali, ha percorso una carriera 'contro ogni moda o regola economica' e ha conosciuto e frequentato gli intellettuali dell'epoca. 82 tele (una parte delle quali provenienti da una precedente donazione del 1993) illustrano in modo affascinante l'iter artistico del Maestro non esente da esperienze nell'informale e nel concettuale da cui si è allontanato per ritornare "alla vita, alla natura, ai fiori". Un percorso attraverso una natura vegetale, animale e umana che palpita, vibra e stupisce con i suoi colori e la sua forza vitale come nelle maestose nuvole di *Cielo d'autunno di sera* o anco-



Morca

ra nella *Testa di tonno* che pare ancora vivo. Nature morte di rara icasticità quali *La zucca* e persone vitali come *Le due amiche* legate da una passione palpitante e ancora boschi e alberi che con dannunziana memoria sussurrano sul punto di animarsi e di rivelare il loro senso dell'esistere. Anche i disegni affascinano con la loro capacità di cogliere attimi e momenti all'apparenza non così importanti, ma rivelatori di istanti di vita irripetibili come gli abiti abbandonati su una sedia *Nello studio*. Figlio di una terra dai molti angoli intatti, Vallorz li carpisce restituendoli con emozione ogni volta diversa per invitarci a viverli direttamente con gli occhi del nostro sentire.

Informazioni utili

Sede: Rovereto: Mart Rovereto, Corso Bettini 43
Orario: 10.00 - 18.00 martedì, mercoledì, giovedì, sabato e domenica 10.00 - 21.00 venerdì lunedì chiuso
Durata: fino al 13 nov. 2011
Biglietto mostra: intero euro 11.00, ridotto euro 7.00, famiglia

euro 22.00. Comprende ingresso a tutte le mostre presenti
 Mart: 0464 438887
Info e prenotazioni: 800 397760 (n. verde), www.mart.trento.it, info@mart.trento.it
Catalogo: Silvana Editoriale

CASTIGLIONCELLO

I TOMMASI. Pittori in Toscana dopo la 'macchia'

Un percorso singolare e intrigante all'interno di una famiglia di artisti. Nel 1881 Luigi Tommasi, livornese agiato, allo scopo di favorire le aspirazioni artistiche di due dei cinque figli, Angiolo (Livorno 1858 - Torre del Lago 1923) e Ludovico (Livorno 1866 - Firenze 1941), si trasferisce a Villa "La Casaccia" a Bellariva (Firenze), luogo che diviene un vivace 'Cenacolo' frequentato dal cugino Adolfo (Livorno 1851 - Firenze 1933), legato a Silvestro Lega, e dagli intellettuali dell'epoca. Dalla premessa della comune formazione macchiaiola derivano le tre sezioni della mostra che tramite dipinti provenienti soprattutto da collezioni private racconta le diverse strade e sensibilità dei tre cugini. La prima "Adolfo Tommasi, epopea del Vero" esalta la tendenza dell'artista a rappresentare la campagna come ne *Le ore calde* dominate da arida siccità o in *Malerba* dove il fumo pare rendere quasi bucolica la fatica dell'uomo. Interessante l'evoluzione di "Angiolo Tommasi, dal Cenacolo di Bellariva al Club della Bohème" verso una luce sempre più viva e abbagliante: molto importante



Adolfo Tommasi
Le ore calde

per lui l'esperienza in Sud America da cui riporta emozioni e sensazioni nuove. Risultano piacevolmente coinvolgenti gli ameni e rilassanti lavori di un'affaccendata signora *In giardino* e l'estasiato sguardo magico delle due giovani che osservano con gli occhi della loro mente la distesa azzurra di *Sul mare - Ragazze sugli scogli*. Più coraggioso "Ludovico Tommasi, tra Naturalismo e Avanguardia", il quale, sensibile anche alla musica come dimostra l'aver frequentato il Conservatorio, sperimenta costantemente il nuovo volgendosi verso il divisionismo con esiti straordinari: indimenticabili le *Lavandaie presso Luco* in cui panni, rocce e nuvole si fondono in una dimensione onirica.

Informazioni utili

Sede: Castiglioncello (Rosignano M.mo/Livorno): Castello Pasquini, Piazza della Vittoria
Orario: fino all'11 settembre: 17.00 - 23.30, fino al 2 ottobre: 9.00 - 19.00, lunedì chiuso

Durata: fino al 2 ott. 2011
Biglietto mostra: intero euro 5.00, ridotto euro 3.00
Info: Ass.ne Armunia Costa Etruschi tel. 0586 754202, www.castiglioncellowebstore2011.com
Catalogo: Skira Editore

TRENTO

LE GRANDI VIE DELLE CIVILTÀ Relazioni e scambi fra Mediterraneo e il centro Europa dalla Preistoria alla Romanità

Nell'affascinante Castello del Buonconsiglio - sito su una via da sempre trait d'union tra nord e sud d'Europa - una mostra impegnativa, affascinante e intrigante in 5 sezioni con ca. 900 reperti (dal 25.000 a.C. al 400 d.C. provenienti da 60 Musei italiani e stranieri) che raccontano come l'uomo abbia continuamente percorso il globo intessendo relazioni o scontrandosi con civiltà lontane e diverse. *Nihil novi sub sole*: anche nel passato l'umanità si spostava e migliorava le proprie conoscenze esattamente come oggi pur se con ritmi più lenti, ma non meno intensi. Ecco allora l'individuo preistorico che scopre le varie pietre dalla selce alla pietra verde la cui bellezza, utilità e preziosità la rende una specie di *status symbol* come lo saranno la ruota, il cavallo, l'ambra, i metalli, le pietre preziose, l'alfabeto e tutto quanto segna un miglioramento nella vita. Ne conseguono scambi e commerci tramite vari mezzi di trasporto per terra e per mare, empori, migrazioni, ma anche razzie e invasioni come testimoniano i reperti trovati lontanissimi rispetto al luogo d'origi-



Andrea
e Icaro

ne. Non si può forse parlare di 'globalizzazione' durante il periodo romano almeno per un'ampia fetta di mondo il cui elemento unificatore era la lingua latina? E se i Romani di alto rango preferivano l'*otium* della vita intellettuale al *negotium* di quella pratica, è certo che i commerci su larga scala erano considerati investimenti fruttuosi anche se poi le persone abbienti non toccavano materialmente il denaro. Prodotti della genialità umana dai più semplici ai più raffinati come la *Coppia di orecchini in oro a testa di antilope* (II sec. a.C.), la *Base neoattica* in marmo (I sec. a.C.) e lo splendido *Mosaico* (II sec. d.C.) sono emblemi dei viaggi del passato e del nostro nel tempo e nello spazio.

Informazioni utili

Sede: Trento: Castello del Buonconsiglio, Via Bernardo Clesio 5
Orario: 10.00 - 18.00 da martedì a domenica - lunedì chiuso
Durata: fino al 13 nov. 2011
Biglietto mostra: intero

euro 8.00, ridotto euro 5.00, giovani 16-18 anni euro 4.00
Info: tel. 0461 233770, fax 0461 239497, www.legrandivie.it, www.buonconsiglio.it
Catalogo: Castello del Buonconsiglio Editore

RIMINI

PROGETTO SCULTURA 2011

La curatrice Beatrice Buscaroli propone in questa mostra una selezione di opere di scultori contemporanei particolarmente interessante. Se a questo si aggiunge l'adeguata ambientazione nell'antica e severa architettura di Castel Sismondo, il tutto diventa ancora più coinvolgente.

Parlare di arte e scultura contemporanea in particolare, non è facile. Dagli anni '50 in poi, si sperimentò di tutto, nel rifiuto totale di qualsiasi limite o suddivisione (pittura, scultura...), col risultato di provocare più assuefazione e indifferenza che interesse.

Vedere oggi in questa mostra rivalutare la figura umana, presentare realtà senza stravolgimenti, composizioni che rispettano i canoni, forse è la risposta migliore alle precedenti superate provocazioni. Particolarmente meritevoli di attenzione sono le steli di travertino di Girolamo Ciulla, in una rivisitazione del passato quanto mai suggestiva. Inquietanti le figure in legno rivestite di lamine di alluminio, cera e resina di Aron Demetz. L'artista di Selva di Val Gardena fa del legno il mezzo privilegiato, le figure umane hanno radici come i tronchi degli alberi dei suoi boschi dolomitici. Il cartone da imballaggio è invece il materiale recuperato da Chris Gilmour il quale, con grande perizia, riesce a piegarlo dandogli la forma di figure di sante e oggetti



Marco Lodoli,
Futurama

comuni in scala reale.

Sono 21 gli artisti presenti, da Nicola Bolla, il chirurgo che rende immortali i resti umani rivestendoli di cristalli Swarovski, Mauro Mazzali che attraverso l'uso della gomma siliconata ricrea una natura eterna e incorruttibile, Sergio Monari e le sue enigmatiche composizioni, Leonardo Pivi coi suoi ritratti in mosaico inseriti in una video installazione, Marco Presta e le sue tormentate composizioni, gli umanissimi cani in ferro di Velasco Vitali, Francesca Tulli, Sergio Zanni....tutti consapevoli del valore e dell'eternità della scultura.

Altre opere sono visibili all'esterno del Castello Malatestiano, inserite in un percorso che parte dal centro fino alla marina.

Isotta Bartoletti

Informazioni utili

Durata: fino al 2 ott. 2011
Ingresso mostra: gratuito

Info: tel. 0541 787681-
www.anonimatalenti.com

BUSCA (CN)

A TAVOLA NEL RISORGIMENTO

150 anni dell'Unità d'Italia hanno provocato una vera inflazione di mostre più o meno importanti e indovinate. Di alcune se ne poteva fare a meno e comunque sono state poche quelle con la vita quotidiana come protagonista.

A Tavola nel risorgimento è tra queste e attraverso il filo conduttore dei menù racconta il territorio e la sua economia. È un affresco della società piemontese dal 1814 (anno del ritorno dei Savoia dall'esilio in Sardegna) alla fine del XIX secolo caratterizzato dalla figura della Regina Margherita e dal diffondersi del benessere, anche se per la sola borghesia. Vediamo quindi 'sedersi a tavola' Cavour, Garibaldi, Vittorio Emanuele II e molti dei personaggi che hanno 'fatto' l'Italia, ma anche l'artigiano, il fornaio, il contadino in ansia per il raccolto, l'operaio con i timori suscitati dall'industrializzazione, il reduce... cioè il popolo che ha subito la 'storia' sulla propria pelle.

E nelle sette sale-sezioni apprendiamo la diversa funzione dei pranzi: da quelli 'diplomatici' in cui si stabiliscono alleanze e matrimoni, a quelli della



'solidarietà' esemplificati dalla pagnotta e dalla scodella di minestra offerte da Don Bosco ai ragazzi da recuperare. Si scopre l'importante funzione di aggregazione sociale dei caffè e il graduale passaggio dal servizio alla francese (amato dalla nobiltà) con molte portate e spreco a quello alla russa - con poche portate di qualità e nemico dello spreco - patrocinato dalla borghesia in ascesa. Gli altri, la maggior parte della popolazione, non avevano questi problemi: la loro tavola era dominata dal profumo della polenta o della pasta. In ogni sala un cibo o una bevanda interpreta un periodo storico. È una mostra da vedere e rivedere attraverso il bel catalogo da integrare - per chi ama conoscere come si viveva in quei fatidici anni - con l'omonimo volume.

Salvatore Longo

Informazioni utili

Sede: Castello Del Rocolo
(ala est) - 12122 Busca (CN)

Orario: fino al 30 settembre:
sabato e festività infrasettimanali
14.30 - 19.00

domenica 10.00 - 19.00
fino al 30 ottobre: sabato e
domenica 14.30 - 19.00

Durata: fino al 30 ott. 2011

Biglietto mostra: intero euro
6.00, ridotto euro 4.00, gratuito
fino a 6 anni

Info e prenotazioni:

Associazione culturale
Marcovaldo tel. 0171
618260, www.marcovaldo.it
Catalogo: Priuli & Verlucca
(Scarmagno)

1979 - LeCeltiche - Aquarello

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



- Fino al 25 settembre

MILANO (Pinacoteca di Brera), HAYEZ NELLA MILANO DI MANZONI E VERDI: appassionante viaggio nella città ambrosiana dell'Ottocento alla scoperta di cuori che hanno palpitato e sofferto per costruire l'auspicata Unità. Info: 02 92800361, www.pinacotecabrera.net

- Fino al 25 settembre

PERUGIA (Le Gallerie dei Gerosolimitani), L'ALTRA FACCIA. AUTORITRATTI CONTEMPORANEI TRA ITALIA E PAESI BASSI: 27 pittori e scultori italiani e olandesi disvelano il loro io segreto attraverso l'opera più difficile e impegnativa per un artista: l'autoritratto. Info: 075 5735481, www.legalleriedeigerosolimitani.org

- Fino al 25 settembre

ROMA (Mercati di Traiano - Museo dei Fori Imperiali), CALCE VIVA. I ROMANI GRANDI COSTRUTTORI NEI MERCATI DI TRAIANO: illustrazione degli interventi di restauro dell'importante edificio costruito per celebrare la conquista della Dacia. Info: 060608, www.mercatiditraiano.it

- Fino al 25 settembre

BELLINZONA (Museo Villa Cedri), VIDEO DERIVE DELL'ARTE_3 + COLLEZIONE. OPERE DAL XVI AL XX SECOLO: film e video d'arte quali affascinanti quadri luminosi in proiezione continua insieme a un nuovo allestimento ragionato della collezione della Villa. Info: 0041 (0)91 8218518, www.villacedri.ch

- Fino al 2 ottobre

LUGANO (Museo d'Arte), HUGO PRATT I LUOGHI DELL'AVVENTURA: viaggio nell'avventura umana e artistica di Corto Maltese, affascinante eroe uscito dalla penna di Pratt. Info: 0041 (0)58 8667214, www.lugano.it

- Fino al 2 ottobre

BELLUNO (Palazzo Crepadona), ARTE DEL NOVECENTO. LE COLLEZIONI DELLA FONDAZIONE CARIVEDONA E DELLA FONDAZIONE DOMUS: 70 opere significative dei più importanti artisti e movimenti del '900 con due sale tematiche legate alla cultura delle Alpi: neve e fiori. Info: 0437 944836, www.comune.belluno.it

- Fino al 6 novembre

ROMA (Cinecittà due Arte Contemporanea), ACQUEDOTTI ROMANI: importante riflessione sul tema dell'acqua, bene sempre più prezioso, attraverso opere di artisti, architetti e fotografi. Info: 06 7220910, direzione@cinecittadue.com

- Fino al 13 novembre

VIAREGGIO/LU (Centro Matteucci per l'Arte Moderna), GENIO DEI MACCHIAIOLI. MARIO BORGIOTTI: OCCHIO CONSCITORE, ANIMA DI COLLEZIONISTA: intrigante analisi del gusto raffinato ed esperto di Borgiotti senza il cui temutissimo 'occhio' i Macchiaioli non sarebbero forse diventati così noti. Info: 0584 430614, www.centromatteucciartemoderna.it

- Fino all'11 dicembre

AREZZO (Galleria Comunale d'Arte Contemporanea), GIORGIO VASARI 1511-2011 DISEGNATORE E PITTORE. "ISTUDIO, DILIGENZA ET AMOREVOLE FATICA": intrigante ricostruzione della vita e delle opere del grande aretino che non ha mai scordato la sua patria. Info: 0575 299255

- Fino all'8 gennaio

FERRARA (Palazzo dei Diamanti), GLI ANNI FOLLI. LA PARIGI DI MODIGLIANI, PICASSO E DALÌ 1918-1933: coinvolgente analisi dello spirare di venti moderni nella capitale francese nei tre lustri seguenti la prima guerra mondiale. Info: 0532 244949, diamanti@comune.fe.it

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

ASSOCIAZIONE CAMPEGGIATORI CLUB ADRIATICO

Raduno per il 60° anno di fondazione Portorecanati - 23/24/25 settembre 2011

In occasione dei festeggiamenti del 60° anno di fondazione dell'Associazione Campeggiatori Club Adriatico, viene organizzato un Raduno Nazionale presso il Campeggio sociale di Portorecanati (MC)

Programma di massima

23 Settembre

Mattino: arrivo e sistemazione degli equipaggi nel campeggio di Portorecanati

Ore 15.00: Castelfidardo, visita guidata al Museo della Fisarmonica; omaggio ai luoghi della Battaglia del 1860 ed al Monumento al Generale Cialdini

24 Settembre

Mattino: a disposizione per attività ricreative: tennis, pallavolo, bocce o passeggiata in bici a Numana (km. 3) o a Portorecanati (km. 2).

Ore 13.00: pranzo libero, possibilità di "pizza al piatto" e/o

pasti a prezzi concordati all'interno del campeggio

Ore 15.00: Loreto, visita guidata al Santuario della Beata Vergine.

Ore 20.00: cena libera, possibilità di "pizza al piatto" e/o pasti a prezzi concordati all'interno del campeggio

Ore 21.00: serata in allegria con il Duo Paco-Magià

25 Settembre

Ore 10.00: Santa Messa "al campo" con accompagnamento del coro.

Ore 13.00: pranzo tutti insieme per festeggiare i primi 60 di vita del Club

Ore 17.00: fine del raduno.

Informazioni utili

I partecipanti al raduno possono usufruire del campo di bocce, tennis, pallavolo.

La quota di partecipazione al raduno sarà comunicata nel mese di agosto

Sarà possibile consultare il programma definitivo ed i relativi prezzi anche sul nostro sito:

www.campeggioclubadriatico.it

Per ulteriori informazioni:

Campeggiatori Club Adriatico

Tel. 071 977735

Claudio Amicucci Tel. 339 6533489

Paola D'Orazio Tel. 331 9881258

Ulano Latini Tel. 328 7018618



Santuario della Vergine Maria di Loreto

La casa, abitata dalla famiglia della Vergine Maria a Nazaret, arriva a Loreto il 10 dicembre 1294. Gli studi più recenti eseguiti sulle pietre, sui graffiti e su altri documenti, confermano e attestano l'autenticità della Santa Casa.

Il santuario di Loreto è stato per secoli ed è ancora oggi uno dei luoghi di pellegrinaggio tra i più importanti del mondo cattolico. È stato visitato da circa 200 santi e beati, e da numerosi Papi.

Castelfidardo

Situato su un colle a 212 metri sul mare, tra le vallate dei fiumi Aspio e Musone, Castelfidardo è una splendida località marchigiana.

Museo della Fisarmonica

Ubicato nel piano seminterrato del palazzo comunale, in suggestivi ambienti seicenteschi, il museo è dedicato allo strumento musicale che ha avuto nella città di Castelfidardo, per oltre un secolo, il maggior centro di produzione.

Il museo non solo vuole documentare la storia di uno strumento musicale, ma intende anche rendere omaggio alle maestranze e ai molti imprenditori artigiani ed industriali che con la loro opera hanno contribuito a trasformare culturalmente questa zona delle Marche creando una ricchezza impensabile per una economia che per secoli è rimasta legata all'agricoltura. La realizzazione del museo rappresenta un efficiente mezzo didattico perché dalla semplice osservazione degli strumenti e dei pannelli fotografici, è possibile seguire le fasi evolutive della fisarmonica, la classificazione, i personaggi che hanno ruotato e ruotano intorno ad essa e comprendere un affascinante mondo artigiano intriso di sudore, di orgoglio e di inventiva.

La collezione è composta da circa 350 esemplari tutti diversi tra loro, compresa la preziosa collezione Giuseppe Panini (l'indimenticato "re" delle figurine, convinto appassionato dello strumento), molti dei quali "pezzi unici" provenienti da ventidue paesi diversi, è affiancata da una tipica bottega artigiana dell'inizio del secolo scorso.



CLUB CAMPERISTI VERONESI

IV° RADUNO CAMPER "CITTÀ DI VERONA"

In occasione della IX edizione di "Tocati", il festival internazionale dei Giochi di Strada, si svolge a Verona dal 23 al 25 settembre un divertente raduno con un ricco programma di visite e spettacoli



- 5 euro con Turit

Programma

Nel centro storico di Verona durante la manifestazione "Tocati" vengono praticati più di cinquanta giochi tradizionali e si incontrano comunità ludiche provenienti da tutta Italia, dall'Europa e, per la prima volta in occasione di questa edizione, dal mondo. Sul sito www.tocati.it si potrà conoscere il programma completo del festival Tocati.

Gli equipaggi verranno accolti dal venerdì pomeriggio nell'area attrezzata "Porta Palio" in via Luigi Piccoli e in alcuni parcheggi adiacenti riservati esclusivamente alla sosta camper.

Il sabato mattina i camperisti saranno accompagnati da alcune guide turistiche nella visita della città di Verona. Il sabato sera, facoltativo e con prenotazione al momento

dell'iscrizione, vi sarà la possibilità di cenare in compagnia, a pochi passi dal centro storico, gustando un menù tipico della tradizione gastronomica veronese. Domenica si potrà partecipare attivamente al festival, scoprendo i giochi e le tante attività proposte nelle vie e nelle piazze del centro storico di una delle più belle città d'Italia.

Le informazioni, il programma ufficiale del festival, il costo per l'iscrizione al raduno camper "Città di Verona" e della cena facoltativa del Sabato, saranno disponibili al momento dell'iscrizione.

Si invitano tutti i camperisti, anche coloro che intendono partecipare solo al festival, ad effettuare l'iscrizione, per permettere di organizzare al meglio il soggiorno.

informazioni utili

Per partecipare al raduno o avere informazioni sulle aree di parcheggio camper chiamare il numero: 348 - 8705515 oppure

inviare una e-mail a: info@clubcamperistiveronesi.it o visitare il sito www.clubcamperistiveronesi.it

C. CLUB DEL TAVOLIERE DI PUGLIA

OKTOBERFEST IN PUGLIA

Non c'è bisogno di andare a Monaco di Baviera per gustare ottima birra in compagnia di amici. Ecco una divertente proposta per una festa lunga tre giorni nella bellissima Puglia



- 5 euro con Turit

Programma

Venerdì 30 settembre
Dal pomeriggio, arrivo e sistemazione equipaggi presso il Camping Lido Salpi SS 159 delle Saline km 6,200 Manfredonia -Riviera Sud (GPS E 15° 53' 17" N 41° 33' 17").

Iscrizione e consegna dono di benvenuto.
In serata apertura raduno cocktail di benvenuto. Musica e balli.

Sabato 1 ottobre
In mattinata: tornei e gare, a seguire pranzo insieme a cura dell'or-

ganizzazione.

Pomeriggio: seguito tornei, in serata apertura Oktoberfest con wurstel, crauti, senape e birra in quantità. Musica e balli.

Domenica 2 ottobre
Ore 8-10: colazione al bar del Camping a cura dell'organizzazione. In mattinata premiazioni.

Alle ore 11.30: "gara culinaria a premi".
Nel pomeriggio: saluti e chiusura del raduno.

informazioni utili

Quote di partecipazione: iscrizione equipaggio con mezzo proprio euro 25,00

Ogni persona: euro 20,00 I bambini fino a 5 anni non pagano la quota se non usufruiscono del vitto.

La quota comprende: il soggiorno in campeggio con mezzo proprio, l'organizzazione, cocktail della prima sera, pranzo del sabato, cena del sabato sera, birra, colazione della domenica.

La quota non comprende tutto quanto non esplicitamente previsto nel programma.

Le iscrizioni saranno chiuse al raggiungimento di un massimo di 100 equipaggi ed accettate, in ordine di arrivo, solo con versamento di un acconto di euro 20 a mezzo bonifico bancario o ricarica Postepay n° 4023600598054478, intestata a Cecilia Siciliano, o contanti in sede.

