TURISMO all'aria aperta

Anno 17°
Dicembre 2011

n.138

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Pazza idea...
I camper parcheggiamoli nel deserto
(pag. 22)

Tutor: verità, leggende metropolitane e bufale
(pag. 28)

Il Mondo nel Presepio
(pag. 30)

ON THE ROAD

Vivere il deserto dell'Oman alla guida di 4 ruote motrici
(pag. 60)

Alla scoperta del paese del Cognac
(pag. 70)

Natale e Capodanno in Spagna
(pag. 76)

all'interno la rivista

Gli itinerari Gustosi
Territorio, ambiente, enogastronomia

Un magico Natale a Copenaghen

Ascolta il tuo cuore.

Materiali
Processi
Comportamenti

SEMPLICEMENTE ARCA

La qualità
che fa la differenza

www.arcacamper.it

Editoriale

di Giuseppe Continolo

Il camper? È una "bomba viaggiante"!

Finora, le polemiche sulla sosta dei camper hanno riguardato alcuni sindaci restii a riconoscere al camperista la qualifica di turista. Incuranti dei danni economici arrecati alla propria città, negano l'accesso a potenziali consumatori portatori di ricchezza, si arroccano nel bunker del palazzo municipale e sguinzagliano i vigili urbani alla caccia dell'eventuale malcapitato turista itinerante che avesse osato trasgredire l'editto sindacale e punirlo con salate contravvenzioni.
Le crociate anticamper hanno ora trovato un nuovo paladino: i Vigili del Fuoco di Livorno. Chiamati in causa da un cittadino che non gradisce la sosta di autocaravan sulla strada di casa, sono entrati a gamba tesa nella vicenda e hanno sentenziato che il camper è un mezzo assai pericoloso, una sorta di bomba viaggiante. Di conseguenza, hanno stabilito che i veicoli ricreazionali non hanno diritto di sosta nei parcheggi, in prossimità di civili abitazioni e nel mezzo di una zona alberata.
L'allucinante proposta ha ovviamente scatenato le indignate proteste dei movimenti camperistici, Coordinamento Camperisti in testa. Tutti si chiedono chi abbia ispirato una simile follia, alla quale il sindaco di Livorno ha dato parzialmente seguito istituendo il divieto di sosta ai camper nella strada dalla quale è partita la protesta.
Sarebbe interessante sapere che cosa pensano i Vigili del Fuoco di Livorno su altre bombe viaggianti come le auto a metano o, più in generale, a gas. Che ritengano di avere trovato la formula per snellire il traffico?
L'argomento è trattato in maniera più approfondita a pag. 22

TURISMO
all'aria aperta

Mensile - Anno 17° N. 138
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

Progetto grafico
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Collaboratori:
Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,
Irene Braccialarghe, Vittorio Broccoli,
Armanda Capeder, Domenico Carola,
Wanda Castelnuovo, Franca Dell'Arciprete Scotti,
Vittorio Dall'Aglio, Luca Dumini, Cristiano Fabris,
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 Ojetti,
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, nonchè 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.

La redazione di **TURISMO** all'aria aperta

e tutti i suoi collaboratori augurano

Buone Feste

Da sinistra:

Claudio D'Orazio - Giuseppe Continolo - Paolo Peli

Silvia Sacchi - Andrea Amici - Stefano Molinari

EDITORIALE GRUPPO Turismo Itinerante srl

Giampaolo Adriano

Marinella Gallotti

Sara La Rosa

Alberto Bignami

Salvatore Longo

Wanda Castelnuovo

Salvatore Braccialarghe

Irene Braccialarghe

Riccardo Rolfini

Roberto De Mattei

Gianni Picilli

Vittorio Dall'Aglio

Camillo Musso

Pier Francesco Gasperi

Roberto Vitali

Beppe Tassone

Mauro Dimauro

Gianantonio Schiaffino

Marino Fioramonti

Rosanna Ojetti

Franca Dell'Arciprete Scotti

Antonella Fiorito

Giuseppe Rivalta

Marisa Saccomandi

Giuseppe Lambertucci

Domenico Carola

Lamberto Selleri

Isa Grassano

Emanuele Maffei

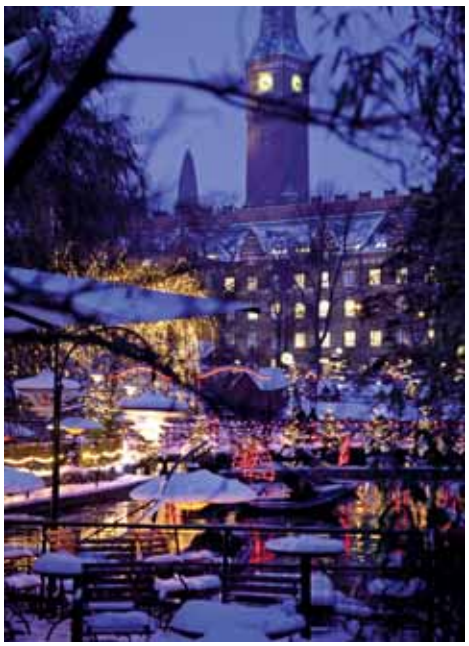
Federico Garavaglia

Giulia Giovanelli

Angelo Lo Rizzo

Antonio Crescenzo Morelli

Franco Dattilo



Copenaghen, Natale a Tivoli

ALLA SCOPERTA DEL PAESE DEL COGNAC **70**

NATALE E CAPODANNO IN SPAGNA **76**

BUDRIO: PORTICI, OCARINE E MUSEI **90**

Sommario

Editoriale pag. 3

News pag. 8

Attualità
- Pazza idea... I camper parcheggiamoli nel deserto! pag. 22
- La sicurezza in camper dipende dalla qualità della manutenzione pag. 26
- Tutor: verità, leggende metropolitane e bufale pag. 28
- Il Mondo nel Presepio pag. 30
- Neve che passione! pag. 34
- In Carinzia il campeggio invernale non lascia mai gli sciatori al freddo pag. 47
- Speciale Il Salone del Camper - Il mondo degli accessori pag. 48

Informazioni dalle aziende pag. 58

On the road
- Vivere il deserto dell'Oman alla guida di 4 ruote motrici pag. 60
- Copenaghen: favole sull'acqua pag. 64
- Alla scoperta del paese del Cognac pag. 70
- Natale e Capodanno in Spagna pag. 76
- Carnia: come ritrovare lo spirito autentico della montagna pag. 80
- A Biella, la Strada della Lana pag. 86
- Budrio: portici, ocarine e musei pag. 90
- Colle di Val d'Elsa: storia, arte, cristallo pag. 98

On the road in breve
- LAZIO - Castro dei Volsci pag. 102
- ABRUZZO - Sulle tracce dell'apostolo Tommaso pag. 104

Benessere
- ALTO ADIGE - Sport & Kurhotel Bad Moos pag. 106

RUBRICHE
- Prossimi appuntamenti pag. 108
- Eventi e mostre pag. 112
- Viaggi TURIT pag. 116
- Raduni e Convenzioni pag. 118
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 122

Assicurazioni e dintorni pag. 124
Village for all pag. 126
Confedercampeggio pag. 128
ACTItalia Federazione pag. 129

La Vetrina pag. 130

Gli itinerari Gustosi pag. 135

C'è un luogo che d'inverno si accende di magia, dove tra le vie illuminate dai mercatini natalizi, si respira il romanticismo e l'incanto di una terra ricca di tradizioni millenarie.
Questo luogo è San Marino, **Patrimonio Mondiale dell'UNESCO**.

Vieni ad innamorarti.

8 dicembre 2011 - 8 gennaio 2012
IL NATALE DELLE MERAVIGLIE

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

Piero Gnudi
è il nuovo ministro del Turismo e dello Sport

Piero Gnudi è il nuovo ministro del Turismo e dello Sport nel Governo presieduto da Mario Monti. Bolognese, classe 1938, laureato in Economia nel 1962 a Bologna dove è titolare di uno studio commercialista, Gnudi è uno dei più noti manager italiani: dal 2002 e fino a pochi mesi fa è stato presidente dell'Enel, e ha rivestito numerose cariche all'interno di cda e collegi sindacali di importanti imprese italiane, incluse STET, ENI, Enichem, Credito Italiano. Tra il 1995 e il 1996 è stato consigliere economico del ministro dell'Industria. Dal 1994 è stato consigliere di amministrazione dell'IRI, dove dal 1997 al 1999 ha svolto l'incarico di sovrintendere alle privatizzazioni, e dal 1999 al 2000 è stato presidente e amministratore delegato; e dal 2000 al 2002 ha svolto le funzioni di presidente del comitato dei liquidatori. Tra il 1995 e il 1996 è stato tra l'altro consigliere economico del ministro dell'Industria Pier Luigi Bersani nel primo governo Prodi.
Gnudi è nel consiglio direttivo di Confindustria, nella giunta direttiva di Assonime (associazione tra le società italiane per azioni), nel comitato di indirizzo strategico per lo sviluppo della Piazza Finanziaria Italiana, nel comitato esecutivo dell'Aspen Institute, nonché presidente onorario dell'Osservatorio Mediterraneo dell'Energia (OME), è consigliere di amministrazione di Unicredit, di Astaldi e de Il Sole 24 Ore, presidente del consiglio di amministrazione dell'Enel dal maggio 2002.
Mai prima d'ora Gnudi si è occupato di turismo, né di sport.

ANFIA ha collaborato alla preparazione del **nuovo Codice del Turismo**

L'intensa attività di sostegno al turismo all'aria aperta svolta da APC e ANFIA ha riguardato e riguarda tutti i livelli, istituzionali e operativi. Negli anni questo impegno ha prodotto importanti risultati, come ad esempio il significativo ruolo di ANFIA per la preparazione e l'approvazione del nuovo Codice del Turismo.
"Come ANFIA, ci aspettiamo che vengano attuate in tempi brevi le importanti novità annunciate dal nuovo Codice del Turismo approvato lo scorso giugno - ha spiegato Elisa Boscherini, Relazioni Istituzionali ANFIA - come l'introduzione di uno standard relativo alla dotazione ottimale in materia di aree di sosta multi-funzionali, la necessità di segnaletica ad hoc (cartello "Benvenuto turismo in camper") da apporre all'ingresso delle municipalità per la valorizzazione del turismo all'aria aperta, oltre che previsioni di sanzioni per segnaletica illegittima - avviando sul tema una collaborazione con il Ministero dei Trasporti - e soprattutto che venga accresciuta la disponibilità di aree di sosta attrezzate per autocaravan presso le strutture ricettive all'aria aperta su tutto il territorio nazionale. Stiamo, inoltre, portando avanti un dialogo con il ministero del Turismo e le altre associazioni del settore turistico per promuovere progetti ed iniziative legate al potenziamento del turismo all'aria aperta".

Il **turismo all'aria aperta** continua ad avanzare

Maurizio Vianello, Presidente FAITA FederCamping, in occasione della recente Fiera SUN di Rimini, ha sottolineato che il ruolo di FAITA è sostenere e difendere la categoria professionale dell'open-air da un "mondo ostile", fatto di complessità burocratiche e di una politica poco attenta al comparto. Dichiara che, sulla base dei primi risultati pervenuti in Associazione, il 2011 si preannuncia una stagione eccezionale in netta ripresa e in forte crescita rispetto agli anni precedenti.

Questa situazione aumenta le responsabilità e l'impegno della categoria per garantire un'offerta qualitativamente elevata e completa, nel rispetto delle attese dei clienti di spendere al meglio le proprie vacanze, cioè il proprio "tempo migliore", in relax e divertendosi.

L'Associazione è riuscita ad ottenere alcuni risultati, sui regolamenti per le case mobili e sui canoni demaniali, e altro sta facendo per organizzare e rendere consapevoli i gestori dei camping del proprio ruolo di gestori di una sempre più vasta gamma di prodotti, che creano indotto e ricchezza su tutto il territorio. Il presidente Vianello ha tuttavia precisato che la problematica normativa sulle case mobili non è ancora stata risolta a livello nazionale, essendo stata rinviata dalla Corte Costituzionale alla competenza delle singole Regioni. Spiega che solo la Sardegna presenta una situazione complessa, mentre sul resto del territorio nazionale l'orientamento è quello di considerare le case mobili dei campeggi funzionali all'attività e quindi svincolate dalle norme urbanistiche locali.

Il convegno ha dedicato una particolare attenzione alla situazione dei campeggi in Francia, da sempre considerata una nazione leader nel settore. A questo proposito, un relatore francese

al convegno ha spiegato che la Francia rappresenta il 37% dell'offerta di campeggi europei, che nel 2010 valevano qualcosa come 2.000 miliardi euro (+100% rispetto al 2000). Ha anche dichiarato che, nel suo Paese, 1 persona su 3 è stata in campeggio almeno una volta negli ultimi 5 anni, e che tra i clienti il 51% sono nuovi campeggiatori, che per il 70%, scelgono il mare se in famiglia non ci sono figli, mentre la montagna è preferita più dalle famiglie con bambini (44%).

Il 50% dei campeggi francesi è a 3 o 4 stelle, con case vacanza, piscina, strutture wellness. I fattori di forza dell'offerta sono: ritorno ai valori veri e alla natura, prezzo ragionevole, sicurezza e libertà per tutti i tipi di clienti, offerta differenziata.

Il relatore ha ricordato che sempre più i clienti dei campeggi escono dalla struttura e sostengono l'economia locale e che un trend emergente è quello della destagionalizzazione con l'apertura di Spa interne e di nuove proposte a sostegno dei pernottamenti (utilizzo del campeggio come hotel).

Il web si conferma come strumento principe per l'individuazione della sede della vacanza.

Dove vanno i soldi delle multe e il 10,50% del contributo sanitario delle assicurazioni?

La Fondazione Luigi Guccione Onlus e l'Istituto Internazionale per il Consumo e l'Ambiente hanno avviato una procedura di accesso agli atti a 15 città (Torino, Milano, Verona, Venezia, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Bari, Messina, Palermo, Reggio Calabria, Cagliari, Genova) per conoscere l'entità e il reimpiego dei fondi delle contravvenzioni al codice della strada (Art. 208) e del contributo sanitario (10,50%) delle Assicurazioni (al Ministero della Salute). Ad oggi solo 3 città (in ordine: Trieste, Cagliari, Venezia) hanno inviato i dati e ne abbiamo dato conto in una lettera di ringraziamenti che alleghiamo, altre 4 hanno risposto che le manderanno (fuori tempo rispetto alla legge 142!) e sono Napoli, Roma, Genova, Bologna. Dalle altre nessun cenno di risposta. Il Ministero della Salute ha risposto dicendo che la competenza dei bilanci della spesa sanitaria sono del Ministero dell'Economia e delle Regioni ed a loro adesso ci siamo rivolti sperando che non ci dicano che è l'Europa a doverci rispondere.
Continua l'attenzione sulle nostre 3 iniziative (Accesso agli atti, Caso Bruno, Sondaggio):
Per info:
http://www.omnimoto.it/magazine/8310/sicurezza-stradale-le-iniziative-della-fondazione-luigi-guccione-ztl-multe-assicurazioni - FLG - Fondazione Luigi Guccione Onlus - Tel & Fax 06.46959613 - www.flg.it - e-mail: flgonlus@gmail.com

Terre di Siena Plein Air 2011, oltre 1.200 camper e 4.000 turisti

Si è conclusa domenica 6 novembre, confermando il successo della prima edizione, la manifestazione "Terre di Siena Plein Air 2011. Festival del viaggiar lento", nata dalla partnership tra la Provincia di Siena e l'Associazione Produttori Caravan e Camper (APC), in collaborazione con la rivista Plein Air, per promuovere il turismo itinerante alla scoperta delle terre senesi, attraverso percorsi di visita pensati ad hoc per gli amanti del camper style.
Anche quest'anno, nei sei week-end dal 29 settembre e al 6 novembre, la kermesse ha registrato un nuovo record, con oltre 1.200 camper e 4.000 turisti che hanno visitato i 36 Comuni della Provincia di Siena e approfondito la conoscenza del territorio e delle sue tradizioni grazie ad una capillare rete ricettiva con più di 40 aree di sosta camper attrezzate.
Le eccellenze produttive, culturali, ambientali, termali ed enogastronomiche locali sono state le protagoniste indiscusse dell'evento; ad esempio, nel Ponte di Ognissanti è stato registrato un afflusso con punte di 140 camper negli spazi adiacenti alle Terme Antica Querciolaia nel Comune di Rapolano Terme. Inoltre, negli stessi giorni, nelle aree di sosta gestite da Siena Parcheggi è stata calcolata la presenza di oltre 300 camper.

Terre di Siena Plein Air 2011 ha offerto agli amanti del viaggio in camper anche la possibilità di conoscere da vicino i produttori della "camper valley" senese e fiorentina, che rappresentano le eccellenze del made in Italy. Oltre 400 persone hanno visitato le aziende produttrici associate ad APC e ad ANFIA: TRIGANO (con i marchi CI e Roller Team), SEA (con i marchi Elnagh, Mc Louis e Mobilvetta), Giottiline, Laika e Rimor (con i marchi Rimor, Kentucky e XGo), entrando negli stabilimenti, che rappresentano il cuore produttivo del comparto caravanning toscano e che da oltre 40 anni contribuiscono allo sviluppo dell'economia locale e nazionale con 3.000 addetti.
L'edizione 2011 è stata caratterizzata da un programma notevolmente arricchito di iniziative, come la possibilità di scoprire l'arte custodita nelle strutture del Sistema Museale Senese, partecipare alle più belle escursioni in bici e a piedi, assaporare prodotti e pietanze della tradizione rurale in strutture selezionate, degustare i vini DOCG nelle cantine selezionate dei consorzi dei produttori, rilassarsi nei numerosi stabilimenti termali.

Italia Vacanze si prepara

La macchina organizzativa di Italia Vacanze, la fiera dedicata ai camper, alle caravan, al campeggio e al turismo all'aria aperta, quest'anno si è messa in moto con largo anticipo.
Giunta alla 38esima edizione, la manifestazione che si svolgerà dal 2 al 4 marzo 2012 nei padiglioni del Parco Esposizioni Novegro si propone anche per l'anno prossimo come uno degli appuntamenti di settore più importanti nel panorama nazionale per l'incontro
tra pubblico e operatori.
Nata nel 1975, Italia Vacanze è stata protagonista del successo e dello sviluppo del centro fieristico alle porte di Milano. In questi ultimi anni ha resistito con disinvoltura alla concorrenza di grandi enti e organizzazioni che hanno promosso manifestazioni nell'area milanese, nate e cessate, però, nell'arco di una stagione. E nonostante la crisi, che non ha risparmiato il settore del caravanning, Italia Vacanze è cresciuta e rappresenta oggi una vetrina quanto mai esaustiva del settore.
La scorsa edizione l'ente fieristico ha dovuto aggiungere un quarto padiglione portando la superficie complessiva al coperto fino a 13.500 metri quadri; il quarto padiglione (D) dall'edizione 2012 sarà collegato agli altri padiglioni con un nuovo corridoio d'accesso
diretto. La manifestazione ha ospitato pressoché tutta la produzione nazionale e gran parte di quella europea di camper e caravan.
Per informazioni: Cesare Rusalen, responsabile organizzativo Italia Vacanze - tel. 02-70200022 - mobile 3488732245 - italiavacanze@parcoesposizioninovegro.it

In attesa di **Tour.it,** Salone del Turismo Itinerante

A Carrara Fiere si sta già lavorando all'organizzazione della decima edizione di "Tour.it, Salone del Turismo Itinerante", che si svolgerà nel complesso fieristico di Marina di Carrara dal 14 al 22 gennaio 2012 in contemporanea a Mare Blu, 3^ Mostra Mercato della Nautica da Diporto. Tour.it è senz'altro la più importante manifestazione espositiva invernale del settore caravanning, in quanto presenta le più recenti novità per quanto riguarda autocaravan, caravan e relativi accessori in vista della prossima stagione turistica che toccherà il suo massimo nel periodo primavera-estate.