*Ulteriori info:
tel. 0885422661
cell. 3284132080*

*E-mail:
clubdeltavoliere@libero.it
Sito web: www.campinclubdeltavoliere.com*

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
TELEMOULISE
LUNEDÌ ORE 22.30 MERCOLEDÌ
ORE 11.30 VENERDÌ ORE 12.00

MARCHE
TV CENTRO MARCHE
MARTEDÌ ORE 24.00; REPLICA
VENERDÌ ORE 13.00

LAZIO
RETE ORO
MERCOLEDÌ ORE 23.30

TOSCANA
8 TOSCANA
* (ITALIA 7)
VENERDÌ ORE 01.00 REPLICHE:
SABATO ORE 06.30 DOMENICA
ORE 08.30 - 13.30
* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

RETE 37* (ITALIA 7)
MARTEDÌ ORE 06.00 E MERCOLEDÌ
ORE 03.00
* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

TOSCANA-LIGURIA
TELERIVIERA
GIOVEDÌ ORE 17.45
REPLICA SABATO ALLE ORE 20.00

EMILIA ROMAGNA
VIDEOMODENATELESTAR
SABATO ORE 24.30 REPLICHE
DOMENICA ORE 23.15
LUNEDÌ ORE 18.30
* (EMITTENTE COLLEGATA A
TELERADIOCITTA')

EMILIA ROMAGNA
TRC - TELERADIOCITTA'
MERCOLEDÌ ORE 13.30

EMILIA ROMAGNA
TELEREGGIO
MARTEDÌ ORE 10.00 E ORE
17.10
REPLICHE:
VENERDÌ ORE 24.00
SABATO ORE 15.40

LOMBARDIA
(BRESCIA E PROV.)
SUPERTV
MERCOLEDÌ ORE 15.00
REPLICA DOMENICA ORE 12.00

LOMBARDIA
(COMO-SONDRIO-LECCO)
TELEUNICA
VENERDÌ ORE 16.30
DOMENICA ORE 12.00

PIEMONTE
TELECUPOLE
SABATO ORE 11.00; REPLICA
LUNEDÌ ORE 18.00

FRIULI E TRENTINO
TELEQUATTRO
DOMENICA ORE 14.00
LUNEDÌ ORE 11.30

VENETO
EDEN TV
LUNEDÌ ORE 21.30
REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 12.10
SABATO ORE 19.30

PUGLIA
STUDIO 100
LUNEDÌ ORE 18.35

ANTENNA SUD
SABATO ORE 13.30 REPLICA
DOMENICA ORE 13.30

CALABRIA
REGGIO TV
MARTEDÌ ORE 22.15
IN REPLICA:
GIOVEDÌ ORE 11.00 E SABATO
ORE 17.35

RETE 3
LUNEDÌ ORE 21.00; REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 09.00 E MERCOLEDÌ
ORE 02.00

SICILIA
TELEVALLO
MARTEDÌ ORE 10.30
MERCOLEDÌ ORE 13.00
VENERDÌ ORE 21.00
DOMENICA ORE 23.00

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



16-18 settembre

CALIZZANO (SV) - LA FESTA DEL PAESE E DEL FUNGO - Camper Club "La Granda"
Tel. 0143.837604 - cell. 329 5741532 - beppe@cnnnet.it - www.camperclublagranda.it

16-18 settembre

MONSELICE (PD) - LA GIOSTRA DELLA ROCCA - Camper Club "La Granda"
Tel. 0143.837604 - cell. 329 5741532 - beppe@cnnnet.it - www.camperclublagranda.it

16-18 settembre

ASTI - PALIO DI ASTI - Associazione Camperisti Vittuone
Cell. 349.7022975 - 347.2844243 - camperacv@alice.it

22-25 settembre

WAGING (BAVIERA) - 1° RADUNO DI SAN RUPERTO - Strandcamping
info@strandcamp.it - www.strandcamp.de

23-25 settembre

VOLVERA (TO) - RIEVOCAZIONE STORICA DELLA "BATTAGLIA DELLA MARSAGLIA"
Camper Club "La Granda" - Tel. 0143.837604 - cell. 329 5741532 - beppe@cnnnet.it

23-25 settembre



VERONA - IV RADUNO CAMPER "CITTA' DI VERONA"
Club Camperisti Veronesi - cell. 348.8705515 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

23-25 settembre

IMPRUNETA (FI) - 85° FESTA DELL'UVA - Associazione Regionale inCHIANTI
e-mail inchianti@virgilio.it - cell. 3470159370 tel. 055 2020444 nelle ore serali (Cecilia)

25-26 settembre

POTENZA PICENA (MC) - RADUNO DEL GRAPPOLO D' ORO - Camping Club Civitanova Marche
339/7727357 e 0733/898689 (ore pasti) - campingclubcivitas@alice.it

30 sett.-2 ottobre

CESENA - CESENA CITTÀ MALATESTIANA - Ufficio turistico di Cesena
tel. 0547 356327 - e-mail iat@comune.cesena.fc.it

30 sett.-2 ottobre



PUGLIA - OKTOBER FEST IN PUGLIA - Camping Club del Tavoliere di Puglia
tel. 0885422661 - cell. 3284132080 - *vedi programma nelle pagine precedenti*

30 sett.-2 ottobre

MONTIGLIO MONFERRATO (AT) - FIERA DEL TARTUFO - Associazione Camperisti Vittuone
cell. 349.7022975 - 347.2844243 - e-mail: camperacv@alice.it

30 sett.-2 ottobre

SPILAMBERTO (MO) - VETRINE, MOTORI E BALSAMICI SAPORI - R.I.V.A.R.S.
cell. 335.6028272 - e-mail: info@camperstorici.it

30 sett.-2 ottobre

BARGE (CN) - GARA PODISTICA E FESTA DELLA BIRRA - Camper Club "La Granda"
tel. 0143.837604 - cell. 329 5741532 - fax 0143.824406 - beppe@cnnnet.it

7-9 ottobre

SANTO STEFANO BELBO (CN) - NELLA TERRA DEL PAVESE - Camper Club "La Granda"
tel. 0143.837604 - cell. 329 5741532 - fax 0143.824406 - beppe@cnnnet.it

14-16 ottobre

LAVORIA (PI) - RADUNO INTERNAZIONALE CARTHAGO - info@carthago.com
www.carthago.com - www.caravanbacci.com

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

Guida in **stato d'ebbrezza**



Sono giunte in redazione diverse richieste di chiarimento relative alla guida in stato d'ebbrezza. I lettori ci chiedono di conoscere se in caso di incidente e di test positivo all'etilometro l'assicurazione paga i danni provocati a terzi ed altri di conoscere esattamente le norme dettate dal Codice della Strada. L'argomento è di grande attualità e merita per tutti la massima attenzione. Di seguito diamo i chiarimenti richiesti.

Assicurazione - la rivalsa per guida in stato di ebbrezza

Il Codice della Strada prevede che non si possa guidare con un tasso alcolemico superiore a 0,50 grammi per litro e zero per autisti di mezzi pubblici e conducenti con meno di 21 anni. Per superare tale soglia bastano due bicchieri di vino o di birra e quindi dopo un buon pranzo in ristorante sarebbe prudente non mettersi alla guida, anche se fisicamente ci sentiamo in forma. Infatti nel caso di sinistro provocato da persona sotto l'influenza dell'alcol o in stato di alterazione psicofisica per uso di stupefacenti, la copertura rca non opera. Per tenerci al riparo da tale rischio, la maggior parte delle compagnie di assicurazione prevede, però, la possibilità, con condizione speciale ed il pagamento di un sovrappremio, generalmente piuttosto contenuto nell'ordine di 20-30 euro all'anno, di inserire la clausola di rinuncia all'azione di rivalsa per la guida in stato di ebbrezza.

La rivalsa è l'azione di surroga (art. 1916 c.c.) dell'assicuratore che ha pagato l'indennizzo al proprio assicurato e che si sostituisce ad esso nell'esercitare, nei limiti di quanto ha pagato, i suoi diritti al risarcimento nei confronti del terzo responsabile del danno che è stato indennizzato.

E' fondamentale sottolineare l'importanza di una simile copertura vista la crescente casistica di sinistri provocati da soggetti in evidente stato di ebbrezza e quindi chiedere al proprio assicuratore di inserire tale garanzia nel contratto assicurativo.

Cosa prevede il Codice della Strada:

- Tasso alcolico zero per chi ha meno di 21 anni o ha conseguito la patente da meno di tre anni

- Divieto assoluto di alcol anche per i guidatori professionali e i conducenti di veicoli per il trasporto di persone o cose con massa a pieno carico superiore a 3,5 tonnellate

- Per tutti gli altri il tasso alcolico non deve superare lo 0,50 grammi per litro. Importante sottolineare la differenziazione di sanzioni in base al livello di alcol rilevato nel sangue:

Tasso alcolemico superiore a 0,50 e non superiore a 0,80 grammi per litro:

ammenda da euro 500 a euro 2.000

arresto: no

sospensione della patente: da 3 a 6 mesi

decurtazione punti: 10 punti

fermo: si

Tasso alcolemico superiore a 0,80 e non superiore a 1,50 grammi per litro:

ammenda: da euro 800 a euro 3.200

arresto: fino a 6 mesi

sospensione della patente: da 6 a 12 mesi

decurtazione punti: 10 punti

fermo: si

Tasso alcolemico superiore a 1,50 grammi per litro:

ammenda: da euro 1.500 a euro 6.000

arresto da 3 mesi a 12 mesi

sospensione della patente: da 12 a 24 mesi

decurtazione punti: 10 punti

confisca del veicolo con sentenza di condanna.

Non si applica la confisca del veicolo nel caso in cui il veicolo appartenga a persona estranea al reato. In tal caso è previsto il raddoppio della durata della sospensione della patente da un minimo di 2 anni fino ad un massimo di 4 anni. Come viene accertato lo stato di ebbrezza?

Gli organi di Polizia stradale, nel rispetto della riservatezza personale e senza pregiudizio per l'integrità fisica, possono sottoporre i conducenti ad accertamenti qualitativi non invasivi o a prove, anche attraverso apparecchi portatili (etilometro).

L'accertamento si effettua mediante l'analisi dell'aria alveolare espirata. La concentrazione dovrà risultare da almeno due determinazioni concordanti, che vengono effettuate ad un intervallo di



**Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio
IN OMAGGIO
per tutti gli assicurati**

**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

► tempo di 5 minuti.

L'etilometro, oltre a visualizzare i risultati delle misurazioni e dei controlli, deve anche, mediante apposita stampante, fornire la corrispondente prova documentale.

Quando le prove qualitative hanno dato esito positivo, gli organi di Polizia stradale hanno la facoltà di effettuare ulteriori accertamenti con strumenti e procedure determinati dal regolamento, presso il più vicino ufficio o comando. Per i conducenti coinvolti in incidenti stradali e sottoposti a cure mediche, l'accertamento viene effettuato da parte di strutture sanitarie adeguate, le quali, rilasciano agli organi di Polizia stradale la relativa certificazione, assicurando il rispetto della riservatezza dei dati in base alle vigenti disposizioni di legge.

Pene alternative

Pene alternative al carcere per i conducenti fermati in stato di ebbrezza, che non abbiano provocato incidenti: su richiesta al prefetto la pena detentiva o pecuniaria può essere sostituita, per non più di una volta, con lavori di pubblica utilità, effettuati prioritariamente nel campo della sicurezza e dell'educazione stradale. La durata è pari alla sanzione detentiva irrogata e alla conversione della pena pecuniaria che vale 250 euro per giorno di lavoro.

Divieto assoluto sotto a 21 anni

Divieto assoluto di mettersi alla guida dopo aver bevuto alcolici per chi ha meno di 21 anni o ha conseguito la patente da meno di 3 anni, altrimenti multa fino a 624 euro (che raddoppia in caso di incidente), con revoca della patente e confisca del mezzo, nei casi più gravi. Se il tasso alcolemico risulta tra lo 0,5 g/l e lo 0,8 g/l le pene sono aumentate di un terzo.

Cosa accade dopo?

Qualora dall'accertamento risulti un valore corrispondente ad un tasso alcolemico superiore a 0,5 grammi per litro (g/l), l'interessato è considerato in stato di ebbrezza ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopra citate.

Salvo che non sia disposto il sequestro ai sensi del Comma 2 ovvero in caso di tasso alcolico superiore a 1,50 gr/l, il veicolo non può essere condotto dalla persona in stato di ebbrezza, per cui se non è disponibile altra persona in grado di prenderlo in consegna e condurlo, e ove non sia possibile provvedere diversamente può essere fatto trasportare fino al luogo indicato dall'interessato o fino alla più vicina autorimessa e lasciato in consegna al proprietario o al gestore di essa con le normali garanzie per la

custodia. Le spese per il recupero ed il trasporto sono interamente a carico del trasgressore.

Con l'ordinanza con la quale viene disposta la sospensione della patente, il prefetto ordina che il conducente si sottoponga a visita medica, che deve avvenire nel termine dei sessanta giorni. Qualora il conducente non vi si sottoponga entro il termine fissato, il prefetto stesso, può disporre per via cautelare, la sospensione della patente di guida fino all'esito della visita medica.

NOVITA' IN CASO DI TASSO ALCOLEMICO SUPERIORE A 1,50 GR/L

Per tutti coloro che si mettono alla guida con un valore corrispondente ad un tasso alcolemico superiore a 1,50 gr/l nel caso in cui il veicolo appartenga a persona estranea al reato (visto che il mezzo non può essere confiscato) è previsto, oltre alle sanzioni sopra citate in tabella, il raddoppio della durata della sospensione della patente che va da un minimo di 2 anni fino ad un massimo di 4 anni.

COSA ACCADE SE SI RIFIUTA DI SOTTOPORSI ALL'ACCERTAMENTO?

Nei confronti di chi si rifiuta di sottoporsi agli accertamenti per la verifica del tasso alcolemico (o delle condizioni di alterazione psicofisica correlata a sostanza stupefacenti o psicotrope), vengono applicate le stesse sanzioni previste per chi viene trovato alla guida in stato di ebbrezza con un tasso alcolemico nel sangue superiore 1,5 grammi per litro (g/l).

Il rifiuto di sottoporsi agli accertamenti comporta inoltre il sequestro preventivo del veicolo, salvo appartenga a persona estranea al reato.

CONFISCA DEL VEICOLO PER GUIDA IN STATO DI EBBREZZA

La misura di sicurezza della confisca del

veicolo, salvo che lo stesso appartenga a persona estranea al reato, è applicata nei confronti del conducente che ha un tasso alcolemico nel sangue superiore 1,5 grammi per litro (g/l).

COMPORAMENTI RECIDIVI

Il veicolo sottoposto a sequestro non può essere affidato in custodia al trasgressore, se risulta che questi abbia commesso nei due anni precedenti le medesime violazioni di cui al comma 2, lettera c) dell'art. 186. E' prevista la revoca della patente di guida.

GUIDATORI PROFESSIONALI

Divieto assoluto di alcol anche per i guidatori professionali e i conducenti di veicoli per il trasporto di persone o cose con massa a pieno carico superiore a 3,5 tonnellate: se risultano positivi le sanzioni raddoppiano

CONDUCENTI DI MOTOVEICOLI O CICLOMOTORI

Se la guida in stato di ebbrezza è commessa alla guida di motoveicoli o ciclomotori, con un tasso alcolemico non superiore a 1,5 gr/l, si procede al loro sequestro

IN CASO DI INCIDENTI STRADALI

Se il conducente in stato di ebbrezza provoca un incidente stradale, le pene sono raddoppiate ed è disposto il fermo amministrativo del veicolo per 180 giorni, salvo che il veicolo appartenga a persona estranea al reato. Se il tasso alcolemico è superiore a 1,5 gr/l è sempre disposto il sequestro penale al quale segue la confisca applicata con sentenza di condanna.

GIUDIZIO

Le cause per le lesioni provocate dalla guida in stato di ebbrezza sono di competenza del tribunale in composizione monocratica



Fiera del turismo plein air

**Vieni al Salone
ed esci in Camper a 99 €**

**ACQUISTA UN BUONO, NOLEGGIA UN CAMPER E PROVA
PER UN WEEK END I VANTAGGI DEL **TURISMO EN PLEIN AIR****

Acquista un buono di 99,00 euro per un valore medio di 250,00 euro presso lo stand Camper Facile nel padiglione 4 e utilizzalo in comoda libertà dal 1° di Ottobre 2011 al 30 Marzo 2012. Il buono dà diritto al noleggio di un camper dal venerdì pomeriggio al lunedì mattina prenotandolo al Concessionario Assocamp più vicino a te individuato sul sito web o al call center dell'iniziativa. Maggiori informazioni e dettagli sui fogli informativi presenti allo stand Camper Facile Padiglione 4



IL SALONE DEL CAMPER CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

Parma 10 - 18 Settembre 2011



Ministero dello Sviluppo Economico

Settembre: il mese delle vacanze intelligenti ed economiche



Collaccio



Capo d'Orso

Visita il nostro sito www.villageforall.net per iscriverti alla nostra newsletter e restare informato!

L'AgriCamping Il Collaccio è immerso nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, base ideale per escursioni a piedi e in bici anche accessibili per gli amanti della Natura; è anche un sito strategico per spedizioni enogastronomiche al centro dell'Umbria. Sono presenti piazzole, chalets, bungalow, camere e appartamenti. 1 appartamento accessibile, ampio e con bagno dotato di maniglioni e seggiolino ribaltabile nella doccia, si trova nel Casale Piccolo; 2 camere molto spaziose e con bagni attrezzati, sono collocate nella Locanda del Porcellino.

A disposizione dei clienti market, bar, ristorante Il Porcello felice, giochi per bambini, 2 piscine per adulti con vicino le piscine per bambini, i campi sportivi di tennis, pallavolo, bocce e calcetto, teatro e blocchi di servizi con servizi igienici accessibili.

Offerte per SETTEMBRE:

Week end (venerdì, sabato e domenica) in camera matrimoniale accessibile

alle persone in carrozzina:

Pernottamento e prima colazione: euro 200,00

Pernottamento con trattamento di mezza pensione: ? 286,00

Appartamento accessibile alle persone in carrozzina da 4 posti per una settimana euro 600,00

Il Camping Capo d'Orso è situato nei pressi di Palau in un punto veramente suggestivo della costa nord orientale della Sardegna, dove natura e intensa sensibilità ambientale hanno favorito una buona diversificazione delle specie che popolano l'ecosistema locale.

Sono 4 i bungalow maggiormente fruibili immersi nella vegetazione che caratterizza tutto il campeggio; 2 si trovano nella parte più alta della struttura mentre gli altri sono dislocati nella parte più bassa e si affacciano ad una salina a pochi metri dalla spiaggia.

A disposizione dei turisti vi sono market, bazar/tabacchi, ristorante - bar - pizzeria, area spettacoli, un campo da tennis, campo da calcio, scuola di vela, scuola di pesca, scuola di windsurf e di diving.

Offerte per SETTEMBRE:

27/08 - 03/09 settimana in Bungalow 2 posti oppure in Mobile Home Standard max 4 posti a soli euro 350,00

30/08 - 06/09 settimana in Bungalow Family max 4 posti oppure Mobile Home Comfort max 6 posti a soli euro 450,00

05/09 - 30/09 settimana in Bungalow Family max 4 oppure Mobile Home Comfort max 6 posti euro 320,00

12/09 - 30/09 settimana in Bungalow 2 oppure Mobile Home Standard max 4 postieuro 260,00

31/08 - 30/09 soggiorno in piazzola 2 persone con propria tenda, roulotte o camper a euro 17,00 al giorno inclusa luce

Per approfondire le informazioni riguardanti l'accessibilità delle strutture visita il nostro sito www.villageforall.net.

Ti aspettiamo al Salone del Camper in Fiera a Parma dal 10 al 18 settembre, per illustrarti di persona il nostro network e le prime novità 2012!

omaggio 1

VINCI UN WEEK-END

Le prime cinquanta persone che visiteranno lo stand del **Gruppo Editoriale Turismo Itinerante** a "Il Salone del Camper" di Parma nei week-end **10-11** e **17-18 settembre** riceveranno in omaggio un week-end presso alcune strutture con noi convenzionate.

Si ringraziano le seguenti aziende
che hanno messo a disposizione le loro strutture:

- Agricamp Colle Regnano** - Tolentino - MC - Marche
- Agricamp Gigliotto** - Piazza Armerina - EN - Sicilia
- Area Camper "Concarena"** - Prada di Capo di Ponte - BS - Lombardia
- Azienda Agraria Fattoria Il Trullo del Generale** - Alberobello - BA - Puglia
- Campeggio il Drago** - San Giorgio di Cascia - PG - Umbria
- Camping & Wellness** - Santa Maria di Leuca - Gagliano del Capo - LE - Puglia
- Camping Athena** - Ristorante Selinunte - Marinella di Selinunte - TP - Sicilia
- Camping La Spiaggia** - Passignano sul Trasimeno - PG - Umbria
- Camping Riva Smeralda** - Milazzo - ME - Sicilia
- Camping Sole Neve Folgaria** - Pergine Valsugana - TN - Trentino
- Camping Villaggio Cerquestra** - Monte del Lago - PG - Umbria
- Camping Villar** - Villar San Costanzo - CN - Piemonte
- Centro Vacanze Isuledda** - Cannigione - OT - Sardegna
- Piomboni Camping Village ***** - Marina di Ravenna - RA - Emilia Romagna
- Villaggio Camping Mimosa** - San Ferdinando - Nicotera - VV - Calabria
- Villaggio Camping Tesonis** - Boschetto Holiday - Marina di Tertenia - OG - Sardegna
- Villaggio Tiziana** - Centro Vacanze Borraco - Manduria - TA - Puglia
- Weekendpark di Giretti Giordano** - Potenza Picena - MC - Marche



Albo d'oro dei Campeggiatori Turistici Italiani



L'idea è quella di creare all'interno della Federazione Nazionale A.C.T.Italia una prestigiosa area sinergica, composta da un gruppo di appassionati, che condivide la stessa passione di fare turismo all'aria aperta.

Il progetto di istituire l'albo d'oro dei campeggiatori turistici italiani persegue lo scopo di raccogliere i profili dei campeggiatori, che si sono affermati in modo significativo nella pratica del nostro modo di fare turismo, per individuare le figure eccellenti.

Possono essere iscritti all'albo i cittadini italiani d'ambo i sessi (saccopelisti, ten-

disti, roulottisti, camperisti), che si siano distinti per continuità d'intenti e che abbiano maturato una documentata esperienza di attività meritorie a favore di tutti i campeggiatori.

Un questionario e un regolamento interno molto ponderato guiderà la gestione dell'Albo, che non ha alcuna finalità di lucro.

L'iscrizione all'albo comporta l'assegnazione di un autorevole riconoscimento formale, da consegnarsi nel corso di una solenne cerimonia nell'ambito dell'assemblea generale annuale della Federazione.

Agli iscritti all'Albo potranno essere affi-

dati compiti particolarmente appaganti sul piano personale, funzionali ai programmi futuri, che ACTItalia ha in mente di perseguire.

Ci sembra maturo il tempo di dare lustro a personaggi, che disinteressatamente hanno meritato punti nel settore, perchè crediamo fermamente nella forza dell'associazionismo e nella prorompente funzione educativa, che l'esempio di persone autorevoli sia capace di trasmettere alle nuove generazioni di campeggiatori turistici.

Il Presidente

Pasquale Zaffina

A.C.T.Italia Federazione - Associazione Campeggiatori Turistici d'Italia
Viale G. Massaia, 39 - 00154 Roma - tel. 06 5140979 - fax 06 97255047
e-mail: info@actitalia.it - sito internet: www.actitalia.it

omaggio 2

VINCI UN WEEK-END

Ogni giorno, per tutta la durata de "Il Salone del Camper" di Parma (**10-18 settembre 2011**), presso lo stand del **Gruppo Editoriale Turismo Itinerante** verranno sorteggiati cinque nominativi tra i nuovi tesserati. I fortunati vinceranno un week-end gratis presso alcune strutture con noi convenzionate.

Si ringraziano le seguenti aziende
che hanno messo a disposizione le loro strutture:

- Agricamp Colle Regnano** - Tolentino - MC - Marche
- Agricamp Gigliotto** - Piazza Armerina - EN - Sicilia
- Area Camper "Concarena"** - Prada di Capo di Ponte - BS - Lombardia
- Azienda Agraria Fattoria Il Trullo del Generale** - Alberobello - BA - Puglia
- Campeggio il Drago** - San Giorgio di Cascia - PG - Umbria
- Camping & Wellness** - Santa Maria di Leuca - Gagliano del Capo - LE - Puglia
- Camping Athena** - Ristorante Selinunte - Marinella di Selinunte - TP - Sicilia
- Camping La Spiaggia** - Passignano sul Trasimeno - PG - Umbria
- Camping Riva Smeralda** - Milazzo - ME - Sicilia
- Camping Sole Neve Folgaria** - Pergine Valsugana - TN - Trentino
- Camping Villaggio Cerquestra** - Monte del Lago - PG - Umbria
- Camping Villar** - Villar San Costanzo - CN - Piemonte
- Centro Vacanze Isuledda** - Cannigione - OT - Sardegna
- Piomboni Camping Village ***** - Marina di Ravenna - RA - Emilia Romagna
- Villaggio Camping Mimosa** - San Ferdinando - Nicotera - VV - Calabria
- Villaggio Camping Tesonis** - Boschetto Holiday - Marina di Tertenia - OG - Sardegna
- Villaggio Tiziana** - Centro Vacanze Borraco - Manduria - TA - Puglia
- Weekendpark di Giretti Giordano** - Potenza Picena - MC - Marche



INCONTRO NAZIONALE CAMPEGGIATORI

dal 30/9 al 2/10 2011

REGGIO EMILIA



*Viva l'Italia,
nata per unire
tutti,
anche i
campeggiatori!*



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unità d'Italia



Per informazioni e prenotazioni:

Club Campeggiatori Reggio Emilia - C. P. 1084 succ.1 RE - 42121 Reggio Emilia -
Tel. e Fax 0522 324650 - cell. 347 2944805 - Tel. 0522 558097 - Tel. 0522 302049
E mail: cc Reggio Emilia @ fastwebnet . it - Sito: www . clubcampeggiatorireggioemilia . 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

omaggio 3

VINCI UN WEEK-END

Tra tutti i visitatori de "Il Salone del Camper" che lasceranno il proprio nominativo allo stand del **Gruppo Editoriale Turismo Itinerante** verranno sorteggiati cento fortunati che vinceranno un week-end omaggio presso alcune strutture con noi convenzionate.

Si ringraziano le seguenti aziende
che hanno messo a disposizione le loro strutture:

- Agricamp Colle Regnano** - Tolentino - MC - Marche
- Agricamp Gigliotto** - Piazza Armerina - EN - Sicilia
- Area Camper "Concarena"** - Prada di Capo di Ponte - BS - Lombardia
- Azienda Agraria Fattoria Il Trullo del Generale** - Alberobello - BA - Puglia
- Campeggio il Drago** - San Giorgio di Cascia - PG - Umbria
- Camping & Wellness** - Santa Maria di Leuca - Gagliano del Capo - LE - Puglia
- Camping Athena** - Ristorante Selinunte - Marinella di Selinunte - TP - Sicilia
- Camping La Spiaggia** - Passignano sul Trasimeno - PG - Umbria
- Camping Riva Smeralda** - Milazzo - ME - Sicilia
- Camping Sole Neve Folgaria** - Pergine Valsugana - TN - Trentino
- Camping Villaggio Cerquestra** - Monte del Lago - PG - Umbria
- Camping Villar** - Villar San Costanzo - CN - Piemonte
- Centro Vacanze Isuledda** - Cannigione - OT - Sardegna
- Piomboni Camping Village ***** - Marina di Ravenna - RA - Emilia Romagna
- Villaggio Camping Mimosa** - San Ferdinando - Nicotera - VV - Calabria
- Villaggio Camping Tesonis** - Boschetto Holiday - Marina di Tertenia - OG - Sardegna
- Villaggio Tiziana** - Centro Vacanze Borraco - Manduria - TA - Puglia
- Weekendpark di Giretti Giordano** - Potenza Picena - MC - Marche

La rubrica "La Vetrina" è riservata ai nostri inserzionisti che ci inviano direttamente le informazioni sui modelli che intendono presentare. Noi non aggiungiamo commenti, in modo che i lettori possano documentarsi, senza filtri, sulle diverse proposte.

ARCA H 715 GLT GREEN



ARCA H 715 GLT GREEN: l'integrale per la famiglia

Innovazione, ergonomia, comfort, stile ed eleganza: l'H715GLT Green è un concentrato di questi valori e rappresenta una novità importante poiché segna l'ingresso nella gamma Arca di un integrale espressamente dedicato alla famiglia.

La pianta offre infatti un layout ideale per un equipaggio di quattro persone, con posti letto distribuiti tra il letto basculante in cabina (190 x 140 cm) e i grandi letti a castello trasversali posteriori (210 x 110 cm). Proprio la larghezza di questi ultimi offre la possibilità di approfittare di un gavone posteriore estremamente ampio, in grado di accogliere agevolmente i bagagli più ingombranti e perfino uno scooter.

La zona living offre fino a sei posti, garantiti da uno spazioso divano a

"L", una seduta singola laterale e i sedili girevoli della cabina. Il piano del tavolo è ampliabile e traslabile in ogni direzione in base alle necessità. Il porta-TV (OPT) è a scomparsa nello schienale del divanetto longitudinale.

L'H715GLT Green propone un'estetica ricercata, con elementi di pregio ed elevati standard qualitativi in grado di soddisfare i desideri dell'utenza più esperta ed esigente.

Gli arredi sono caratterizzati da un mobilio dalle forme arrotondate che trae ispirazione dal design degli interni aeronautici, dove la massima fruibilità degli spazi di bordo si lega a un'estetica raffinata e un attento studio ergonomico. Le tonalità proposte coniugano il calore delle essenze naturali del ciliegio all'ele-

ganza del bianco panna, creando una perfetta armonia sia con la tappezzeria naturale beige (di serie) sia con le svariate combinazioni cromatiche disponibili in optional in tessuto o eco-pelle. Nella zona centrale si trova il blocco cucina, dotato di quattro cassette (di cui uno attrezzato con pattumiere per la raccolta differenziata) e con un piano di lavoro e un lavello integrato realizzati in pregiata vetroresina. Non mancano un grande frigorifero con freezer da 135 litri totali e una cappa aspirante in acciaio inox, mentre il forno è disponibile come optional. Anche il bagno propone preziosi elementi in vetroresina: il lavello e, in un box separato e dotato di porta pieghevole, il grande piatto doccia e l'originale cupola che e aumenta l'altezza di



CARATTERISTICHE

Fiat Ducato 2,3 litri con potenza di 130 cv oppure Fiat Ducato 3,0 litri con potenza di 160 cavalli - Telaio Special (ribassato e con carreggiata allargata) - Trazione anteriore - Alzacristalli lato guida e specchietti retrovisori ad azionamento elettrico - Sedili girevoli con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS - Airbag conducente - Immobilizer - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula)

Dimensioni

Lunghezza 7150 mm

Larghezza 2350 mm

Altezza 2900 mm

Passo 4035 mm

Massa in ordine di marcia (3000 cc): 3160 kg

Ordinabile con massa totale di 4000 kg

Posti omologati 4

Posti letto 4

Posti a tavola 6

Letto mansarda: 190 x 140 cm

Letti a castello: 210 x 110 cm

Cucina

Lavello cucina: vtr

Piano cottura in acciaio inox

Cappa aspirante in acciaio inox

Cassetto con portaposate

Frigorifero da 135 litri

Forno: optional

Bagno

Doccia separata con porta ad ante e piatto in vtr

Lavello in vtr

Wc Thetford girevole

Serbatoi

Acqua potabile: 100 litri

Acque grigie: 100 litri (+ 70 optional)

Acque nere: 18 litri (+ 38 optional con kit Speedy)

Dotazioni

Stufa Truma Combi da 6000 watt - Presa esterna 12/220 volt + tv + sat - Presa esterna acqua/gas

Illuminazione tutta a led

Prezzi

Su motorizzazione Ducato 2300 cc: 73.900 euro

Su motorizzazione Ducato 3000 cc: 75.900 euro

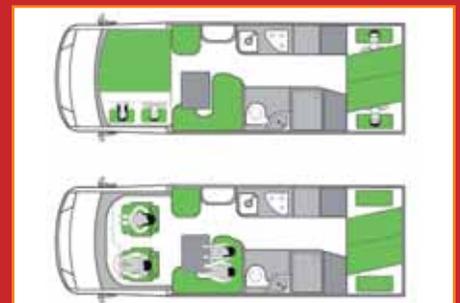


questo ambiente.

La cabina di guida colpisce per materiali e allestimento di serie: guscio frontale in vetroresina, fari fendinebbia, parabrezza con schermatura Thermocontrol, specchietti riscaldati e regolabili elettricamente, tenda oscurante ad azionamento elettrico, porta lato guida con alzacristalli elettrico e chiusura centralizzata cabina-cellula. Le linee esterne seguono la raffinata impronta estetica lanciata con l'H699GLG.

Allestito su meccanica Fiat Ducato con telaio Special e proposto nelle due versioni di motorizzazione da 2,3 litri e 130 cavalli o da 3 litri e 160 cavalli. Questo motorhome presenta una scocca rivestita da pannelli in Alufiber, un materiale dalle straordinarie performance estetiche e funzionali che

unisce sinergicamente le qualità dell'alluminio e della vetroresina per una migliore tenuta agli agenti atmosferici. Gli elevati spessori (45 mm per pareti e tetto, 72 mm per il pavimento) in combinazione con una stufa da 6000 Watt, con i serbatoi coibentati e riscaldati, fanno dell'H715GLT un veicolo adatto ad condizione climatica. Inoltre, come tutti i nuovi modelli lanciati da Arca negli ultimi due anni, anche l'H715GLT fa parte della famiglia Green, è quindi frutto di un approccio ecosostenibile basato sull'impiego di materiali e processi produttivi idonei, sulla ricerca della riduzione dei consumi e sull'induzione di comportamenti più consapevoli e rispettosi dell'ambiente.



CARTHAGO Chic e-line



Carthago Chic e-line integrali

Veicolo elegante con confort della categoria Premium ed esclusiva concezione degli spazi abitativi tipo „Yachting“.

Costruito su Fiat Ducato con telaio ribassato AL-KO e carreggiata allargata assale posteriore.

Autonomia sopra la media, utilizzo durante tutto l'anno con tutti i tipi di clima anche quelli più rigidi, sono le peculiarità di questa gamma.

Con una altezza interna di 2,12m in soggiorno ed il grande gruppo sedute anteriore arrotondato gli Chic e-line e s-plus sono ai massimi livelli relativamente a spazi e confort in questa categoria di veicoli.





CARATTERISTICHE

Chic e-line 44

Gruppo sedute arrotondato con panca laterale, bagno comfort e cucina angolare con Lavello doppio

Integrale
Fiat Ducato
AL-KO 35 light / 40 heavy
Passo: 4143 mm
Posti letto fissi/variabili: 4/5
Posti viaggio: 4/5

- veicolo compatto meno di 7m di lunghezza
- gruppo sedute arrotondato con panca laterale adatto fino a 6 persone
- Cucina ad angolo con Lavello doppio
- bagno comfort con doccia separata
- armadio porta abiti alto, Ulteriore armadio porta abiti sotto letto posteriore
- Letto posteriore 140 / 130 x 210 cm
- Spogliatoio
- grande letto basculante 160 x 195 cm
- garage per moto



HYMER B 690 StarLine



Lusso e qualità stellata: HYMER B 690 StarLine

HYMER ha buone ragioni per festeggiare: quest'anno cade infatti l'anniversario dei 50 anni di produzione di veicoli ricreazionali a motore Hymer. Per celebrare adeguatamente un compleanno tanto importante, il leader del mercato europeo lancia nuovi e straordinari modelli, tra cui HYMER B 690 StarLine.

Le sorprese cominciano dal telaio: caratterizzato da pneumatici gemellati, Mercedes-Benz Eurosprinter 516 CDI, 163 CV e 5,0 tonnellate di peso totale. I più esigenti possono optare per una capacità di carico di 5,3 tonnellate, motore da 190 CV, cambio automatico e serbatoio carburante da 100 litri. Tanta potenza non poteva certo farci tralasciare comfort e sicurezza. Il pacchetto sicurezza di serie si compone non solo di airbag per conducente e passeggero, ma anche dei sistemi elettronici di sicurezza ABS, ESP, EBV, ASR, BAS, AAS e fari fendinebbia.

Quanto a comodità, è la prima volta che un telaio Mercedes viene associato ai pregi del doppio pavimento: sono un notevole vantaggio i 125 millimetri di spazio di carico offerti dal doppio pavimento e dal pianale calpestabile continuo su un unico livello, che scongiura il pericolo di inciampare e distribuisce una piacevole temperatura al pavimento, grazie all'aria calda diffusa nell'intercapedine. Oltre ai molteplici vani di stivaggio, comodamente accessibili dall'interno del veicolo, il doppio pavimento consente anche di custodire al riparo dal gelo serbatoi e installazioni tecniche, garantendo al tempo stesso un'otti-

male distribuzione dei pesi e quindi un grande comfort di guida. A proposito di serbatoi: da notare le dimensioni particolarmente generose del serbatoio dell'acqua potabile (170 lt) e delle acque di recupero (135 lt), che rendono i viaggiatori ancora più autosufficienti.

Quanto agli interni, lusso e qualità vanno a braccetto. La dinette lounge morbida e imbottita e dotata di due cinture di sicurezza con attacco a tre punti, il divanetto antistante e il tavolo deluxe girevole a 360° invitano a trattenersi nella zona giorno in tutta comodità. A completare l'insieme ci sono i sedili girevoli ed avvolgenti Aguti, regolabili in altezza e dotati di larghi braccioli, che garantiscono il maggior comfort possibile di seduta e di guida.

Ma tra le caratteristiche principali di un motorhome non ci sono soltanto il comfort della seduta e di viaggio: la qualità del riposo e del sonno sono essenziali. Sotto questo aspetto, HYMER B 690 StarLine offre il massimo: il letto basculante, stabile, facilmente raggiungibile e molto grande (1,50 x 2,00 m), e l'ampio letto matrimoniale a penisola in coda garantiscono sonni profondi e confortevoli. Analogamente, l'ampia stanza da bagno con doccia separata e vano wc/lavello offre tutto lo spazio necessario per prendersi cura del proprio corpo.

La cucina funzionale e di alta qualità, dotata di serie di frigorifero da 160 litri con cella freezer separata e – come optional – della lussuosa colonna frigorifero-

forno TecTower, è quanto di meglio i viaggiatori possano desiderare.

Ciò che rende particolarmente seducente il nuovo modello HYMER B 690 StarLine – allestito con lamiera liscia e verniciatura in Bianco Carrara – è l'imbattibile prezzo base di 99.990 Euro, che comprende una dotazione particolarmente ricca, unica nella sua categoria.

Solo per fare qualche esempio: climatizzatore in cabina di guida, specchietti sospesi, regolabili elettricamente e riscaldati, verniciati nello stesso colore della carrozzeria, specchio grandangolare e tapparella elettrica sul parabrezza; lo sportello del conducente è dotato di alzacristalli elettrico, luce d'accesso e predellino elettrico d'ingresso, che all'apertura dello sportello si aziona automaticamente; la comoda porta d'ingresso con finestrino è dotata di zanzariera avvolgibile e di doppio scalino d'ingresso elettrico; le finestre e gli oblò HYMER, dotati di tendine plissettate e zanzariera, garantiscono luce e aria ai letti posteriori, al letto basculante, all'area bagno e alla zona giorno; la zona garage è dotata di ampi portelloni su entrambi i lati.

Con HYMER B 690 StarLine, l'azienda stabilisce nuovi parametri di qualità, che entusiasmeranno non solo i fan Mercedes. Per scoprire i dettagli del modello HYMER B 690 StarLine, contattate il vostro concessionario HYMER di zona o visitate il sito www.hymer.com.



CARATTERISTICHE

Meccanica

Motorizzazione: Ford Transit 350
 Passo (mm): 3954
 Cilindrata: 2400 - 3199
 Potenza massima: (KW-CV) 103-140 147-200
 Cambio: 6+R
 Trazione posteriore
 Ruote gemellate
 Colore cabina: bianco
 Radio CD
 Doppio Airbag + ABS
 Alzacristalli elettrici
 Chiusura centralizzata con telecomando
 Serbatoio gasolio: 80 l.

Misure e pesi

Lunghezza esterna (mm): 7365
 Larghezza esterna - larghezza interna (mm): 2340 - 2200
 Altezza esterna fuori tutto - altezza interna (mm): 2900 - 1995
 Spessore pavimento - pareti - tetto (mm): 44 - 30 - 30
 Posti omologati: 6
 Massa complessiva (kg): 3500

Letti

Posti letto: 8
 Letto matrimoniale mansarda: 1470 x 2200
 Letto matrimoniale dinette centrale: 1880 x 2200

Serbatoi

Acqua potabile (interno): 40 + 60 l.
 Recupero acque grigie: 100 l.
 Recupero WC: 15 l.



RIMOR Koala 50



Rimor presenta il nuovo Koala 50, Cinque modelli di fascia media ad un prezzo più che vantaggioso

In un mercato dove le esigenze sono sempre più differenziate e il pubblico sempre più esigente, il gruppo Rimor ha pensato di coprire una ulteriore fascia di prodotto composta di cinque modelli (un semintegrale e quattro mansardati). Il modello Koala 50 completa l'offerta della casa costruttrice poiché si inserisce al primo posto per la sua vivibilità interna, infatti vanta ben 7 posti omologati e una dinette di dimensioni enormi con un prezzo che si aggira sui 44.280 euro. Nelle piante il Koala si ispira a quelle di maggior successo Rimor, riprendendo le idee

vincenti sia delle serie maggiori che di quelle Entry Level. Nelle tappezzerie, negli allestimenti e nelle rifiniture, le caratteristiche sono quelle di fascia media, tanto che il Koala è perfetto per chi vuol affidarsi al marchio Rimor e, spendendo poco, vuole allo stesso tempo qualcosa in più di un semplice "modello d'entrata". Lo chassis è Ford Transit ruota gemellata, per quanto riguarda i mansardati, invece per il semintegrale la meccanica è Renault.

Nella varietà delle piante ogni mezzo ha vano doccia separato e rivestimenti

in legno; è inoltre possibile scegliere se avere a disposizione più spazio per il carico (nelle versioni con il maxi garage) o più spazio per l'interno; se avere doppia o singola dinette, letti a castello o grande matrimoniale in coda. In più, per aggiungere un ulteriore tocco di design italiano, i pensili in camera da letto ed in dinette sono realizzati con ante scorrevoli.



CARATTERISTICHE

MECCANICA

Motorizzazione Passo (mm) Cilindrata (Cc)
Potenza massima (kW-CV) Cambio
Trazione anteriore Trazione posteriore
Ruote gemellate Colore cabina • Color cab
• Farbe cab • Cab couleur • Color de la
cabina Radio CD • Doppio Airbag + ABS
• Alzacristalli elettrici • Chiusura centralizzata con telecomando •
Serbatoio gasolio

MISURE E PESI

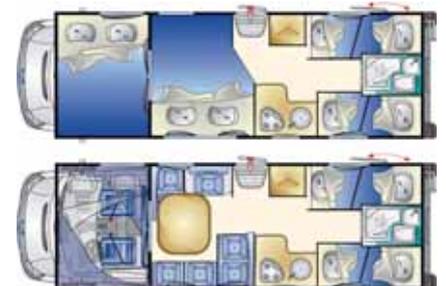
Lunghezza esterna (mm) Larghezza esterna - larghezza interna Altezza esterna fuori tutto - altezza interna

Ford Transit 350 3954 3199 147 - 200 6 + R
Δ • • (*) Color White • • • • 80 l.

Ford Transit 350 3954 2400 103 - 140 6 + R
Δ • • (*) Color White

(mm)

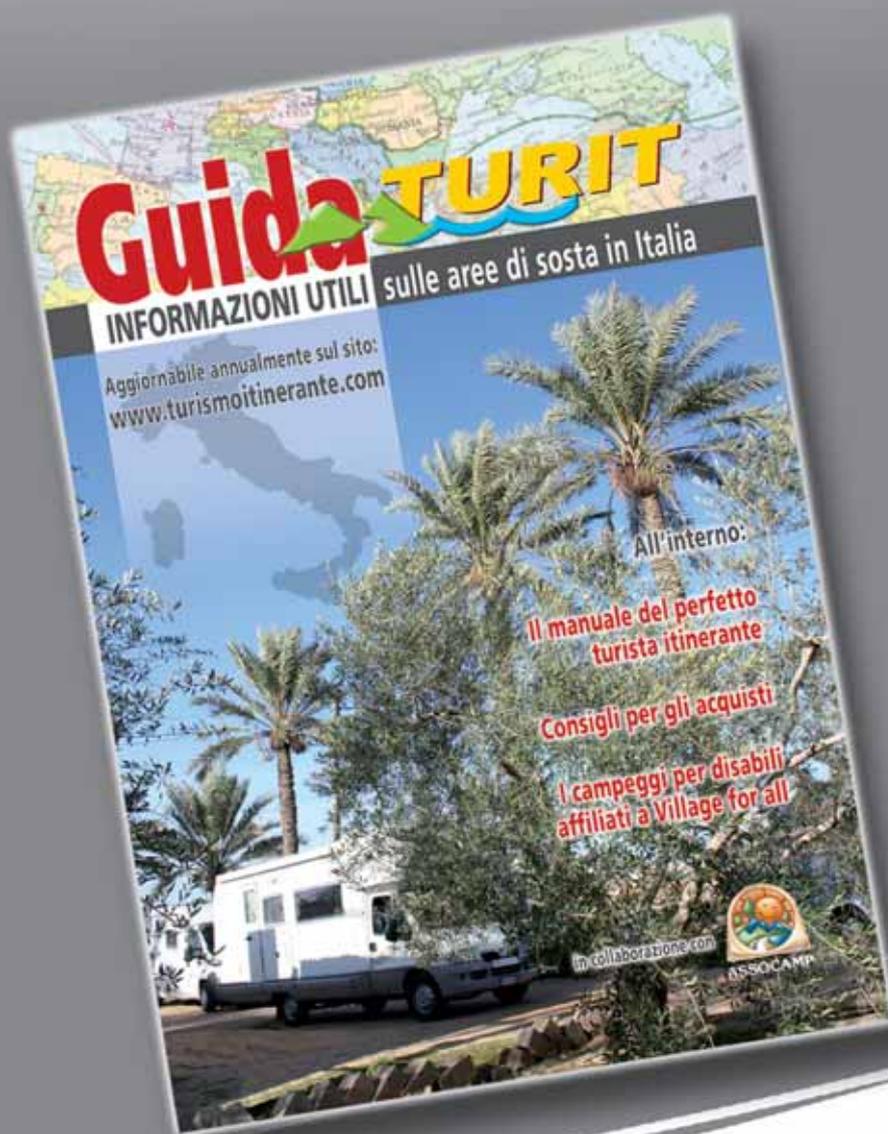
Posti letto Letto matrimoniale mansarda
Letto singolo dinette centrale Letto matrimoniale dinette centrale Letto singolo posteriore Letto matrimoniale posteriore
Letto a castello SERBATOI Acqua potabile (interno) Recupero acque grigie



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

**Aggiornata
annualmente!**

a soli 10,00 euro

(spese di spedizione: 5 euro)

Gli itinerari gustosi

135

Anno 17°
Settembre 2011

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



A Fano si celebra
il Brodetto di pesce

Il Verdicchio
vino simbolo delle Marche

Coldiretti:
apre il primo Salone
degli inganni a tavola

Il gusto delle colline piemontesi

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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



Gastronomia virtuale

Lo spettacolo gastronomico è servito in tavola. Nella maggior parte delle famiglie, soprattutto giovani, non si sa cucinare un uovo sodo, ma si va matti per le rubriche di enogastronomia che TV e carta stampata ci propinano a getto continuo tramite i cosiddetti VIP che danno dimostrazioni di abilità culinaria a fornelli rigorosamente spenti. Per loro parlano le immagini (magari rubacchiate in qua e in là). Il piatto è il risultato di abili montaggi televisivi o di scatti fotografici opportunamente messi in sequenza.

E' l'affermazione della gastronomia virtuale. Ormai si mangia più con gli occhi che con la bocca. In casa ci si sfama con alimenti pronti, surgelati o meno. Però si va in solluchero davanti alla Clerici che dà lezioni di cucina. Non parliamo poi dei libri di ricette che vanno letteralmente a ruba, specie se a scriverli è Benedetta Parodi.

In questo oceano di proposte e suggerimenti, più o meno praticabili, galleggia la scialuppa di Slow Food che, con i suoi presidi, cerca di salvaguardare almeno la qualità degli ingredienti di base e ha effettivamente contribuito a salvare numerose razze animali, specie vegetali, formaggi, pani e salumi che rischiavano l'estinzione. Ma tutto ciò i più lo ignorano.

Purtroppo, la gastronomia imperante resta quella fornita dai traboccanti scaffali dei supermercati, dove tutto è a disposizione, basta pagare! Se si desidera di meglio, non resta che andare al ristorante.



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
Franca Dell'Arciprete Scotti,
Giuseppe Lambertucci, Angelo Lo Rizzo,
Salvatore Longo

Sommario

4 Fatti & Commenti

10 Itinerari

- Il gusto delle colline piemontesi
- A Fano si celebra il Brodetto di pesce

19 Ricetta

20 Gastronomia

- La patata una regina in cucina
- Il formaggio in Italia
- Azienda Vinicola Berluti:
vini di qualità da 50 anni
- Vongoplà, confezionamento per passione!
- Il Verdicchio: vino simbolo delle Marche

34 Eventi gustosi

44 Il buongustaio

- Le "Delizie Alimentari"
di Gherardo e Sandra

46 Recensioni



IL PROFILO DELL'ESPERTO DI VINO

L enorme crescita registrata negli ultimi anni di esperti del vino, identificabili negli scolarizzati che dopo aver frequentato corsi per assaggiatori o sommelier manifestano per il prodotto una forte passione, fa pensare a una loro partecipazione primaria nel determinare le tendenze di mercato. Il Centro Studi Assaggiatori ha iniziato una ricerca utilizzando 15 item che hanno la funzione di individuare in quali direzioni gli esperti eserciteranno la loro influenza.

Dai primi risultati emerge che l'esperto di vino non è molto sensibile al risparmio, gradisce vini di alta qualità e alta immagine, ricchi, dotati di forte personalità, che gli consentano di fare bella figura con amici e ospiti. A fronte di vini con queste caratteristiche accetta anche gradazioni elevate che - così dichiara -? compensa attraverso un consumo moderato.

Per gli acquisti usa poco Internet, preferendo approvvigionarsi in un negozio vicino, meglio se specializzato, o direttamente dal produttore. Pare insomma che per il tipo di consumatore di cui stiamo parlando il vino possa costituire un vero elemento di shopping al quale dedicare una parte del tempo che riserva a se stesso, alla ricreazione e al divertimento.

Decisamente infedele, è alla continua ricerca di vini che non conosce e desidera sperimentarli anche con abbinamenti innovativi. Per lui il vino è importante per esprimere uno status e un compendio fondamentale alla qualità della vita.

LA GUIDA MICHELIN HA IL MAL DI PANCIA

Michelín sostiene che se presi separatamente le mappe, le guide e i business digitali sono fonti di guadagno. Ma le perdite accumulate dai libri rossi sono diventate un tale motivo di preoccupazione da far sentire la necessità di avvalersi della collaborazione di un gruppo di consulenti esterni. La società scelta, Accenture, ha analizzato i bilanci dello scorso anno nel quadro di tre differenti scenari, compresa l'immediata chiusura.

L'opzione più catastrofica è stata subito scartata, in parte per il riconosciuto valore del marchio rappresentato dalla guida, ma anche per l'impossibilità politica in Francia di procedere con azioni drastiche. Accenture ha tuttavia messo in guardia contro la continuazione di questo stato di cose che potrebbe significare perdite di circa 19 milioni di euro all'anno fino al 2015, corrispondenti a perdite complessive di 70 milioni di euro nei prossimi quattro anni.

L'orientamento sembra essere quello di andare alla ricerca di almeno una parte dei fortunati ristoranti ai quali sono stati conferiti gli ambiti premi (le famose stelle Michelin), possibilmente creando un sito internet denominato "libro rosso" che fornisca collegamenti a pagamento con i locali stellati e consenta agli utenti di effettuare prenotazioni on line.

Giuseppe Continolo



SÌ ALLE ETICHETTE COL LUOGO D'ORIGINE

Il Parlamento Europeo si è espresso a favore dell'indicazione del luogo d'origine/provenienza che dovrà essere introdotto entro settembre 2011. L'obbligo dell'origine, che già riguardava la carne bovina, viene esteso alle carni di maiale, agnello e pollame, mentre è già in vigore per ortofrutta, miele e olio d'oliva.

Entro due anni dalla sua entrata in vigore, Bruxelles dovrà decidere se estendere l'obbligo dell'origine alla carne utilizzata come ingrediente negli alimenti e un anno dopo, rinunciarsi su latte, carni diverse presenti nelle preparazioni, alimenti non trasformati, quelli a monoingrediente e quelli dove gli ingredienti superano il 50% del prodotto finale.

Una soluzione, quest'ultima, da tempo invocata in Italia dalla Coldiretti, che sostiene l'estensione dell'indicazione del luogo di origine anche alle carni e al latte utilizzati in alimenti trasformati, come prosciutti, salami e formaggi. "In Italia - denuncia il presidente di Coldiretti, Sergio Marini - la metà delle mozzarelle e tre prosciutti su quattro sono ottenuti da latte e carne di animali allevati all'estero senza alcuna informazione per il consumatore".

"E' una decisione importante che va nella direzione indicata da Roma - afferma la Cia, Confederazione italiana agricoltori. Ora sarà importante la sua attuazione pratica in tempi rapidi. L'impegno deve essere quello di tracciare l'origine anche per tutti i prodotti animali trasformati. Spesso, infatti, il consumatore è tratto in inganno da etichette che riportano dizioni che richiamano all'italianità, quando invece il prodotto nasce da materie prime straniere".

Fonte: Elaborazioni Coldiretti da Catering News

NASCE LAMMMBURGER, L'HAMBURGER MADE IN RSM

Il 16 luglio scorso è stato presentato dalla Cooperativa Allevatori Sammarinesi Lammmburger, il primo hamburger tutto sammarinese. Il nuovo prodotto rappresenta una vera novità per il comparto agricolo sammarinese ed insieme a vino, olio, carne, pane e cereali, miele, latte e formaggi sarà portavoce di una filosofia ben radicata all'interno delle cooperative agricole aderenti al Consorzio: prodotti locali, garantiti, in grado di abbracciare i gusti sia dei più giovani sia i palati dei più grandi. Cosa rende unico Lammmburger? Sicuramente i suoi ingredienti di altissima qualità e provenienti esclusivamente dal territorio: carne della Cooperativa Allevatori Sammarinesi certificata dal marchio "Carne Bovina Pregiata e Garantita", il pane realizzato con cereali e farine della Cooperativa Ammasso prodotti Agricoli ed il formaggio della Centrale del Latte di San Marino. "Ogni prodotto che compone l'hamburger proviene dal nostro territorio, ed è controllato in maniera approfondita - afferma il direttore della Cooperativa Allevatori, Edoardo Angelin - La 'svizzera' che viene utilizzata è di carne bovina di San Marino, e pesa all'incirca 100 grammi, inoltre la lavorazione effettuata è tale da garantire freschezza e qualità. Abbiamo aggiunto una percentuale di pancetta di maiale, che serve per dare quella morbidezza e quel gusto unico al panino. Il formaggio proviene dalla Centrale del Latte di San Marino: un formaggio fresco, che si scioglie e amalgama tutti gli ingredienti, ed il pane è quello con il bollino, prodotto da fornai convenzionati con il Consorzio e con farine sammarinesi, ovviamente il pane è quello utilizzato in tutto il mondo, ovvero con il sesamo, oltre alla carne, il pane verrà impreziosito dai pomodori e dall'insalata."



Simona Benzi

SAN MARINO: RICONOSCIMENTI ALL'ENOGASTRONOMIA

Dopo la medaglia d'oro al vino sammarinese, altre importanti riconoscimenti per il comparto delle produzioni agricole sammarinesi. L'olio Terra di San Marino, prodotto dalla Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, anche per il 2011 comparirà nella prestigiosa guida ai migliori Extravergini d'Italia edita da Slow Food. L'importante novità è che l'olio sammarinese per il 2011 vede assegnate ben 2 olive su 3, il massimo riconoscimento attribuito per segnalare la qualità assoluta. La guida Slow Food agli Oli Extravergini di Oliva recensisce i migliori frantoi, ne racconta la storia, le caratteristiche e traccia le valutazioni organolettiche dell'olio dell'ultima raccolta. Ben 19 le regioni che sono state visitate, compreso il territorio sammarinese.