Un nuovo parcheggio per autocaravan a **San Giuliano**

Nell'area strategica di Punta San Giuliano si sta lavorando di buona lena per realizzare un nuovo parcheggio attrezzato, riservato esclusivamente a autocaravan e caravan. E' grazie all'iniziativa di alcuni soci sensibili alla valorizzazione di un'area di proprietà pubblica destinata ad una fruizione rispettosa dell'ambiente che, presa in affitto, ha fatto nascere questo progetto. Sono circa 14 mila metri quadrati di verde alberato, situati a Mestre nella zona sud del Parco di San Giuliano, in quella estrema lingua di terra rivolta verso Venezia e la sua laguna; debitamente recintati, saranno in grado di accogliere nel modo più confortevole gli ospiti. Questa nuova struttura, assolutamente non destinata a parcheggio auto, conta di aprire l'attività a breve; sarà provvista dei più moderni servizi: reception, segreteria, gazebo, servizi igienici, docce, ecc., tutti rigorosamente realizzati su unità mobili e quindi ad impatto zero; apposite colonnine di alimentazione elettrica per gli automezzi degli ospiti verranno successivamente installate. Facilmente raggiungibile dalle principali vie di comunicazione, questo nuovo insediamento ha il grande vantaggio di disporre di una rete di collegamenti pubblici regolari con Venezia già da tempo operativi, sia via terra, verso P.le Roma, che via acqua in battello con arrivo nell'area meno congestionata di Cannaregio, rendendo così più gradevole l'approccio con la città Serenissima. A pochi passi, proprio sulla Punta di San Giuliano, vi è da tempo insediata una associazione nautica che raccoglie sodalizi quali vela, canoa, canottaggio, windsurf che ha dichiarato la propria disponibilità nell'organizzare per gli ospiti del parcheggio gite su caorline, imbarcazioni tradizionali della laguna, ma anche giri in canoa o barca a vela.

Gianantonio Schiaffino

Assocamp, nonostante la crisi, qualche segnale positivo

Lunedì 28 novembre si è svolta a Parma l'assemblea di Assocamp, l'Associazione tra i concessionari per la vendita di veicoli ricreazionali. Ha aperto i lavori il presidente Vittorio Dall'Aglio, il quale ha ricordato come la crisi generale, politica ed economica stia influenzando negativamente il mercato degli autocaravan e delle caravan, calato negli ultimi anni in maniera sensibile. "Nonostante tale situazione – ha proseguito Dall'Aglio – le azioni di promozione messe in atto attraverso importanti campagne di promozione rivolte al grande pubblico hanno sortito buoni risultati. Gli esempi più chiari si riferiscono alla grande affluenza al Salone del Camper e al grande successo dell'operazione "Rental Pack" (consistente nell'offerta di un camper a noleggio per un fine settimana a soli 99 euro)".

In tutto questo scenario, c'è un segmento in controtendenza: il mercato dell'usato che, non solo ha tenuto, ma è aumentato arrivando a ben 21.000 passaggi. Il che rappresenta per la rete di vendita una grande opportunità e una importante risorsa in un momento così difficile. Per questo motivo, Assocamp ha deciso di realizzare un portale internet dedicato esclusivamente alla vendita di usato, nel quale tutti i concessionari potranno far confluire le loro giacenze di usato ancora invenduto. Il portale è stato battezzato col nome "Camperissimo" ed è già attivo.

Dall'Aglio ha anche sottolineato un netto miglioramenti dei rapporti con APC (l'Associazione produttori camper) al fine di rendere più efficaci i contatti con la clientela, soprattutto in materia di assistenza post-vendita.

Turismo **per la terza età**

Si è svolta, a San Marino, con indubbio successo, la Borsa del Turismo della Terza Età, la "tre giorni" che ha coinvolto decine di associazioni, operatori turistici provenienti dall'Italia e da alcuni paesi stranieri, promuovendo inoltre un convegno nazionale dal tema: "Terza età, salute e turismo".

Più di 300 strutture che si sono incontrate per trovare delle soluzioni ottimali di vacanze e tour per la terza età. I commenti sono stati tutti positivi, sia da parte della domanda che dell'offerta: in tempi come quelli di oggigiorno questo va oltre il successo dell'evento!

Interessante il convegno nazionale dove i relatori hanno rivelato alcuni dati significativi. Emilio Mortilla, presidente di Ageing Society, ha sottolineato come il turismo della terza età assume sempre più il carattere di un settore in forte crescita, soprattutto per l'aumento della vita e per una longevità di massa. In Italia coloro che avevano superato i 100 anni nel 1050 erano poche centinaia, nel 2010 erano oltre 16 mila. Da qui si comprende come si deve prestare attenzione alla terza età. Gli anziani hanno più tempo e aumentano le loro vacanze, per socializzare, per realizzare i sogni di viaggi e soggiorni. Ma gli anziani vogliono costi certi, organizzazione, luoghi di storia, ma anche di gastronomia e tipicità, con attenzione alla natura (sviluppo degli agriturismi), alle terme e alle beauty farm.

Turismo, **i governi facciano di più**

World Travel Market 2011, la manifestazione internazionale sul turismo che si svolge annualmente a Londra, ha accolto nel primo giorno – solo su invito degli espositori – oltre 7.600 visitatori, il 14% in più rispetto all'edizione 2010.
L'industria internazionale del turismo quindi reagisce energicamente alla crisi, e cerca nuovi bacini di business. «Ma i governi dovrebbero fare di più per sostenerla, perché hanno tutto il potere necessario per assicurare ai loro Paesi i frutti di un settore che ha grande potenziale di crescita, e che sta vivendo tempi difficili»: lo ha detto in apertura Fiona Jeffery, chairman del WTM, rivolgendosi in particolare a Jeremy Hunt, ministro britannico per la cultura e per i Giochi Olimpici, presente all'inaugurazione.
Jeffery ha ricordato che nel 2010 il settore valeva per l'economia globale 235 milioni di posti di lavoro, l'8% del totale internazionale, esprimendo pur nella turbolenza un potenziale di crescita che entro il 2030 porterà gli arrivi internazionali verso il traguardo di 1,8 miliardi. Così Jeffery ha di nuovo colto l'occasione per denunciare il danno portato all'industria del turismo da tutti i governi che, come quello britannico, per fare cassa hanno colpito i trasporti con nuove tasse: l'Air Passenger Duty (tassa d'imbarco) in Gran Bretagna è aumentata ad esempio per la quarta volta in cinque anni, mentre il governo degli Usa ha proposto una incursione da 25 miliardi di dollari ai danni dei vettori aerei e dei passeggeri del Paese.
www.wtmlondon.com

Una opportunità da non perdere

"Il turismo itinerante, che può contare in Italia su migliaia di camperisti pronti a spostarsi da un posto all'altro per scoprire le bellezze del nostro Paese, è un'opportunità da non perdere". E' il messaggio lanciato in occasione del convegno promosso a Matera, in occasione di un recente raduno. Al convegno hanno partecipato il presidente della Provincia di Matera Franco Stella, l'assessore al ramo Angelo Garbellano, l'assessore alla cultura del Comune di Matera Elio Bergantino, il direttore generale dell'Apt Gianpiero Perri, il presidente della Federazione regionale campeggiatori di Basilicata Raffaele Motola, il presidente della Confederazione italiana campeggiatori Gianni Piccilli e il segretario regionale dell'Unpli Antonio De Licio. Dopo i saluti del presidente di Franco Stella, che ha rimarcato la necessità di dotare la città di Matera di un'area camper per dare finalmente una risposta ai numerosi visitatori che raggiungono il nostro territorio con queste "case ambulanti", l'assessore comunale Bergantino ha precisato che l'Amministrazione sta lavorando ad un progetto globale a sostegno di Matera 2019 che abbia i caratteri della sostenibilità ambientale e in questo contesto bisogna prevedere anche uno spazio per il turismo itinerante.
Le ultime stime per la Basilicata registrano circa 480 mila arrivi, e di 1 milione e 900 mila presenze complessive, di cui 300 mila nei camping. Numeri in crescita che ovviamente devono stimolare gli amministratori lucani a fare di più per offrire servizi adeguati a chi sceglie di visitare il nostro territorio a bordo di un camper.

Michele Capolupo

L'Enit ancora... tra color che son sospesi

Quasi nulla di fatto all'Enit: la prima attesa riunione del CdA nominato a luglio, convocata finalmente dal vice presidente vicario Mauro Di Dalmazio, ha bloccato tutte le delibere degli ultimi due anni. Inclusa quella per il trasloco in una nuova sede, a pochi passi da quella attuale in via Marghera, che farebbe risparmiare (stima ItaliaOggi) circa 400.000 euro l'anno di affitto.

Presenti alla riunione con Di Dalmazio l'assessore dell'Emilia Romagna Maurizio Melucci, in rappresentanza delle Regioni; Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi-Confcommercio; Flavia Coccia, direttore operativo dell'Isnart. Il nuovo CdA ha chiesto all'unanimità a Paolo Rubini, il dg dell'Enit, una relazione dettagliata sulla situazione e sulle delibere adottate durante il commissariamento.

Di Dalmazio, volato subito dopo a Bruxelles, ha condiviso con Melucci una laconica dichiarazione: «Abbiamo chiesto al Dipartimento del Turismo quali poteri ha il consiglio di amministrazione – dice di Dalmazio – in attesa che venga nominato il presidente. Da qui il congelamento di tutte le decisioni finora assunte, anche in attesa della relazione del direttore Rubini».

Così nella riunione, probabilmente anche in attesa di un primo incontro con il nuovo ministro del Turismo Piero Gnudi, non si è parlato di un progetto di rilancio della promozione e neppure dell'utilizzo dei soli 18 milioni di euro – probabilmente appena sufficienti alla sussistenza dell'ente – in dotazione all'agenzia dopo i tagli imposti dal Patto di Stabilità.

Sul tavolo c'è, tra l'altro, il destino delle 27 delegazioni estere, che qualche mese fa più di un politico avrebbe voluto addirittura dimezzare o accorpare in altri organismi di rappresentanza all'estero.

www.enit.it
Andrea Lovelock
(da "L'Agenzia di Viaggi")

Villa Lante a Bagnaia è il **Parco più bello d'Italia 2011**

Il Giardino di Villa Lante a Bagnaia è il vincitore dell'edizione 2011 del premio "Il Parco Più Bello d'Italia", assegnato l'anno scorso al Parco del Castello di Racconigi.
La giuria del concorso, riunitasi quest'anno in ritardo rispetto agli anni scorsi, ha voluto premiare il giardino di Villa Lante in quanto luogo incantato che rappresenta, in tema di giardini, una delle maggiori espressioni della cultura italiana nel corso del Cinquecento. Organizzato secondo precise regole geometriche, il giardino è attraversato da un lungo asse acquatico - in alcune parti visibile, in altre non visibile - che, partendo dall'alto, segue il pendìo sfruttando i dislivelli del terreno fino a placarsi nel parterre d'acqua, un'immagine paradisiaca con al centro la fontana dei Mori.
Il Concorso Il Parco Più Bello è organizzato con il Patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, del Ministero del Turismo, del Ministero dell'Ambiente, del FAI (Fondo Ambiente Italiano), e dell'AIAPP (Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio).
Maggiori info al sito: www.ilparcopiubello.it o nella pagina Facebook "Il Parco Più Bello".

Il **turismo sportivo** in grande evoluzione

Biciclette, scarponi e zaini, pinne, fucili ed occhiali: c'è chi la chiama mobilità dolce, ma si tratta di turismo sportivo, fenomeno di nicchia che negli ultimi anni ha segnato un'evoluzione di tutto rispetto: in Italia si contano ora circa 10,2 milioni di viaggi per fare sport, che producono 61 milioni di pernottamenti soltanto nelle strutture ricettive italiane ed un giro d'affari stimato in 6,3 miliardi di euro. Cifre ufficializzate dalla Borsa del Turismo Sportivo a Montecatini Terme.
BTS ha certificato il trend di crescita in Italia di alcune tipologie di turismo sportivo. In testa il cicloturismo: qui le Regioni investono per le piste ciclabili che attraversano luoghi e comunità di richiamo turistico; poi la caccia, la pesca, il golf, l'arrampicata, l'escursionismo montano sulle ferrate. Se si parla di turismo attivo è perché – conferma l'Osservatorio Econstat – nel 73% dei casi si parte per praticare effettivamente il proprio sport preferito, solo il 16% lo fa per assistere ad eventi sportivi (il restante 11% sono accompagnatori).

Gli italiani non rinunciano alle vacanze

Con le casse dello Stato a rischio default, gli italiani tirano la cinghia ma non rinunciano alle vacanze. Il 67% dei turisti manterrà invariato nel 2012 il budget per i viaggi: una spesa che per oltre un terzo dei globetrotter nostrani è compresa tra 2 mila e 4 mila euro. È quanto emerge da un sondaggio realizzato da TripAdvisor tra il 21 e il 26 ottobre su 6.092 viaggiatori europei, di cui 1.104 italiani.
Sempre secondo le rilevazioni, il 99% dei viaggiatori si concederà almeno un periodo di ferie nel 2012, mentre il 58% degli intervistati sta pianificando fra le due e le tre vacanze (una percentuale di gran lunga superiore al 45% del 2011).
Inoltre, la metà dei turisti volerà verso mete di lungo raggio, scegliendo destinazioni entro i confini del Vecchio Continente solo nel 37% dei casi. In barba alla crisi, Australia, America e Pacifico del Sud restano le mete cult per i gli italiani.
www.tripadvisor.it

RIMOR
AUTOCARAVANS
centri vendita in Italia

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)** V.le Elmas, 222
T. 070-215878 • F. 070-243514 • info@autocaravan.it

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

CAMPER HOUSE S.n.c.
47924 **RIMINI (RN)** Via Maria Goja,3
T. 0541-392031 • F. 0541-392031
info@camperhouse.com

CAMPER MANIA S.a.s.
50143 **FIRENZE (FI)** Via D'Ugnano, 10/C
T. 055-755018 • F. 055-755018 • info@campermania.it

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

CAMPERMANIA S.n.c. di Filipperti O., Oro A. e Bruzzesi P.
62029 **TOLENTINO (MC)** C.da Cisterna, 88
T. 0733-961129 • F. 0733-961129 • campermania.snc@libero.it

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

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

CENTER CAMPER
40010 **BENTIVOGLIO (BO)** Via Asinari Jl
T. 051-8909823 • info@gruppocolotti.it

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

CERESA CAMPER SRL
20060 **VIGNATE (MI)** Via Rivoltana,6 Via Papa Giovanni,21
T. 02-9566788 • F. 02-9560581 • marcoceresa@ceresacamper.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@cosenzacamper.it
www.cosenzacamper.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. 0521-804174 • F. 0521-804174 • dallagliocaravan@libero.it

EUROCAMPER di Busellato F. & C. S.n.c.
36035 **MARANO VIC. (VI)** Via dell'Artigianato, 4
T. 0445-561042 • F. 0445-569798 • info@euro-camper.com

EUROPA CARAVANS S.r.l.
80010 **VILLARICCA (NA)** 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. 035-461384 • fustinoni@tin.it

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

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

GRIFO VACANZE - GRUPPO BOSSONI S.p.A.
25032 **CHIARI (BS)** Via Brescia 18/20
T. 030-712631 • F. 030-7100521 • alfano.benedetti@gruppobossoni.it

GROSSO VACANZE S.p.A.
12040 **GENOLA (CN)** Via Divisione Alpina Cuneese, 2
T. 0172-68650 • F. 0172-68781 • staff@grossovacanze.com
GROSSO VACANZE S.p.A.
13100 **VERCELLI (VC)** Via Cavanna, 20 Zona Ind.
T. 0161-394516 • 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.
60044 **FABRIANO (AN)** Via Dante, 308
T. 0732-250900 • F. 0732-233189 • viaggiare@januscamper.it

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

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

NUOVA MARIL S.r.l.
37045 **SAN PIETRO DI LEGNAGO (VR)** V.le Europa, 5
T. 0442-629017 • F. 0442-629197 • info@nuovamaril.it

OVERLAND S.n.c.
57016 **ROSIGNANO MARITTIMO (LI)** Via Emilia, 42
T. 0586-769639 • F. 0586-799409 • info@overlandnoleggio.com

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

PUNTOCAMPER.COM
48100 **RAVENNA** Via Pag, 38
T. 0544-591023 • F. 0544-597348 • info@puntocamper.com
www.puntocamper.com

SOIMEX di Zadnich S.
34070 **VILLESSE (GO)** Via Isonzo, 56
T. 0481-91533 • F. 0481-918949 • info@campersoimex.com

TUTTO VACANZE di Manzali G. & C. S.n.c.
45030 **OCCHIOBELLO (RO)** Via Eridania, 105/C1
T. 0425-750351 • F. 0425-750737 • info@tutto-vacanze.it

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

VIBERCAR
31033 **CASTELFRANCO VENETO (MI)** Via Brenta, 167
T. 0423-722326 • F. 0423-721302 • info@vibercar.it

www.rimor.it

Turismo **in cifre**

I dati diffusi da Bankitalia descrivono un'estate brillante per il turismo incoming, in energico progresso: saldo netto attivo per oltre 2 miliardi della bilancia dei pagamenti in luglio, contro poco più di 1,5 miliardi a luglio 2010; e da gennaio a luglio il saldo è stato positivo per quasi 6,5 miliardi di euro, contro quasi 5,9 miliardi nel 2010, stesso periodo.

Per le spese dei viaggiatori stranieri in Italia si stima una crescita di oltre il 12% nel solo luglio, e del 5,6% tra gennaio e luglio, con ricavi totali per 18 milioni di euro, e soprattutto è cresciuta del 9,7% la spesa degli stranieri che da noi sono venuti esclusivamente per trascorrere le vacanze.

L'ottimismo di Taleb Rifai

Ai numeri di Bankitalia – confortante contrappunto alle perdite contate da TradeLab sul turismo organizzato italiano – si aggiungono le stime e le proiezioni globali, solidamente positive che Unwto, l'organizzazione del turismo delle Nazioni Unite, ha annunciato nella sua 19° Assemblea Generale a Gyeongju, Corea del Sud: insensibili alle previsioni prudentissime e perfino cupe che escono in questi giorni da tutti gli osservatori economici più e meno internazionali.

Nel suo report intitolato "Tourism Towards 2030" Unwto esprime certezze confortanti: la crescita non si arresta, rallenta solamente a una media del 3,3% l'anno, aggiungendo quindi altri 49 milioni di viaggiatori internazionali ogni 12 mesi al traffico turistico nel mondo. A questo ritmo gli arrivi internazionali supereranno il tetto del miliardo l'anno già nel 2012 (erano 940 milioni nel 2009) e raggiungeranno 1,8 miliardi nel 2030.

Ha commentato le stime il segretario generale di Unwto, Taleb Rifai: «Sarà una crescita più lenta – ha notato – e più responsabile. Un fenomeno che offre immense possibilità all'industria del turismo, che può guidare la crescita economica, il progresso sociale e la sostenibilità ambientale. La tendenza positiva investirà tutti, mete emergenti e già affermate, se sapranno cogliere le nuove occasioni di business con politiche adeguate in termini di protezione ambientale, infrastrutture, marketing e risorse umane. Le nuova sfida sarà di massimizzare i benefici economici e sociali portati dal turismo, e nel contempo minimizzarne l'impatto negativo. E per questo ora più che mai bisogna che l'industria sia guidata dai criteri della sostenibilità».

I dati confermano tuttavia che a crescere sarà soprattutto la domanda di turismo espressa dalle economie emergenti: più 4,4% la media annua prevista, il doppio rispetto al 2,2% di crescita della domanda di turismo espressa dalle economie avanzate.