CIBO E VINO BATTONO L'AUTO NELL'EXPORT

All'estero quest'anno si vendono più cibo e vini che auto, moto e altre vetture.

E' quanto ha affermato Sergio Marini, presidente nazionale della Coldiretti nel corso dell'Assemblea annuale alla presenza di quindicimila coltivatori di tutte le regioni italiane. Secondo le elaborazioni di Coldiretti su dati Istat nel primo trimestre, le esportazioni di cibo e bevande sono state pari a 7,1 miliardi di euro mentre quelle di automobili, motocicli, trattori e altri veicoli si sono fermate a 6,6 miliardi di euro, a dimostrazione che il comparto alimentare italiano costituisce una leva competitiva in Italia e nel mondo, oltre che un contributo insostituibile all'economia.

Il fenomeno più curioso è che sulle tavole straniere, in Europa e nel mondo, cresce il Made in Italy dei generi più tradizionalmente identitari delle diverse nazioni: ad esempio in Francia aumentano le esportazioni di formaggi (+21%) e di vino (+26 per cento, per un totale di 24 milioni di euro), con lo spumante che, addirittura, va quasi a raddoppiare gli ordini (+78%, pur se all'interno di un mercato ancora di nicchia); in Gran Bretagna, la birra italiana sfiora i 10 milioni di euro, con un incremento del 27%. Aumentano anche le esportazioni di grappa in Russia (+76%) e di pasta in Cina (+43%).

Il valore complessivo delle esportazioni di prodotti agroalimentari italiani, secondo Coldiretti è aumentato complessivamente in valore dell'11%, raggiungendo quota 7,1 miliardi di euro a conferma del trend positivo fatto segnare lo scorso anno, quando è stato registrato il valore massimo di sempre a 27,7 miliardi di euro.

BIRRA: PER UNDER 44 È LA BEVANDA PREFERITA

Birra o vino? Agli italiani piacciono entrambi. Ma per la prima volta la birra figura come la bevanda alcolica preferita per chi ha meno di 44 anni. Una "svolta epocale", in un paese tradizionalmente forte consumatore di vino. Che riafferma comunque il suo primato tra gli over 45, con percentuali di gradimento crescenti al crescere dell'età. Lo rivela un'indagine della Ispo di Renato Mannheimer, commissionata dall'Assobirra, Associazione degli industriali della birra e del malto.

Secondo la ricerca, nel 2012 sono stati ben 7 milioni i cittadini che hanno consumato birra per la prima volta, che portano a 36 milioni il numero di consumatori totali. "Semplice, ma non semplicistica, bella ma non snob o pretenziosa. Per gli italiani, ha osservato Mannheimer, la birra è easy, un piacere che si offre al gusto senza complicazione. E' come i jeans, democratica. E, quindi, unica e insostituibile". Per il sondaggista, l'avvicinamento nei gusti degli italiani tra birra e vino, "impensabile fino a qualche anno fa, certifica l'amore crescente degli italiani per le bevande fermentate". E la birra piace sempre di più alle donne: la bevono due italiane maggiorenti su tre, circa 16 milioni. Merito anche dell'indebolimento di alcuni pregiudizi: cala la percentuale, -11 per cento, di chi ritiene che la birra gonfi, così come (-16 per cento) beve la birra solo con la pizza. Solo il 4 per cento delle donne comunque beve tutti i giorni, il grosso (pari al 58,7 per cento) lo fa una volta a settimana o ancora più di rado.

Per quanto riguarda i consumi, il mercato sembra avviarsi ad una ripresa dopo il calo collegato alla crisi economica del 2009-10, che ha portato a una contrazione delle uscite a cena fuori o nei locali. Viene registrato comunque, in attesa dei dati ufficiali che saranno diffusi il 13 luglio prossimi, un aumento dei consumi sporadici, accanto a una leggera contrazione dei consumi abituali. In altre parole, si allarga la base dei consumatori mentre si contraggono i consumi quotidiani. La media annuale si attesta comunque attorno ai 28,5 litri l'anno.



PELLEGRINO ARTUSI: PERCORSI TURISTICO-GASTRONOMICI

Dal Comune di Forlimpopoli con Casa Artusi, centro nazionale della cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica, e in accordo con la Regione Emilia-Romagna, APT Servizi e Provincia di Firenze, prende corpo la proposta di organizzare un'offerta turistica integrata di itinerari e percorsi turistici fra Romagna e Toscana: La Via Artusiana, collegando idealmente la terra natale a quella di adozione dell'Artusi.

L'obiettivo fondamentale è di mettere in valore, attraverso un'organizzazione sistemica, un patrimonio fatto di borghi, beni storici e culturali, natura di una grande area attraverso il filo conduttore della enogastronomia, della tipicità dei prodotti e della qualità delle preparazioni, ispirate ad Artusi (52 ristoranti proporranno un piatto artusiano).

Sette bellissime valli romagnole, tracciate dai rispettivi fiumi: Lamone, Tramazzo, Montone, Rabbi, Bidente, Savio, Rubicone con quelle altrettanto belle toscane del Mugello, del Casentino, ... fino a Firenze.

Concorrono al progetto i cosiddetti Club di prodotto, come: Atlantide, Colori della Romagna Toscana, Natura e Natura, Parco Nazionale delle foreste casentinesi, Romagna Full Time, Romagna Terra del Sangiovese, Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì-Cesena, Terme della Fratta, Terme di Castrocaro, Terre di Faenza ed associazioni/aziende turistiche.

Tutti questi proporranno ai viaggiatori una serie di pacchetti e proposte turistiche precise.

E' previsto un grande lavoro di sensibilizzazione della domanda, a partire dalle grandi città italiane, dalle organizzazioni più rappresentative, ordini professionali e web marketing a livello internazionale e con le associazioni artusiane nel mondo.

Grande promozione online attraverso il sito della Via Artesiana ([www. Pellegrinoartusi/la -via-artusiana](http://www.Pellegrinoartusi/la-via-artusiana)) con tantissimi link su cui fare zapping tra territori, eventi, luoghi, monumenti, prodotti, personaggi....

Ancora attraverso siti istituzionali quali: www.firenzeturismo.it/itinerari-firenze.html, www.emiliaromagnaturismo.it/it/enogastronomia, www.turismo.intoscana.it, www.casartusi.it, www.romagnaterradelsangiovese.it.

Marisa Saccomandi

GRAPPA: UN FUTURO PER UN MARCHIO ITALIANO

Un percorso condiviso, per diffondere la cultura della grappa e la sua specificità tutta italiana. È nato con questi obiettivi il Progetto per la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione della Ig Grappa nel mondo?, presentato da Assodistil, l'Associazione dei distillatori italiani, nel dicembre 2009, in collaborazione con l'Istituto Nazionale della Grappa, e sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. A diciotto mesi dall'avvio del progetto, l'Associazione ha analizzato i risultati del lavoro svolto, in occasione della consueta assemblea annuale a Roma.

L'obiettivo principale dell'iniziativa è consistito nella definizione di una serie di meccanismi giuridici per garantire che all'estero la denominazione Grappa sia percepita come un'esclusiva italiana, individuando procedure e interlocutori presso i quali denunciare i casi di contraffazione, purtroppo in costante aumento. Il progetto ha spiegato Lara Sanfrancesco, direttore generale di Assodistil - ha cercato di divulgare la cultura dell'italianità della Grappa, la sua tradizione centenaria e i valori intrinseci di un'acquavite di tale eccellenza da meritare l'Indicazione Geografica Protetta. Nell'ambito del progetto, Assodistil ha dialogato con istituzioni, studi legali ed esperti della materia per determinare le azioni più efficaci da intraprendere per garantire un'adeguata tutela della nostra acquavite di bandiera nel mondo, in particolare attraverso la registrazione del marchio internazionale e, ove ammesso, della IG protetta.

In questo quadro, la comunicazione dell'italianità della grappa si rivela fondamentale. Ecco perché è nato www.grappait.it, sito web che, oltre a dare risalto alle attività del progetto, vuole funzionare da vetrina della grappa sul web, diffondendo informazioni sull'acquavite d'eccellenza. Inoltre, il progetto ha promosso una serie di campagne informative sulla stampa specializzata italiana ed estera per ribadire e diffondere l'italianità del prodotto, senza però dimenticare la cultura del bere consapevole.



NORDSEE: ANCHE IN ITALIA IL FAST FOOD DI PESCE

La prima filiale di Nordsee in Italia è stata inaugurata al The Style Outlets di Vicolungo sull'autostrada A4 tra Milano e Torino. Altri fast food della catena tedesca specializzata in piatti a base di pesce apriranno entro l'anno in altre località del Centro Nord.

Nordsee, la cui lunga storia inizia nel 1896 per volontà di un gruppo di pescatori capeggiati da Adolf Vinnen, è una società impegnata nella difesa di una pesca sostenibile con criteri di approvvigionamento rispettosi dell'ecosistema che seguono procedure rigide per la selezione del pescato ed evitare squilibri ecologici.

Nel giorno inaugurale del nuovo fast food più di 600 visitatori dell'Outlet hanno assaggiato i prodotti Nordsee: aragosta, merluzzo d'Alaska, salmone e gamberoni, al costo medio per scontrino di 10 euro. A luglio la filiale Nordsee offre una bevanda analcolica per ogni consumazione.

Nordsee, società del gruppo Deutsche See, conta oltre 400 punti vendita in Germania e altri in Austria, Repubblica Ceca, Romania, Bulgaria, Slovenia, Russia, Spagna, Turchia, Cipro, Egitto, Belgio e Lussemburgo.

Per info: www.nordsee.com

Fonte: l'Agenzia di viaggi

IL SUCCESSO DELLA VACANZA DIPENDE DALLA TAVOLA

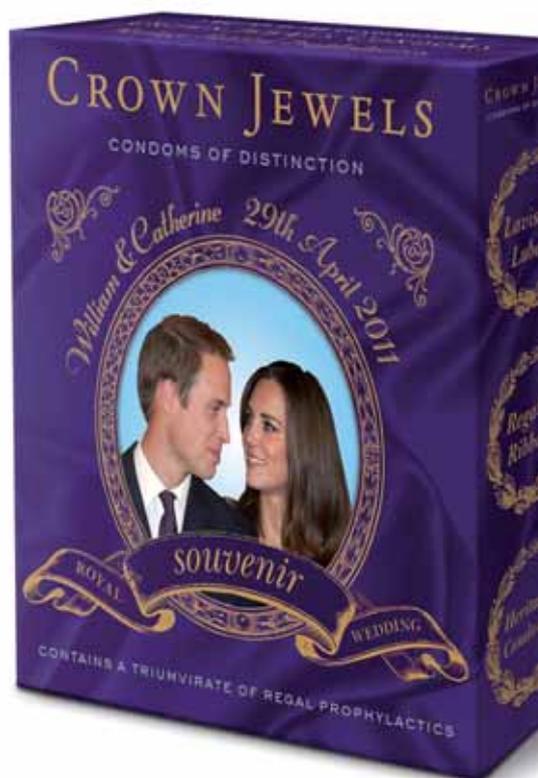
Per più di un italiano su tre (35 per cento) dipende dal cibo il successo della vacanza che per essere perfetta non deve mai far mancare la degustazione delle specialità enogastronomiche locali. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che il cibo è considerato dagli italiani l'ingrediente più importante della vacanza che batte la visita a musei e mostre, (29 per cento), lo shopping (16 per cento), la ricerca di nuove amicizie (12 per cento), lo sport (6 per cento) e il gioco d'azzardo (2 per cento) secondo l'indagine Swg.

Ma se le ferie sono l'occasione per molti italiani di mangiare fuori e assaggiare nuovi sapori, le località di vacanza sono spesso - sottolinea la Coldiretti - anche i luoghi dove più elevato è il rischio "tarocco" con la preparazione di piatti "acchiappaturisti" che nulla hanno a che fare con la tradizione locale. E' bene tenersi alla larga - precisa la Coldiretti - dai ristoranti che offrono ricette "violentate" come la cotoletta alla milanese preparata con carne di pollo o maiale, frita nell'olio di semi al posto della carne di vitello frita nel burro e fuggire rapidamente di fronte ad una locanda romana che offre spaghetti alla carbonara con prosciutto cotto al posto del guanciale e formaggio grattugiato al posto del pecorino romano.



SI SPENDE PIÙ PER IL PIENO CHE PER IL CIBO

Con il record storico fatto segnare dalla benzina la spesa per trasporti, combustibili ed energia elettrica delle famiglie italiane ha sorpassato quella per gli alimentari e le bevande. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione del nuovo record storico raggiunto dal prezzo della benzina. Insieme cibo ed energia assorbono ora - sottolinea la Coldiretti - quasi il 40 per cento della spesa totale delle famiglie italiane. In particolare - precisa la Coldiretti - a giugno l'inflazione acquisita per i trasporti è stata più del doppio (+5,3 per cento) di quella per gli alimentari (+2,5 per cento) e di conseguenza la spesa per trasporti, combustibili ed energia elettrica ha superato di qualche decimo di punto percentuale quella del cibo. Si tratta in realtà - sottolinea la Coldiretti - di due voci di spesa strettamente connesse in un Paese come l'Italia dove l'86 per cento dei trasporti commerciali avviene su gomma. L'aumento dei carburanti pesa notevolmente sui costi della logistica e sul prezzo finale di vendita dei prodotti alimentari ma spinge anche - conclude la Coldiretti - verso il consumo di prodotti locali e di stagione che non devono subire lunghi trasporti.



VACANZE: PER 57% CIBO COME SOUVENIR

Per quasi sei italiani su dieci (57 per cento) è il cibo il souvenir preferito dal luogo di vacanza al quale rinuncia peraltro appena il 5 per cento dei turisti, nonostante la crisi. E' quanto emerge da un sondaggio on line condotto dal sito www.coldiretti.it, in occasione del primo week end dell'estate, dal quale risulta che il prodotto alimentare caratteristico del territorio come vino, formaggio, olio di oliva, salumi o conserve è il più gettonato con il 57 per cento di preferenze, ma apprezzati sono stati anche i prodotti artigianali locali (ceramica, oggetto in legno, tessuto, ecc.) con il 26 per cento mentre sembrano essere snobbati i ricordi più commerciali come cartoline, gadget e magliette che sono stati acquistati solo dal 12 per cento dei turisti.

L'acquisto di prodotti tipici è una tendenza in rapido sviluppo favorita - sottolinea la Coldiretti - dal moltiplicarsi delle occasioni di valorizzazione dei prodotti locali che si è verificata nei principali luoghi di villeggiatura, con percorsi enogastronomici, città del gusto, feste e sagre di ogni tipo. L'Italia è l'unico paese al mondo che - precisa la Coldiretti - può contare anche sulla leadership europea nella produzione biologica e nell'offerta di prodotti tipici con ben 228 denominazioni di origine riconosciute a livello comunitario e 4.511 specialità tradizionali censite dalle regioni, mentre sono 505 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (331 vini Doc, 59 Docg e 119 Igt)

Un patrimonio che - continua la Coldiretti - è il motore del turismo enogastronomico che vale 5 miliardi di euro e traina la domanda di vacanze Made in Italy tra italiani e stranieri. Fonte: Sondaggio on line sul sito www.coldiretti.it

TURIT

GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE



La tessera "Turit - gli Amici di Turismo Itinerante" offre ai nostri tesserati una serie di convenzioni e/o vantaggi attraverso i quali beneficiare di strutture quali Compagnie di navigazione, Campeggi, Agriturismi, Aree attrezzate, Market accessori, Parchi, Stazioni sciistiche e altre.

Per vedere l'elenco completo sempre aggiornato dei centri convenzionati vai su www.turismoitinerante.com e richiedi subito la tessera!



Centri Convenzionati	
<p>TURIT CINQUE PERSIACCOLTA</p> <p>CENTRO CONVENZIONATO</p> <p>Coni sono convenzionati con alcune strutture per altre offerte</p> <p>CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Agriturismo 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio La Pineta 000000000 - servizi 1000 www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p>	<p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p> <p>AG - Agriturismo Campeggio Oasi del Sangro 000000000 - 1000 di servizi www.agricampitalia.it</p>

Pagamento tramite bollettino postale - Intestatario: Turismo Itinerante srl - Causale: Pagamento tessera Turit C/C n. 1000563781 - Importo: euro 10,00 Per velocizzare la ricezione delle tessera del turista itinerante si consiglia di inviare via fax (071 2901272) la ricevuta del pagamento. Per ogni informazione in merito telefonare al 071 2901272 o scrivere una email a abbonamenti@turit.it.

liberi per scelta



Il gusto delle colline piemontesi

Barolo - castello Falletti, Museo Vino



Un affascinante itinerario che si snoda tra i profumi e i sapori di Monferrato, Langhe e Roero

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Una leggenda racconta che all'origine della terra piemontese si siano riuniti gli dei per rilasciare i loro doni. Bacco regalò l'uva, Diana tartufi e animali selvatici, Cerere zolle fertili, Giunone il latte per i formaggi, Apollo la poesia.

Doni che si sono raccolti in tutta la regione, ma soprattutto su un territorio più ristretto e centrale: Langhe, Roero e Monferrato. Terre benedette dai doni del cielo e della terra.

Un paesaggio originale, modellato da una successione di colline coltivate a vite intercalate da frutteto o da bosco si arricchisce di una varietà di prospettive: cittadine di pianura, villaggi alle sommità dei colli, insediamenti rurali sparsi nella campagna, castelli medievali, chiese romaniche, grange isolate al centro dei vasti possedimenti un tempo appartenuti agli enti religiosi, piazze panoramiche che offrono una vista suggestiva sulle colline.

Segno di questa compattezza il fatto che le colline di Langhe, Roero e Monferrato, terre di alcuni tra i vitigni più prestigiosi al mondo, sono candidate al riconoscimento di "Patrimonio dell'Umanità" Unesco.

Qui un microclima dolce, un terreno fertile e ricco di minerali, le mani operose e la tenacia degli uomini e una grande passione producono frutti eccellenti. E i raccolti di uva, di nocciole, di verdure, l'allevamento di animali teneri e saporiti realizzano vini, formaggi, salumi memorabili, che si trasformano in proposte gastronomiche superbe.

Tra castelli e casali, campanili pittoreschi, palazzi di mattoni rossi e affreschi popolari si trovano trattorie di campagna e chef stellati.

Tutti, pur nella varietà delle proposte, offrono l'autenticità di un territorio che si presenta ricchissimo e attraente. Difficile allora selezionare le tappe.

Il Monferrato, disteso prevalentemente tra le province di Alessandria e Asti, come sostiene Paolo Massobrio, originario della zona, è un gioiello di natura, colori e gusti dalle svariate sfaccettature.

Una tappa da non perdere nel nostro itinerario goloso è il ristorante "Donatella" ►



Barolo - Museo Vino

► a Oviglio, in provincia di Alessandria, una sosta da stella Michelin. Nei locali della vecchia canonica, ai piedi dell'antico campanile, travi al soffitto per un locale dall'accoglienza calda e luminosa. Tra le specialità della casa il "tonno di coniglio" servito con insalata di frutta secca, robiola di Roccaverano e ovetto di quaglia, i "rabaton" o malfatti alla ricotta ed erbe, tipici del Monferrato, stinco di vitello in casseruola, cassatina di frutta secca e sorbetto di lamponi. In cucina il giovane chef Mauro Bellotti, che nel 2008 ha conquistato la sua prima stella Michelin. (Per info: www.ristorantedonatella.it)

Le Langhe sono ormai note a livello mondiale: tartufi e vini sono i gioielli di questa terra e poi carni tenerissime, formaggi dal sapore di paglia e fieno, salumi crudi e cotti, acciughe e verdure, saline e risotti. E per finire trofei di pasticceria impastata con le nocciole, con il cioccolato, con lo zabaglione, con le creme. Insomma un paradiso per occhi e



Monferrato, Langhe - Castello di Manta



Barolo - Cantine Ceretto

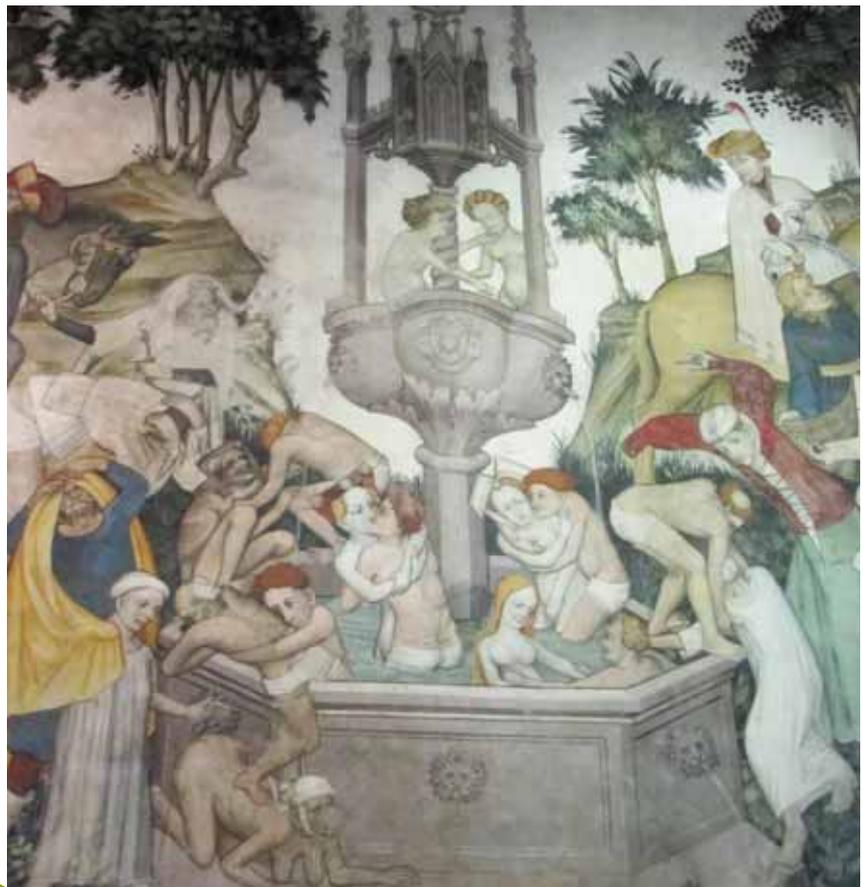
palato.

Oltre ai sapori, si possono scoprire storia e segreti della gastronomia.

Wi.Mu è un gioiello appena aperto nel 2010, il primo museo interattivo del vino: nelle sale del Castello Falletti a Barolo, che ha visto passare il fior fiore dell'intelligenza risorgimentale italiana, un percorso firmato dall'architetto François Confino per celebrare il vino in tutte le sue rappresentazioni. (Per info: www.wimubarolo.it)

Dalla terrazza, al tramonto, vista spettacolare sulle colline e i castelli delle Langhe. Dentro, un percorso intrigante che dalla terrazza scende giù, con giochi di luce e pannelli multimediali, attraversando il racconto del vino, dai primi scopritori nell'area mesopotamica alle popolazioni mediterranee, al periodo delle Crociate, alla scoperta del Nuovo Continente, ai grandi vini di oggi.

Tra tutti il Barolo, vino D.O.C.G., Re dei vini e vino dei Re, divenuto nell'Ottocento vino ufficiale della Corte dei Savoia e oggi fra i più prestigiosi amba-



Langhe - Castello Manta, Fontana giovinezza

► sciatori internazionali del made in Italy, prodotto in undici comuni della zona di Barolo, in provincia di Cuneo. Deve avere un invecchiamento obbligatorio di 3 anni, dei quali due in botti di rovere, con gradazione alcolica minima di 13°.

Tra tutte, sono eccellenti le bottiglie di grande Barolo prodotte dalle aziende Ceretto di San Cassiano di Alba, che dominano le Langhe, non solo con filari ordinatissimi, ma anche con architetture aeree e audaci: "L'acino" é una grande

bolla ovale appoggiata su una piattaforma di rovere, sospesa tra le vigne ed inserita armoniosamente nell'ambiente circostante, dove "degustare il vino degustando il panorama".

(Per info: www.ceretto.it)



Gastronomia in Piemonte

Tesori gastronomici e tesori d'arte

Tra una golosità e l'altra, non mancheranno scoperte d'arte e cultura.

Saluzzo, distesa su una collina che si affaccia sulla valle Po e ha come sfondo il Monviso, è una delle più affascinanti città del Piemonte, capitale per quattro secoli di un marchesato indipendente, che ha conservato, strette nel circuito delle antiche mura, le caratteristiche architettoniche ed urbanistiche di diverse epoche.

(Per info: www.saluzzoturistica.it)

Una tappa davvero originale sarà qui

il Baladin Café, dove Teo Musso propone birre artigianali di grande qualità: sette tipologie differenti, tutte rifermentate in bottiglia, dai profumi intensi e speziati, come zenzero, banana e marzapane, frutta secca e prugne, cacao e caffè.

(Per info: baladincafe@gmail.com)

Un vero tesoro artistico è anche il Castello della Manta, proprietà del Fai. Struttura fortificata con torri quadrate agli angoli, chiusa da mura turrite, grazie all'intervento di Valerano

di Saluzzo, signore colto e raffinato, nel XV secolo il Castello della Manta si trasforma in una corte rinascimentale e si veste di splendidi affreschi, considerati fra i più importanti documenti pittorici del tardo-gotico piemontese. Fra questi spiccano nella "Sala Baronale" le nove figure di "Eroi" ed "Eroine" e la pittura a fresco che raffigura la "Fontana della giovinezza".

(Per info: faimanta@fondoambiente.it www.fondoambiente.it)



Saluzzo - Baladin Café

Consigli di viaggio

Consorzio Turistico Langhe Roero Monferrato, info@turismodoc.it, www.tartufoevino.it, www.alexala.it, www.langhe-roerobooking.it

Hotel San Giovanni Resort, via San Giovanni 9/A Saluzzo (CN) www.sangiovanniresort.it

Relais Rocca Civalieri, strada Cascina Rocca Civalieri 23, Quattordio (AL) www.hotelroccacivalieri.it

E' affacciato sulle dolci colline di Barolo, il relais di charme Villa d'Amelia recentemente premiato con 1 stella dalla prestigiosa guida Michelin, Loc. Manera, 1, Benevello Alba, (CN), www.villadamelia.com

Aree di sosta

Campeggio Valle Po, - via S. Croce, 7, Paesana, Cuneo - 0175.987026 www.campeggiovallepo.it

Camping Villar, via Provinciale, 82, Villar San Costanzo, Cuneo - 0171.910036 - www.campingvillar.com



A Fano si celebra il Brodetto di pesce

Festival del brodetto

Il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce, in programma a Fano dal 9 all'11 settembre, è cucina, tradizione e gara gastronomica

Testo di Angelo Lo Rizzo

Quello del turismo enogastronomico è un vero e proprio boom: dimenticate le partenze di massa verso luoghi di villeggiatura iper-affollati o lontane mete esotiche, le nuove tendenze parlano di viaggi all'insegna della riscoperta dei sapori di casa nostra, da assaggiare magari nei week-end o nelle micro-vacanze. Non per niente il turismo specializzato del gusto, alla ricerca dei piatti e dei prodotti migliori, sta crescendo nelle consuetudini di italiani e stranieri visitatori dell'Italia. Il nostro Paese, infatti, è uno straordinario mosaico di prodotti enogastronomici, talvolta di piccola o piccolissima dimensione quantitativa, ma indicativi di una diversità che è pregio, valore, creatività. Ecco, quindi, che si spiega il fatto che cresce ovunque la voglia di sapori autentici e di tradizione, e pertanto, la ristorazione diventa un ottimo termometro di questa nuova stagione del gusto, chiamata com'è a rispondere ad aspettative di clienti che vogliono stile, sapore, qualità, soddisfazione.

Ed è in questo quadro che si inserisce il Festival internazionale del brodetto e delle zuppe di pesce che, giunto alla sua IX edizione, è in programma a Fano, sull'Adriatico dal 9 all'11 settembre. Cucina, tradizione, gara gastronomica che vedrà tanti chef provenienti da tutta Italia in rappresentanza delle regioni bagnate dal mare, saranno quindi gli ingredienti caratteristici questa edizione del Festival che, per la prima volta, vedrà in competizione anche chef stranieri, sempre presenti al Festival nelle precedenti edizioni, ma fuori concorso. Antiche tradizioni e culture diverse si coalizzeranno per andare alla scoperta del profondo delle varie anime marine. Come sempre sarà la Giuria tecnica ad individuare il "miglior brodetto d'Italia", mentre alla Giuria popolare, alla quale può partecipare chiunque, attribuirà il premio "speciale".

Un'occasione d'oro per quegli italiani, ma anche per gli stranieri, che stanno sempre più indirizzando la loro domanda verso il turismo enogastronomico, ►

► un vero e proprio nuovo modo di viaggiare basato sull'integrazione tra risorse ambientali, bellezze paesaggistiche, arte e tradizioni enogastronomiche. In altri termini il turismo del gusto sta diventando sempre più l'ago della bilancia per la scelta di una vacanza. Non per niente la qualità della vita si misura anche dalla civiltà della tavola.

E poi, grazie al "brodetto" sarà possibile andare alla scoperta di Fano, una città ricca di ricordi storici e di pregevoli opere d'arte. Originariamente etrusca, costruita alla falde di Monte Giove, divenne colonia romana di cui conserva, fra le varie testimonianze, l'Arco d'Augusto, porta principale dell'antica Fanum Fortunae, che risale ai tempi dell'imperatore Cesare Ottaviano Augusto (9 sec.d.C.)

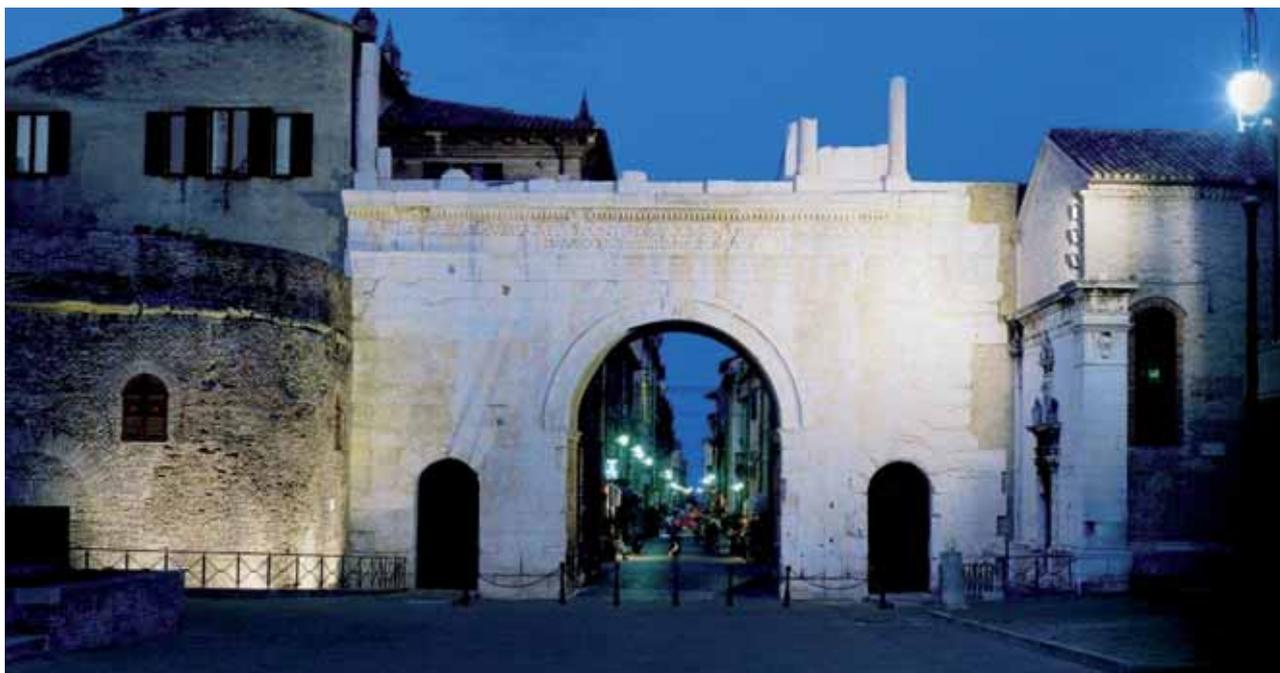
Molto interessante anche la Corte Malatestiana che ospita il Museo e la pinacoteca. E' il cortile interno dell'antico Palazzo dei Malatesta (sec.XIV) ampliato da Pandolfo III intorno al 1420. E poi nelle immediate vicinanze paesi raccolti a vedetta sui vertici dei colli della pittoresca valle del Metauro, creano un paesaggio suggestivo, ricamato di luci.

Ma torniamo al "brodetto". Fano, è ben noto, è una cittadina da sempre

fortemente legata alle tradizioni della propria marineria e che da sempre mette in mostra una consolidata esperienza in fatto di cucina tipica.

Ancora una volta, quindi, si potrà assistere nella "cittadella del brodetto" al

coinvolgimento di tutte le regioni italiane bagnate dal mare, ciascuna delle quali presenterà la sua migliore ricetta per la preparazione del piatto principe della cucina marinara, in una passionale e gustosa gara.



Arco d'Augusto

Tagliatelle al sugo di fagioli, un piatto universale della Romagna di ieri

Condite con sugo di fagioli, le tagliatelle (ma anche le monumentali pappardelle) diventano piatto forte, orgoglioso, esibito, condiviso, datato e vittima di feroci campanilismi e manicheismi familiari e paesani.

I fagioli, destinati al sugo, potevano essere tradizionali, pregiatissimi, precolombiani fagioli all'occhio (tendenzialmente in estinzione da tempo), oppure i bianchi cannellini, altresì i correnti borlotti di varia misura e colorazione.

Preparate le tagliatelle secondo la migliore tradizione con sfoglia fresca e soda, nel rapporto di 1 hg di farina bianca setacciata per ogni uovo fresco (irrinunciabile per i buongustai) per ogni commensale normale, mentre v'erano coloro che ne avrebbero mangiato la quantità equivalente a 2-3 uova. Senza dimenticare un pizzico di sale per l'impasto.

Non scendo in ulteriori particolari trattandosi di una pasta frutto di una grande passione, ma anche di ambizioni smisurate, com'era costume tra i gastronomi romagnoli (e relativi ospiti) d'un tempo.

Caratterizzante anche il sugo di fagioli, assai più d'un soffritto povero del passato.

Quindi, battuto di cipolla, sedano, carota e pancetta, finemente sminuzzata, anch'essa a rosolare in poco strutto oppure in poco olio d'oliva. Con qualche cucchiaino d'acqua calda. Poi si uniscono i fagioli prescelti, solitamente lessati a parte e scolati, o più opportunamente, solo in parte cotti, insaporiti da subito nel soffritto, mescolando ben bene con il cucchiaino di legno, indi regolati di sale e abbondante pepe (i cultori di questo piatto ne esigevano



tanto quasi fosse segno di virilità; ai giorni nostri gradito a pochi). Poi si univa o la conserva diluita in poca acqua calda o, se in stagione (o appesi nel "basso comodo" di casa o nel porticato avanti alla stalla) pomodori maturi, oppure salsa di pomodoro fatta in casa e conservata nelle bottiglie. Non mancava chi, per ottenere la componente acida del pomodoro, interveniva con un pizzico di zucchero. Per garantire una buona cottura del sugo di fagioli, per una quarantina e più di minuti, recuperava alcuni mestoli di acqua di bollitura dei medesimi). Alla fine si doveva ottenere un "signor" sugo per delle "signore" tagliatelle, nel quale celebrare la loro "morte". Una volta scolate al dente le tagliatelle, venivano dapprima condite con abbondante (in quest'occasione, magari, con qualche ospite di riguardo) formaggio grattugiato (quello vaccino casalingo, fatto stagionare in proprio) in modo da amalgamarlo già con la pasta e poi, trionfalmente, il sugo di fagioli, amalgamato con cura e determinazione, uniformità, distribuendo

una volta riempito i piatti singoli, il sugo e soprattutto i fagioli residui sulla terrina di portata.

Le tagliatelle si potevano anche porre in brodo. Ho inizialmente accennato ai campanilismi, vorrei segnalare quello ineffabile operato da buontemponi, di cui non faccio nomi, in quanto non ho niente di personale nei loro confronti, anche se la cosa mi fa arrabbiare, accademici e amministratori di Cotignola, le tagliatelle al sugo di fagioli, che da decenni è stato proposto in un luogo dell'ospitalità locale, senza rendersi conto che si tratta di un piatto universale della Romagna di ieri, il cui "accaparramento" rappresenta, a mio parere, atto di sciaccallaggio gastronomico, velleitario, malconsigliato e comunque discutibile in riferimento alla cultura territoriale che appartiene a tutti i romagnoli e che, sovente, viene sacrificata sull'altare della diffusa sciattezza culturale, anche in un caso veniale come questo.

tratto da "Le minestre romagnole" di Graziano Pozzetto



La patata una regina in cucina

parte seconda

Testo di Salvatore Longo

Immagini tratte dal volume "La patata" di Coltura e Cultura

Utilizzando le patate in cucina è importante cercare di conservarne le proprietà nutrizionali e salutistiche. Alcune, come i sali minerali e le vitamine, sono in prossimità della buccia, quindi se i tuberi vengono pelati se ne perde una parte anche rilevante per cui la cottura dovrebbe avvenire con la buccia. Le forme migliori sono quelle 'a secco': sotto la cenere o al forno.

Come si è accennato nella prima parte le tipologie sono moltissime, ognuna con caratteristiche diverse che - riflettendosi sui valori nutrizionali - le rendono più o meno adatte ai regimi dietetici di ciascuno. Per fare un esempio le patate contengono glucosio, ma la quantità varia notevolmen-

Sono più di tremila anni che la patata dagli altipiani delle Ande al cuore dell'Africa salva miliardi di esseri umani dalla fame. Grande la sua versatilità che permette di creare piatti semplici o articolati, poveri o ricchi, ma sempre gustosi

te: è alta nella varietà Désirée, mentre è circa la metà nella Pontitac, queste ultime sono quindi più adatte a chi ha problemi connessi a tale sostanza. Nel dilagare di diete, raccomandazioni a 'mangiar bene per vivere sani', trasmissioni dedicate alla cucina con esibizioni di chef ed esperti più o meno famosi e preparati, spesso si

dimentica che alla base di una buona e sana alimentazione vi sono le materie prime (frutta, verdura, carni...) e che tutti dovremmo conoscerne qualità, diversità ed effetti almeno nella stessa misura in cui conosciamo il mondo delle auto o quello informatico arrivando anche nei prodotti alimentari a un acquisto consapevole (in cui prezzo, marca e aspetto sono forse gli aspetti meno importanti).

Un'ultima considerazione di carattere generale relativa alla 'solanina', sostanza tossica presente in molti ortaggi (appartenenti alle Solanacee) di uso comune come pomodori e melanzane, oltre che nelle patate. È pur vero che per intossicarsi occorrerebbe ingerirne quantità notevoli, ma è anche vero che con un po' di buona volontà si può evitare di ingerirla, il

che è meglio. La solanina si trova nella parte esterna del tubero e con il calore (per esempio la bollitura) tende a diffondersi verso la polpa. Occorre quindi rimuoverla prima: è facilmente riconoscibile per il colore verde più o meno intenso per cui può essere eliminata facilmente, meglio se si evita di acquistare patate verdi o con i germogli (in presenza dei quali esiste la solanina) che vanno rimossi prima della cottura. Se nel Perù si coltivano tuttora circa 800 tipi di patate e il contadino peruviano fa colazione con patate cotte sotto terra (conservandone tutte le qualità), in Italia facendo un censimento delle tipologie delle varie località, diverse anche all'interno della stessa regione, forse non si è lontani da tale cifra. O meglio non si era lontani prima che la distribuzione imponesse di fatto prodotti standard, perdendo però una grande ricchezza di tipicità risultato della storia anche economica delle popolazioni. Prendiamo il caso dei paesi di montagna dell'Appennino calabro-lucano, una zona certamente tra le più povere: vi si coltivano tuttora patate con polpa poco consistente, ricche di acqua e povere di parte secca, ma ricche di amidi che le rendono saporite e nutrienti. È una tipologia adatta per purè, crocchette..., cioè per tutti quegli usi che necessitano di poco condimento, specialmente l'olio, nel passato scarso e caro a quelle altitudini. E per non privarsi delle patate fritte l'ingegno dei poveri ha trovato la soluzione: si cuociono le patate in acqua e poi si friggono (l'olio necessario diviene poco). L'olio extravergine è lo sposo ideale per le patate, basti pensare alla differenza tra una patata lessata e la stessa condita con un filo di extravergine! Si tratta anche di un piatto corretto sotto l'aspetto nutrizionale: le patate infatti danno sazietà, ma essendo ricche d'acqua non creano troppe calorie. Non sono però tutte eguali né possono essere usate indifferentemente per le varie preparazioni: per questo occorre che almeno le principali tipologie in relazione alla consistenza della polpa (Box 1) tornassero tutte nei punti ven-

dita.

Se l'utilizzo dell'extravergine non trova contestazioni nel suo uso a crudo o nelle normali cotture, il dibattito si apre per le frittiture per le quali secondo alcuni sono preferibili buoni oli di semi. Errore perché l'extravergine più di ogni altro grasso resiste alle alte temperature necessarie per friggere: per le patate (essendo ricche di acqua) è tra i 130 e i 145°C, ma se si vuol ottenere croccantezza o in presenza di impanature o infarinature, occorre salire a 155-170°C. Si sfiorano i 200°C in caso di frittura rapida. A tali temperature è importante utilizzare grassi come l'extravergine che lasciano nel fritto il residuo con il minor stato ossidativo.

Pochi alimenti possono vantare di essere presenti in migliaia e migliaia di ricette in ogni parte del mondo ed è un

risultato non da poco se si pensa che per molti secoli la patata non fu considerata edibile se non presso le popolazioni andine e presso i molti poveri anche in Europa necessitati a consumarle per la fame. La sua riscossa cominciò nella seconda parte del 1700 quando un agronomo e farmacista francese Augustin Parmentier fu fatto prigioniero dai tedeschi durante la 'guerra dei sette anni' e messo a pane e... patate. Rimase colpito dal gusto e dal valore nutrizionale di quel tubero e, rientrato in Patria, lo studiò e pubblicò nel 1779 e nel 1789 due trattati con alcune sue ricette. Il debutto ufficiale della patata nella 'buona società' parigina avvenne nel 1787 alla presenza di Luigi XVI (ma non fu sufficiente a salvargli regno e testa). Per la cronaca il menù elaborato su ricette del Parmentier comprendeva ►



► tra l'altro: Minestra di sugo di patata passata al setaccio, Minestra con pane di patata cotto in brodo grasso, Matelote di patate cotte nel vino con salse bianca e rossa, Frittata, Insalata, Fritteline e Torta a base di patate e per finire liquori estratti dalle patate. Fu l'inizio di una marcia trionfale che non si è più arrestata.

In Italia le prime ricette si trovano nell'opera Oniatologia, ovvero il discorso de' cibi edito a Firenze da Antonio Giuseppe Pagani tra il 1785 e il 1794. Risalgono all'inizio del 1800 e agli anni trenta dello stesso secolo quelle degli gnocchi e delle patate fritte. Quest'ultima prevede che le patate siano pelate e affettate a

crudo, messe in acqua, scolate e asciugate prima di essere indorate, infarinate e fritte. L'indoratura può essere evitata e l'infarinatura sostituita dalla pastella o dalla impanatura (solo pane o pane e formaggio). Nel Box 2 alcune ricette della prima metà dell'Ottocento che paiono non solo curiose, ma gustose.

Il purè appare solo verso la metà dell'Ottocento con il nome di Lattata di patate all'inglese: è una ricetta molto articolata che prevede anche l'uso dello zucchero per correggere l'asprezza delle patate. Della stessa epoca molte altre ricette fra cui le Patate a crosta (au gratin) e la 'Frittura di pomi di terra la cui ricetta (v. Box 2) è molto diversa da

come oggi intendiamo le patate fritte. Successivamente ne apparve una versione per 'stomachi deboli' (v. Box 2). Solo nel 1890 ne l'Apicio moderno di Francesco Leonardi la preparazione dei Pomi di terra fritti si avvicina alla nostra anche se prevede l'infarinatura. Studiare la patata è una fonte inesauribile di sorprese: pochi ortaggi sono così ricchi di proprietà e così diversi, si potrebbe dire che diano una risposta a ogni problema. A conclusione di questo largamente incompleto excursus una brevissima panoramica su alcune specie particolari. Molte sono di origine precolombiana come la Patata viola detta anche 'della salute' perché molto ricca

Attuali ricette di chef italiani

Stoccafisso all'anconetana (chef Mauro Uliassi):

Ingredienti: 2 kg di stoccafisso, 1 kg di patate a spicchi, 700 g di pomodori tagliati a metà, 600 g di cipolline, 1 dl di vino bianco, 200 g di latte, 500 g d'acqua, pangrattato q.b., 3 spicchi d'aglio, prezzemolo, 200 g di sedano tritato, 200 g di carote tritate, 30 g di capperi, 30 g di acciughe, rosmarino, 1 dl di olio, sale e pepe.

Procedimento: in un tegame mettere le patate condite con rosmarino, sale e pepe. Condire lo stoccafisso con sale, pepe e molliche di pane aromatizzate con prezzemolo e un poco d'olio. Adagiare lo stoccafisso sopra le patate, poi unire i pomodori conditi con un po' del pane rimasto, le cipolline, il sale e il pepe. Coprire

con il vino, l'olio rimanente, il latte, l'acqua, il sedano, la carota, i capperi e le acciughe tritate. Dopo aver portato a ebollizione sul fornello finire la cottura in forno a 180°C per un'ora e mezza.

Servire il giorno dopo in una fondina capiente.

Torta di patate dei Fieschi (chef Angela Cella):

Ingredienti: 1 kg di patate quarantine, 1 cipolla dorata, 1 cucchiaio di rosmarino verde in foglie, 100 g di grana padano grattugiato, pangrattato, olio extravergine d'oliva, sale.

Procedimento: Far bollire le patate con la buccia in acqua salata; quando saranno cotte pelarle e schiacciarle. In una casseruola di terracotta di

medie dimensioni fare un soffritto con olio extravergine d'oliva (quanto basta per coprire il fondo), la cipolla e il rosmarino tritati insieme (o con la mezzaluna o con il coltello, ma non passarli al frullatore) e sale. Quando il soffritto avrà preso un bel colore dorato, incorporare alle patate schiacciate, mescolare e infine unire il grana grattugiato conservandone un cucchiaio. Ungere una teglia e cospargere il pangrattato sul fondo. Stendervi l'impasto di patate dello spessore di un cm e spolverare con il grana rimasto. Far cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa. Si può servire sia tiepida con i secondi, sia fredda come antipasto.

Una ricetta... povera

Ingredienti: 1 kg di patate, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine, 250 g di peperoni, sale.

Preparazione: lessare le patate, pelarle e tagliarle a fettine sottili. In una padella soffriggere con poco olio l'aglio fino a farlo imbiondire. Tagliare a pezzetti i peperoni, farli soffriggere

e toglierli dalla padella lasciandovi l'olio caldo cui si aggiunge 2 litri di acqua salata e farla bollire. Mettere nella padella le patate a fette, schiacciarle e amalgamare il tutto. Far cuocere mescolando per circa 15 minuti (cioè fino a quando le patate non si staccano completamente dalla

padella. Unire i peperoni fritti e mescolare per altri 2 minuti. Servire o a caldo o a freddo.

Nota: tutte le ricette e le relative citazioni sono tratte dal volume La Patata della collana 'Coltura&Cultura' promossa dalla Bayer CropScience).

La recensione

LA PATATA

13° volume della collana 'Colture&Culture' ideata e coordinata da Renzo Angelini per la Bayer CropScience, La patata racconta le avventure e le tante qualità di un tubero che dagli altopiani andini è divenuto salvezza per le popolazioni povere e cibo-simbolo di alcuni Paesi ricchi. Le pagine scritte con un linguaggio semplice e coinvolgente (come tutte le opere della collana) fanno vivere al lettore una storia che inizia sulle Ande circa settemila anni fa e che attraverso diffidenze, preconcetti e ipocrisie (nonostante fosse giudicata 'pericolosa', aveva progressivamente sostituito i cereali nell'alimentazione

dei poveri divenendo cibo fondamentale per le popolazioni rurali) è divenuta la quarta cultura al mondo dopo grano, riso e mais.

L'opera si articola in otto settori (botanica, storia e arte, paesaggio, alimentazione, coltivazione, ricerca, utilizzazione e mondo e mercato) cui hanno contribuito 104 tra i maggiori esperti internazionali delle singole discipline dando vita a un testo complesso, ma esaustivo che fornisce un contributo fondamentale sotto l'aspetto sia scientifico sia divulgativo. Un esempio della sua completezza - che rende l'opera indispensabile a tutti, sia operatori sia curiosi che vogliono conoscere e approfondire -

è il settore Alimentazione in cui accanto agli aspetti nutrizionali e salutistici vi è un eccezionale excursus sulle ricette a base di patate dalla seconda metà del Settecento ai giorni nostri (con il coinvolgimento di molti famosi chef).

Un'opera di assoluta rilevanza scientifica - che per il ritmo avvincente si legge come un romanzo - resa agevole per una consultazione rapida da schemi e tavole riassuntive. La completano 1.807 splendide foto e illustrazioni.

(AA.VV. La patata, Bologna, 2011, Art Servizi Editoriali Spa, pp. 928, euro 100.00)

di antocianine antiossidante utili a prevenire i tumori e a ridurre gli effetti dell'invecchiamento.

Vi sono inoltre tuberiferi non appartenenti alla famiglia delle solanacee come la Manioca utilizzata fin dal tempo dei 'conquistadores' per fare 'pane a lunga conservazione' che per le sue caratteristiche organolettiche può essere consumato anche dai celiaci, lo Yacón adatto ai diabetici poiché contiene 'inulina', uno zucchero non assimilabile, la Batata o 'patata americana' usata in pasticceria per la sua dolcezza e l'Arracacha che per il suo alto contenuto di calcio è ottima per neonati e bambini. È un mondo che offre proprio di tutto: ecco anche la Mashua la 'patata' antiafrodisiaca e ovviamente la Maca che è afrodisiaca.

E per concludere la patata più preziosa: la Bonnotte, una delle quattro varietà precoci prodotte a Noirmoutier (isola al largo della costa atlantica della Francia) dal gusto leggermente dolce e con un tipico sapore di nocciola. È pregiata come il tartufo bianco. I prelati romani che nel Cinquecento avevano confuso la patata con il tartufo forse erano dotati di poteri divinatori. ■

(2, fine)





Il formaggio in Italia

Di Giuseppe Lambertucci

parte seconda

Come utilizzarlo al meglio

Come è facilmente intuibile nel consumo di formaggio è preferibile seguire una successione che iniziando dai più freschi e molli delicati, seguiti dai molli a crosta fiorita per finire con quelli a pasta semidura e dura e gli erborinati; naturalmente se si tratta di un piatto unico dovrebbe rappresentare una certa varietà completa di crosta e accompagnata da una buona scelta di pane (grissini, integrale, crackers) e verdure crude (ravanelli, olive, sedano, ecc) o frutta fresca, mostarda, miele, burro, pepe.

Può essere impiegato in preparazioni semplici come i panini in accompagnamento con salse, in tartine, tramezzini, o nel classico toast.

La tradizione culinaria utilizza i formaggi in molteplici preparazioni; dagli antipasti (bruschette, tartellette, vol-au-vent, arancini, suppli) agli sformati (flan, pasticci, timballi, torte salate), pizze, calzoni, focacce. Natu-

Ogni regione italiana può vantare la presenza di formaggi di eccelsa qualità capaci di affascinarci ed emozionarci

ralmente non si possono dimenticare piatti particolari come le mozzarelle in carrozza o le numerose fondute. Nelle preparazioni liquide il formaggio è usato a dadini o grattugiato come complemento al condimento così come nelle paste asciutte.

Nei secondi si possono comporre combinazioni interessanti e gustose con pesce o uova, meno consueto con le carni; fave e pecorino o asparagi gratinati, erbazzone, patate gratinate, radicchi con gruyère.

Neanche i dolci sfuggono all'abbraccio del formaggio: pastiera, crostata alla ricotta, torte di formaggio, cannoli siciliani.

Naturalmente a tavola è necessario anche bere e l'abbinamento formag-

gio-vino in linea di massima andrebbe fatto con prodotti della stessa zona. Comunque si possono seguire delle linee che tengano conto della natura e della consistenza dei formaggi considerando i loro aromi così da accoppiare un vino intenso e persistente ad un formaggio ricco di profumi. Un ricco di grassi vorrà un vino asciutto, tannico oppure effervescente perché tannini e anidride carbonica hanno la capacità di pulire la bocca. Il corretto abbinamento consente di esaltare al massimo l'apprezzamento di entrambi evitando distonie salvo che si voglia volontariamente valorizzare l'uno o l'altro degli ingredienti. Esistono abbinamenti tradizionali che si sono tramandati nel tempo al seguito dell'evolversi delle culture anche se non corrispondenti ai canoni professionali. Ci sono scelte soggettive che possono risvegliare in noi ricordi di un passato indimenticabile. La corretta scelta di un abbinamento costituisce una armonia sensoriale ed

un appagamento edonistico di grande emozione per cui il concetto fondante delle regole di abbinamento è quello di armonizzare certe sensazioni che si esaltano reciprocamente nell'equilibrio delle stesse intensità e lunga persistenza degli stimoli sensoriali.