Unwto stima che da Asia, America Latina, Europa Centrale e Orientale, Mediterraneo Orientale, Medio Oriente e Africa partiranno in totale almeno 30 milioni di nuovi viaggiatori l'anno, e solo 14 milioni dalle nazioni più avanzate in Nord America, Europa, Asia e Pacifico.

I Paesi emergenti nuove star dell'incoming

In termini di incoming i Paesi emergenti riceveranno entro il 2015 più visitatori delle economie avanzate, e per il 2030 secondo Unwto avranno conquistato il 58% del mercato turistico globale. Addirittura il Nord Est dell'Asia sarà la meta più visitata del mondo, con il 16% degli arrivi, superando il Mediterraneo europeo che avrà il 15% di quota di mercato.

Nell'outgoing entro 20 anni dominerà la regione Asia Pacifico, in crescita al ritmo medio del 5% l'anno, generando ogni anno circa 17 milioni di nuovi viaggiatori. E tuttavia l'Europa sarà il secondo generatore di viaggiatori, in progresso solo del 2,5% ma su un bacino di mercato più ampio, in grado di generare così 16 nuovi milioni.

www.bancaditalia.it

Classicamente unico

Nella ricerca costante di un alto livello qualitativo, Rimor presta da sempre attenzione alle necessità di tutti gli appassionati del turismo itinerante. Ispirati da voi viaggiatori abbiamo deciso di innovare i nostri mezzi rendendoli ancora più comodi e spaziosi per una vacanza senza senza rinunce.

Nemho 58

www.rimor.it

AUTOCARAVANS RIMOR

Successo per la stagione 2011 dei **Giardini di Sissi**

Si è conclusa il 15 novembre, la stagione 2011 dei Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff, con un nuovo record di visitatori. Il vero punto di forza del giardino botanico meranese è rappresentato dalla sua particolare offerta turistica a forte carattere esperenziale, che rappresenta un perfetto connubio tra arte, natura, cultura e intrattenimento. Grazie alle cooperazioni internazionali e alle numerose sinergie con operatori turistici del Lago di Garda e Verona, anche quest'anno i Giardini di Sissi sono stati consacrati meta turistica più amata dell'Alto Adige.

La strategia vincente attuata dai Giardini è quella dell'innovazione nelle proposte di intrattenimento e nel continuo cambiamento dell'immagine del giardino stesso di mese in mese, in base alle stagioni, offrendo ai suoi estimatori un'esperienza in continuo movimento. E il successo è sottolineato dai quasi 428.000 visitatori che hanno scelto di visitare i Giardini di Merano nella stagione 2011, contro i 412.000 dell'anno precedente, con una media giornaliera di 1.867 ingressi.

In Alto Adige non solo sci. **L'alternativa sono le ciaspole**

Le escursioni sulla neve sono di grande attrattiva in Val d'Ultimo e nel comprensorio sciistico Schwemmalm (25 km di piste e 6 impianti di risalita) le ciaspole sono la giusta soluzione per smentire chi sostiene di non amare gli sport invernali. Non c'è limite di età per indossare le racchette da allacciare ai piedi e appositamente studiate per poter camminare agevolmente anche sulla neve fresca. Usare le ciaspole è davvero elementare e istintivo. Le guide alpine della Val d'Ultimo propongono itinerari con diversi livelli di difficoltà e percorsi di differente durata. In genere il punto di ritrovo per le escursioni di gruppo è alla malga Steinrast. Si può scegliere di passare attraverso i silenziosi boschi dei larici millenari, incontrare masi antichi e casette di legno con i tetti a scandole coperti di neve oppure fiancheggiare le strade forestali fino in cima al monte Schwemmalm (2150 m).

Le delizie gastronomiche locali sono genuine, dal pane della Val d'Ultimo, allo speck, ai formaggi, alla carne d'agnello e le erbe raccolte d'estate dai contadini sono un ulteriore attrattiva della valle.

Parte il Natale all'**Acquario di Cattolica**

Giovedì 8 dicembre, in occasione del lungo ponte dell'Immacolata, l'Acquario di Cattolica inaugura la 5a Edizione della rassegna "Presepi sott'acqua": sculture in terracotta, vetro soffiato, ceramica posizionati all'interno delle vasche più suggestive. Quest'anno, per tutto il periodo natalizio, si può dare una mano alla natura e alle specie a rischio regalando il buffo peluche di Squaloanchio, Pinguiniamo o Tartamica a sostegno del progetto "Salva una Specie in pericolo".

Il Presepio rimarrà aperto fino all'8 gennaio 2012.

L'Acquario durante tutto il periodo delle festività regala l'entrata a tutti i bambini che porteranno una pallina per decorare il Grande Albero di Benvenuto.

Un progetto dell'UE: **Alcolock** obbligatorio sulle auto

È il progetto pensato dall'Unione Europea quello di installare sulle nostre auto, obbligatoriamente, l'Alcolock, un dispositivo che impedisce alle vetture di partire quando il conducente è in stato di ebbrezza. In particolare, il sistema si serve di un mini-etilometro collegato alla centralina del motore e integrato nella chiave di avviamento, per cui se il dispositivo calcola un tasso alcolico nel sangue superiore alla media, l'auto si ferma istantaneamente.

Dobbiamo però precisare che un sistema simile, rilevatore dell'alcolemia nell'aria espirata dal conducente, è già stato brevettato anche in Italia dal prof. Atzena di Ferrara e si chiama Angel.

Attualmente sappiamo che un sistema simil, entro Natale, sarà obbligatorio in Olanda; oggi lo vediamo utilizzato da alcune aziende di trasporti che se ne servono come sistema di controllo dei propri dipendenti, ma la sua introduzione sulle vetture sarà progressiva: nel paese dei tulipani partirà dagli autotrasportatori e conducenti professionali, fino ai privati definiti "recidivi" per guida in stato d'ebbrezza, a cui è stato rilevato un tasso superiore a 1,3 mg/dl (i limiti attuali in Olanda sono 0,5 mg e 0,2 per chi ha la patente da meno di 5 anni)... E non conviene sottrarsi perché immediato scatta il divieto di guida per cinque anni.

(Articolo pubblicato dal CUFRAD sul sito www.alcolnews.it)

Fumare in auto? Presto sarà vietato

Presto, oltre che nei locali pubblici, non si potrà fumare nemmeno in auto. Il motivo? In particolare per l'alta concentrazione di tossine alle quali vengono esposti i passeggeri, con particolare attenzione per gli anziani e i bambini. A sostenerlo, i medici britannici (Bma) secondo cui i livelli di tali tossine, nell'abitacolo, possono essere di 23 volte superiori a quelli di un bar. I più a rischio? I bambini e gli anziani: nei primi perché assorbono più sostanze nocive degli adulti ed il loro sistema immunitario non è altrettanto sviluppato. Per gli anziani invece, il fumo può generare problemi respiratori.

Insomma, la situazione è piuttosto grave, da qui l'idea di continuare la battaglia contro questo terribile vizio e quindi invitare il governo britannico a introdurre il divieto al fumo nei veicoli privati.

Del resto il fumo passivo sta provocando sempre più danni. Negli USA tale assunzione indiretta porta ogni anno fino a 60.000 morti negli anni 2000, precedentemente la mortalità era stata attestata, negli anni 1980, da 35.000 ai 40.000 morti all'anno. In Italia la mortalità è di circa 2.800 morti ogni anno. In Francia avevano calcolato che nel 1997 i non fumatori obbligati all'assunzione continuativa del fumo erano circa 3.000 in tutto il paese, ma i danni potrebbero portare anche a 5.000 morti all'anno.

Quindi grandi fumatori, cercate di darci un taglio una volta per tutte: smettere di fumare farà solo bene alla vostra salute. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) le sigarette sono la causa del 20% delle morti nei Paesi sviluppati, oltre ad essere causa del 90-95% dei tumori polmonari, l'80-85% delle bronchiti croniche ed enfisema polmonare, il 20-25% degli malanni cardiovascolari.

(Articolo pubblicato dal CUFRAD sul sito www.alcolnews.it)

Pazza idea... I camper parcheggiamoli nel deserto!

Abbiamo chiesto al nostro esperto in materia di circolazione stradale un parere sull'assurdo suggerimento fornito dai Vigili del Fuoco di Livorno al Sindaco in seguito all'esposto di un cittadino. Di seguito, la sua risposta

Testo di Domenico Carola,
Docente di Diritto sulla Circolazione

Qualche anno fa imperversava un motivetto di successo che ripetutamente si chiedeva …il vecchietto dove lo metto, dove lo metto non si sa… Mutatis mutandis e per una sorta di corsi e ricorsi vichiani oggi imperversa tra i camperisti una drammatica ed ossessiva domanda… "l'autocaravan, dove lo metto?" Nello sconfinato deserto della Patagonia o sulla nuvoletta rosa pallido che ho acquistato recentemente con uno sconto promozione?

Il patema è stato generato da una improvvida, disinvolta, superficiale quanto incomprensibile nota redatta dal comando provinciale dei Vigili del Fuoco di Livorno ed inviata al Sindaco di quel capoluogo nella quale, dopo un sopraluogo a seguito di esposto per la sosta di cinque camper in una via, veniva posto in evidenza… sulla base delle esperienze operative di quel Corpo che quei veicoli sono suscettibili di un grado di rischio notevolmente maggiore (hanno provveduto ad almeno un'approssimativa quantificazione del rischio maggiore?) rispetto agli automezzi ordinari (quindi anche questi sono (potrebbero) essere causa di probabili inneschi di incendio) in quanto soventemente sono caratterizzati dalla presenza di impianti ed utilizzatori elettrici la cui installazione non risponde(rebbe) ai requisiti della regola d'arte. Tale circostanza incrementa la probabilità di inneschi di incendio (…).

"Alla luce di quanto esposto – sostiene la nota - questo Comando ritiene, ai fini della salvaguardia della pubblica incolumità che i Camper (sic !!!) (sarebbe opportuno ancorchè necessario che qualcuno riferisse ai firmatari della nota che dalla semplice e non elucubrata lettura dell'art. 54 del codice della strada si evince chiaramente ed incontrovertibilmente che il termine camper non esiste, ma che sicuramente detta definizione dei veicoli abitativi autocaravan è stata figlia della penna dell'estensore dell'esposto e ripetuta in maniera tautologica, n.d.r.) non possono sostare nella zona… pertanto si rende necessario adottare provvedimenti atti ad interdire la sosta dei Camper (arrieccoci) nelle zone destinate al parcheggio ordinario degli autoveicoli".

Tanto premesso faccio delle considerazioni a voce alta sperando in un roboante eco delle stesse:

- I firmatari hanno inteso (forse identificandosi con l'attuale momento di governo tecnico) di poter modificare unilateralmente (non mi risulta che ci sia stato un preventivo confronto con i ministeri interessati) il vigente codice della strada limi- ▶

LA NOTIZIA

I camper? Stiano alla larga dai centri abitati!

Il Coordinamento Camperisti segnala con preoccupazione e disappunto una singolare presa di posizione dei Vigili del Fuoco di Livorno. Un loro intervento in seguito all'esposto di un cittadino sta infatti provocando un vero e proprio terremoto nel mondo del camperismo.
Spieghiamo perché. Nel rapporto conclusivo redatto dopo il sopralluogo in una strada occupata da 5 camper in temporaneo parcheggio si legge: "… sulla base delle esperienze operative dei Vigili del Fuoco, si pone in evidenza che gli automezzi Camper sono suscettibili di un grado di rischio notevolmente maggiore rispetto agli automezzi ordinari, in quanto soventemente sono caratterizzati dalla presenza di impianti ed utilizzatori elettrici la cui installazione non risponde ai requisiti della regola d'arte. Tale circostanza incrementa la probabilità di inneschi d'incendio.
Oltretutto i Camper generalmente sono dotati di bombole di gpl le quali, in presenza di calore, di elevata intensità che si può sviluppare in caso d'incendio, determinano effetti gravi conseguenti al fenomeno di scoppio mettendo a repentaglio l'incolumità pubblica.
(…) Alla luce di quanto sopra esposto – conclude il rapporto – questo Comando ritiene, ai fini della salvaguardia della pubblica incolumità, che i Camper non possano sostare in prossimità di edifici di civile abitazione, pertanto si rende necessario adottare provvedimenti atti ad interdire la sosta dei camper nelle zone destinate al parcheggio ordinario degli autoveicoli. Si ritiene (inoltre) che le aree di sosta dei camper devono essere definite anche sulla base dei criteri di sicurezza antincendio mediante l'adozione di congrue distanze di sicurezza rispetto ai fabbricati, alle aree di sosta degli autoveicoli ordinari ed ai giardini e aree vegetative in genere".
Il rapporto appena illustrato è stato inviato al Sindaco del Comune di Livorno, al Comandante della Polizia Municipale di Livorno e alla Prefettura. Si tratta, come si può ben vedere, di un atto di aperta ostilità nei confronti di una branca non secondaria del turismo. Seguendo le regole suggerite dai Vigili del Fuoco di Livorno, i camperisti verrebbero trattati come un branco di appestati, ai quali, nella migliore delle ipotesi, sarebbe consentita la sosta su qualche nuvoletta di passaggio.
Inutile dire che quanto messo nero su bianco dai Pompieri di Livorno sta suscitando feroci polemiche negli ambienti del turismo itinerante.
Il sindaco ha dato immediatamente corso all'attuazione dei provvedimenti richiesti dai pompieri, limitandosi a proibire la sosta dei camper nella via dalla quale è partito l'esposto. Contro l'ordinanza si è mossa APC-Anfia con una lunga lettera di protesta.

▶ tando (direi impedendo) la libera circolazione degli autocaravan?
- Per tutte le considerazioni in rapida sintesi esposte non sarebbe altrettanto doveroso oltreché giusto ai fini di non mettere a repentaglio la pubblica incolumità (si fa per dire e ridere) interdire la sosta anche ai veicoli con propulsione a gpl ovvero a metano (sempre al già citato quarto capoverso della nota di cui si tratta si legge un passaggio riguardante detti veicoli che testualmente recita… suscettibili di un grado di rischio notevolmente maggiore rispetto agli automezzi ordinari in quanto soventemente sono caratterizzati dalla presenza di impianti d utilizzatori elettrici la cui installazione non risponde ai requisiti della regola d'arte. Ma detti automezzi non sono caratterizzati nè da un impianto a gpl nè elettrico necessario per il loro utilizzo quali elettrovalvole e elettroiniettori?
- Ed ancora quale amministratore che in un momento di pura demenzialità dovesse adottare un'ordinanza che vietasse la sosta per gli autocaravan in base alle motivazioni della nota dei Vigili del Fuoco di Livorno se la sentirebbe di consentirla per i veicoli a gpl o a metano? Il provvedimento sarebbe discriminante tra categorie di veicoli e, come mi hanno insegnato durante la frequenza universitaria, potrebbe essere oggetto di reato di abuso di potere.
- Come si può (potrebbe), senza farsi sfiorare da un minimo di responsabile preoccupazione, consentire ancora la circolazione di intere famiglie su autoveicoli che non sono (sarebbero) sicuri ovvero affidabili ma al contrario ritenuti delle vere e proprie bombe viaggianti pronte ad esplodere con conseguenze inimmaginabili.
Non si renderebbe obbligatoria, sempre per le motivazioni in argomento, la totale, urgente ed immediata chiusura di tutti i campeggi e segnatamente, e sono la magna pars, di quelli che sono ubicati nelle città?
- Perché allora non estendere il divieto a tutti quegli autoveicoli attrezzati alla preparazioni di alimenti (polli, piadine, hamburgher, mandorle, caramelle e torroni) che diuturnamente vediamo sostare ed operare nei mercati rionali, durante lo svolgimento di fiere, feste patronali e sagre?
- E come la mettiamo per tutti quegli esercizi che vendono bombole di gpl e che sono ubicati sotto piccoli o grandi condomini? E con gli impianti di distribuzione di carburanti (benzina, gpl) che tutti noi vediamo nella loro policromia fare da contrasto al grigio dei palazzi sotto o in prossimità dei quali insistono?
Non si renderebbe necessaria ovvero obbligatoria una class action nei confronti delle case produttrici dei veicoli abitativi in quanto venditori di veicoli ritenuti non legalmente idonei? Delle due l'una: o i veicoli che producono e pongono in vendita sono potenzialmente pericolosi durante la circolazione (dinamica o di stallo) ed allora la stessa non deve essere consentita o se la pericolosità, così come rappresentata, non è riscontrabile ovvero dimostrabile, dovranno essere

destinatari delle sole limitazioni previste per i veicoli dotati delle stesse caratteristiche costruttive.
- E come la mettiamo per tutte quelle abitazioni, e sono ancora numerosissime, che hanno le cucine alimentate dalla bombola a gpl o addirittura l'impianto di riscaldamento? Le facciamo immediatamente sgomberare in quanto non siamo in grado di poter certificare se l'impianto elettrico è a norma? E quei funghi di metallo che durante l'inverno proliferano nei pubblici esercizi dotati di bombole a gas per riscaldare le verande esterne?
- Ultima amenità: come mai i vigili del fuoco, sempre nell'ottica della nota di Livorno, sulla base delle loro esperienze operative finalizzate alla salvaguardia della sicurezza pubblica non perseguono tutti quei sindaci che consentono e promuovono la realizzazione di barbacue nei parchi pubblici per dare modo ai propri concittadini ma a quelli in generale di arrostire carni e pesci ponendo a rischio il parco dagli incendi che potrebbero innescarsi a causa dell'uso di tali attrezzature?
Ma la vogliamo finire di renderci ridicoli. Basta con tutte queste caz… Anche perché in tutta Italia i benemeriti vigili del fuoco sono una istituzione imprescindibile, si occupano di cose veramente importanti quali gli incendi, le alluvioni, si prodigano nell'aiutare la gente in tutte le più variegate situazioni di pericolo o difficoltà e pongono in essere una vera, opportuna e necessaria prevenzione.
Tanto premesso, ritengo che ogni ulteriore considerazione sullo stucchevole argomento sia inutile e, pertanto, a conclusione mi permetto di trarre le seguente conclusioni.
Nell'attuale vigenza delle norme che regolano la circolazione stradale e delle Direttive Europee in materia di mobilità non si evince alcuna norma che limiti o non consenta la sosta delle autocaravan o che comunque preveda un divieto per le argomentazione (elucubrazioni mentali!) di cui alla nota in commento.
I sindaci che in aderenza alla stessa dovessero assumere provvedimenti limitativi potrebbero e dovrebbero essere denunciati per il reato di abuso di potere; il provvedimento limitativo, restrittivo o obbligatorio adottato, inoltre, sarebbe incostituzionale in quanto violerebbe l'art. 3 della Costituzione sulla libertà ed eguaglianza tra i cittadini ma dovrebbe essere sorretto da una congrua e specifica motivazione rapportata alle peculiari caratteristiche dei luoghi e alle peculiari esigenze della circolazione stradale ivi esistente (sul punto vedi anche TAR Liguria 24 febbraio 1988, sentenza nn. 157 e 158).
E' solo il caso di ricordare e ribadire che, ai sensi dell'art. 185 del "vigente" codice della strada, le autocaravan non possono essere discriminate rispetto agli altri veicoli per quanto riguarda limitazioni e prescrizioni e, qualora siano fissate, non possono essere previste deroghe più favorevoli o misure più restrittive solo per questi tipo di veicoli.
Concludiamo rivolgendo rispettosa richiesta alla Direzione Regionale dei Vigili del Fuoco della Toscana affinchè revochi la nota in autotutela ovvero in via gerarchica nella qualità di organo sovraordinato in quanto priva di motivazioni tecniche idonee a giustificarne le conclusioni.
Noi che vediamo il bicchiere sempre mezzo pieno e siamo degli inguaribili ottimisti attendiamo fiduciosi.