In estrema sintesi:

- con formaggi a pasta fresca o fusa: bianchi o rosati, secchi o abboccati
- con formaggi pecorini freschi non stagionati: bianchi o rossi leggeri, freschi e vivaci
- con formaggi pecorini stagionati: rossi di buona struttura
- con formaggi a pasta dura o semidura stagionati: rossi asciutti
- con formaggi molto stagionati o piccanti: rossi da meditazione

Formaggio come... emozione

Mangiare non significa soltanto alimentarsi ma, seppure inconsciamente, si ricerca un certo piacere e, in talune situazioni, ci si può addirittura emozionare specialmente in presenza di una qualità eccellente. E' il caso dei formaggi.

La cucina, pur riconoscendone la validità, non si è completamente adeguata

alla valorizzazione del vasto patrimonio caseario che è a disposizione degli operatori gastronomici e dei consumatori.

E' ora di lasciarsi alle spalle le false culture sui formaggi in cui il latte ha perso molte delle caratteristiche essenziali e diventano una espressione ripetitiva, anonima, propinata dalla pubblicità industriale. Un breve colloquio con il responsabile di un caseificio imolese ci conferma nelle nostre ipotesi: è assolutamente necessario trattare la materia prima artigianalmente ma in un ambito altamente industrializzato; il latte crudo ha una valenza molto maggiore di quello pastorizzato e produce formaggi ad alta sensazione sensoriale che riesce a stimolare verso una cultura vera.

Oltretutto il formaggio è terroir: una produzione a kilometro zero perché l'intera operazione deve avvenire nell'ambito territoriale del quale si devono avvertire i profumi di pascolo, sapori di vecchie conoscenze, sentori di fieno ed erbe montane.

Non stiamo parlando solo di particolari condizioni di "nicchia" (che è una falsa interpretazione) ma della capacità produttiva di buona parte del territorio nazionale che è ampia e non avrebbe

bisogno di rivolgersi ai mercati esteri, se non per una ragione prettamente economica: le razze produttrici di qualunque specie siano esse bovine, ovine, caprine, i foraggi, i mangimi debbono essere espressione della produttività locale: basta fare una prova di comparazione tra prodotto industrializzato e lo stesso nato in loco.

La vita convulsa ed urbanizzata ci ha fatto perdere i punti di riferimento delle sensazioni olfattive e gustative del mondo rurale che riusciva a trasmetterci sapori alimentari perché ne era impregnata l'aria.

In certi casi ne è scomparsa perfino la memoria.

Ma i formaggi di buon livello per fortuna sono ancora in grado di conservare tracce di queste capacità aromatiche e ogni regione italiana può vantare la presenza di formaggi di eccelsa qualità capaci di affascinarci ed emozionarci: bisognerebbe avere il buonsenso e la volontà di impegnarsi nella proposizione offrendo occasioni perché questa memoria possa rivivere.

Coraggio, finché c'è formaggio c'è speranza!

(2, fine)

Alti Formaggi

Alti Formaggi nasce da un progetto speciale di comunicazione dei Consorzi di tutela dei formaggi Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio. Alti Formaggi è un portale (www.altiformaggi.com) attraverso il quale i Consorzi invitano a fare conoscenza con il ricco patrimonio produttivo, geografico, culturale del loro territorio d'origine. Ciò che contraddistingue le produzioni tipiche e tradizionali di Alti Formaggi è che sono parte integrante di una cornice di attrattive paesaggistiche, storiche ed artistiche senza eguali.

Navigare nel portale, approfondire la conoscenza dei formaggi, tenersi aggiornati sulle notizie e gli eventi, formare parte della quotidianità del blog promette di essere un'appassionante caccia al tesoro dei piaceri del palato, ma anche una forma di crescita personale legata ai valori del territorio.

Alti Formaggi: un'originale unità estetica, formativa e culturale; un'esperienza ricca di suggestioni nella quale il gusto si trasforma in un viaggio che permette di scoprire e riscoprire, vivere i colori delle stagioni, sentire i profumi, ascoltare la gente, assaporare la vita.





Azienda Vinicola Berluti: vini di qualità da 50 anni

Nel comune di Ancona tra le colline di Candia e Montescuro ha sede l'Azienda Vinicola Berluti. I vigneti dell'azienda si estendono nella campagna marchigiana a ridosso della Riviera del Conero, dove il vitigno Montepulciano esprime al meglio le sue caratteristiche varietali favorite da esposizioni eccellenti e da particolare cura degli aspetti agronomici.

Con grande impegno e forte passione, l'azienda opera da 50 anni nella produzione di vino Rosso Conero DOC, Rosato IGT ed Esino Bianco DOC.

La lavorazione delle uve nella moderna cantina di vinificazione permette di ottenere vini di pregio tipici della regione.

La storia dell'azienda

Berluti Gualtiero, agricoltore originario di Castel Leone di Suasa esperto potatore della vite, si trasferì da Montecarotto ad Ancona alla ricerca di fortuna e qui aprì nel 1948 in Via Torresi una cantina-trattoria con l'aiuto

Estesi nella campagna marchigiana, a ridosso della Riviera del Conero, i vigneti dell'azienda esprimono al meglio le loro caratteristiche varietali favorite da esposizioni eccellenti e da una particolare cura degli aspetti agronomici

di suo padre Agostino e di sua moglie Erina. Dopo qualche tempo cominciarono a produrre vino acquistando dapprima le uve e successivamente vinificando i frutti del vigneto piantato nel '66 nelle colline di Candia.

Nel 1961 l'azienda venne trasferita in Via Montagnola dove rimase fino al 1973 per poi giungere alla sede attuale in Via della Madonnetta. Nel 1970 la gestione dell'azienda, da sempre a carattere familiare, a causa della prematura scomparsa di Gualtiero, passò ai figli Dino e Mario. Oggi fanno

parte dell'Azienda anche i rispettivi figli. Partendo dai 9 ettari iniziali a seguito di continui investimenti oggi l'Azienda Vinicola Berluti può contare su una superficie di circa 45 ettari di vigneto.

I vigneti

Valle del Paradiso

Prende il nome dalla perenne vallata in cui è ubicato, sede anche dell'Azienda Vinicola Berluti. Il primo vigneto, piantato nel 1966 da Berluti Gualtiero, è stato rinnovato e reimpiantato nel 2008. Con esposizione prevalentemente a sud, vanta una superficie totale di 16 ha di cui 9 ha a varietà Montepulciano e 7 ha a varietà Verdicchio, Chardonnay e Sauvignon. Grancia

E' situato nella frazione Grancia di Ancona da cui ne deriva il nome. Il terreno di natura argillo-calcareo si estende su una superficie totale di 20 ha di cui 8.5 ha a varietà Montepulciano e 1.5 ha a varietà Merlot. Il resto della proprietà è seminativo.

Montesicuro

Situato nel paese di Montesicuro, la proprietà è di 18 ha totali di cui 8 ha di vigneto a varietà Montepulciano esposti a sud-ovest verso il tramonto.

Sono presenti inoltre 1ha di uliveto, 1,5 ha di terreno a tartufaiia e 1,5 ha di visciole. Il restante seminativo e boschi.

Calcinara

Il terreno fortemente calcareo prende il nome dalla frazione di Candia La Calcinara. Prevede una superficie totale di 20 ha di cui 6 ha di vigneto a varietà Montepulciano, Sangiovese e Merlot allevate a cordone speronato e 2 ha di vigneto a varietà Verdicchio e Chardonnay allevate a Guyot .

L'uliveto si estende su 3 ha e i restanti 7 ha sono a seminativo e boschi.

I prodotti dell'azienda

Tra gli ottimi prodotti dell'azienda ci sono: vini imbottigliati (San Ciriaco Esino Doc Bianco, Kronos Rosso Conero Doc, Magnum 3 litri Rosso Conero Kronos), vini sfusi (Dolce amore Bianco, Esino Doc Bianco, Rosato Marche Igt, Rosso Conero Doc, Tramonto d'Autunno), grappe (Grappa Chardonnay Tempora e Grappa Montepulciano Kronos). Si possono anche acquistare diverse tipologie di confezioni regalo con i prodotti dell'azienda. ■



Si effettuano degustazioni tutti i sabato mattina e spedizioni in tutta Italia

Informazioni utili

AZIENDA VINICOLA BERLUTI G. di Dino & Mario snc
Via Madonnetta, 347 - ANCONA - tel. e fax 071892286 - E-mail: info@berlutivini.it
Sito internet: www.berlutivini.it

ORARIO DI VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO
GIOVEDÌ: mattina 9.00 - 12.30 - pomeriggio 15.00 - 19.00
VENERDÌ: mattina 9.00 - 12.30 - pomeriggio 15.00 - 19.00
SABATO: mattina 8.45 - 13.00 - pomeriggio CHIUSO



Vongoplà, confezionamento per passione!

Vongoplà, un'idea di quattro pescatori di vongole ed esperti armatori, prende forma dalla necessità di sviluppare un confezionamento capace di mantenere vivo e fresco il mollusco per lunghi periodi garantendo comunque igiene e tracciabilità per il consumatore. La sperimentazione inizia confezionando il prodotto sottovuoto con l'aggiunta di condimenti già pronti, preparati con ingredienti semplici e genuini; dopo circa un anno di monitoraggio e studio del processo produttivo con il supporto di biologi ed esperti del settore, Vongoplà sviluppa un metodo di desabbigliamento del mollusco attraverso un apposito impianto che utilizza direttamente acqua di mare.

Altro elemento fondamentale è un confezionamento immediato che segue i massimi standard di igiene, con l'aggiunta di condimenti dell'antica tradizione marinara, sapori veri e genuini frutto di oltre vent'anni di esperienza.

L'azienda marchigiana è leader nel confezionamento delle vongole, grazie ad un processo capace di mantenere vivo e fresco il mollusco per lunghi periodi garantendo igiene e tracciabilità per il consumatore

Di seguito in sintesi i processi della lavorazione delle vongole:

Depurazione - Desabbigliamento

I lotti di molluschi vivi in entrata vengono immediatamente posizionati all'interno dell'impianto con acqua di mare, in appositi bins dove rimangono per un tempo minimo di 24 ore. La tecnologia SKIM permette un desabbigliamento molto efficace del mollusco e contemporaneamente l'iper ossigenazione dell'acqua di mare, depurandola di buona parte dei batteri al suo interno. La sterilizzazione si completa utilizzando lampade UV. I diversi processi

produttivi vengono monitorati da continui controlli sulla qualità dell'acqua, temperatura, ossigenazione e circolazione all'interno dell'impianto.

Mantenimento

Tutte le celle frigorifere (cella di entrata, cella di lavorazione, cella di uscita, cella del congelato) e gli abbattitori sono collegati ad un software che permette l'archiviazione di tutte le temperature e dei grafici sviluppati. Il controllo in tempo reale permette un monitoraggio estremamente preciso di ogni fase di lavorazione del prodotto.

Confezionamento

Il confezionamento sottovuoto è il punto di forza di Vongoplà oltre a garantire la massima igiene non permette al mollusco di aprirsi, evitando la perdita dell'acqua di mare dalla quale respira. La shelf life del prodotto è quindi notevolmente superiore agli standard. La depurazione preventiva dell'acqua di mare

non altera sapore, freschezza e fragranza delle vongole. Le pellicole film della confezione sono adatte alla cottura a microonde.

Tracciabilità

Vongoplà è garanzia di tracciabilità per tutti i suoi prodotti. Tutti i lotti di molluschi sono registrati ed archiviati sia in entrata che in uscita; grazie ad un'archiviazione precisa è possibile risalire in qualsiasi momento all'origine del prodotto. Anche gli ingredienti dei condimenti, sono abbinati al lotto produttivo dei molluschi. Ogni confezione Vongoplà mantiene quindi una tracciabilità esemplare.

Condimenti

La scelta dei condimenti è determinata direttamente dalla richiesta dei con-

sumatori. Realizzati con ingredienti garantiti e certificati, dopo la cottura i condimenti vengono immediatamente lavorati in appositi abbattitori di temperatura per preservarne la qualità. L'olio utilizzato è extra vergine di oliva umbro selezionato appositamente per Vongoplà. La scelta dei diversi ingredienti, la lavorazione e le tecniche produttive determinano un gusto unico ed una qualità elevata, seguendo la tradizione del mare che si tramanda da generazioni nelle famiglie di pescatori dello staff Vongoplà. Il processo produttivo è seguito ed archiviato da un software secondo le norme HCCP.

Fine Linea

Una volta confezionati, i prodotti subiscono una procedura di controllo tramite metal detector con sistema di

espulsione, e un controllo del peso. Terminata la procedura di controllo le confezioni vengono etichettate. Sulla confezione il consumatore troverà tutte le informazioni fondamentali per la tracciabilità del prodotto come numero confezione, numero lotto, data di scadenza e codice a barre. Ogni lotto Vongoplà è catalogato secondo le norme del manuale HCCP e in ottemperanza alle leggi vigenti.

Dove puoi trovare i prodotti di Vongoplà:

I prodotti di Vongoplà si possono trovare nei migliori Supermercati e mini-market di ogni città. Per facilitare la ricerca, a breve sarà disponibile sul sito www.vongopla.it un servizio che consentirà di trovare il rivenditore più vicino. ■



Informazioni utili

Vongoplà S.r.l. - via Grazie, 11 - 61039 San Costanzo (PU) - Tel: 0721.870829 - Fax: 0721.957101
e-mail: info@vongopla.it - sito internet: www.vongopla.it



Il Verdicchio vino simbolo delle Marche

Di Salvatore Longo

Nelle Marche - abitate già nel terzo millennio a.C. da genti dedite all'agricoltura - la viticoltura è forse antichissima, ma è sicuramente con la colonizzazione greca (IV secolo a.C.) e con i commerci con gli Etruschi che la vite divenne protagonista. I Greci commercializzavano il vino in anfore la cui forma è stata ripresa negli anni Sessanta per creare una bottiglia speciale per il Verdicchio (disegnata dall'architetto milanese Antonio Maiocchi ispiratosi alla bellezza e sinuosità delle Marche) in modo da renderlo immediatamente identificabile. Il successo a livello internazionale fu tale che divenne il simbolo delle Marche vinicole.

Oggi il Verdicchio non ha più bisogno del design a forma di 'anfora' per essere riconosciuto a livello inter-

***Fresco, armonico,
equilibrato e allegro,
pochi vini come
il Verdicchio testimoniano
l'esattezza delle parole
di Tomaso d'Aquino
"Il vino rende lieto
il cuore dell'uomo"***

nazionale: è giustamente considerato uno dei grandi vini bianchi italiani e compete alla pari con qualsiasi grande 'bianco' del mondo.

Con i Romani la coltivazione della vite divenne fondamentale per l'economia locale e conobbe una fase di notevole sviluppo anche tecnico: i vini prodotti erano molto apprezzati come testimoniano gli scritti di Catone e Plinio il Vecchio i quali peraltro non citano mai il Verdic-

chio anche se il vino probabilmente esisteva se risponde a verità l'ipotesi della coltivazione del vitigno da parte dei Piceni a partire dall'VIII secolo a C, come attesterebbe il rinvenimento di vinaccioli nella tomba di Villa Clara. Poche le notizie nel periodo medievale salvo la citazione di un racconto popolare, fatta successivamente dallo storico Cimarelli nel 1642, secondo il quale il re visigoto Alarico diretto nel 410 al 'sacco di Roma' aveva portato con sé 40 muli con gerle cariche di barili di vino perché nulla dava "Sanitate et bellico vigor" alle proprie truppe quanto il Verdicchio. Ogni epoca ha il suo doping.

La prima testimonianza scritta del nome Verdicchio è in un testo del 1569 e dieci anni più tardi certo Niccolò Attucci di Matelica, di profes-

sione notaro, lo usa per indicare l'uva della sua città. Moltissimi sono in questi secoli gli atti notarili che certificano la donazione di vigneti a monasteri e gli Statuti cittadini che regolamentano il commercio del vino. È solo però alla fine del Settecento che l'uva Verdicchio è ufficialmente riconosciuta da vino. Pochi dubbi sull'origine del nome: l'uva anche quando è matura conserva sfumature verdoline che trasferisce al vino. Per tale sua peculiarità fa parte della 'Rete europea dei vini a tonalità verde' che ha visto la Regione Marche tra i suoi promotori.

Il Verdicchio copre quasi il 60% della produzione a denominazione delle Marche anche se non dà ovunque gli stessi risultati: al di fuori delle aree d'elezione perde un po' le sue peculiarità.

Le zone top sono due: i comuni collinari dei Caselli di Jesi (14 dall'aspetto medievale posti a ferro di cavallo intorno all'omonima vallata) nei quali questo vitigno autoctono ha trovato un ecosistema irripetibile che ne esalta le caratteristiche e l'Alta Valle Camerina che comprende

otto comuni intorno a Matelica, area vocata alla sua coltivazione fin dai tempi antichi. I vini di entrambe le zone possono vantare una Docg e una Doc: sono vini fratelli con un DNA comune, ma con caratteri diversi. I disciplinari prevedono uvaggi con la presenza minima di uve Verdicchio dell'85% (il restante 15% può essere di altri vitigni a bacca bianca).

Il Verdicchio è coltivato in piccole quantità anche in Puglia (dove è chiamato Greco, diverso però dal 'Greco' della Campania), in Umbria, in Romagna (con il nome di Verdetto), nei Castelli Romani (Trebiano Verde) e nella zona del Garda Veronese (dove come Trebbiano di Lugana concorre alle Doc Lugana e Garda Colli Mantovani Bianco), ma al di fuori delle due aree marchigiane (guardando la mappa dei comuni risultano quasi tutti in provincia di Ancona, salvo un piccolo numero in quella confinante di Macerata) perde molte delle caratteristiche e originalità che - vinificato generalmente in purezza - trasferisce nelle due specifiche Doc.

Sotto l'aspetto enologico è un vitigno completo: si ottengono infatti ottimi vini sia fermi, sia da dessert, sia spumanti. Lo spumante (realizzato con metodo sia classico sia Charmat) raggiunge ottimi livelli soprattutto con la spumantizzazione in autoclave che dà un vino decisamente fresco, delicato e di buona persistenza aromatica. L'idea di spumantizzare questo vitigno fu di certo Ubaldo Rosi che a metà dell'Ottocento si propose di fare un vino "alla maniera del vero champagne".

Il passito è di buona alcolicità, struttura e persistenza aromatica. Piacevole e non stucchevole, con una gradazione alcolica minima del 15% vol.

Il Verdicchio Doc Castelli di Jesi è il vino con la maggior produzione fra quelli a denominazione (sia bianchi, sia rossi) delle Marche: raggiunge infatti i 160.000 hl e i 10 milioni di bottiglie. La tipologia 'Classico' è riservata alla zona più antica, quella attraversata dal fiume Esino.

Il Verdicchio Doc Matelica (tra i primi venti vini a diventare Doc) è ottenuto da uve provenienti dai vigneti dell'alta valle dell'Esino carat-



► terizzata da forti escursioni termiche sia stagionali, sia giornaliere che garantiscono profumi e qualità. La notevole presenza di acido malico nelle uve assicura al vino una maggiore morbidezza. L'eventuale affinamento in legno lo arricchisce di profumi e persistenza aromatica. Buona la longevità. La sua produzione è decisamente più limitata: 16.000 hl per 700.000 bottiglie. Negli ultimi decenni l'evoluzione delle tecniche enologiche in vigna e in cantina (fermentazioni in barrique o in botte grande accanto a quella in acciaio e vendemmie tardive) ha determinato ulteriori miglioramenti e il Verdicchio è divenuto un vino di grande finezza olfattiva, complesso, elegante e atto all'invecchiamento. Per verificarlo nel 2008 - seguendo un'intuizione del vicepresidente e assessore all'Agricoltura della provincia di Ancona Giancarlo Sagramola - è stato avviato un interessantissimo esperimento, unico in Europa, finalizzato a verificare le reazioni del Verdicchio in condizioni particolari come quelle delle Grotte di Frasassi al cui interno temperatura e grado di umidità restano costanti tutto l'anno. Il progetto -

denominato Fresco di Grotta - crea anche ampie sinergie sul territorio con le 19 aziende aderenti unendo turismo, enologia e produzioni tipiche. La verifica del terzo anno ha confermato la forte propensione del Verdicchio all'invecchiamento che in condizioni ottimali come quelle della Grotte (ma possono essere riprodotte in cantina) si manifesta con un prolungamento della giovinezza.

Naturalmente in una regione che quasi si identifica con il suo vino più famoso - senza nulla togliere agli altri ottimi bianchi e rossi ottenuti da vitigni autoctoni - non possono mancare feste e sagre dedicate come nella prima domenica di ottobre la Sagra dell'uva di Cupra Montana con lo storico Palio del Verdicchio, gara di pigiatura con i piedi disputata tra i rappresentanti dei comuni della Doc. Intrigante il Sentiero dell'enogastronomia con corsi di cucina tipica marchigiana, degustazioni guidate e che - secondo la stagione - offre la possibilità di partecipare a diverse manifestazioni: tra le altre Cibaria di Macerata, Ligustica di Matelica e la più che centenaria Festa dell'uva di Cerreto d'Esi. ■



Le schede dei Verdicchi

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Riserva

Ottenuto da uve selezionate coltivate sulle colline dell'alta valle dell'Esino. L'affinamento minimo in piccole botti è di 19 mesi di cui almeno 6 in bottiglia.

Alla vista: giallo paglierino con i classici riflessi verdi che tendono al dorato con l'invecchiamento.

Al naso: delicato, fragrante, complesso e floreale

In bocca: morbido, equilibrato, fresco e di media sapidità

Vitigni: Verdicchio 100%

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Tipologia: fermo. Ne esiste una versione Riserva Classico ottenuta unicamente con uve della zona originaria del verdicchio.

Epoca migliore per il consumo: 1-3 anni

Abbinamenti: antipasti di mare, carni bianche, fritti di verdure e grigliate di pesce, oltre che alcuni piatti tipici della tradizione marchigiana come lo stoccafisso all'anconetana

Docg riconosciuta con Decreto del 1 settembre 2004

Docg Verdicchio di Matelica Classico Riserva

Ottenuto da uve selezionate e coltivate nella valle con al centro Matelica delimitata dal Preappennino e dall'Appennino Umbro-Marchigiano. La collocazione 'chiusa' crea un microclima che esalta l'acidità e favorisce l'affinamento previsto di una durata di almeno 20 mesi di cui 6/12 in bottiglia

Alla vista: giallo intenso con riflessi oro-verde

Al naso: bouquet molto complesso con sentori floreali, fruttati e minerali

In bocca: notevolmente sapido, fresco e di buon corpo

Vitigni: Verdicchio 100%

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Epoca migliore per il consumo: 4-6 anni

Abbinamenti: Risotti specialmente con pesce, molluschi o crostacei, carni bianche, piatti di pesce anche elaborati, salumi locali

Docg riconosciuta con Decreto del 18 febbraio 2010

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Alla vista: giallo paglierino brillante con pronunciate sfumature verdognole

Al naso: bouquet complesso, delicato ed elegante con note fruttate, floreali e di agrumi

In bocca: secco e ben strutturato ha una discreta morbidezza, buona sapidità e freschezza con un discreto finale amarognolo

Vitigno: Verdicchio 100%

Tipologie: fermo, spumante. passito, classico e classico superiore

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Epoca migliore per il consumo: 2-4 anni

Abbinamenti: è un eccellente vino da pesce, cucinato in tutti i modi da grigliato a gratinato, in umido, al cartoccio, ottimo anche con insalata di pollo e piatti delicati di carni bianche. Si può bere a tutto pasto

Doc riconosciuta con decreto del 18 febbraio 2010 che ha sostituito tutti i decreti successivi al DPR 11 agosto 1968

Verdicchio di Matelica

Alla vista: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, tendente al dorato con l'invecchiamento

Al naso: bouquet composito con notevoli fragranze di fiori e di frutta

In bocca: secco, armonico, elegante, morbido, ben strutturato, di ottima sapidità e con un finale gradevolmente amarognolo

Vitigno: Verdicchio 100%

Tipologie: fermo, spumante e passito

Gradazione alcolica: 13% vol.

Epoca migliore per il consumo: 3-5 anni

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: eccellente su tutti i piatti di pesce, molluschi, crostacei e a base di pollo. Ottimo anche sul pesce affumicato e a tutto pasto

Doc riconosciuta con decreto del 18 febbraio 2010 che ha sostituito i decreti successivi al DPR 21 luglio 1967.



FORLIMPOPOLI

FESTA ARTUSIANA: MOLTO PIÙ DI UNA SAGRA ENOGASTRONOMICA

La Festa Artusiana, che si svolge ogni anno a Forlimpopoli (FC) nella seconda metà di giugno, è diventata un appuntamento imperdibile, un must. Non è la solita sagra di paese e neanche un festival dedicato all'enogastronomia. E', più semplicemente, un evento che spazia a 360° nel nome di Pellegrino Artusi, l'autore di un trattato, "La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" che è entrato, a buon diritto, nella storia del nostro Paese. L'affermazione non è esagerata perché sono in molti a ritenere che il suo libro abbia dato un contributo determinante all'Unità d'Italia sotto il doppio profilo dell'unificazione dei gusti e del linguaggio, fino ad allora basato prevalentemente sui dialetti. Si pensi che nei primi anni del secolo scorso il ricettario era considerato un importante regalo di nozze. Nell'anno che celebra non soltanto i 150 anni dell'Unità d'Italia, ma anche il centenario della sua morte a Pellegrino Artusi va dato atto di essere riuscito a codificare i piatti tipici della cucina casalinga. Non è andato alla ricerca di astru-

se sperimentazioni, ma ha raccolto le notizie disponibili sui piatti che le massie preparavano per i loro familiari e, solo dopo averli provati e riprovati, se superavano il suo filtro critico, venivano giudicati degni di essere inseriti nel suo manuale. Ad aiutarlo in questo difficile lavoro di selezione era al suo fianco la fedele governante di nome Marietta. Per ricordarne le virtù, è nata un'associazione, le "Mariette", appunto, che ha sede presso Casa Artusi a Forlimpopoli, un'istituzione dedita a perpetuare gli insegnamenti artusiani. Casa Artusi è un vero e proprio tempio dedicato all'enogastronomia. Qui si mangia nel raffinato ristorante dove si seguono scrupolosamente i precetti artusiani; qui si impara a cucinare alla scuola delle "Mariette"; qui si svolgono durante l'anno importanti incontri destinati alla diffusione della cultura gastronomica italiana, magari in confronto con quella di altri paesi. L'insegnamento dell'Artusi, al di là della sua opera fondamentale, si può concentrare in una semplice battuta che,

guarda caso, è di estrema attualità: "Usate roba della più fina chè vi farà ben figurare" esorta il Maestro. L'invito all'osservanza del principio della qualità cade, infatti, in un momento in cui i prodotti alimentari italiani figurano tra i più falsificati al mondo. Il che fa dire a Oscar Farinetti, vincitore del premio Artusi 2011 (che gli sarà consegnato l'8 ottobre prossimo), che, come lui, Artusi è un "mercante di utopie". L'appellativo calza alla perfezione sulla figura di Farinetti, il creatore di "Eataly", il primo supermercato al mondo dedicato interamente ai cibi di alta qualità. Forlimpopoli, con la Festa Artusiana, giunta quest'anno alla XV edizione, rende omaggio ogni anno al suo più illustre cittadino, senza dimenticare che gran parte delle sua attività l'Artusi l'ha svolta in quel di Firenze, dove è rimasto influenzato dalla cucina toscana, ampiamente rappresentata, insieme a quella emiliano romagnola nelle sue ricette.