La **sicurezza in camper** dipende dalla qualità della manutenzione

ASSOFICINA è una neonata Associazione la cui finalità è la professionalizzazione, tramite appositi corsi sul lavoro degli addetti alla manutenzione di automezzi in generale e degli autocaravan, in particolare

Testo di Giuseppe Continolo

Un recente evento, come il rapporto dei Vigili del Fuoco di Livorno che, in pratica, scoraggia la sosta delle autocaravan nei centri abitati, hanno suscitato un certo allarme nel nostro settore, anche se – per il momento - la conseguenza riguarda un nuovo divieto di sosta dei camper in una sola via della città. Il provvedimento si basa su una presunta pericolosità delle autocaravan a causa di un'impiantistica che non sempre è in regola con le più elementari normative sulla sicurezza.
Nasce spontanea un domanda: come limitare i rischi connessi alla vita in camper?
Una prima risposta la lancia ASSOFFICINA, un'Associazione la cui principale finalità consiste nel fornire una formazione e, quindi, un riconoscimento ai professionisti addetti alle manutenzioni. Come è noto, la sicurezza di un'autoveicolo dipende, in larga misura, dalla professionalità del personale addetto alla manutenzione, cosa che non sempre avviene, dal momento che in Italia non tutte le professioni sono riconosciute e regolamentate.
ASSOFFICINA intende colmare questo vuoto, almeno per quanto riguarda gli

addetti alle manutenzioni, dando loro un'adeguata preparazione e il necessario riconoscimento.

Ne abbiamo parlato con Dimitri Zambernardi, presidente della neonata Associazione, al quale abbiamo innanzitutto chiesto: **quali sono gli scopi che intendete perseguire?**

ASSOFFICINA – ci ha risposto – è un'Associazione tecnico-professionale che si propone di regolamentare la professione del manutentore, in particolare di automezzi, anche attraverso l'istituzione di un albo. Non ci proponiamo per il momento di certificare l'idoneità del singolo individuo all'esercizio della professione, ma di accreditarlo con attestati che comprovino la sua professionalità.

Come pensate di raggiungere questo risultato?

Lo strumento principale che intendiamo utilizzare è la formazione. Ci spinge in questa direzione la consapevolezza che viviamo in un mondo nel quale l'unica certezza è rappresentata dal continuo cambiamento delle situazioni nelle quali siamo coinvolti sul piano professionale. Tanto per fare un paio di esempi, basta ricordare che le tecnologie evolvono in continuazione e che numerosi sono i nuovi prodotti che si affacciano sul mercato. Tutto ciò impone che chi non vuole rimanere tagliato fuori dal processo produttivo debba assoggettarsi a un processo di formazione permanente.

In poche parole, vogliamo – attraverso i nostri corsi – integrare la "conoscenza pratica" che un lavoratore accumula durante la sua esperienza lavorativa con i continui aggiornamenti che la professione richiede. Tutto ciò a vantaggio sia dell'impresa che eroga il servizio che del cliente.

Esistono casi di attività come la vostra sul piano internazionale?

Ci risulta che la Commissione Europea intenda imporre entro il 2013 una direttiva che obblighi gli stati membri a regolamentare l'esercizio delle professioni. L'unico paese che ha già avviato un'attività come quella che intendiamo svolgere è la Germania. I corsi sono eseguiti dalla Fahzeugakademie in collaborazione con la DCHV (l'Associazione tra i concessionari di autocaravan e caravan).

Quando avranno inizio le vostre attività?

Premesso che ASSOFFICINA si è costituita a fine ottobre 2011, dopo un'assemblea che si è svolta a Montecosaro (MC), pensiamo di essere pronti a effettuare i primi corsi entro gennaio 2012. ■

Tutor: verità, leggende metropolitane e bufale

Ecco le risposte ai principali quesiti circa questo nuovo dispositivo utilizzato per rilevare la velocità

Testo di Domenico Carola, Docente di Diritto sulla Circolazione

Il Tutor c'è
Un italiano su 5 non lo sa ma il Tutor, un sistema innovativo che sostituisce l'autovelox e che funziona facendo un calcolo della velocità media in un percorso che va da 10 a 30 km circa di strada, esiste ed in alcuni tratti autostradali è già in funzione.

Il Tutor non è sempre efficace
Vero. Il dispositivo non è sempre efficace. Infatti, in alcuni casi può accadere che non riesca ad elaborare il numero della targa del mezzo che ha commesso l'infrazione, soprattutto nel caso di nebbia fitta (visibilità inferiore ai 30-40 metri) o di un violento temporale.

Il Tutor è sempre attivo
Falso. Questo apparecchio ha infatti bisogno di interventi di manutenzione. Ovviamente, però, nessuno sa quando è inattivo su determinati tratti di autostrada e i pannelli a messaggio variabile che avvertono della sua presenza rimangono accesi anche quando il Tutor non funziona.

Ci si può appellare quando i Tutor sono fuori taratura
Falso. Il Tutor potrebbe non funzionare solo nel caso in cui i due orologi che determinano il tempo impiegato per percorrere quel determinato tratto autostradale non fossero sincronizzati ma, essendo tutti collegati tra loro via satellite, la sincronizzazione è garantita.

Rallentare in prossimità delle telecamere è inutile
Vero. Venendo rilevata la velocità media, non è certo frenando all'ultimo momento, come avviene per l'autovelox, che si possa scampare alla multa. I motociclisti, inoltre, non pensino di poter evitare la multa zigzagando tra le spire collocate sotto il manto stradale che sono sistemate in modo che almeno una svolga sempre il suo compito. Il segreto è quindi, rispettare i limiti ed accorgersi del cartello che avvisa circa il Tutor lungo quel tratto.

Il Tutor non rileva chi circola sulla corsia d'emergenza
Falso. Le telecamere riprendono perfettamente anche quel tratto e, in questo caso, la sanzione prevista dal codice della strada va da 389 a 1.559 euro.

Nello stesso giorno si può essere multati più volte sulla stessa autostrada
Vero. Non c'è limite al numero di contravvenzioni che possono essere comminate lo stesso giorno, per la stessa auto e sulla stessa arteria. C'è il caso di un automobilista che lungo il tratto Torino-Roma e ritorno, ha collezionato multe per un totale di 5.300 euro.

Il Tutor "scheda" le targhe di tutti veicoli
Falso. Vengono registrate su un supporto soltanto le targhe dei veicoli che hanno tenuto una velocità media superiore ai limiti. Gli altri transiti vengono cancellati automaticamente.

Dove c'è il Tutor può esserci anche un Autovelox
Falso. Se in un tratto autostradale è in funzione il Tutor, è escluso che in quello stesso tratto ci si possa imbattere anche in una postazione Autovelox, fissa o mobile. Non può dunque essere multato due volte per la stessa infrazione commessa nel medesimo punto.

Il Tutor funziona solo per le auto dotate di telepass
Falso. Questa è una "bufala" molto in voga e totalmente falsa. Il Tutor svolge la sua funzione in modo totalmente indipendente dal mezzo di pagamento del pedaggio scelto dal conducente.

La variazione dei limiti di velocità impostati sul Tutor non è immediata
Falso. In caso di pioggia il limite di velocità in autostrada da 130 km/h scende a 110 km/h. L'aggiornamento del limite impostato sul Tutor potrebbe benissimo essere immediato. Quindi, continuare a guidare a 130 mentre sta iniziando a piovere potrebbe farci arrivare una multa a casa. Dalla fotografia si potrà comunque riuscire a vedere se in quel momento pioveva o c'era la neve e così via. ■

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

Il Mondo nel **Presepio**

America

Testo di Camillo Musso

Non si tratta del Presepio nel mondo, ma proprio il mondo nel presepio. Si tratta di una collezione diretta e curata dallo scrittore Achille Mascheroni, che contiene circa 300 Presepi che rappresentano la Natività di Gesù come viene interpretata dalle varie Nazioni di tutto il Mondo.

E' il mondo dall'Europa, all'Asia, all'Africa, all'America che descrive la Natività di Gesù interpretandola secondo la cultura della popolazione. Il presepe infatti, è una rappresentazione ricca di simboli. Alcuni di questi provengono direttamente dal racconto evangelico e sono riconducibili al racconto di Luca: la mangiatoia, l'adorazione dei pastori e la presenza di angeli nel cielo., ma molti particolari scenografici dei personaggi e delle ambientazioni del presepe esulano dalla ricostruzione reale della natività, per ricordare l'avvenimento secondo la fantasia locale.

Oserei dire che quanto è raffigurato nei presepi della collezione anticipa o conferma l'interpretazione di concezione relativistica moderna. Il presepio non è una rappresentazione reale della grotta, del bue, dell'asinello e di tutti i personaggi che sono comparsi per la prima volta nel presepio vivente di San Francesco. Nella raccolta del Mondo del Presepio si realizza lo slogan del Museo: Ammiri il Presepio e visiti il mondo.

Le figure che compaiono sono realizzate nell'ambiente in cui la gente vive. Sono gli orsi della Groenlandia che salgono verso la grotta che è un igloo, le tartarughe che rappresentano il bue e l'asinello nella piroga dell'Amazzonia. Passiamo poi a una interpretazione surrealistica quando i personaggi son oggetti, come la viola e il violoncello nel presepio dell'orchestra o ancora più esasperata la visione della pala e della zappa con l'aureola a confermarli San Giuseppe e la Madonna.

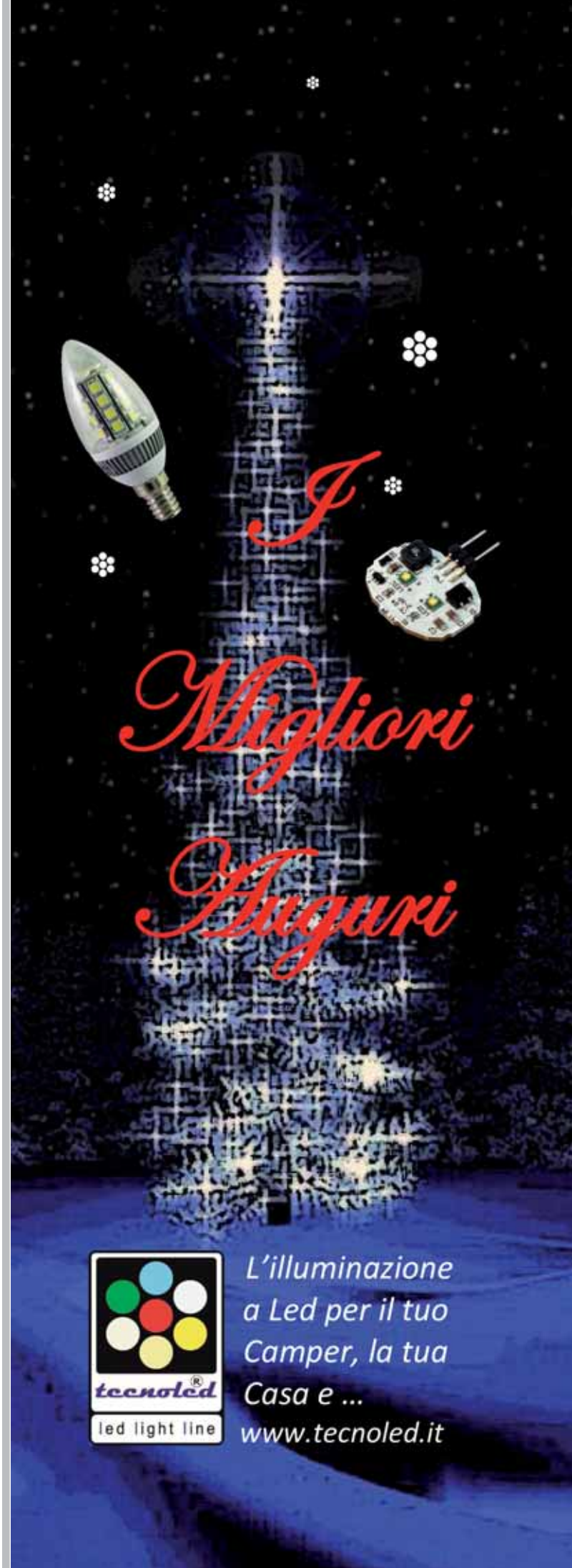
Non mi dilungo oltre, le fotografie allegate possono dare, se pure in forma ridotta una idea della collezio- ▶

ne, ma solo andando di persona si può, con molta calma, ammirarne il contenuto, interpretandolo personalmente.
La mostra si trova nel fienile della cascina Vistarina, appositamente trasformato in un lungo e tortuoso corridoio.
Alla base, nella stalla sotto il fienile si possono ammirare invece gli splendidi diorami che rappresentano nelle varie nicchie tutta la vita di Gesù.
Note pratiche
Cascina Vistarina al km 4 della strada provinciale N° 17 che da Melegnano conduce a Sant'Angelo Lodigiano. La mostra è aperta ogni sabato e domenica dalle 14.30 alle 17.30 dalla prima domenica di Dicembre sino alla seconda domenica di Gennaio. Chiusa il giorno di Natale. ■

Cina

Orchestra

Surreale


I
Migliori
Auguri
tecnoled®
led light line
L'illuminazione
a Led per il tuo
Camper, la tua
Casa e ...
www.tecnoled.it

Neve che passione!

parte seconda

Svizzera

Dopo avere passato in rassegna le ultimissime novità del Belpaese, facciamo un salto oltre frontiera per vedere cosa offrono alcune importanti e attrezzate località per lo sport e il turismo invernale

Testo di Salvatore Longo

Francia

Francia

Francia

FRANCIA

Dalla Savoia Mont Blanc all'Auvergne l'emozione di sciare nelle località che hanno fatto la storia della montagna come luogo di sport

Superati i tunnel del Frejus o del Bianco, si è subito nella regione Savoie Mont Blanc, regno incontrastato della neve e del ghiaccio, dove gli sciatori hanno l'imbarazzo della scelta: 4.800 km di piste distribuite in 17 comprensori collegati da navette o raggiungibili con gli sci ai piedi. Anche gli appassionati dello sci di fondo hanno da divertirsi in 38 diversi siti.

Un'attenzione particolare - scelta molto intelligente e non molto frequente - è quella riservata agli adulti che non sanno sciare. Considerati un atout per la Regione sono state loro riservate iniziative che inducano nella tentazione di provare: offerte estremamente allettanti che includono la messa a disposizione dei materiali e di un maestro.

La Savoie Mont Blanc si propone inoltre come regione particolarmente adatta alle famiglie: numerosissime sono ovunque le iniziative riservate ai bambini a livello sia di intrattenimento, sia di attività. Divertente e affascinante per esempio è a La Sambuy il nuovo fun bob: una pista di 600 metri scandita da curve e salti su cui si possono raggiungere i 35 Km/h e alla quale possono accedere i bambini di almeno 4 anni, purché accompagnati da un adulto.

Non meno emozionante a Châtel l'air board (si pratica anche fuori pista): una specie di slittino che corre scivolando su un cuscino d'aria e che si manovra con lo spostamento del corpo del pilota disteso. In circa 18 località della Regione si può provare l'emozione di farsi trainare (sci ai piedi) da un cavallo (da soli o con i propri figli): è lo ski-joëring che si affianca alla slitta trainata dai cani, alla cascata di ghiaccio, alla possibilità - a partire dall'età di sette anni - di apprendere e praticare il biathlon (comprendente tiro con la carabina) e alla novità dell'inverno 2011-12 rappresentata dalla racchetta freeride con cui è possibile compiere grandi discese.

E dopo la neve (o in alternativa) è divertente giocare con… l'acqua. Ecco quindi i centri acquatici di Les Arcs, Montchavin-les-Coches e Monzine-Avoriaz con vasche di balneoterapia, spazi giochi per i bambini, svariati tipi di trattamenti e piscine anche all'esterno che si aggiungono ai molti centri wellness esistenti o di nuova realizzazione.

Sci, wellness, passeggiate a piedi o con le ciaspole sono comunque motivo di… buon appetito e Savoia Mont Blanc è ideale per tenere in forma anche la gola: una cucina che nella sua semplicità e autenticità è profondamente raffinata (sono ben 29 i ristoranti stellati).
Per esempio cosa c'è di meglio che concludere una bella gita gustando la toma dei Bauges fusa sul pane d'alpeggio?
A Les Gets cena con emozioni: ci si arriva a bordo di un 'gatto delle nevi', mentre a Morzine-Avoriaz è la teleferica che porta a cena in cima al monte Piéney e poi, godendosi appieno gli splendori della notte, vorticosa discesa in slittino, mentre in Val Thorens si può provare una doppia ebbrezza: prima quella della cena in una yurta a 2500 metri e poi la discesa alla luce delle fiaccole.
La Vallée de Chamonix Mont Blanc è una delle località che hanno fatto la storia della montagna come luogo ideale per lo sport e per il riposo, in estate come in inverno.
Chamonix - famosa per il mitico Kandahar, prova della coppa del mondo di sci alpino programmata quest'anno il

Francia

4 febbraio 2012 - offre 110 km di piste (di cui il 90% sopra i 2.000 metri) distribuiti in 4 comprensori sciistici, ma anche lo sci di fondo è protagonista con circa 550 km di tracciati. Grande è inoltre la varietà delle attività che si possono fare oltre allo sci: dal parapendio, alla cascata di ghiaccio, alle racchette da neve…
Anche chi ama le escursioni a piedi ha una molteplicità di proposte: sono infatti ben 17 i km di sentieri pedonali dalle diverse difficoltà nel mezzo di incantevoli paesaggi invernali.
Grandi emozioni sono offerte dalla teleferica dell'Aiguille du Midi che dalla stazione d'arrivo a 3842 m offre una vista indimenticabile sul Monte Bianco e sulle Alpi e dall'escursione in treno con cui si può godere la Mer de Glace (1913 m).
Una tranquilla e simpatica alternativa a una giornata di sci è recarsi con la slitta ▶

Francia

all'Alpine Coaster, il parco di divertimenti di Planards à Chamonix.
E ai bambini naturalmente sono riservati programmi speciali.
Anche Chamonix naturalmente offre molte possibilità golose per ritemprarsi delle fatiche dell'attività fisica: sul bordo delle piste, nel bosco o negli alpeggi innevati le buvettes d'alta quota offrono la gioia di poter assaporare crotes, farçon, torte ai mirtilli e molte altre splendide tipicità savoiarde.