Giuseppe Continolo

BOLOGNA SANA

“ Il Naturale punto d’incontro del Mediterraneo ” è il nuovo SANA che aprirà in Fiera a Bologna **dall’8 all’11 settembre**. Un Salone internazionale del naturale che “rompe” con la tradizione degli ultimi anni, come nel settore alimentare, ora dedicato esclusivamente ad aziende con produzioni biologiche certificate o come in quello del Benessere, basato su produzioni a base di erbe officinali, come integratori, alimenti, prodotti a basso impatto ambientale per la casa e la vita quotidiana per completare la proposta di un benessere che pensa anche all’ambiente. Sarà una Fiera professionale con particolare attenzione all’“Osservatorio sui consumi”, dedicato all’acquisto e alle aspettative dei consumatori; alle “Novità” ospitate in un’area speciale riservata ai temi della sostenibilità ambientale, divisi in due sezioni, alimentazione e benessere, e con l’intervento dei visitatori, che sceglieranno i prodotti migliori, votando l’8 e il 9, i cui risultati si conosceranno il giorno di chiusura. Ci saranno anche un Palco per le Erboristerie all’avanguardia dell’offerta di salute e bellezza al naturale e il locale Bravo Bio, un premio da assegnare al miglior locale “Biofriendly” scelto fra gestori, direttori e titolari di ristoranti, pizzerie, bar e hotel utilizzatori di prodotti biologici certificati e biodinamici. A Sana non sarà più ammesso il pubblico pagante, ma l’ingresso sarà riservato alle imprese e agli operatori professionali.

Riccardo Rolfini



PROVINCIA DI PIACENZA SETTEMBRE DI VINO

Quattro appuntamenti scandiranno il mese di settembre, per tradizione dedicato alla vendemmia, in occasione della seconda edizione del Valtidone WineFest. Quattro incontri – **dal 4 al 25 settembre 2011** – per apprezzare, riscoprire o innamorarsi definitivamente dei vini del territorio locale. La vallata che ospita gli eventi è la più occidentale della provincia di Piacenza. Il Valtidone WineFest nasce proprio con lo scopo di valorizzare le produzioni vitivinicole della Valle e i suoi prodotti tipici d’eccellenza, riunendo i quattro comuni della zona, incantevoli borghi adagiati sulle pendici dell’Appennino, che saranno il teatro in cui andranno in scena degustazioni, assaggi del repertorio enogastronomico, spettacoli, incontri e approfondimenti culturali, nella scenografia naturale delle colline.

Per info: www.valtidonewinefest.it

SPILAMBERTO (MO) VETRINE MOTORI E BALSAMICI SAPORI

Come ogni anno a Spilamberto (Mo), nel primo fine settimana di ottobre, le strade del borgo si riempiono degli aromi della bollitura del mosto. **Da venerdì 30 settembre a domenica 2 ottobre** nella patria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si celebra un momento fondamentale della realizzazione del prezioso prodotto: su grandi fuochi, dentro a giganteschi paioli, il succo d’uva viene cotto lentamente ad una temperatura che non deve superare i settanta gradi, sino alla sua riduzione a un mezzo o anche a un terzo del suo volume iniziale. Dopo questo rito, che è anche un’occasione di festa, la base del Balsamico è pronta per essere pazientemente invecchiata in botti di legno diverso, di grandezza a scalare, fino all’ottenimento dei sapori, degli odori e dei colori caratteristici di uno dei prodotti gastronomici più pregiati al mondo. In occasione del rito della cottura del mosto, viene organizzata la kermesse “Vetrine Motori e Balsamici Sapori”, che prevede mercatini dei prodotti biologici ed equosolidali, degustazioni guidate di Balsamico, laboratori per bambini, spettacoli, iniziative culturali, mostra mercato dei mosti, ecc... Inoltre, nelle giornate dell’1 e 2 ottobre è possibile visitare gratuitamente il Museo dell’Aceto Balsamico Tradizionale, l’Acetaia sociale della Consorzeria, la sede dell’Ordine del Nocino Modenese e la “cella di Messer Filippo”. Infoline: Museo dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, tel. 059.781614

PROVINCIA DI TREVISO COCOFUNGO

L’Associazione CocoFungo nasce con l’obiettivo di nobilitare il fungo, prodotto basilare per l’economia e la cucina rurale delle colline e delle Prealpi trevigiane, ponendolo al centro di una serie di serate organizzate nei migliori ristoranti della Marca Trevigiana. L’Associazione è costituita da 6 ristoranti della provincia di Treviso: Alla Torre, Barbesin, Celeste, Gigetto, Miron e Terme, ai quali si è aggiunta dal 2008 l’Osteria Der Katzlmacher di Monaco di Baviera, impegnata nel promuovere la cucina italiana in terra tedesca.

La 35° edizione della manifestazione Cocofungo, promossa dall’omonima associazione, sarà ispirata ai favolosi anni Sessanta e si svolgerà **tra il 22 settembre e il 28 ottobre 2011**. Per maggiori info: tel. 0438 24007





GRADO

RASSEGNA DEL "BORETO A LA GRAISANA"

Dal 1° ottobre al 30 novembre la città lagunare di Grado così ricca di storia ma anche di sapori e prelibatezze dedica il prossimo autunno al piatto simbolo della tradizione gradese: il Boreto a la Graisana. Per tutto il mese di ottobre e novembre il famoso piatto sarà il protagonista dell'omonima rassegna gastronomica.

Il "Festival" de Il Boreto a la Graisana è uno degli eventi più attesi e di successo dell'anno in quanto vede tutti i ristoranti del centro storico e della Laguna cimentarsi nelle varie reinterpretazioni di questa pietanza antica, caratterizzata dalla semplicità degli ingredienti e della preparazione, e la cui ricetta racchiude la storia stessa dell'Isola di Grado.

Creato in origine (sicuramente prima della grande avventura di Cristoforo Colombo, in quanto non è cucinato con il pomodoro) dai pescatori della laguna con il pesce fresco che non era stato venduto al mercato, il Boreto è l'emblema di una vita fatta di mare e pesca. Una ricetta antichissima tramandata di generazione in generazione che oggi subisce qualche variante, ma che ne valorizza sempre la tradizionale preparazione. Un tempo, tanta gente di Grado viveva stabilmente in laguna, nei casoni. Tornava sulla terraferma solamente tre volte all'anno: per Pasqua, Natale e per il Perdòn de Barbana, a ringraziare la Vergine del Santuario dell'isola che nel 1237 aveva salvato la gente di Grado da una terribile pestilenza. L'economia degli abitanti dei casoni e la loro cucina si basava principalmente sulla pesca: il pescato migliore veniva facilmente ven-

duto al mercato, quello avanzato era di sostentamento per la famiglia.

Da qui nasce la ricetta del "Boreto", questa particolare "zuppa" che, è bene sottolinearlo, non ha nulla a che vedere né con le zuppe e nemmeno con tutti i brodi che si preparano in giro per l'Italia. Il Boreto, quello vero, è un piatto povero che, come sostengono gran parte dei cuochi gradesi non necessita di alcun tipo di guarnizione, se non di essere accompagnato con della polenta bianca. Veniva utilizzata la polenta bianca, anziché quella gialla, più comune nella cucina di quasi tutta la regione, perché in quei tempi di miseria questa era la meno raffinata, si trovava più facilmente ed era più adatta ad essere scambiata al mercato con il pesce.

Tutt'oggi la polenta bianca accompagna il Boreto in tutte le tavole della città a testimonianza di un connubio perfetto che dura da secoli. Una curiosità che lega il piatto alla storia di Grado è insita nell'utilizzo del pepe nero: qui, infatti, il pepe arrivava da Bisanzio diretto all'emporio di Aquileia, già ai tempi dei romani. Il pepe, come tante spezie in passato utilizzato con l'aglio e l'aceto per nascondere i sapori delle carni poco fresche, in questa ricetta, invece, è adoperato per esaltare il sapore del pesce e conferirgli la caratteristica piccantezza.

Inoltre, per quanto riguarda il vino, il Boreto inizialmente veniva accompagnato con del vino bianco, ma ormai è tradizione che si sposi con del buon vino rosso, a seconda del Boreto: merlot, refosco o cabernet saranno degli ottimi compagni di tavola!

LE RICETTA

Boreto de asià

Ingredienti per 4 persone

1 kg. Di asià - 4 spicchi d'aglio - 5/6 cucchiaini di olio d'oliva - sale - pepe abbondante - 1/2 lt. Acqua calda - 1/8 lt. Aceto bianco.

Mettere in una casseruola, a fuoco forte, l'olio e gli spicchi d'aglio. Portare a temperatura facendo annerire l'aglio.

Togliere l'aglio e collocare l'asià tagliato a tranci, salare e pepare. Rosolare il tutto da ambo le parti, facendo attenzione a non rompere il pesce, bagnare con l'aceto lasciandolo evaporare. Coprire con l'acqua calda e restringere.

Servire con polenta bianca

Boreto de bisato

Ingredienti per 4 persone

1 kg. Di anguille di mare - 4 spicchi d'aglio - 5/6 cucchiaini di olio d'oliva sale - pepe abbondante - 1/2 lt. Acqua calda - 1 cucchiaino di aceto bianco.

Mettere in una casseruola, a fuoco forte, l'olio e gli spicchi d'aglio. Portare a temperatura facendo annerire l'aglio.

Togliere l'aglio e collocare l'anguilla tagliata a tranci, salare e pepare. Rosolare il tutto da ambo le parti, facendo attenzione a non rompere il pesce, coprire con l'acqua calda e restringere. Alla fine aggiungere un cucchiaino di aceto.

Servire con polenta bianca.

Boreto de rombo

Ingredienti per 4 persone

1,2 kg. Di rombo chiodato, pulito, tagliato a tranci grossi ed asciugato, 4 spicchi d'aglio sbucciati, sale grosso, pepe nero, un bicchiere d'aceto bianco, olio di semi (4 cucchiaini da tavola), acqua bollente.

Mettere in una casseruola l'olio e gli spicchi d'aglio interi. Portare a temperatura facendo annerire l'aglio. Togliere l'aglio e collocare il rombo, farlo rosolare da ambo le parti, salare, pepare abbondantemente e bagnare con l'aceto bianco, farlo evaporare e coprire il pesce con l'acqua bollente. Coprire la pentola e cuocere per 10 minuti.

Servire con polenta bianca.

Boreto de sarduni

Ingredienti per 4 persone

1 kg. Di sardoni - 2 spicchi d'aglio - 2 cucchiaini di olio d'oliva - sale - pepe abbondante - 1/8 lt. Acqua calda - 2 cucchiaini da cucina di aceto bianco i cucchiaino da caffè di concentrato di pomodoro.

Mettere in una casseruola, a fuoco forte, l'olio e gli spicchi d'aglio. Portare a temperatura facendo annerire l'aglio. Togliere l'aglio e collocare i sardoni, salare e pepare. Rosolare il tutto da ambo le parti, facendo attenzione a non rompere il pesce e bagnare con l'aceto, lasciandolo evaporare. Coprire con l'acqua calda e continuare la cottura per 5/6 minuti, alla fine aggiungere il concentrato di pomodoro.

Servire con polenta bianca.!

BRA (CUNEO)**LATTE, MESTIERI, TERRITORI**

Latti, mestieri, territori sono le parole chiave dell'ottava edizione di Cheese - Le forme del latte che attende chi ama i buoni formaggi a Bra (Cuneo) dal **16 al 19 settembre**.

Recarsi a Bra nei giorni della manifestazione è un'esperienza eccezionale non solo sotto l'aspetto gola, ma perché il centro storico ricco di splendidi edifici e di storia vive per la manifestazione e da questa trae vita.

Quando nel 1997 Slow Food ne ideò la prima edizione grande fu lo scetticismo - anche di alcuni 'soloni' della gastronomia - sul successo di un'iniziativa dedicata ai formaggi a causa dell'assenza di cultura specifica come testimoniato da carelli dei formaggi per tipologia e quantità 'penosi' rispetto ai ristoranti francesi.

Carlo Petrini ancora una volta ha avuto l'intuizione giusta e il coraggio di realizzarla creando una manifestazione volta ad apprezzare le piccole produzioni casearie, al dialogo con casari e pastori, al confronto con veri esperti imparando nei laboratori a 'conoscere' il formaggio e puntando su quello che in Italia (paese del mangiar bene) quasi nessuno faceva: l'educazione dei bambini.

Si deve a Cheese se si è capito il valore del latte crudo quale elemento imprescindibile di qualità e di collegamento con il territorio in quanto garantisce approvvigionamento locale, lavorazione con metodi naturali e valorizzazione delle razze autoctone.

Latti, mestieri, territori: tre parole per far capire la complessità e la ricchezza del mondo caseario che trova una delle sue massime espressioni in Piazza della Resistenza Casearia in cui giovani produttori che puntano sulla qualità assoluta presenteranno le loro microproduzioni frutto di scelte difficili che meritano il sostegno dei consumatori attenti a ciò che mangiano.

Cuore di Cheese sarà come sempre il Mercato dei formaggi in cui centinaia di produttori e affinatori presenteranno una panoramica di quanto di meglio si produce nel nostro Paese. Completa questo ideale percorso la Gran Sala dei Formaggi in cui si potranno assaggiare 150 formaggi d'élite. Gli 8 euro d'ingresso saranno ben spesi se si pensa alla possibilità di degustarne 100 provenienti dalla Francia: un evento unico anche per i possibili confronti. Ai Laboratori del gusto si affiancheranno quelli del latte, un mondo da difendere e valorizzare perché un buon formaggio nasce da un buon pascolo. Le specialità gastronomiche delle varie regioni e il mondo della pizza saranno i protagonisti rispettivamente dei Chiostri di degustazione e della Piazza della Pizza.

Cheese ha quindi una grande valenza sociale proponendosi di salvare e valorizzare un settore in grande difficoltà perché - come ha detto ripetutamente Carlo Petrini - con le logiche industriali "stiamo perdendo la realtà contadina" in assenza della quale il futuro si prospetta assai grigio.

(info: www.slowfood.it/cheese)

**FOLIGNO (PERUGIA)****I PRIMI IN PIAZZA**

Il piatto principe della tradizione alimentare italiana invaderà ancora una volta le strade e le piazze del centro storico di Foligno (Perugia) dove ormai da tredici anni si svolge Primi d'Italia - Festival Nazionale dei Primi Piatti.

L'appuntamento con pasta, polenta, riso e gnocchi è **dal 29 settembre al 2 ottobre**.

In sedici suggestive location si potranno assaggiare no stop gustosi primi elaborati da cuochi del territorio con prodotti tipici e specialità delle diverse regioni di provenienza. E per le tipicità l'appuntamento è in piazza della Repubblica con gli Itinerari del gusto: dodici incontri formativi con esperti che prepareranno piatti e ricette della tradizione italiana.

Fulcro della manifestazione sarà Palazzo Trinci con il grande Mercato della pasta e le Gallerie dei formati, un vero spettacolo di come la fantasia dei nostri artigiani si sia scatenata per creare le forme più adatte ai condimenti tipici di un territorio: è un gioco divertente tentare di indovinare dal formato l'area di provenienza.

I Primi d'Italia Junior saranno dedicati ai bambini che in forma ludica e divertente potranno imparare caratteristiche e utilità di quei piatti di cui spesso amano il sapore.

Ma la pasta può essere utilizzata solo in cucina? La risposta si potrà trovare a Palazzo Candiotti nelle cui sale tra le varie proposte e suggestioni culturali si potrà assistere a sfilate di moda con abiti a base di pasta, e ammirare gioielli e sculture di pasta.

Infine non mancheranno anche quest'anno letture, musiche e spettacoli.

(info: www.iprimiditalia.it)



L'AQUILA OTTOBRE, MESE DEDICATO AL 'CIBO DEGLI DEI'

Preceduta dall'Anteprima programmata l'8 e il 9 ottobre a L'Aquila e dal Chocoday (12 ottobre) si svolgerà a Perugia dal 14 al 23 la 18ª edizione di Eurochocolate, la manifestazione dedicata alla più irresistibile e 'dolce' tentazione del mondo.

Chocoday - Giornata Nazionale del Cacao e del Cioccolato vuol promuovere in Italia e all'estero la conoscenza del cioccolato di qualità ottenuto unicamente con l'utilizzo di burro e massa di cacao, senza l'aggiunta di grassi e oli vegetali e inoltre controllato lungo tutta la filiera per quanto attiene a biodiversità, trasparenza e tracciabilità. Poiché il consumo corretto e consapevole del cioccolato deve iniziare dall'infanzia alle scuole che ne faranno richiesta sarà fornito il Kit Chocoday grazie al quale gli insegnanti potranno illustrare l'intera filiera produttiva dalla piantagione al prodotto finito. È previsto anche un simpatico concorso 'Ecco la mia etichetta cioccolatosa' che prevede il disegno di un'etichetta personalizzata (meglio del solito tema su Cristoforo Colombo).

Novità di Eurochocolate 2011 sarà il concorso Piacere...Eurochocolate che prevede di dare un nome - ora che sono maggiorenti - ai due celebri bambini del logo sulla base del voto popolare espresso on line. Per partecipare al concorso occorre proporre una coppia di nomi. Si vincerà un viaggio in Messico (terra del cacao).

È prevista una sezione internazionale (Eurochocolate World) che presenterà cultura, arte e tradizioni dei principali Paesi produttori di cioccolato mediante un ricco calendario di eventi, convegni, degustazioni e attività ludiche per i più piccoli.

Simbolo e gadget ufficiale della diciottesima edizione sarà una cornice di cioccolato a indicare che non è possibile fermarsi e 'vivere di ricordi'.

Sarà rinnovata la possibilità di acquistare la Chococard, una carta di servizi che prevede, oltre a golosi e graditi omaggi, sconti per gli acquisti effettuati negli stand o negli esercizi pubblici aderenti all'iniziativa.

Eurochocolate si articola in tutto il centro storico di Perugia coinvolgendo strade, piazze e antichi palazzi in questo festoso appuntamento di tutti i cultori del più famoso 'Cibo degli Dei'.

(info: www.eurochocolate.com, www.chocoday.it)

VAL D'AOSTA SAPORI D'AUTUNNO

S secondo un antico detto "chi non conosce la montagna d'autunno non conosce la montagna". Certamente la ama come luogo di vacanza o per sciare, ma non sente il bisogno di vedere nelle limpide giornate autunnali le vette imbiancate dalle prime nevi o i pendii punteggiati da mille sfumature dal verde al rosso o al giallo.

In Val d'Aosta occasione per godere questa tavolozza di colori sono le feste tradizionali che segnano i raccolti autunnali. Si apre a Chambave - da secoli vi si producono ottimi vini tra cui il Moscato già citato nel XIV secolo - con la Festa dell'uva **dal 23 al 25 settembre** (info: tel. 0166 512239). Momento centrale è la Coursa di Bosse, una sfida tra le città del vino della Valle (Aosta, Aymavilles, Chambave, Donnas, Morgex e Villeneuve). Per vivere lo spirito della Fête occorre però compiere un piccolo sacrificio: fare il Crotte dou Bor, un itinerario tra le cantine del borgo per degustare tra cesti d'uva splendidamente agghindati le eccellenze del territorio. Da Chambave a Gressan (**2 ottobre**) per la Festa delle Mele (info: tel. 0165 236627), altra tipica produzione locale che ha la propria regina nella Renetta (simbolo della frutticoltura valdostana) dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine. Festa per i golosi perché accanto alla premiazione delle mele vi è quella delle torte, naturalmente a base di mele.

Mele protagoniste anche ad Antey-Saint-André (**9 ottobre**) con la Mele Vallée: gelatine, marmellate, succhi di frutta, sidro, torte e crostate - solo per citare alcune delizie preparate con le varie tipologie - tentano visitatori e curiosi dalle bancarelle che popolano l'antico e grazioso villaggio (info: tel. 0166 548266).

Sempre il **9 ottobre**, ambientato nel borgo medievale di Bard ai piedi dell'affascinante Forte vi è il Marché au Fort (info: 0165 275213, www.regione.vda.it/agricoltra/manifestazioni), la più importante rassegna enogastronomica dedicata alla vendita e alla degustazione dei prodotti tipici della Valle. Per chi vuol ampliare le proprie conoscenze di particolare interesse la presentazione da parte di tecnici della filiera delle fasi di produzione e delle peculiarità dei prodotti.





TIROLO PASSEGGIATE ALLA RICERCA DI TIPICITÀ

Tirolo è uno splendido paesino sopra Merano: raccolto attorno al suo intrigante castello (un tempo roccaforte del potere politico-militare, oggi sede di interessanti manifestazioni come 'Vinoculti'), è circondato da 60 ha di vigneti e 400 ha di frutteti, prevalentemente mele. Non stupisce quindi che siano stati organizzati fino a inizio settembre Seminari sulla viticoltura e visite didattiche su La coltivazione della mela con percorsi tra vigneti e meleti (8 settembre). A Tirolo, però, oltre che bere bene si mangia ottimamente: occasione per sperimentare le diverse tipicità sono organizzate **ogni giovedì fino al 27 ottobre** con passeggiate nel Parco Naturale del Gruppo Tessa su sentieri sicuri e ben segnalati e - in questo caso esplorando le antiche strade del borgo - Sulle tracce delle locande di Tirolo, un giro divertente e istruttivo fra questi piccoli templi della cucina locale (14 settembre). Ampliato alle curiosità e agli aneddoti legati alla cultura e al territorio è Tirolo sconosciuto (**7 e 28 settembre, 12 ottobre e 2 novembre**). Si potrà inoltre usufruire fino al 29 ottobre di Tirolo Highlights che permette di conoscere il Centro di Recupero Avifauna (vi si curano i rapaci feriti per poi reintrodurli nel loro habitat), in cui si può assistere ad affascinanti dimostrazioni di volo oltre che godere di un'eccezionale veduta della Val Venosta. Si sale poi alla Muta attraversando un bellissimo paesaggio naturale e si arriva con la seggiovia panoramica a Merano. Inutile ricordare che lungo il tragitto vi sono locande dove si possono gustare splendidi canederli e un eccezionale speck di produzione propria accompagnati da vini degni del paesaggio.

(info: Associazione Turistica Tirolo tel. 0473 923314, www.dorf-tirol.it)

GENOVA FESTA DELLA BIRRA

Genova **7-9 ottobre 2011**: una data da evidenziare in agenda per chi ama la birra, quella che dona sensazioni e sapori particolari, diversi da birra a birra e in cui si può riconoscere la mano del Mastro birraio. Si tratta dell'edizione genovese dell'Italia Beer Festival, la manifestazione dedicata ai microbirrifici artigianali che rappresentano una delle novità più interessanti di questi anni.

Fenomeno molto diffuso nei paesi a tradizione birraria, come Germania e Belgio, in cui le varie tipologie interpretano il territorio, il microbirrifico si sta rapidamente diffondendo anche da noi per l'attività di tanti appassionati produttori, in genere giovani, che spesso la iniziano come personalizzazione del locale di mescita.

Saranno centinaia e provenienti da tutt'Italia le birre che animeranno la manifestazione genovese organizzata dall'Associazione Degustatori Birra con lo stesso format, ormai divenuto classico, già sperimentato con successo in altre location.

Sono previsti corsi di degustazione per neofiti e laboratori di abbinamento cibo/birra.

Italia Beer Festival si svolgerà nei locali del 105 Stadium e l'atmosfera già spumeggiante per l'argomento trattato sarà ulteriormente allietata da musica dal vivo.

Grande attesa la domenica per l'elezione della miglior birra del Festival.

(info: www.degustatoribirra.it)



BADALUCCO FESTIVAL DELLO STOCCAFISSO

La Liguria è uno scrigno: quando si apre si trovano tante sorprese. Una di queste è Badalucco, un delizioso borgo nell'entroterra tra Sanremo e Taggia ricco di storia e tradizioni popolari. Trae origine da una di queste il Festival dello Stoccafisso a Baücogna la cui 41ª edizione è prevista **domenica 18 settembre**. Origina la festa un evento tra storia e leggenda: la vittoriosa resistenza di Badalucco a un lungo assedio dei Saraceni grazie alle abbondanti scorte di stoccafisso entrato nella dieta dei badalucchesi nel XIII secolo, provenendo dal Nord Europa grazie alle galee genovesi che lo sbarcavano a Porto Maurizio. Prezzo contenuto e conservabilità ne fecero il piatto tipico della cucina locale. La ricetta base del festival (ingredienti: stoccafisso, pinoli, nocciole, funghi secchi, aglio, acciughe salate, prezzemolo e olio extravergine) è antichissima come è testimoniato dall'assenza di ortaggi di provenienza americana e domenica 18 potrà essere degustata da circa mille commensali seduti nella piazza principale. Nelle due piazze vicine lo stoccafisso sarà servito con due varianti: aggiunta di patate e funghi freschi (la prima) e pomodori (la seconda). Anche i ristoranti del paese prepareranno menù con piatti a base di stoccafisso "a baücogna". Il Festival è un'ottima occasione per scoprire questo borgo medievale con i suoi carruggi e le piazzette che si aprono improvvisamente con i loro mercatini di vario genere e gli spettacoli artistici e musicali. Alle 10.30 sfilata della banda, alle 11.00 apertura del Festival e alle 12.30 inizio delle degustazioni. Seguono spettacolo e danze.
(info: IAT Badalucco tel. 0184 407007)



COURMAYEUR ARRANCABIRRA

Sarà per la sua splendida posizione ai piedi del Bianco e di tanti altri 4.000, ma Courmayeur unisce al concetto di vacanza lo sport: quale migliore conclusione della stagione estiva di una manifestazione che sia allo stesso tempo sportiva, allegra e spiritosa? Si tratta di Arrancabirra, una gara non competitiva di carattere goliardico programmata per **sabato 8 ottobre**. Come si svolge? È una sfida, ovviamente trekking, di 18,3 km da percorrere bevendo sei birre. Lungo il percorso sono previste sei 'Drink area' in cui ci si potrà rifornire di birra e per ogni lattina bevuta è previsto un abbuono di 10' sul tempo totale impiegato per compiere l'intero tragitto. Chi vuole può anche gareggiare in maschera o farsi accompagnare dal cane. Accompagnare, non tirare! Risate e allegria assicurate. Per i più piccoli (7-13 anni) è prevista l'Arranchina con tre percorsi (naturalmente senza birra) calibrati secondo l'età dei giovani atleti: leprotti, scoiattoli e cerbiatti.
(info: www.arrancabirra.it)

VIGEVANO RICE, I SAPORI DEL RISO

Si terrà **dal 16 al 18 settembre 2011** al Castello Visconteo di Vigevano, la seconda edizione di "Rice, I sapori del Riso". Questo importante appuntamento si configura come una panoramica di alto valore scientifico sul riso come prodotto identitario del territorio, con l'intento di coniugare innovazione, produzioni tipiche e saperi antichi, tradizione e tecniche di coltivazione e lavorazione. Un grande evento con parole, voci, immagini e sapori dedicato alla cultura del riso nel centro della più grande area di produzione risicola d'Europa. La manifestazione coinvolge realtà risiere locali, piccole e grandi, ma anche nazionali, agriturismi, produttori, rivelando la filiera che è alla base di una produzione di qualità, attenta al rispetto dei vincoli ambientali. Uno dei punti di maggior richiamo di Rice è proprio il mercato, allestito nella strada sotterranea del Castello. In questo contesto suggestivo che richiama la forma e i luoghi tipici del mercato alimentare, sarà possibile comprare e conoscere i prodotti delle 20 aziende agricole locali coinvolte.
Info: www.ricevigevano.it

TIROLO (BZ) VINOCULTI, KERMESSE DEDICATA AL VINO

Torna uno degli eventi più attesi del meranese: VinoCulti, la kermesse dedicata al vino che si svolge a Tirolo **dal 13 ottobre al 12 novembre 2011**. Importanti novità caratterizzano questa 6ª edizione, in particolare l'appuntamento con la giornata di "Vendemmia sotto le pergole" e ancora con la "Festa di San Martino a Castel Torre". Manifestazioni giovani e ancora tutte da scoprire che si aggiungono agli eventi clou che hanno reso da sempre grande VinoCulti: "Dolcissimo", la "Giornata del Pinot Bianco dell'Alto Adige", la "Festa della via del Castello & del vino". In particolare, "Vendemmia sotto le pergole" vede anche gustose novità. Venerdì 4 novembre 2011 la manifestazione si terrà lungo la Passeggiata Falkner: dalle ore 11 alle 15 nei vigneti ci saranno specialità gastronomiche autunnali e intrattenimento musicale. Grande conclusione venerdì 11 novembre 2011 con la "Festa di San Martino a Castel Torre". Alle ore 18.30 si darà inizio alla serata con cena a base di arrosto d'oca, intrattenimento musicale e ritorno in paese a lume di lanterna (quota di partecipazione: 36 euro bevande escluse, numero dei partecipanti limitato). Prenotazione e prevendita biglietti presso l'Associazione Turistica Tirolo oppure on line all'indirizzo www.vinoculti.com.
Info: Associazione Turistica Tirolo, tel. 0473 923314 – www.dorf-tirol.it



ITALIA

GRAPPERIE APERTE

Domenica 2 ottobre è la giornata dedicata a Grapperie Aperte la manifestazione voluta dall'Istituto Nazionale Grappa per far conoscere la realtà di questo distillato, espressione di una cultura popolare tramandata di generazione in generazione, che per ricchezza di aromi e sensazioni antiche è uno dei simboli del nostro Paese.

Visitando le distillerie si potrà capire come mai non esistano due grappe eguali, non solo per le vinacce diverse, ma anche per le varianti nel processo di produzione e perché non esistono due alambicchi eguali. Vi sono Grapperie con il fascino di quelli antichi (operativi nella maggior parte delle 136 Grapperie italiane) e altre in cui la tecnologia informatica regola i processi produttivi.

Degustazioni e visite guidate in distilleria saranno integrate con eventi diversi, con percorsi dalla vigna all'alambicco e con la preparazione di ricette insieme a chef illustri.

Grande attenzione sarà dedicata agli abbinamenti sia con prodotti tipici sia con alimenti particolari come il cioccolato o alcuni formaggi o anche con un'altra espressione della tradizione come il 'toscano'.

Sono sempre più le Grapperie in cui le donne sono protagoniste (da tempo la grappa ha smesso di essere declinata solo al maschile) e in molte aziende il 2 ottobre sarà anche occasione per festeggiare il decennale dell'associazione Donne della Grappa.

A Schiavon infine in occasione di Grapperie Aperte verrà inaugurato un Museo della Grappa.
(info: www.istitutonazionalegrappa.org)



MONTEFALCO (PG) UN WEEKEND DI... VINO E CULTURA

Montefalco (PG) merita una visita non solo per essere uno dei borghi più belli d'Italia con la sua splendida piazza su cui convergono le ripide, affascinanti stradine che fanno di storia, ma anche per essere la patria del Sagrantino, una delle massime espressioni dell'enologia italiana. E al Sagrantino docg è dedicata Enologica32 che da **giovedì 15 settembre a domenica 18** offrirà un calendario ricco di eventi per gli amanti del 'buon bere' e del 'bien vivre': infatti il programma prevede non solo convegni e degustazioni guidate da esperti internazionali, banchi assaggio e esperienze con la gastronomia umbra abbinata al Sagrantino, ma coinvolge anche altri aspetti della cultura e dell'arte.

Nell'antica chiesa di San Francesco - abbellita da affreschi anche del Perugino - oggi museo e Centro Culturale sarà allestita una mostra di Francky Criquet ed eseguito il recital 'Sagrantino in musica'. È uno dei tanti momenti musicali e teatrali previsti (da non perdere la proiezione del film 'El camino del vino') per promuovere anche il territorio che oltre a Montefalco comprende molte altre splendide e intriganti cittadine degne di essere conosciute e che è una gioia rivisitare. I produttori apriranno le cantine agli appassionati e a chi il Sagrantino desidera sentirlo descritto da chi lo vive in prima persona.

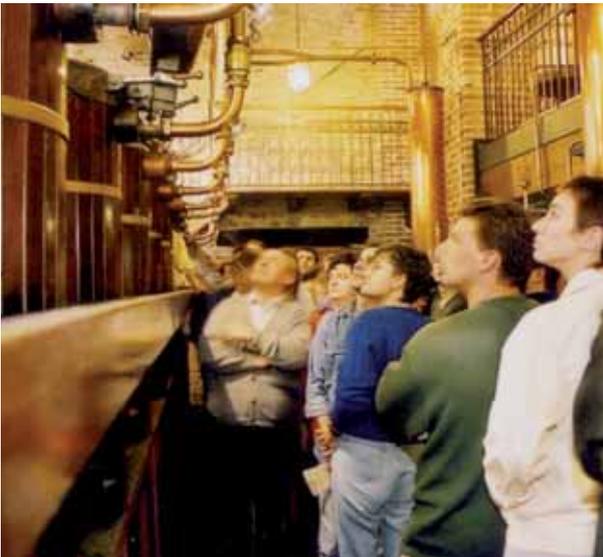
Momenti particolari saranno i concerti tra le vigne e le cene con menù a base d'uva. E domenica pomeriggio la tradizionale Festa di fine vendemmia - sfilata dei carri dell'uva per le strade del centro storico - concluderà questo speciale weekend.

(info: Associazione Strada del Sagrantino tel. 0742 378490)



VICENZA DISTILLERIE APERTE

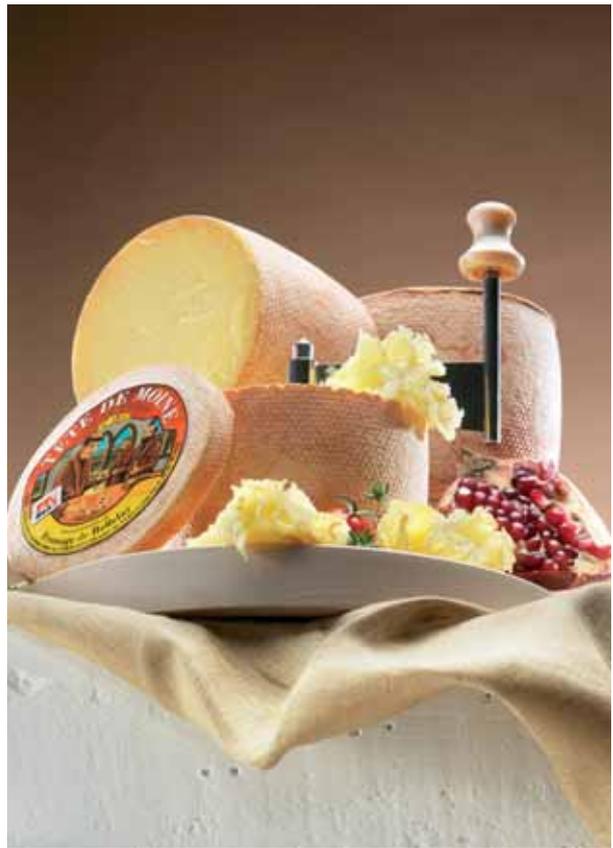
L'inizio del prossimo autunno sarà al sapor di grappa grazie all'immancabile appuntamento con Distillerie Aperte, iniziativa ideata e organizzata da Vicenza Qualità che giunge al prestigioso traguardo dei quindici anni. Per sette giorni sarà possibile visitare alcune delle più importanti realtà del territorio vicentino, osservando i tradizionali metodi di lavorazione e degustando i distillati che danno lustro nel mondo alla grappa 'made in Vicenza'. L'evento è in programma da **domenica 2 a domenica 9 ottobre**, quando gli impianti di distillazione sono in piena attività a seguito del conferimento delle vinacce. I maestri grappaioli guideranno il pubblico lungo tutta la filiera di lavorazione svelando curiosità, aneddoti e segreti di distillazione tramandati di generazione in generazione. Considerato il grande successo della precedente edizione, le distillerie si apprestano inoltre a riproporre l'appuntamento con le "Sedute Spiritiche": simpatiche sessioni di 'degustazioni al buio' - su prenotazione - in cui i partecipanti sono invitati a riconoscere tipologia e qualità dei differenti distillati proposti in assaggio da qualificati esperti. Un modo originale per riappropriarsi di saperi e sapori legati al distillato italiano per eccellenza. Per maggiori informazioni: tel. 0444.994750



MALCESINE (VR) CIOTTOLANDO CON GUSTO

Per chi ama viaggiare e perdere lo sguardo tra bellezze architettoniche e scorci panoramici mozzafiato, tra escursioni, arte e musica Malcesine torna a far scoprire il lato gourmet del Monte Baldo e del suo specchio naturale, il Garda. Durante il **weekend dell'1 e 2 ottobre** la cittadina gardesana ospiterà Ciottolando con Gusto. Partecipare come sempre è facile. Basta acquistare il biglietto con cui verrà consegnata la mappa dei ristoranti aderenti, dislocati in tutta la cittadina e nelle sue frazioni. Mappa alla mano, si potrà quindi scegliere il locale che si preferisce dove sarà servito un piatto appositamente studiato per l'evento, abbinato ad un vino del territorio.

Per informazioni: Malcesine Più – Tel. 045 7400837



MILANO ANYTIME! TASTING EXPERIENCE

Anytime! Tasting Experience, il grande tour di degustazioni guidate a tema Formaggi dalla Svizzera che attraversa Milano, è pronto a tornare dopo l'estate con otto nuovi, irresistibili appuntamenti.

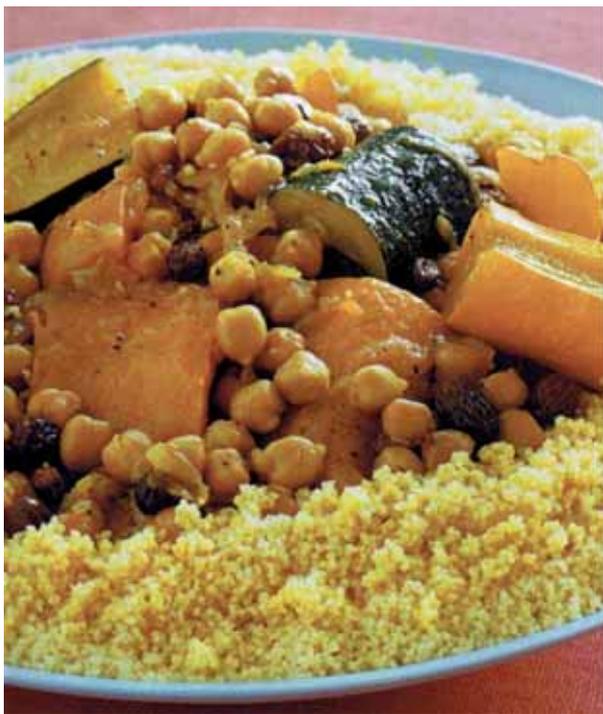
Il primo è in programma giovedì **8 settembre**. E poi via: ogni due settimane fino a dicembre, rigorosamente il giovedì, i Formaggi dalla Svizzera si offriranno al matrimonio con i prodotti più diversi del food and beverage: dai mieli alle confetture di frutta, dalle birre alla frutta secca, fino agli spumanti e (inedita novità) ai tè.

Curiosi di scoprire con quale tipo di birra va a nozze l'Emmentaler DOP? Vi fa gola l'abbinamento fra il Tête de Moine DOP e una flûte di spumante? Per scoprire tutte le date e le sedi di Anytime! Tasting Experience, oltre che per prenotarsi (i posti vanno a ruba), è sufficiente visitare il sito www.switzerland-cheese.it/anytime.

CAMPI FLEGREI (CAMPANIA) SETTEMBRE DEDICATO AL- L'ARCHEOENOGASTRONOMIA

Si svolgerà dal **10 al 20 settembre** la sesta edizione di Malazè, l'evento archeoenogastronomico dei Campi Flegrei che presenta il meglio dei prodotti tipici della provincia a Nord Ovest di Napoli, con i Comuni di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida, Quarto e Giugliano.

Info: www.malaze.org



SAN VITO LO CAPO (TP) COUS COUS FESTIVAL

Il futuro della provincia di Trapani si gioca sull'importante di sfida di farla diventare una destinazione turistica conosciuta nel mondo. La nostra cultura, i luoghi, il cibo, le strutture turistiche e la predisposizione all'accoglienza ci fanno ben sperare che questo sogno possa avverarsi grazie anche ai grandi eventi internazionali che attirano un turismo crescente e qualificato che porta sviluppo. Un ruolo fondamentale è svolto dal "cous cous fest" di San Vito Lo Capo (rassegna gastronomica internazionale) e dai grandi eventi velici di cui la nostra provincia è diventata un palcoscenico privilegiato - ha dichiarato l'Assessore alla Cultura di Trapani, Cettina Spataro, nel presentare la manifestazione. Sarà come sempre il cous cous, piatto giramondo ricco di storia ed elemento di sintesi tra culture, che unisce in sé il locale e il globale, il protagonista indiscusso di questa XIV^o edizione che si svolgerà a San Vito Lo Capo **dal 20 al 25 settembre** prossimi. Si tratta di una gara gastronomica tra chef di nove paesi unita a momenti di approfondimento dedicati ai cous cous del mondo, incontri culturali, talk show e seminari. Come ogni anno, non mancheranno momenti di puro divertimento, con spettacoli di grandi artisti e concerti che, sempre nel segno della multiculturalità, animeranno le serate del festival. Il tutto nella splendida cornice di questa cittadina che con il suo clima caldo, il suo mare cristallino e la bellezza delle sue spiagge resta la location ideale per prolungare un altro po' il piacevole relax delle vacanze estive.

Le diverse ricette saranno disponibili al villaggio gastronomico, dalle 12 alle 24, servite nelle "Case del cous cous", i tradizionali punti di degustazione. Chef e pasticciere stellati siciliani e nazionali saranno i protagonisti di laboratori del gusto a numero chiuso, nell'ambito dei quali esprimeranno il loro estro d'autore. Nell'expo village, dalle 17 alle 24, sarà possibile immergersi in un coloratissimo mercato, un vero e proprio suq, alla scoperta dell'artigianato e dei manufatti tipici dei paesi in gara. Con un occhio di riguardo a quelli siciliani!

Antonella Fiorito

BARD (AO) MARCHÉ AU FORT, TRA GUSTO, TRADIZIONI, CULTURA

Domenica **9 ottobre**, nella suggestiva cornice del borgo medievale di Bard, ai piedi dello storico Forte, torna l'appuntamento con il Marché au Fort, la più importante e vasta rassegna enogastronomica dedicata alla degustazione e vendita dei prodotti tipici della Valle d'Aosta. Un'occasione per conoscere e scoprire un mondo fatto di gusto, sapori e tradizioni. Gli amanti della buona tavola e i cultori del gusto, potranno incontrare un'ottantina di produttori e conoscere da vicino la variegata offerta dell'enogastronomia valdostana. La manifestazione abbraccerà, dalle ore 9.15 alle ore 18.30, gli angoli più caratteristici del Borgo medievale di Bard. I visitatori potranno incontrare i produttori e acquistare le specialità del territorio, e verranno coinvolti in degustazioni e percorsi guidati (su prenotazione).

Nel corso della giornata, sono inoltre previste visite guidate alla scoperta del territorio circostante il Forte di Bard, in collaborazione con le Amministrazioni comunali di Hône, Bard, Donnas, Pont-Saint-Martin e Arnad. Accanto ai celebri prodotti a marchio Dop e Doc, si potranno acquistare e scoprire le carni e i salumi della Vallée, senza tralasciare la vasta gamma di pani dolci, farine, confetture, piccoli frutti e mieli, le profumate erbe officinali preziosi ingredienti di tante golose ricette.



SANT'ANGELO IN VADO (PU) 48° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DELLE MARCHE

Si terrà a Sant'Angelo in Vado (25 km da Urbino) i fine settimana **dal 8 al 30 ottobre** 2011 la 48^o edizione della Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche. Un'occasione per visitare la Domus del Mito ed il complesso di Santa Maria extra muros. Il programma della mostra è consultabile sul sito internet <http://www.mostratartufo.it/programma.asp>



Le “Delizie Alimentari”

La qualità di tutto ciò che viene servito e del modo come viene servito è la preoccupazione dominante dei due titolari che curano personalmente tutti gli aspetti della gestione



Siete mai entrati in un locale che si presenta con un’insegna di questo tipo: “Delizie Alimentari” e trovarvi nel bel mezzo di un negozio con un ricco assortimento di prodotti e, in più, con un banco gastronomico che al solo guardarlo fa venire l’acquolina in bocca? Probabilmente molte volte, perché ormai dovunque esistono pubblici esercizi di questo genere. Quello che vi segnaliamo presenta però una particola-

rità che lo distingue. “Delizie Alimentari”, di Gherardo e Sandra, offre alla sua clientela la possibilità di accedere a un altro locale, chiamato “Sala ristoro”, attrezzato come un vero e proprio ristorante, dove il cliente ha la possibilità di sedersi e di mangiare i prodotti appena acquistati al banco gastronomia, oppure di ordinare un pasto sulla base di un menù che gli viene sottoposto.

Per il pranzo di mezzogiorno, l’ingresso

è libero; la prenotazione è richiesta soltanto per la sera e la domenica, con una limitazione: la sera il ristorante è, di fatto, chiuso. Apre i battenti soltanto a gruppi di almeno 15 persone. Il locale è in grado di ospitare fino a 35-40 persone, il numero giusto per consentire ai proprietari di garantire alla clientela un servizio di qualità.

La qualità di tutto ciò che viene servito e del modo come viene servito è, d’altra

parte, la preoccupazione dominante di Gherardo e Sandra - lui in sala, lei in cucina - che curano personalmente tutti gli aspetti della gestione.

Il menù comprende, in generale, tanto la carne quanto il pesce e il tutto viene cucinato nel pieno rispetto delle tradizioni locali e, proprio per questo, la sua fama gastronomica va ben oltre i confini della località in cui si trova: Moie in provincia di Ancona.

Un motivo in più per fare una capatina da "Delizie Alimentari" è rappresentato dall'ottimo rapporto qualità-prezzo che si riscontra al momento di pagare il conto: raramente si raggiungono i 30 euro.

Si dice che la soddisfazione della clientela sia un elemento promozionale più efficace di un investimento pubblicitario. Da Gherardo e Sandra si esce doppiamente soddisfatti. ■



Gherardo e Sandra con una cameriera

UN PAIO DI RICETTE

CONIGLIO IN POTACCHIO

Ingredienti:

coniglio, costine di maiale, guanciaie, aglio, salvia, rosmarino, vino bianco, pomodorini, olive nere, sale e pepe.

Preparazione:

Tagliare il coniglio a pezzetti e mettere in padella insieme alle costine di maiale aggiungere un po' d'olio e fare cuocere lentamente affinché la carne si asciughi del suo brodo;

aggiungere un po' di vino bianco e fare evaporare;

aggiungere gli odori amalgamati con il guanciaie tritato e cuocere lentamente per circa un'ora;

prima della fine cottura aggiungere le olive nere e i pomodorini.

LASAGNE AL FORNO

Ingredienti:

Sfoglie di pasta all'uovo, basciemella, mozzarella, parmigiano, sugo al ragù di carne (manzo, coniglio, anatra, pollo)

Preparazione:

Lessare la pasta sfoglia e poi scolare e asciugare con un canavaccio di stoffa;

distribuire su una teglia, prima uno strato di sugo con l'aggiunta di mozzarella, parmigiano e basciemella, poi uno strato di pasta sfoglia e così di seguito per almeno cinque strati; infornare il tutto e lasciare cuocere affinché si arrostitisca leggermente la parte superiore.



Lasagne al forno



I dolci della casa

LA CUCINA E I PRODOTTI DELLA VALMARECCHIA

Non è casuale che i francesi abbiano coniato un'espressione come "phisque du rôle", per sottolineare l'importanza della coincidenza tra l'aspetto fisico di una persona e il ruolo che svolge nella società. Un'indossatrice, tanto per fare un esempio, non potrà mai svolgere con successo questa professione se non è in possesso di determinati requisiti fisici.



La stessa regola vale per chi si professa gastronomo. Quale credibilità attribuireste ai consigli mangerecci elargiti da una persona magra e con le borse sotto gli occhi? Le eccezioni che confermano la regola valgono anche in questo caso. Ma volete mettere la maggiore tranquillità e credibilità ispirate da chi vi propone una ricetta ed è in possesso di un fisico piuttosto rotondetto, parla con un sorriso accattivante e magari con un pizzico di ironia? Dirò di più. Se poi il nostro interlocutore è un riconosciuto interprete dei prodotti e dei piatti appartenenti al suo territorio, allora potete accettare le sue proposte a occhi chiusi o, meglio, a... palato pronto.

Mentre scrivo queste righe penso a un personaggio ben definito. Penso a Graziano Pozzetto, uomo piuttosto in carne, in regola con i dettami del "phisque du rôle", che della Romagna ha scritto in lungo e in largo sotto il profilo gastronomico, suggerendo le ricette in voga al momento e andando alla riscoperta di quelle più antiche. Il tutto lo contestualizza, poi, dando al lettore la sensazione di leggere una sorta di romanzo che lo fa navigare tra le tradizioni e i ristoranti o le osterie dei vari territori. La ricetta da sola non basta. Per Pozzetto sono altrettanto importanti gli ingredienti che vengono utilizzati, che lui descrive con meticolosa precisione, perché sono parte integrante della riuscita del piatto.

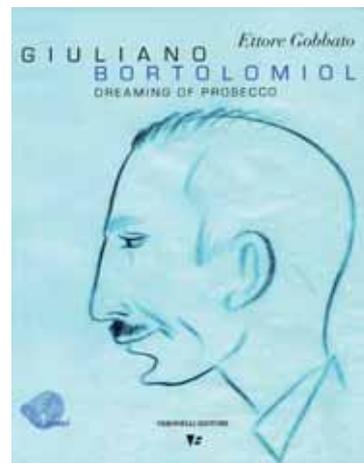
L'ho incontrato in occasione della presentazione di un suo libro: "La cucina e i prodotti della Valmarecchia", che entra a far parte di quella che può essere tranquillamente definita la sua "Enciclopedia" dei mangiari di Romagna che ha ormai raggiunto le ottomila pagine, suddivise in una quindicina di libri dove parla di tutte le eccellenze che la Romagna gastronomica è in grado di offrire, dalla piadina tradizionale, al formaggio di fossa, dallo scalogno, alla salama da sugo, dai formaggi alle carni e così via.

Questo libro si apre con due prefazioni (di Tonino Guerra e Michele Marziani) e una nota storica di Piero Meldini. La prefazione di Tonino Guerra è redatta con alcuni sonetti, tutti di ispirazione culinaria.

Giuseppe Continolo

IL PROSECCO CONQUISTA NEW YORK

La Quinta Strada di New York è considerata da molti l'ombelico del mondo. Crocevia del lusso e dell'eleganza, luogo glamour per eccellenza. Qui, nei saloni del Setai Fifth Avenue Hotel, si è svolta la presentazione di "Giuliano Bortolomiol: Dreaming of Prosecco", biografia dedicata a uno dei padri storici del Prosecco, scritta dal



giornalista Ettore Gobbato e pubblicata da Veronelli Editore per la collana "I Semi". "E' incredibile constatare il percorso compiuto - ha commentato Elvira Bortolomiol, figlia di Giuliano e responsabile comunicazione dell'azienda veneta - Dai viaggi di mio padre sulla sua moto rossa, sempre in giro per le nostre colline a proporre le prime bottiglie di Prosecco, a presentare qui, in una delle metropoli più importanti al mondo, la storia della sua vita e del suo sogno di fare del Prosecco un vino di caratura internazionale". Un sogno che si è avverato, dal momento che negli ultimi anni le vendite del Prosecco nel mondo hanno avuto un'impennata con pochi uguali, ponendo le bollicine valdobbienesi ai vertici del gotha vitivinicolo mondiale sia in termini economici che di gradimento. Un vero e proprio boom che il recente ottenimento della Docg non ha fatto che accrescere, sottolineando ancora di più l'ottimo rapporto qualità/valore del prodotto e, soprattutto, il suo forte legame con il territorio. "Ovviamente il pubblico statunitense fatica ancora ad afferrare certi concetti come disciplinare, terroir e cose di questo genere - sottolinea Elvira Bortolomiol, di recente riconfermata alla carica di Vice Presidente del Consorzio del Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene - ma l'attenzione con la quale ha seguito questo incontro newyorkese testimonia della passione e della voglia di approfondire la conoscenza di certi elementi che per noi Europei sono già assodati. Questa è la strada da seguire, sia a livello di singola azienda che come intero movimento vitivinicolo italiano: comunicare, spiegare e confrontarsi con i mercati che, parlo sulla base della mia personale esperienza, sono avidi di notizie sui nostri vini".

Insomma gli appassionati della Grande Mela non avranno forse le idee chiare su dove sia situato il Veneto e faticano decisamente a pronunciare la parola "Valdobbiadene". Ma "Prosecco" lo dicono bene e, ed è questo che conta, lo degustano molto volentieri.

 **Claudio
D'Orazio**

Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio
IN OMAGGIO
per tutti gli assicurati**

**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

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!