Se si vuole però vivere l'emozione di mangiare nel ristorante più alto d'Europa, non resta che andare in cima all'Aiguille du Midi a Le 3842 m (aperto dalle vacanze di Natale) in cui gustare di fronte a un panorama indescrivibile le originali ricette su ardesia.
L'altra regione sciistica facilmente raggiungibile dal nostro Paese è quella di Les 2 Alpes e dell'Alpe d'Huez.
Les 2 Alpes è una moderna stazione costruita su antichi alpeggi a 1600 m di altitudine al confine tra le Alpi del nord e del sud e precisamente al centro dell'Oisans nel dipartimento dell'Isère. È famosa, oltre che per le piste per lo sci alpino, per le sue alte vette (fino a 3600 m) che garantiscono la possibilità di sciare sempre su neve naturale, per le attività, animazioni ed eventi che la caratterizzano. Sono 104 le piste (per 225 km dei quali il 60% per i livelli principianti e intermedi) e sono organizzate su quattro settori (Mont de Lans village a 1300 m, Vallée Blanche e Les Crêtes a 2100 m e le Alte vette tra 2600 e 3600 m) che hanno la particolarità di divenire sempre più semplici con l'aumentare della altitudine. Gli impianti di risalita sono 51. In questo paradiso dello sci non manca la possibilità di praticare - oltre allo sci di fondo (25 km di piste) e allo snowboard - alpinismo, cross, freestyle e freeride. Ma è possibile godere la neve anche con le racchette ai piedi o praticando il parapendio, il quad, o usando la motoslitta, il calesse o l'elicottero o cercare emozioni praticando il 'ruisseling'(escursione su fiumi gelati) o lo 'speed riding' (tra il parapendio e il paracadute) o più semplicemente sciando in notturna sulle alte vette, magari dopo una cena consumata in altitudine a 3200 metri.
E a proposito di ristoranti sono 72,

Francia

ognuno con un proprio stile e coprono tutti gli aspetti della gastronomia: un vero e proprio trattato di cucina. Bar e discoteche completano un'offerta in cui il dopo sci gioca un ruolo fondamentale.
Per riposarsi dallo sport si possono visitare gli antichi villaggi di Mont de Lans e Venosc. Quest'ultimo è un tipico borgo di montagna dell'Oisans, nel cuore della valle del Vènéon, dalle stradine strette e dalle secolari case contadine, con un campanile del XIV secolo e una pala d'altare del XVII. È un ambiente autentico e rustico che testimonia la vita tra le montagne e con la sua semplicità favorisce la creatività di un artigianato riccamente differenziato.
Inutile dire che a Les 2 Alpes il wellness è la seconda attività dopo lo sci: sono 9 i centri che pongono a disposizione degli ospiti ogni trattamento immaginabile.
La clientela di Les 2 Alpes è tendenzialmente giovane e spesso con problemi di bambini piccoli: la località ha ottenuto il marchio Famille plus montagne che garantisce un'accoglienza particolare ai bambini, e infatti nel centro 'Bonhomme de neige' i bambini sono accolti e custoditi dai sei mesi d'età. Spazi e attività sono predisposte per le differenti età in modo da coinvolgere i più giovani avviandoli alle discipline preferite.
L'Alpe d'Huez (1860 m) - chiamata 'l'isola del sole' per la sua esposizione a sud - si trova nella catena montuosa delle Grandes Rousses alla convergenza di Oisans, Dauphiné, Isère e Alpes du Nord. Panorami eccezionali (dal Pic Blanc a 3330 m è possibile vedere circa 1/5 del territorio francese) fanno da sfondo a un'area sciistica con 133 piste per una lunghezza complessiva di 250 ▶

Francia

Francia

km. 81 gli impianti di risalita, 2 gli snowparks.
L'Alpe d'Huez è anche il regno del fuoripista con una ventina di itinerari differenti anche come difficoltà e dello ski-cross con una pista dedicata.
Affascinante nelle notte di luna piena lanciarsi - eventualmente dopo un simpatico pasto al rifugio Guc (oltre i 3000) sul Pic Blanc - una discesa sotto le stelle di circa un'ora fino al paese.
Bambini e aspiranti discesisti non giovanissimi possono imparare con la massima tranquillità e sicurezza nelle due aree riservate e protette. Anche gli appassionati dello sci di fondo trovano ampia risposta alle proprie aspettative con 50 km di tracciati e chi non vuol mettere nessun tipo di sci ai piedi non ha scuse per impigrirsi: 35 km di piste per i pedoni lo attendono, oltre naturalmente a moltissime altre attività più o meno impegnative: dal parapendio, alla scuola di guida sul ghiaccio, al deltaplano, allo speed-riding, ai corsi di pattinaggio artistico, al culing, al kart, alle slitte trainate dai cani, allo ski-joëring... ce n'è per tutti i gusti.
Molte le attività che si possono svolgere nello splendido Palazzo dello sport, vero centro di aggregazione, mentre gli amanti del wellness possono contare su un nuovo attrezzatissimo centro: il Centre des Cimes - Spas d'altitude (presso la résidence Le Cristal de l'Alpe) in cui oltre alla gamma completa di cure e trattamenti si può usufruire anche di un programma personalizzato. E poiché i bambini sono la clientela del futuro all'interno vi è una Spa loro riservata.
È necessaria un po' più di strada (le comunicazioni sono però ottime), ma ne vale la pena: l'Auvergne è una regione eccezionale e con la neve diviene favolosa. Dal Lioran al Mont-Dore, al Super-Besse, fino all'Estables le montagne presentano scenari unici arricchiti da infrastrutture di qualità e da una grande gastronomia. Piste per lo sci alpino e per quello nordico, per chi ama cimentarsi con le racchette da neve e percorsi pedonali sulla neve si alternano nelle varie località, ciascuna con proprie caratteristiche. Avendo montagne di minor altitudine rispetto a quelle alpine l'Auvergne offre il piacere di una vacanza sulla neve anche a chi non può affrontare le grandi altezze. Non si pensi però che manchi la possibilità di effettuare tutte le forme di sci, anche quelle estreme: il Mont-Dore sito in fondo a una valle nel complesso montuoso del Puy de Sancy è una stazione sciistica di montagna per eccellenza in cui è possibile conciliare sport, bien vivre, e divertimento con la pratica di tutte le discipline d'alta quota, anche di quelle estreme, come lo speed riding, mentre la stazione di Super-Besse (affascinante il vicino villaggio medievale con le sue stradine e il pittoresco abitato) è di riferimento per lo snowscoot, disciplina inventata in Francia nel 1991. Se in ogni località sono previste iniziative e programmi per i più piccoli, è forse Les Estables la stazione ideale per le famiglie: grandi distese di neve e tariffe moderate la caratterizzano e la rendono adatta a tutti, dal principiante agli 'ardimentosi' della neve come gli appassionati di snowkite che nel massiccio del Mézenc hanno trovato la sede ideale per la neve friabile, la presenza regolare di vento e la facilità di accesso. Ma con le sue grandi distese di neve è anche una terra privilegiata per i cani da slitta: in loro compagnia grandi e piccini possono sognare attraversando boschi e pianori innevati. Inutile dire che a Les crêtes du Forez dalle magnifiche foreste attraversate da un centinaio di km di piste di fondo e da numerosi percorsi per le racchette da neve e per i cani da slitta è anche il regno delle discipline nordiche.

Svizzera

SVIZZERA

Fermarsi in un iglu o in uno degli attrezzatissimi centri wellness, sciare su piste vertiginose o passeggiare nei boschi innevati sempre in un'atmosfera tranquilla e serena

La Svizzera in inverno può essere considerata un'immensa terrazza panoramica con vista sui celebri 4000 delle Alpi: attività e riposo al sole (oltre a un'ottima cucina) si alternano infatti nella giorna-

Svizzera

ta di chi non ama esagerare nella pratica sportiva.
Sono conosciute da tutti le piste e le località più famose, lo sci alpino vi ha uno dei suoi luoghi d'elezione e ovunque si sta bene, basta scegliere l'offerta che corrisponde alle proprie aspirazioni: ad esempio il comprensorio del Gemsstock (sopra Andermatt) è il regno dei patiti della velocità con le sue piste che - pur se con diversi livelli di difficoltà - garantiscono il massimo di adrenalina agli appassionati della discesa e dello snowboard. L'aperitivo si ha già risalendo con la funivia il ghiacciaio di Gurschen: si resta senza fiato. Dal ghiacciaio quelli bravi possono prendere la pista Bernhard-Russi-Run e in otto minuti superare un dislivello di 1.500 metri. Gli impianti aprono molto presto e chi è mattiniero non solo evita il rischio di eventuali code, ma può godersi la discesa e, se non si fa prendere dal demone della velocità, ammirare uno degli spettacoli più belli che la natura possa offrire: il sorgere del sole sopra le cime coperte di neve e di ghiaccio.
E a proposito di panorami eccezionali non si può non recarsi nella vicina Engadina a Mouttas Muragl (è facile arrivarci da Pontresina prendendo a Tirano il favoloso 'Trenino rosso del Bernina') dove si è gratificati da una splendida prospettiva di laghi fino al Maloja e con l'occasione vivere un'esperienza da dedicare allo stupore dei sedentari (e invidiosi) colleghi di lavoro: pernottare in un villaggio iglu e nell'Hot-Iglu (dotato di una stufa svedese) si può ammirare il cielo stellato da un foro centrale.
L'Engadina rappresenta una delle più grandi, belle e organizzate aree per trascorrere qualche giorno sulla neve, anche per i non sciatori: infatti accanto ai 350 km di piste per lo sci alpino e ai 200 km di tracciati per lo sci di fondo (alcuni in prossimità della linea ferroviaria consentono di evitare la noia dei circuiti e di andare alla scoperta di emozioni anche lontane, tanto per tornare a casa si può prendere il trenino) vi sono 150 km di sentieri che consentono affascinanti passeggiate nei boschi innevati e la scoperta della base dei ghiacciai percorrendo le splendide valle laterali. Per chi ama la mondanità dei vip St. Moritz è un mito, ma sono sufficienti pochi minuti per trovarsi in uno degli ambienti naturali più belli, tranquilli e sereni che la natura possa offrire.
Chi può evitare l'alta stagione può usufruire di offerte speciali (con sconti e benefit vari) unendo l'utile ai vantaggi di una vacanza più tranquilla.
Sempre in Engadina a Champfèr lo stellato Martin Dalsass (già mitico chef del Sant'Abbondio di Lugano) ha assunto la gestione del rinnovato Talvò by Dalsass: un occasione per gustare tra le montagne dei Grigioni gli splendidi piatti a base di extravergine d'oliva che lo ▶

Svizzera

Svizzera

Svizzera

hanno reso famoso.
Un altro splendido panorama è dalla cima Eggishorn: si possono ammirare i 23 km del ghiacciaio dell'Aletsch (patrimonio Unesco) e successivamente sedersi in uno dei tipici tavoli della baita Horli Hitta per gustare un'ottima versione della cucina vallesana, accompagnata dai vini locali (è un delitto bere vini di altre zone, anche se italiane).
Si è nel Vallese (facilmente raggiungibile dall'Italia potendo contare su un ottimo sistema di comunicazioni), altra regione-mito per la neve con le località dedicate agli sport invernali che sorgono tutte oltre i 1500 m e nove comprensori che si spingono oltre i 3000 m: neve assicurata fino ad aprile. Gli oltre 2.800 km di piste - dalle più semplici a quelle che creano adrenalina solo a vederle come il famoso Muro svizzero a Champéry/Les portes du Soleil in cui in diversi tratti la pendenza sfiora il 50% - sono serviti da modernissimi impianti di risalita, inutile precisarlo, dotati delle più attuali tecnologie.
Altra esperienza da brivido è il Matterhorn Glacier Paradise che in 17 km un po' (si fa per dire) ripidi dai 3383 m porta - attraversando un fantastico mondo di ghiacci e di neve eterne - a Zermatt dove, giusto premio, le buonissime specialità vallesane attendono gli 'eroi della neve' (ma anche quelli della gola) in una delle tante simpatiche taverne alpine.
Naturalmente non tutte le piste sono così, anzi la maggior parte sono per tutti come Les Attelas una splendida discesa che in 10 km giunge al villaggio di Verbier che comunque merita una sosta, sia per la sua tipicità, sia per l'ottima cucina che vi si degusta, sia per gli splendidi formaggi prodotti da un simpaticissimo casaro. Nelle prime ore del mattino i patiti del 'carving' possono approfittare dell'eccellente preparazione della pista.
Il comprensorio sciistico di Verbier (che si trova sul lato elvetico del Gran San Bernardo, quindi vicinissimo) è inoltre un paradiso per gli appassionati del fuoripista. I tracciati proposti sono numerosi, ma quello del Vallon d'Arbi è un'immersione nella natura veramente unica: dalle cime di Les Attelas si scia per 15 km tra alti muri di neve in un ambiente reso magico dal silenzio violato soltanto dall'acqua che scorre e dal fruscio degli sci. È inutile precisare che per sciare fuoripista bisogna essere esperti nelle relative tecniche.
Verbier è inoltre poco lontano da Martigny che merita una visita se non altro - oltre alla eccezionale Fondazione Gianadda con il suo parco reso più affascinante dalla neve da cui emergono interessanti sculture - per andare a trovare in pieno centro la Distilleria Morand e i suoi splendidi distillati (ma non è da ignorare il cioccolato).
Anche freestyle e snowboard hanno il loro tempio vallese a Saas-Fee (altra località da cui si godono panorami mozzafiato) e il Freestyle Park per essere sul lato nord-orientale della conca del ghiacciaio è accessibile tutto l'anno e attrae appassionati da tutto il mondo.
E chi non ama l'ebbrezza dello sci alpino deve rinunciare al Vallese? Nient'affatto: oltre 1.000 km di tracciati per il fondo (sia classico sia skating) attendono gli appassionati di questa disciplina che permette di vivere la natura in modo slow assaporandone luci, rumori, fruscii, silenzi e a volte incontrando qualche simpatico scoiattolo. Alternativa al fondo, ma non al suo spirito, le escursioni con le racchette da neve (900 i km di trails predisposti), anche in compagnia dei cani da slitta. Per non parlare delle piste per lo slittino.
E dopo tanto sport nulla di meglio di qualche ora di wellness in uno dei tanti centri attrezzatissimi: gli appassionati non possono non privilegiare Leukerbad con le sue strutture che assicurano raffinati trattamenti rigenerativi per il corpo (e lo spirito).
Inoltre ovunque in Svizzera neve si coniuga con buona cucina: un paradiso per i gourmet che - magari con il nobile motivo dell'attività sportiva - possono dedicarsi alla loro altrettanto nobile passione. Meta obbligata a Crans Montana è la nuova gestione della Cabane des Violettes rilevata con un socio da Franck Reynaud (uno dei migliori chef svizzeri e stella Michelin nel precedente locale) che propone gustosi piatti della cucina

di montagna e freschi prodotti regionali.
Infine esperienza unica e non solo per i buongustai è pranzare a Saas-Fee nel ristorante girevole più alto del mondo: nel tempo di un pasto compie una rotazione di 360°, eccezionale opportunità per godere - seduti davanti a ottimi piatti - un magnifico panorama su molte vette tra cui quelle della catena dei Mischabel, l'Eiger, la Jungfrau… Al caffè è il turno della Pianura Padana. Per arrivarci nessuna fatica: basta prendere la Metro Alpin (la funivia sotterranea più alta del mondo) che porta al Mittelallalin dove a 3500 m si trova il ristorante.

Austria

AUSTRIA

Sciare tra le montagne considerate culla dello sci alpino, vivere le emozioni dello sci estremo, usufruire di aree attrezzate per imparare a tutte le età e delle moderne tecnologie informatiche

Chi ama la neve non può - almeno una volta nella vita - non andare in Austria con le sue montagne e le sue piste, uno dei luoghi d'elezione dello sci alpino. Ecco una rapida panoramica sulle aree più facilmente raggiungibili dal nostro Paese.
In Austria la regione del Vorarlberg è considerata la 'culla dello sci alpino' ed in effetti il primo corso di sci fu tenuto nel 1906 a Lech Zürs am Arlberg oggi famosa in tutto il mondo per le tradizioni, la quiete e l'ospitalità per la quale ha conseguito numerosi premi internazionali tra cui - particolarmente interessante - quello per il miglior rapporto qualità/prezzo (rientra in questo stile l'aver predisposto una rete in fibra ottica che permette a tutti gli ospiti con un solo login di accedere a internet senza pagare roaming). 84 impianti di risalita per 283 km di piste di discesa e 180 km per il fuoripista sono la felicità degli appassionati, grandi e piccini, questi ultimi possono contare su un proprio 'villaggio' con aree loro riservate. Spettacolare per chi pratica snowboard, freestyle e freeride il snowparklech sullo Schlegelkopf: con i suoi 20 ostacoli e le piste di varia difficoltà consente il massimo divertimento e la possibilità di migliorarsi.
Chi invece ama le escursioni nella splendida natura innevata può usufruire del ▶

Austria

Austria

Austria

Austria

Sonnenabo, un biglietto che permette di utilizzare 14 sentieri (per 38 km) e raggiungere terrazze-solarium o accoglienti ristori. Nell'ora del crepuscolo si può vivere l'esperienza di osservare il foraggiamento dei cervi e dei camosci partecipando a escursioni guidate.
La Arlberg-card integra Lech con le vicine stazioni di Stuben, St. Christoph e St. Anton.
Naturalmente anche chi pratica lo sci di fondo (7 piste per 27 km) o lo slittino può soddisfare la propria passione.
Per le attività lontano dalle piste vi è una nuova struttura lo sport.park.lech con campi polivalenti, zone fitness e vital, palestre per arrampicate, piste da bowling e quanto serve per trascorrere ore distensive e divertenti.
Dopo tanto sport e attività di vario genere, mangiar bene fa sempre piacere: anche in questo campo Lech non è seconda a nessuno con il maggior numero di locali premiati a livello internazionale e il titolo di Weltgourmetdorf (Paese gourmet internazionale) conseguito nel 2008 al Falstaff Gala. Sono in calendario anche molte serate a tema durante le quali gastronomi locali collaboreranno con viticoltori e cuochi delle diverse regioni.
La regione di Innsbruck
La regione sciistica di Innsbruck è certamente tra i maggiori centri austriaci per gli sport invernali: collocata nel cuore delle Alpi, è facilmente raggiungibile e offre una gamma vastissima di attività che rispondono a tutte le attuali esigenze degli appassionati.
Nei suoi 9 comprensori si possono praticare - accanto ai classici sci alpino e nordico - dallo snowboard al carving, al fuoripista: ogni tipologia di sciatore, secondo il grado di preparazione ed esperienza, può trovare la pista più adatta alle proprie capacità (per anziani e bambini ne sono state predisposte con minore pendenza). La sicurezza sulle piste passa anche attraverso la consapevolezza di ciascuno.
Innsbruck e gli incantevoli paesi che la circondano offrono 90 impianti di risalita, 300 km di piste e un funpark per gli amanti dello snowboard e del freeride. Alcuni comprensori (Patscherkofel, Kühtal e Rangger Köpfl) si sono attrezzati per rispondere a una delle ultime passioni di moda: la discesa alla luce delle torce o - ancor più affascinante - illuminata solo dai raggi della luna.
Se gli amanti del fondo possono divertirsi con 120 km di piste ottimamente preparate, generalmente piuttosto semplici, quelli del fuoripista hanno nell'area della Sellraintal/Kühtal splendidi e stimolanti tracciati su cui possono muoversi con tranquillità: infatti per i principianti è stato predisposto presso la Malga Mutterer Alm un apposito percorso.
Naturalmente gli impegni sportivi devono lasciar spazio a una visita a Innsbruck, città incantevole che conserva - pur nella sua modernità - nelle strade e piazze dagli splendidi edifici resi più suggestivi dalla neve il fascino e lo stile

della cultura mitteleuropea. Una tappa da non perdere è l'Alpen Zoo sulle alture alle porte della città: ore indimenticabili per grandi e piccini.
E per gratificare non solo lo spirito, ma anche la gola nulla di meglio che la visita a uno dei tanti locali tradizionali in cui gustare l'autentica (ottima) cucina del territorio (abbinandola a birre o vini austriaci) circondati da un arredamento e da un'atmosfera che portano indietro nel tempo.
La regione di Villach
Superato Tarvisio, in Carinzia, si trova immediatamente la regione di Villach con il comprensorio sciistico di Gerlitzen (il più vasto della regione con i suoi 60 km di piste) a pochi chilometri dal confine.
Chi vuol riprendere o imparare a sciare trova a Gerlitzen la destinazione ideale. Sono infatti numerose le piste larghe, dai dolci declivi e ben preparate in modo da consentire a bambini e anziani di imparare con tranquillità. Le attenzioni ai principianti si estendono anche all'aver previsto skilift adatti e funivie ad accesso facilitato. Per i più piccoli c'è anche un simpatico assistente dei maestri, l'Orso Bino, che con i suoi spettacoli porta ulteriore allegria.
Un'altra idea simpaticissima è dedicata agli sciatori che tornati in città vogliono 'stendere' amici e colleghi non solo con il racconto delle imprese sportive (non controllabile), ma con la tintarella (controllabile): percorrendo il circuito della Stella Ronda (con piste e impianti di risalita per 35 km) in senso antiorario si può sciare tutto il giorno con il sole sul viso. Lungo le piste negli accoglienti rifugi si possono gustare (magari al sole) piatti tipici e dolci della tradizione locale accompagnati da un bicchiere di ottimo vino locale.

Austria

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

WWW.CAMPING.AT

Gratis il catalogo del camping!

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

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

Tutti (anche i non esperti) potranno partecipare al Stella Ronda Snow Challenge facendo registrare il proprio tempo: a fine stagione si conoscerà il nome del vincitore dell'automobile prevista come premio. Vincerà chi si avvicina di più al tempo stabilito prima dell'inizio della competizione e depositato presso un notaio.
Naturalmente anche chi ama emozioni forti trova risposte all'Alpe di Gerlitzen: nella parte più alta del comprensorio infatti sono state predisposti la Freeride Area e il Freestyle Park in cui gli amanti della 'tavola' troveranno molte possibilità per dimostrare la propria tecnica e abilità.
Tra i servizi resi possibili dall'informatica (e sono molti: dal fotopoint sulla vetta del Gerlitzen all'analisi della giornata sciistica) particolarmente interessante è la possibilità di conoscere tramite un collegamento internet dal proprio cellulare il numero di posti auto liberi nei parcheggi della stazione di partenza della funivia Kanzelbahn e i tempi di attesa agli impianti.
Infine skibus gratuiti sono messi a disposizione degli ospiti per i collegamenti dalla funivia Kanzelbahn alle varie località del lago di Ossiach e a Villach paese.

(2, fine)

Austria

Il turismo bianco vale 7 miliardi

La neve, invocata ogni anno dagli operatori, rappresenta un prodotto trainante per il turismo e oggi per l'Italia vale quasi sette miliardi di euro: è questa la stima elaborata dall'Osservatorio del Turismo Montano che ha monitorato il fatturato del turismo "bianco" in tutti i suoi aspetti, dalla ricettività alberghiera ed extralberghiera agli impianti di risalita, dalle attività ricreative e d'intrattenimento alla ristorazione, dal noleggio attrezzature ai corsi. In definitiva, questo comparto rappresenta a livello nazionale, l'11,6% del complessivo sistema del turismo italiano, e, nel periodo che va da fine novembre 2011 al mese di marzo 2012, è in grado di offrire occupazione a oltre 380 mila dipendenti stagionali.
In base al monitoraggio dell'Osservatorio, le località montane che offrono la possibilità di praticare gli sport invernali sulla neve nella stagione invernale 2011/2012 metteranno a disposizione degli ospiti 7.187 alberghi per un totale di 321.980 posti letto. Di queste strutture, l'82% (5.893) è stato aperto per il Ponte dell'Immacolata. A queste si aggiunge la disponibilità di 5.360 villaggi/B&B/malghe, e 11.300 alloggi in affitto per un complessivo totale di ulteriori 285 mila posti letto. Nei soli alberghi si prevedono 15 milioni e 660 mila presenze.
Per gli appassionati degli sport invernali sono a disposizione 381 scuole di sci per complessivi 10.680 maestri; 3.683 piste da discesa, per un totale di 6.701 km di pista e 239 piste/anelli per i praticanti dello sci da fondo, per un totale di ulteriori 1.926 km di piste da fondo. Per gli snowboarder l'Italia offre 89 snowpark.
Le aspettative degli operatori sono all'insegna della massima cautela, perché lo scorso anno, con 10,2 milioni di presenze si è sfiorato un calo del 6% e soprattutto perché il fenomeno delle settimane bianche ha subìto un'ulteriore contrazione con un -8%, che per gli esperti significa fine di un modello. Se 10 anni fa, infatti, il volume di settimane bianche ammontava a oltre 7,5 milioni, questa formula ha perso appeal progressivamente (lo scorso anno si sono attestate sui 5,3 milioni) e oggi gli stessi operatori ripiegano su pacchetti ad alta flessibilità, con vacanze brevi e offerte senza vincoli di permanenza.
(Articolo a firma Andrea Lovelock, ripreso dalla newsletter di "Agenzia di viaggi")

In **Carinzia** il campeggio invernale non lascia mai gli sciatori al freddo

In camper o roulotte sulle piste da discesa e da fondo

Una vacanza in Carinzia in camper o in roulotte è sempre un viaggio a contatto diretto con la natura. Caprioli e scoiattoli fuori dal finestrino, abeti che adornano il "giardino" davanti alla porta del caravan e ogni giorno un nuovo pupazzo di neve. Esperienze che riscaldano l'inverno dei bambini e non solo. Chi trascorre una vacanza invernale in campeggio, soggiorna tra le pareti di casa propria, immerso nell'ambiente naturale di campeggi lussuosi, dotati di infrastrutture che non hanno nulla da invidiare ai migliori hotel. In Carinzia, nel soleggiato meridione d'Austria al confine con l'Italia e la Slovenia, si trovano piste da discesa, piste da fondo e sentieri per escursioni invernali appena fuori dalla porta del camper

Da anni ormai la Carinzia è diventata un autentico paradiso per i campeggiatori, con i suoi 11 campeggi invernali, alcuni dei quali hanno ottenuto diversi riconoscimenti. Piste per lo sci di fondo, impianti di risalita e piste da discesa, sentieri invernali e spesso anche laghi ghiacciati per il pattinaggio si trovano nelle immediate vicinanze. Sauna, massaggi e reparto wellness sono talvolta compresi nei servizi a disposizione in campeggio.

I campeggi sono un piccolo mondo a sé stante, soprattutto d'inverno. Le case sulle ruote se ne stanno accoccolate in mezzo alla neve mentre i bambini costruiscono pupazzi di neve e igloo. Dietro i finestrini illuminati si intravedono ambienti caldi e confortevoli. Chi viene in vacanza in campeggio porta con sé un pezzo di casa propria. In uno spazio ridotto c'è tutto ciò che serve: il caffè borbotta nella caffettiera, sul tavolo brilla la luce di una candela natalizia, il frigorifero è ben rifornito. Chi entra nel caravan non inciampa su scarponi e tute da sci bagnate: in campeggio c'è un'apposita spaziosa stanza riscaldata dove ci si cambia lasciando ad asciugare l'abbigliamento per gli sport invernali.

Dopo una giornata di sport sulle piste da sci o di magiche camminate nella neve sui sentieri invernali, il divertimento continua in campeggio: bowling, sauna, solarium e massaggi, sale giochi e programmi di gite per tutta la famiglia offrono varietà e distensione proprio davanti alla porta del proprio caravan. I campeggiatori in Carinzia sono una comunità solidale ma aperta al nuovo e ben disposta a unirsi ad altri per camminate nei boschi, momenti di allegria al rifugio e divertentissime discese in slitta. Una cosa è certa: chi fa camping invernale in Carinzia non corre il rischio di farsi venire i geloni ai piedi. Lo garantiscono l'alto livello di comfort dei campeggi ben attrezzati, e la disponibilità dei loro gestori sempre disponibili a fornire assistenza, offrire un buon bicchiere di vin brulé o scambiare due chiacchiere. L'ospitalità in Carinzia è un frutto che si gusta in ogni stagione.

Dovunque in Carinzia i migliori campeggi sono serviti da skibus gratuiti, per esempio a Döbriach, sul lago Millstätter See, per la zona sciisitca di Bad Kleinkirchheim (a 12 km) con i suoi due bagni termali; ai piedi del Katschberg; a Hermagor e nella valle Lesachtal per la zona sciistica dell'alpe Nassfeld-Hermagor; sul lago Ossiacher See per la zona sciistica dell'Alpe Gerlitzen o nella zona del lago Klopeiner See, in Carinzia del sud, per le piste del monte Petzen. Chi d'inverno preferisce evitare di spostarsi in camper o con la roulotte, nei campeggi della Carinzia trova confortevoli case mobili a noleggio.

Vivere l'inverno in città

Molte zone sciistiche della Carinzia si trovano a poca distanza dalle città della regione, dove l'inverno alternativo si può sperimentare anche facendo tranquillamente due passi in centro per gli acquisti, assistendo a un concerto o a uno spettacolo teatrale. Chi trascorre le vacanze in Carinzia nel periodo che precede il Natale non può perdere l'occasione per visitare i tradizionali mercatini d'Avvento a Klagenfurt, Villach, Spittal e in varie altre località. L'Avvento è molto suggestivo anche a Velden, dove ci si ritrova a bere vin brulè davanti all'incantevole scenario del lago Wörthersee in veste invernale. E già che ci si trova a Velden perché non tentare la fortuna con una visita al casinò.

L'inverno - la stagione del ghiaccio

Grazie alla presenza di oltre 200 laghi e specchi d'acqua, quest'angolo meridionale d'Austria e un vero paradiso per il pattinaggio su ghiaccio. In questo campo il fiore all'occhiello è senz'altro il lago Weissensee, il lago balneare più alto d'Europa che d'inverno si trasforma nella più vasta pista naturale di pattinaggio d'Europa. Su di un'area ghiacciata di 6,5 km2 si ritrovano pattinatori provenienti da ogni parte del mondo, pronti a misurarsi sul piano sportivo o semplicemente a divertirsi senza alcuna preoccupazione.

Le terme

Dopo un impegno intenso ci si merita un po' di riposo. E non è difficile trovarlo per chi viene in vacanza in Carinzia. Le terme della regione, e in primo luogo quelle di Bad Kleinkirchheim (Römerbad e St. Kathrein), di Warmbad Villach (aperte da maggio 2012) e di Bad Bleiberg.

Sul sito www.camping.at sono disponibili tutte le più importanti informazioni sui campeggi in Carinzia: descrizione dei campeggi, disponibilità posti, offerte speciali, borsa dei campeggi e un apposito forum. Naturalmente è possibile prenotare direttamente on-line.

Per ulteriori informazioni sull'inverno in Carinzia e per richiedere gratuitamente il catalogo dei campeggi: Ente Turismo della Carinzia, Casinoplatz 1, A-9220 Velden, Austria, tel. 0043-463-3000 (si parla italiano), fax 0043-4274-52100 50, e-mail info@kaernten.at, Internet: www.camping.at (anche italiano) oppure www.carinzia.at

Speciale **Il Salone del Camper**
Il mondo degli accessori

parte terza

Quello degli accessori per il veicolo ricreazionale costituisce spesso un richiamo a cui è difficile resistere. Lo è per numerosi motivi, che vanno dalla continua ricerca messa in atto dalle varie Aziende al fine di renderli sempre migliori e più rispondenti ai bisogni degli utilizzatori al sensibile risparmio che nuove tecnologie hanno reso possibili nei vari processi costruttivi. E' quindi opportuno - di anno in anno - tenere sotto controllo questo particolare comparto produttivo, nel quale operano parecchie Ditte, sia come costruttori diretti, sia come importatori di prodotti esteri

Testo e foto di Salvatore Braccialarghe

Teleco

TELECO

Come di consueto grande attenzione ha destato lo stand di Teleco tra gli appassionati: ed in effetti la gamma di prodotti esposta a Parma poteva soddisfare le più diverse esigenze. Di particolare interesse aerano tutte le soluzioni messe a punto per ricevere, praticamente in ogni condizione possibile, le trasmissioni televisive: era veramente impressionante la parata di antenne satellitari, diversificate tra loro sia per il diametro della parabola (elemento questo da cui dipende il campo di ricezione del segnale), sia per il funzionamento (manuale, parzialmente assistito, totalmente automatico).

E se tutto ciò vi dovesse sembrare ancora poco ecco anche la proposta (rispettivamente offerta sulla parabola Magic Sat Internet 85 e su quella Magic Sat Internet 85 Twin) che riunisce come dice chiaramente la stessa denominazione commerciale, in un'unica antenna, sia la ricezione del segnale televisivo che quello di Internet, consentendoci così di collegarci in tutto il territorio italiano ad alta velocità direttamente tramite il satellite, oltre a poter godere anche dei relativi servizi telefonici...

Il collegamento viene realizzato tramite il provider Digitaria e consente tutti i servizi di collegamento a banda larga bidirezionali offerti da ASTRA2Connect

Naturalmente non mancavano le antenne per il digitale terrestre e quella per HDTV: di particolare interesse è il modello Wing 11, di tipo omnidirezionale.

Essa è stata completamente rinnovata nel design, ma soprattutto nella sua parte elettronica, in grado oggi di garantire una migliore ricezione dei segnali TV analogici e digitali sia durante il viaggio che nei luoghi lontani dai centri urbani. Tutto questo grazie ad un nuovo potente amplificatore di segnale, interamente riprogettato dai tecnici della Telecogroup. In questo modo è stata aumentata enormemente la possibilità di captare i segnali TV, anche in quelle zone dove gli stessi sono di debole intensità. La consueta gamma di condizionatori e di generatori, oltre che di inverter ed altri apparati elettronici, completavano lo stand.

VIGIA VIESA

Davvero grande il successo di pubblico fatto registrare da questo importante Marchio, ormai leader indiscusso nel campo della regolazione della temperatura a bordo dei camper e dei camion, l'altro target fondamentale per la vendita di questo prodotto.

Il motivo di tale successo deve essere ricercato nell'innovativo approccio che, ormai da anni, ha portato avanti dal gruppo argentino Colven, dapprima nello studio e poi nella costruzione e nella successiva commercializzazione.

Infatti, come ben sanno, tutti gli utilizzatori questo "condizionatore evaporativo" non pretende (né potrebbe) 'gareggiare' con i classici condizionatori che però per funzionare hanno necessità di essere alimentati a 220 V.

Questo dato, che in utenza domestica potrebbe anche non presentare criticità, diviene invece problematica a bordo di un camper dove in campeggio gli interruttori automatici 'staccano' per via dell'elevato assorbimento e, in sosta libera, necessiterebbero di un generatore costantemente acceso... Ma allo stand

Vigia Viesa

di Vigia Viesa vi erano altri diversi prodotti ad attirare l'attenzione degli appassionati, ad iniziare da Vitran MP 130: si tratta di un innovativo sistema di sicurezza che consente di fornire in tempo reale e con tecnologia wireless ogni informazione utile per garantire la sicurezza durante la marcia, con l'indicazione di quella che è la pressione e la temperatura dei nostri pneumatici. Il tutto grazie ad una sofisticata tecnologia che permette ai "tappi" tecnologici montati sulle valvole di gonfiaggio di trasmettere le informazioni via radio ad una particolare centralina ricevente di tipo portatile. Un pannello a cristalli liquidi in bianco e nero costituisce il display e permette di leggere, in tempo reale, i dati relativi alla loro temperatura e pressione.
L'accessorio è disponibile per le diverse tipologie di veicoli, dai camper ai motocicli...
Un'altra novità era rappresentata da Vigia Extra Plano, un particolare "protettore motore". Anche in questo caso si tratta di una proposta altamente tecnologica, essendo un sistema in grado di proteggere qualsiasi tipologia di motore a scoppio dai danni - spesso gravi e irreversibili - che possono verificarsi quando si registra un repentino e deleterio aumento della temperatura di esercizio o di un deficit nella lubrificazione durante il moto. Vigia Extra Plano si compone di due sensori (uno della pressione dell'olio, l'altro della temperatura), di un modulo centrale, di un'elettrovalvola (per motori sprovvisti di accensione elettronica), di un relè, di una sirena (optional), di un pannello di comando dotato di microprocessore e dei relativi cablaggi. Il sistema monitorizza continuativamente ed in tempo reale quella che è la pressione dell'olio e la temperatura di esercizio del propulsore a livello del basamento dei cilindri, segnalando in real-time ogni variazione anomala dei valori rispetto ai parametri ottimali, procedendo anche ad una segnalazione visiva e acustica così da salvaguardare l'integrità del propulsore.

DOMETIC

A Parma si sono potute 'toccare con mano' le numerose novità che, in diversi campi, Dometic ha presentato. A giudicare dall'attenzione dei visitatori si dovrebbe concludere che quello del condizionamento resta, per tutti coloro che trascorrono le proprie vacanze in un clima particolarmente caldo, una delle preoccupazioni maggiori: a loro idealmente è stato dedicato il "FreshLight", certamente il prodotto più rilevante per questa multinazionale del settore. A rendere tale questo condizionatore da tetto, realizzato combinando un oblò - capace di assicurare un buon livello di luminosità all'abitacolo - con una pompa di calore: un gruppo di luci a Led lo contornano così da non far mancare un punto di illuminazione centrale. Tutte le diverse funzioni sono attivabili da un comodo telecomando.
Oltre alle Verande Premium, allo stand si potevano apprezzare il nuovo Waeco Combipower 2012 / 2024: un inverter ad onda sinusoidale pura (anche per utenze "difficili") che presenta l'interessante caratteristica di essere dotato anche di un caricabatterie automatico integrato. Grazie a ciò si potrà sopperire alle occasionali e limitate capacità delle fonti di energia esterne direttamente con la corrente proveniente dalla batteria. Infine, in caso di necessità, è in grado di assicurare (anche in autonomia) l'energia a bordo.
Il tema della refrigerazione a bordo dei veicoli ricreazionali ha, da sempre, catturato l'attenzione di questo Gruppo: oggi Dometic presenta tre linee differenziate di questo indispensabile elettrodomestico, da quelli a compressore, a quelli ad assorbimento per finire poi con quelli a tecnologia termoelettrica. Questa ampia gamma di prodotti consente a ciascun equipaggio di optare per la versione più rispondente alle proprie necessità pratiche, con un occhio alle prestazioni e l'altro ai consumi. Anche in fatto di volume interno e di modelli fissi e portatili il catalogo disponibile fuga ogni dubbio.
In conclusione, i prodotti di Dometic ▶

Dometic

sono tra quelli che meritano sempre di essere tenuti presenti per risolvere ogni nostra necessità.

FIAMMA

Davvero difficile, se non addirittura impossibile, passare seppure in rapida rassegna la moltitudine di prodotti che 'affolla' lo stand di Fiamma ed il suo stesso catalogo!
Qui si potevano trovare le più diverse soluzioni in grado di risolvere tutti quei problemi che quotidianamente finiscono con il presentarsi a molti di noi.
Ed allora proviamo quanto meno a ricordare almeno le linee produttive sulle quali abbiamo notato maggiore interesse. Certamente i camperisti amano la bicicletta: e Fiamma propone loro tutta una serie di portabici, ad uno o più posti: naturalmente non mancano neppure i necessari teli, capaci di proteggere la bici durante il viaggio. Un'altra gamma di prodotto assai richiesta è quella che mira ad una maggiore sicurezza in camper: ed ecco allora l'ormai celebre 'maniglione' (come il "Security 31" della nostra foto) in grado di scoraggiare i malintenzionati: di semplice installazione può garantire un effetto deterrente che, in diversi casi, potrebbe fare la differenza tra un veicolo ed un altro...
Le nuove verande della gamma Privacy risolvono un'altra delle richieste tipiche di un certo modo di fare vacanza: alle ben note caratteristiche di questa tipologia di prodotto oggi Fiamma aggiunge un tocco di comodità in più, offrendo la possibilità di illuminare (ed anche di sottolineare alcuni particolari) con le sue strisce di LED, offerte anche in più colori. Un tocco di personalizzazione facilmente realizzabile anche sul nostro V.R.

Fiamma

THETFORD

Anche nel caso di questa importante Azienda il catalogo degli accessori è particolarmente vasto, toccando diverse linee di prodotti, che comprendono - ad esempio - anche i piani cottura e i lavelli piuttosto che i frigoriferi ad assorbimento...
Ma certamente se si dovesse abbinare a Thetford un'unica tipologia di prodotto questa non potrebbe di certo prescindere da quella sanitaria, compresi i prodotti e gli accessori indispensabili per la pulizia e l'igiene, sia dei serbatoi che della toilette.
E proprio in questo campo a Parma sono stati presentati - anche in un'affol-

Thetford

lata conferenza stampa alla quale è intervenuto il management della Ditta - interessanti novità.
Per tutti i camperisti è stato lanciato il nuovo Aqua Kem Blue Light: si tratta di un prodotto chimico per acque nere in grado di offrire la stessa efficacia del noto Aqua Kem Blue, su una base di utilizzo mirata però ad un massimo di tre giorni. La differenza di costo tra i due prodotti può essere giudicato come interessante, soprattutto tenendo conto che - in genere - una cassetta per W.C. si svuota prima delle fatidiche 72 ore...
Altre due sono poi state le altre novità: si tratta del nuovo W.C. a cassetta "C-500" (ancora migliorato in alcune sue funzionalità) e un nuovo kit ("Toilet Fresh Up Set") destinato al 'rinnovamento' della toilette "C-400", consigliabile in tutte quelle occasioni nelle quali potrebbe essere utile - anche per ovvii motivi igienici - la sostituzione delle parti più 'sensibili' quando si dovesse acquistare un veicolo usato.
E' da notare come nel kit siano compresi anche dei prodotti per l'igiene e la pulizia dello stesso sistema sanitario.

TRUMA

Per un gran numero quest'Azienda rappresenta un vero punto di riferimento nel mondo degli accessori tecnici per il tempo libero e gli stessi veicoli ricreazionali. La gamma è assai completa, presentando Truma sistemi di riscaldamento (a gas ed anche a gasolio), di condizionamento dell'aria (da tetto e da cassapanca), produzione di acqua calda (con apparecchi integrati oppure 'dedicati') e, infine, sistemi per manovrare (intelligentemente e senza fatica) le roulotte.
E proprio a Parma è stato presentato il Mover TE R4, la versione ("più potente al mondo") per la movimentazione di caravan: grazie ai suoi quattro motori è in grado di spostare, su qualsiasi terreno e senza sforzi, anche veicoli a doppio asse e di peso complessivo entro le tre tonnellate!
Anche nel campo dei condizionatori da soffitto Truma non si ferma nell'elaborazione di nuovi apparecchi: ecco dunque "Aventa", capace di garantire nuovi livelli di comfort e che consente - in base alle proprie esigenze ed agli spazi disponibili - di optare per uno di questi apparecchi o, viceversa, indirizzarsi verso uno dei condizionatori da cassapanca della linea "Saphir".
E' da notare come, in una conferenza-stampa assai seguita dalla stampa di settore, siano stati illustrati gli ottimi risultati ottenuti dall'Aventa in una stressante (e assai ben documentata) prova, realizzata direttamente in una camera termica: i livelli raggiunti in queste condizioni controllate sono stati di assoluto valore! Purtroppo, ancora per motivi tecnici, è stato rinviato il lancio commerciale del generatore a cella a combustibile ("VEGA") a cui Truma sta ormai lavorando da anni: con tutta probabilità lo potremo trovare nell'edizione a Parma del 2012. Di certo resta una grande attesa per un prodotto che, stante i dati tecnici, sarà certamente in grado di offrire un'autonomia davvero rilevante a tutti coloro che necessitassero quotidianamente di un'abbondante produzione di corrente. E speriamo anche che, gli ultimi ritrovati tecnologici adottati, possano rendere un po' più conveniente il prezzo di acquisto...

Truma

EFOY - SFC

Il Costruttore tedesco ha l'indubbio merito di aver rivoluzionato (e non poco!) il mondo dei generatori di corrente, con la presentazione - ormai diversi anni fa - della pila a celle combustibile, un successo tecnologico e commerciale che ha consentito di affrancare il camper dall'emergenza elettrica, soprattutto quando le condizioni atmosferiche avverse non consentono il proficuo utilizzo dei pannelli solari. Certo la potenza resa e, soprattutto, il prezzo di acquisto ha finito inevitabilmente con il scoraggiare la maggior parte dei camperisti: oggi però, grazie ai continui miglioramenti apportati nell'ultima versione dell'Efoy appena presentata, anche questi aspetti debbono essere riconsiderati. D'altronde per tutti coloro

Efoy - SFC

che dovessero avere assoluta necessità di rendersi indipendenti nella ricarica dei propri accumulatori questo continua ad essere uno dei (pochi) strumenti utilizzabili anche continuativamente, senza doversi preoccupare né del rumore, né dei gas di scarico. E per numerosi utilizzatori queste caratteristiche tecniche proprie di questo tipo di generatore di corrente valgono ben più del pur importante esborso economico necessario per montarne uno a bordo del nostro camper...

ECOSAN

Come al solito, anche quest'anno Ecosan esponeva a Parma una dettagliata rassegna dei prodotti a catalogo. Per tutti gli appassionati questa era l'occasione per trovare una risposta competente ai diversi quesiti di ordine tecnico, sempre piuttosto frequenti, soprattutto oggi con l'avanzare di una componentistica sempre più tecnologica. Ed è proprio in questo specifico campo che l'offerta dell'Azienda lombarda può vantare prodotti di eccellenza, sia nel campo dei carica-batterie che in quello degli inverter... Di notevole interesse, come di consueto, sono stati i prodotti chimici per il trattamento delle acque, per la loro purificazione e gli infiniti accessori tecnici utili per migliorare - anche sensibilmente - il comfort della nostra vita sul camper!

Ecosan

TECNOLED

Ancora una volta di grande impatto era lo stand di Tecnoled al Salone di Parma: a renderlo tale non era solo l'ampia gamma di prodotti esposti - con le interessanti plafoniere in grado di soddisfare anche le esigenze degli esteti più puri -, ma anche il notevole livello costruttivo esibito e quello relativo alla componentistica selezionata utilizzata.
E' sempre da tenere conto, soprattutto in questi periodi di crisi economica, come numerosi distributori contino soprattutto su un contenuto prezzo di vendita dei loro prodotti per cercare di imporli sul mercato.
Purtroppo questa ricerca (a volte spasmodica...) di un costo oltremodo basso finisce inevitabilmente con il ripercuotersi negativamente su quelle che sono le caratteristiche intrinseche dei prodotti presentati.
E si tratta di una valutazione che meriterebbe sempre di essere fatta prima di ogni acquisto: un conto è cercare di risparmiare qualcosa a parità di qualità, mentre cosa ben diversa è quella di orientarsi su un prodotto nettamente inferiore - in genere proveniente da un Paese orientale - che viene immesso in commercio senza che venga sottoposto a prove reali (e certificate) di funzionamento e di durata nel tempo.
E questo criterio, che vale un po' sempre in ogni campo, dovrebbe essere ancor di più seguito quando parliamo, anche a bordo del nostro veicolo ricreazionale, di corrente elettrica e di un accessorio - come le lampade appunto - destinate a farci compagnia per tantissime ore nel corso degli anni...

NDS

Visitare lo stand di NDS Group è sempre un piacere per tutti gli appassionati

Tecnoled

camperisti che hanno un debole per le soluzioni di tipo elettronico. Infatti quest'Azienda è riuscita a conquistarsi, negli anni, una solida fama proprio in questo specifico e difficile campo, dove la competizione è particolarmente vivace.
La gamma di prodotti presentati da NDS è davvero completa, passando da uno all'altro e sapendo sempre proporre soluzioni intelligenti e tecnologicamente assai avanzate.
E' il caso - ma solo per citare un esempio - del Battery Manager, un particolare sistema messo a punto per rilevare la tensione, la corrente di carica e il bilancio energetico del nostro accumulatore. Di particolare interesse è proprio quest'ultima caratteristica, consentendo un'esatta valutazione di quelle che sono le correnti in ingresso ed in uscita dalla batteria.
Inoltre il Battery Manager s'incarica anche di staccare automaticamente ogni utenza collegata qualora la tensione dell'accumulatore collegato dovesse scendere al di sotto della soglia di sicurezza, inviando poi un SMS di avviso sul nostro telefonino... E questo è solo uno dei prodotti di NDS: presso il vostro rivenditore di fiducia sono disponibili tutti gli altri!

NDS

La Città delle Tende

Al Salone del Camper non poteva di certo mancare la tenda, vale a dire lo strumento che avvicina una fetta consistente di giovani appassionati al concetto di vacanza autogestita: per molti di loro si tratterà solo di un primo passo, di un passaggio, verso quel mondo che poi - in età magari più adulta - potrà trovare proprio nel camper (o nella roulotte) un'interpretazione più 'comodosa'...
Per ovvii motivi di spazio non possiamo che accennare brevemente a quanto vi abbiamo visto esposto: e per far questo abbiamo scelto due Aziende specializzate appunto nel mondo delle tende ed un'altra che, invece, propone splendide case mobili realizzate in legno...

MIKITEX

Per un'Azienda altamente specializzata come è il caso di Mikitex assicurare la qualità dei materiali utilizzati nella produzione delle proprie verande finisce con il divenire un imperativo: è il valore intrinseco dei materiali utilizzati, ovviamente non disgiunto dalle molteplici varianti di prodotto proposte a catalogo, a suggerire al pubblico di fermare la propria attenzione su queste linee.
Proprio in quest'ottica nessun sforzo viene eluso: i tessuti utilizzati sono scelti tra una ristretta cerchia di produttori, capaci di offrire una qualità certificata; il particolare trattamento Scotchgard 3M garantisce poi un'elevata protezione contro l'usura, l'umidità e l'eventuale contatto con materiali grassi. Per il poliestere resinato ci si è orientati verso quello trattato "Ten Cate" mentre, per quelli traspiranti, si utilizzano quelli marchiati "Texit"; le chiusure lampo impiegate sono quelle di "YKK".
Tutta la gamma di prodotti (verande per caravan, verande per camper, tendalini per caravan, cucinotti da campeggi, preingressi invernali e accessori per la veranda) viene realizzata in Italia.

Mikitex

BOSCHETTI

La lunga storia di quest'Azienda ben si addice a rappresentare ciò che è possibile conseguire quando è, anzitutto, la passione a muovere i nostri progetti! Infatti le diverse soluzioni che troverete nella produzione vengono direttamente sperimentate sul campo, spesso durante i lunghi viaggi in giro per il Mondo che vengono intrapresi: sono queste le occasioni giuste per testarle in ogni possibile condizione climatica.
Per ottenere le migliori performance si è decisamente puntato su un prodotto di indubbia qualità: e ciò ha consentito, nel tempo, di creare un rapporto di fiducia tra Azienda e Consumatore.
Grazie ad una lavorazione "su misura" è possibile realizzare qualsiasi prodotto in questo campo, seguendo anche quelle che dovessero essere particolari esigenze proprie del Cliente: ed anche questo è un dato che, nell'attuale difficile mercato internazionale, non è affatto secondario...

Boschetti

PREFABBRICATI CATONA

La costante evoluzione che - soprattutto in altri Paesi europei - ha contrassegnato negli ultimi decenni il settore dei prefabbricati ad uso abitativo trova nella vasta gamma di Catona ampia dimostrazione. Le 'rivoluzioni' permesse in questo campo specifico da particolari e mirati prodotti tecnici hanno infatti consentito di realizzare unità abitative che presentino caratteristiche tali da farle prendere in considerazione anche come possibile 'prima casa', soprattutto in un Paese, come il nostro, dove le condizioni ambientali in genere sono piuttosto buone...
Oltre alla coibentazione interna (elemento questo fondamentale) importanti progressi sono stati messi a punto per quanto riguarda la protezione esterna del legname: le nuove vernici impiegate hanno garantito una maggiore protezione dagli agenti atmosferici in genere, e dagli effetti della insolazione diretta in particolare.
Infine è da notare, com'era possibile fare anche a Parma, come oggi le piante e le soluzioni abitative adottate siano davvero capaci di soddisfare le più diverse attese. Insomma Prefabbricati Catona è un'Azienda da tenere in considerazione nel caso in cui anche voi doveste pensare ad una soluzione abitativa di questo tipo!

Concludiamo qui la nostra lunga rassegna su Parma 2011, già iniziata nel numero scorso della nostra Rivista: adesso, mentre ancora debbono spegnersi i rumors su questa edizione, già iniziamo a pensare a ciò che troveremo a Carrara, a Gennaio 2012 e di cui vi racconteremo con un altro nostro servizio 'Speciale'.
Sembra ancora lontano, ma è già così vicino. E, nel frattempo, a tutti voi "Buona Strada", ovunque voi andiate! ■

(3, fine)

Prefabbricati Catona

www.tourit.it

www.theta.tv

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

3ª 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

CON LA COLLABORAZIONE DI: promoCamp

CON IL PATROCINIO DI:

CON IL SUPPORTO DI: PleinAir

SPONSOR:

Viale Galileo Galilei, 133 - 54033 Marina di Carrara (MS) - Tel +39 0585 787963 - Fax +39 0585 787602 - info@carrarafiere.com

Sicurezza in viaggio con **Truma**

Truma invita camperisti e caravanisti italiani a verificare la conformità alla normativa UNI EN 1949 del proprio impianto a gas. I primi 500 campeggiatori che si presenteranno presso uno dei 53 Service Partners Truma tra il 1 dicembre 2011 e il 31 gennaio 2012 per effettuare un controllo del gas riceveranno in omaggio un accendigas firmato Truma

Truma, azienda leader nella produzione di sistemi di riscaldamento a Gpl per veicoli ricreazionali, ha investito molte risorse nella formazione tecnica della propria rete di assistenza. Oggi tutti i centri di assistenza Truma sono in grado di certificare la conformità dell'impianto del gas alla normativa UNI EN 1949, cioè quella norma che detta i requisiti di sicurezza nei confronti dell'installazione di sistemi a gas liquido in veicoli abitabili da diporto. Una norma alla quale i costruttori di camper e caravan si devono attenere dal 2002 e che ha permesso, grazie alla tecnologia di cui sono stati dotati i moderni regolatori Truma (Secumotion, MonoControl CS e DuoControl CS), l'uso del riscaldamento a gas anche durante la marcia.

In realtà, i moderni impianti di riscaldamento a gas sono assolutamente sicuri. I dispositivi e le soluzioni che contribuiscono alla tranquillità delle famiglie di campeggiatori sono molteplici: dalla tradizionale termocoppia (un sensore di temperatura che interrompe il flusso del gas quando la stufa si spegne accidentalmente), ai tubi flessibili ad alta pressione originali Truma con dispositivi di protezione antirottura, fino ai regolatori di pressione con interruzione del flusso in caso di perdita di pressione nel circuito (Secumotion), e ai più recenti regolatori di pressione con sensore d'urto (MonoControl CS e DuoControl CS).

La verifica di conformità alla normativa UNI EN 1949 è sicuramente consigliabile su veicoli vetusti, su mezzi acquistati di seconda mano o sui quali sono stati effettuati interventi di manutenzione che potrebbero aver coinvolto componenti dell'impianto del gas. In ogni caso Truma suggerisce questo tipo di controllo ogni due anni. Diversamente da altri paesi, non c'è nessuna legge che rende questo controllo obbligatorio. Tuttavia è una verifica che va nell'interesse dell'utente finale garantendo ulteriori margini di sicurezza a tutto l'equipaggio. D'altronde, tutti gli autoveicoli devono essere sottoposti a revisione periodica e così pure le caldaie ad uso domestico: perché dovrebbe essere diverso per l'impianto a gas di un veicolo ricreazionale? Comunque non c'è alcun obbligo, una volta individuati eventuali difetti di conformità (per esempio regolatori o tubi di gomma scaduti) di dare seguito all'intervento di manutenzione. In questo caso il Service Partner segnalerà sulla certificazione la non conformità accertata.

Il controllo dell'impianto secondo la normativa UNI EN 1949 ha un costo di 45 euro + Iva e consiste in alcuni controlli e nell'analisi di una serie di caratteristiche relative all'impianto. Si controlleranno, per esempio, l'aerazione e il sistema di fissaggio delle bombole, il regolatore, l'aspetto e l'installazione conforme delle tubazioni rigide e flessibili nonché il sistema di scarico della combustione dei vari apparecchi a gas. Inoltre, si provveder a effettuare la prova di tenuta dell'impianto gas portandolo in pressione per la verifica di eventuali perdite.

È possibile anche farsi redigere dal Service Partner un vero e proprio Libretto d'Impianto contenente le caratteristiche di tutte le apparecchiature installate, delle tubazioni, dei raccordi e della componentistica. Una carta d'identità utile anche a tenere traccia di eventuali modifiche che potrebbero invalidare, nel tempo, la conformità. La compilazione del libretto, che include anche il controllo dell'impianto secondo la normativa UNI EN 1949, ha un costo complessivo di 75 euro + Iva. I centri di assistenza Truma sono elencati nella sezione specifica del sito www.truma.it oppure al link:
http://www.truma.com/it/it/home/dealer-search.php.

Ai primi 500 campeggiatori che si presenteranno presso uno dei centri di assistenza Truma per effettuare un controllo dell'impianto del gas dal 1 dicembre 2011 al 31 gennaio 2012 verrà regalato un pratico accendigas firmato Truma.

Benimar un marchio in ascesa

Risultati molto positivi per il marchio Benimar, come hanno confermato sia il Salone del camper di Parma, che il Salone di Parigi, dove ha registrato un deciso incremento delle vendite. Ora il costruttore spagnolo si colloca tra i più importanti in Europa.

Da sottolineare che a registrare l'aumento sono state diverse linee di prodotto: Mileo – Tessoro – Perseo, a significare che su diverse linee di prodotti Benimar offre un ottimo rapporto qualità prezzo, abbinato a interni molto eleganti e soluzioni innovative oltre che funzionali.

Sicuramente un veicolo da visionare e prendere in considerazione prima di ogni acquisto.

www.benimaritalia.it

Concorde: Ralf Torresin nuovo direttore marketing

Dal 7 novembre 2011, Ralf Torresin è il nuovo direttore marketing di Concorde Reisemobile GmbH. Con oltre 15 anni di esperienza maturata nel settore del caravanning, Ralf Torresin si occuperà dell'intera divisione marketing e comunicazione. Torresin seguirà, oltre alla stampa e alle pubbliche relazioni, anche l'area fiere, il merchandising, le sponsorizzazioni e gli eventi. Contemporaneamente Stefan Koelle lascia il ruolo di responsabile vendite e marketing per assumere l'incarico di amministratore delegato nella divisione "Servizi e qualità" al fianco degli altri due amministratori Joachim Baumgartner (Economia e Sviluppo) e Victor Netzer (Produzione e Amministrazione).

Arriva l'App del **"Touring Club Italiano"** sviluppata da Modomodo

Modomodo, la società italiana che ha sviluppato una innovativa Business to Consumer Application Platform e Touring Club Italiano, l'Associazione che da più di un secolo accompagna i viaggiatori, lanciano "Touring in viaggio", la nuova App che consente di usufruire, sempre e ovunque, di una serie di contenuti legati al viaggio e al turismo. Con "Touring in viaggio" è possibile avere informazioni in tempo reale su tutte le strutture convenzionate con Touring Club Italiano (ristoranti, alberghi, musei, teatri e molto altro ancora). L'applicazione fornisce recensioni e commenti su eventi (fiere, mostre o spettacoli) e presenta una sezione weekend, con cui visualizzare le proposte e le informazioni per organizzare il proprio fine settimana. Tutti i contenuti sono geolocalizzati, pertanto gli utenti possono cercare le strutture e le iniziative più vicine al luogo in cui si trovano. L'applicazione fornisce inoltre ai Soci Touring una versione digitale della propria tessera per usufruire dei vantaggi loro riservati semplicemente mostrandola sul display dello smartphone. L'applicazione è gratuita e compatibile con tutti i sistemi operativi mobili (Apple, Symbian, Android, Windows Phone 7, BlackBerry). "Venti milioni di italiani possiedono uno smartphone - commenta Fabio Maglioni, Founder & Chief Strategy Officer di Modomodo - e in media ognuno ha scaricato circa 19 applicazioni: questi dati mostrano come il nostro paese sia particolarmente avanti nella fruizione dei servizi mobile. Perciò le aziende che vogliono interagire con i propri consumatori non possono sottovalutare il canale mobile".
"Rimanerne tagliati fuori – prosegue - significherà presto perdere il contatto con un numero incredibile di consumatori che vorranno poter interagire con il proprio brand attraverso il loro smartphone. Per questo siamo convinti che la scelta di Touring Club Italiano si rivelerà vincente non solo per creare una relazione più forte e più immediata con i propri Soci ma anche per raggiungere nuovi utenti attraverso un canale innovativo e ad alto coinvolgimento emotivo".
"Con questa iniziativa Touring Club Italiano si conferma nei confronti dei Soci e dei cittadini come il principale referente turistico indipendente nel mercato italiano" afferma Paolo Sozzi, direttore Pianificazione Strategica & Innovazione di TCI. "L'applicazione si distingue negli store virtuali, oltre che per la sua interfaccia semplice e immediata, soprattutto per la cura redazionale e la selezione editoriale firmata Touring Club".

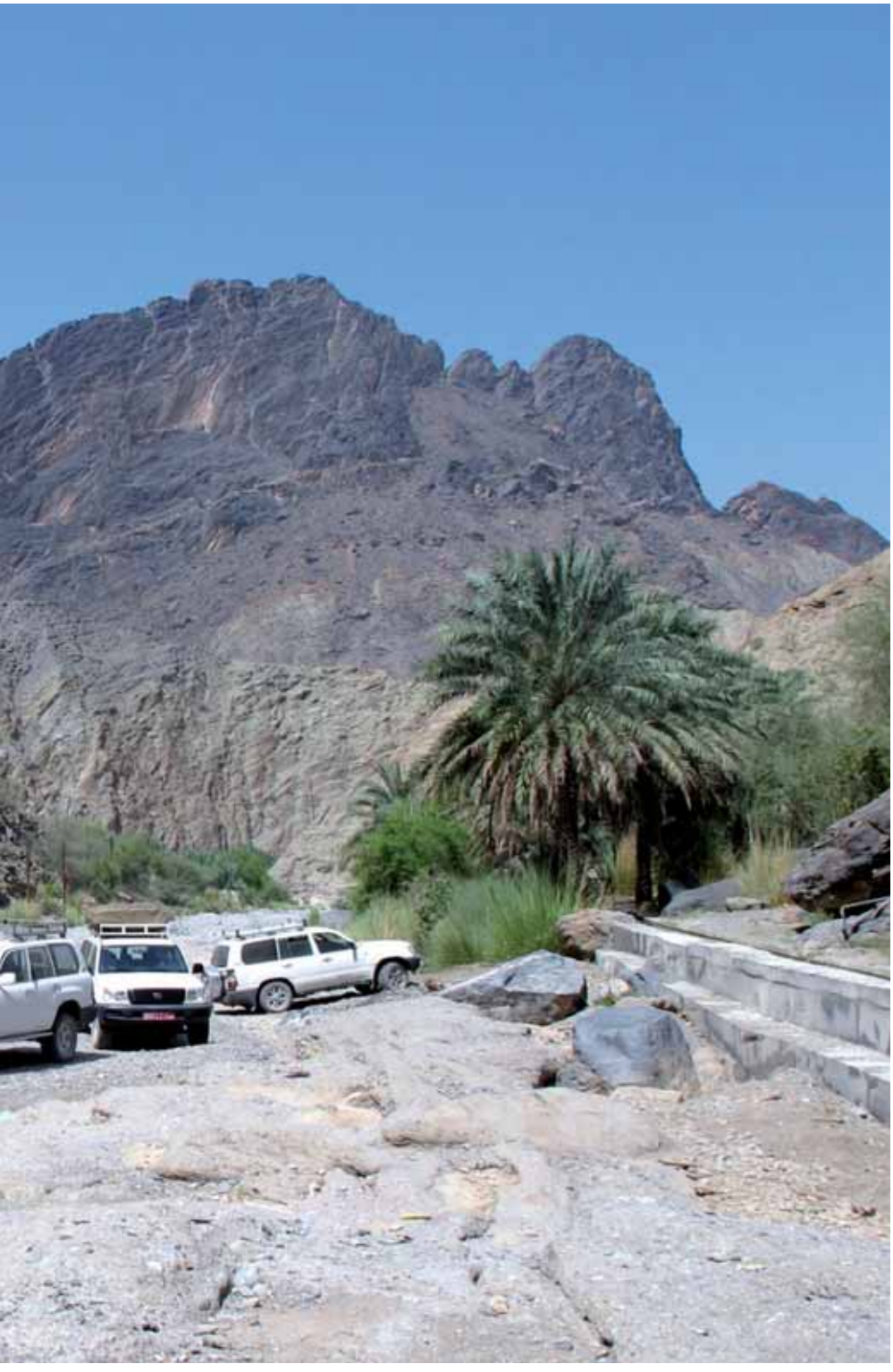
Il debutto di McLouis con il **nuovo Mc2**

Il debutto di McLouis con il nuovo Mc2 è già in atto. Perché aspettare la primavera? Già da oggi, presso i seguenti Concessionari McLouis, puoi trovare il nuovissimo Mc2 72.
- ABRATE TOUR, C.so Trieste 60, Moncalieri (TO)
- BELTRANI CARAVAN MARKET Via Ca' Bianca 361/F, Castel San Pietro Terme (BO)
- CAMPING SPORT MAGENTA C.so Europa 21/23, Magenta (MI)
- CUSMAI V.le delle Industrie 47 Monza (MB)
- NUOVA RIVIERA Via Pontina 595, Roma
- VALSESIA CENTRO CARAVAN Via Torino 32, Brusnengo (BI)

Con il nuovo modello McLouis <http://www.mclouis.com/ITA/> conferma ancora una volta il suo stile. Un nuovo profilato con letto basculante, nato da una gamma di successo come il Glamys di cui ripropone oltre alla sua riconosciuta ricerca accurata dei dettagli, un ambiente frizzante per chi cerca una vacanza all'insegna dell'allegria.
Mc2 72 è un modello versatile da ogni punto di vista, risponde alle esigenze di una coppia come di una famiglia, ma che allo stesso tempo non vogliono rinunciare allo stile che si ricerca nella vita domestica come per esempio il bagno con la doccia separata, l'ampio spazio in dinette e il frigo grande.

Proposto su meccanica Fiat Ducato 35L, è reso unico dal suo sorprendente prezzo di 42.650,00 euro (2.300 cc – 130 CV) perché in McLouis è più di quello che immagini a meno di quello che pensi!
I nostri Concessionari McLouis Vi aspettano, non perdere quindi l'occasione e contattali, saranno lieti di accoglierti ed accompagnarti alla visita del veicolo.
Buon viaggio con McLouis!

Vivere il **deserto dell'Oman** alla guida di 4 ruote motrici



Il deserto, il mare, le tartarughe verdi (giganti) che hanno fatto dell'Oman la loro seconda casa saranno i compagni che vi seguiranno ovunque nel viaggio alla scoperta delle bellezze naturali che conserva questo territorio

Testo di Lamberto Selleri
Foto di Giulio Badini, Lamberto Selleri, Uff. del turismo del sultanato dell'Oman

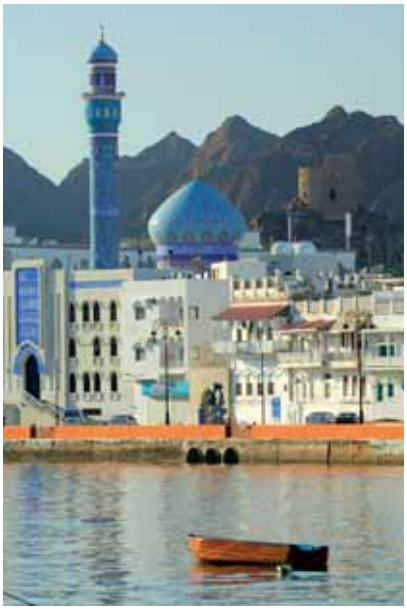
Turismo all'aria aperta è un turismo che identifica i viaggiatori che amano vivere a stretto contatto con la natura, muoversi alla guida di propri mezzi, essere autosufficienti nel dormire e spesso anche nel mangiare. Che ne direste di barattare una settimana del gelido inverno nostrano con una settimana a bordo di 4 potenti ruote motrici, con voi alla guida, per scorazzare nel deserto dell'Oman che offre ai turisti un compagno di viaggio eccezionale, il clima, che è sempre compiacente da ottobre a maggio. In Oman le montagne, il deserto, le spiagge, fanno da sfondo ad una cultura millenaria che solo da 40 anni ha incominciato ad accettare le innovazioni tra cui le strade asfaltate, che fino al 1971 coprivano solo 11 kilometri di tutto il territorio. Per recarsi in Oman, guidati da chi conosce il paese, la scelta ottimale cade inevitabilmente sul "Reinhold Messner dei deserti", al secolo Maurizio Levi, il quale è, come si dice per i lupi di mare, uno dei maggiori esperti in quanto conosce i deserti di tutto il mondo. E' sufficiente avere fra le mani la sua brochure sui deserti per rendersi conto della meticolosità e professionalità che mette nell'organizzare viaggi là dove c'è un deserto e quello dell'Oman è uno dei suoi preferiti. Solo in poche ore di aereo da Milano o Roma si arriva a Muscat, la capitale, e qui potete prendere possesso del vostro "destriero" che, avendo già imbarcato la cambusa e la tenda, è pronto, in compagnia dei fedeli scudieri omaniti, uno per macchina, per condurvi ad esplorare le montagne desertiche dell'Hajar che sovrastano dall'alto il territorio omanita. E' una catena montuosa con cime che raggiungono i 3000 m. (palestra ideale per trekking, scalate e rock climbing).

Il deserto, il mare, le tartarughe verdi (giganti) che hanno fatto dell' Oman la loro seconda casa saranno gli altri compagni che vi seguiranno ovunque nel vostro viaggio alla scoperta delle bellezze naturali che conserva questo territorio .

L'indiscusso padre padrone che da millenni regola la vita nell'Oman e che ricopre l'80 % della superficie di questo paese è il deserto (Wahiba Sandse e Rub al Khali) dove tuttora vivono tribù di beduini nomadi. Qui le altissime dune di sabbia cambiano colore: si tingono di rosso, giallo e bianco e nei pressi della costa si tuffano in mare. Il ▶

deserto richiede un minimo di spirito d'avventura perchè attraversandolo si possono anche cavalcare dune di 200 metri ed è un divertimento che riempie di gioia. Bastano pochi giorni in sua compagnia per comprendere che la nostra civiltà è sì progresso, comodità, benessere e lusso, ma lui, il deserto, circondato dal silenzio e dall'immutabilità, diventa il nostro "grillo parlante", ci rammenta che anche noi siamo un granello di sabbia, ha il potere di farci sognare a occhi aperti e di renderci partecipi di quell'infinito che perennemente ci avvolge. Maurizio ha saputo scegliersi sul posto un partner eccezionale, Piero Orsi, torinese di origine, "apolide" per l'amore sviscerato che nutre i per i deserti e che per questa sua passione da anni si è stabilito prima in Africa ed ora in Oman e segue i turisti in stupende scorribande sulle dune dei deserti omaniti facendo scoprire ai compagni di viaggio tutte le emozioni che si provano nel vivere e pilotare un automezzo in un mare di sabbia, dove l'orizzonte non finisce mai e Piero sa sempre esattamente ritrovare la pista anche se il vento ne ha nascosto le tracce. Una ultima considerazione: le città sono pulite alla svizzera, la popolazione è cordiale, non ci sono intransigenze religiose, l'alcol non è un tabù, potete viaggiare in lungo ed in largo, in compagnia di Piero che vi farà conoscere la vera essenza dell'Oman, quella che non trovate sulle guide. ■

I Viaggi di Maurizio Levi
www.deserti-viaggilevi.it



Copenaghen: favole sull'acqua

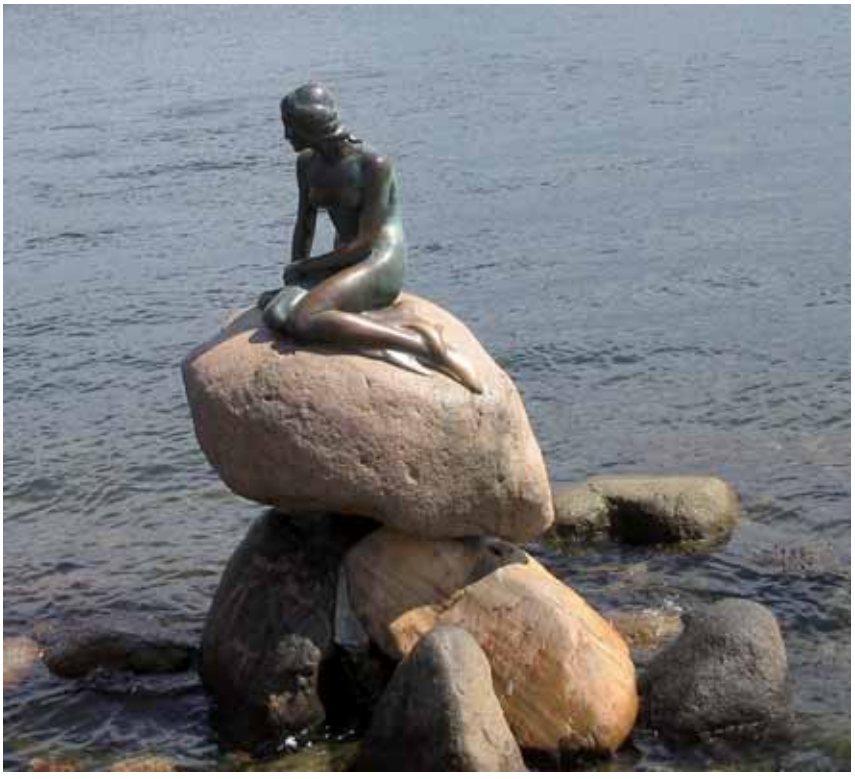
Nuvole bianche, canali, case colorate e i tesori dei castelli reali per un magico Natale a Copenaghen. Romanticismo e divertimento tra la Sirenetta e il Tivoli

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Il cielo è sempre variabile qui e se la mattina appare assolata, meglio non fidarsi. Nuvole bianche corrono veloci, folate di vento continuo all'angolo delle strade e lungo i canali che possono disturbare i turisti stranieri, ma non turbano certo i danesi, abituati al loro clima bizzarro, quattro gocce e un raggio di sole. Tutto ciò rende ancora più suggestivo il panorama dei canali che riflettono questo cielo capriccioso. Nuvole bianche, gabbiani, paperi, cigni e case colorate si specchiano sull'acqua, soprattutto nel fotografatissimo canale Nyhavn, imperdibile must di una visita a Copenhagen. Un giro per i canali di Copenhagen è forse la forma più adatta per una prima visita alla città e per avere uno sguardo di insieme che invita poi all'approfondimento. Perfetto se si è fortunati con un tramonto dorato che valorizza le facciate antiche, le case pittoresche del 1700, i ponti e ponticelli in ferro battuto, le spallette dei canali ornati di statue, come quella della pescivendola a Gamel Strand, che ricorda l'attività principale dei secoli passati. Un ponte domina il palazzo dell'antica Borsa con i suoi frontoni eclettici dalle linee sinuose, i colori rosso e verde tipici di queste costruzioni e in alto le fantastiche code intrecciate dei dragoni a formare una cuspide altissima. Sosta obbligata davanti alla Little Mermaid, la Sirenetta di Andersen che sta ancora lì da novanta anni e guarda malinconicamente il mare. Tappa obbligata sia per chi arriva dopo una lunga passeggiata costeggiando il Kastellet, la potente fortificazione del 1700 in mezzo a splendidi giardini pubblici, sia per chi arriva via mare con i battelli turistici. A Christianshavn, invece, al di là del canale principale, si passa in barca guardando le facciate in stile olandese delle compagnie di navigazione più importanti, rosse e gialle, che si specchiano nell'acqua e che creano un insieme pittoresco con le sartie dei pescherecci e dei velieri attraccati alla banchina. Poi, all'interno del quartiere, una puntatina a Christiania dove non è consigliabile entrare, soprattutto se si è in vena di curiosare e fotografare, ci riporterà agli anni '70, quand'era un regno libero occupato da hippies trasgressivi, anticipatori di tanti movimenti successivi.

La Sirenetta ci conduce idealmente alla piazza del Municipio dove la statua di Hans Christian Andersen guarda verso Tivoli, come un altro regno delle fiabe. ▶

Canale Nyhavn



Sirenetta

E vicino alla statua il museo a lui dedicato, animato da luci e movimenti, evoca per tutti, anche per chi non conosce il danese, la storia di questo giovane povero, nato da un calzolaio e una lavandaia nel 1805, che cominciò a sognare sui giocattoli e le marionette costruite dal padre, viaggiò per tutta l'Europa, sognò di fare il cantante e l'attore e diventò il danese più famoso di tutti i tempi. Merito delle sue favole: dalla Sirenetta a I vestiti nuovi dell'imperatore, da Il Soldatino di stagno a Il brutto anatroccolo, in cui lo stesso Andersen si riconosceva, con un forte cenno autobiografico. www.hcandersen.com La piazza del Municipio è animatissima, sebbene molto ampia e dispersiva. Bande musicali giovanili ad ogni angolo, invitati ai matrimoni, turisti in coda per entrare a Tivoli, ciclisti in corsa e, da non perdere, la micro birreria più piccola di Danimarca, l'Apollo, che espone i suoi alambicchi e le macchine per produrre la birra in rame, dalle forme panciute e lucenti. www.bryggeriet.dk/apollo

Imponente e romantica, la piazza ha

Rundetarn

uno stile indefinibile e molto nordico: il palazzo del Municipio enorme in mattoni rosso scuro, particolari e statue in oro, bandiere che sventolano, cuspidi, campanili, torri campanarie dal tetto aguzzo, balconcini sporgenti. Dentro, stucchi e vetrate colorate, il grande cortile imponente dove si fermano gli sposi a fare fotografie, in vesti leggere sotto le immancabili folate di vento. In una piccola sala l'orologio astronomico è uno dei vanti della città, sede dell'altro famosissimo osservatorio astronomico nella Rundetarn, la torre rotonda: l'accesso a chiocciola é unico nell'architettura europea, la rampa sale a spirale per 209 metri compiendo 7,5 giri intorno al pilastro centrale e internamente vuoto e costituisce l'unico collegamento tra le parti del complesso costruttivo. Dalla piattaforma panoramica a 35 metri di altezza, protetta da una bella cancellata in ferro battuto in cui appare il monogramma di Cristiano IV, è magnifica la vista sulla parte antica di Copenhagen.
Torniamo sulla piazza del Municipio da dove comincia lo Stroget, famoso viale pedonale che porta fino all'altra piazza centrale della città, Kongens Nytorv, ancora più solenne per il Royal Theatre e i suoi palazzi storici come l'hotel d'Angleterre. I palazzi storici grandiosi e sparsi in città, al centro di grandi parchi, raccontano la storia di una monarchia centenaria e borghese, che espone, accanto ai gioielli della corona, gli abiti da passeggio della regina, accanto alle onorificenze militari e i manti di ermellino le fotografie del re in bicicletta. Il castello di Amalienborg, che si visita dopo il rituale cambio della guardia a mezzogiorno, racconta la storia degli ▶

Andersen

Tivoli

Cambio della guardia

Raccolte reali

Copenaghen - insegna

ultimi secoli, esponendo anche la ricostruzione dell'arredo e dell'oggettistica prediletta degli ultimi re danesi. www.amalienborgmuseet.dk Il castello di Rosenborg invece, costruito tra il 1606 e il 1634, racconta la storia più remota e conserva i tesori della corona, vasi di cristallo, samovar, soprammobili in malachite, corni in osso e avorio, bardature da cavallo, copertine di libri smaltati su oro, il trono dei re danesi custodito da tre leoni di argento. www.rosenborgslot.dk

La Copenhagen più moderna punta anche ad architetture di grande impatto, anche queste intelligentemente collocate sull'acqua per raddoppiare il loro fascino: come la Copenhagen Opera, impressionante costruzione a palafitta con ampie facciate in vetro e pietra e il Black Diamond, un parallelepipedo rivestito di granito nero dello Zimbawe spaccato da un cuneo di luce.

Helsingor

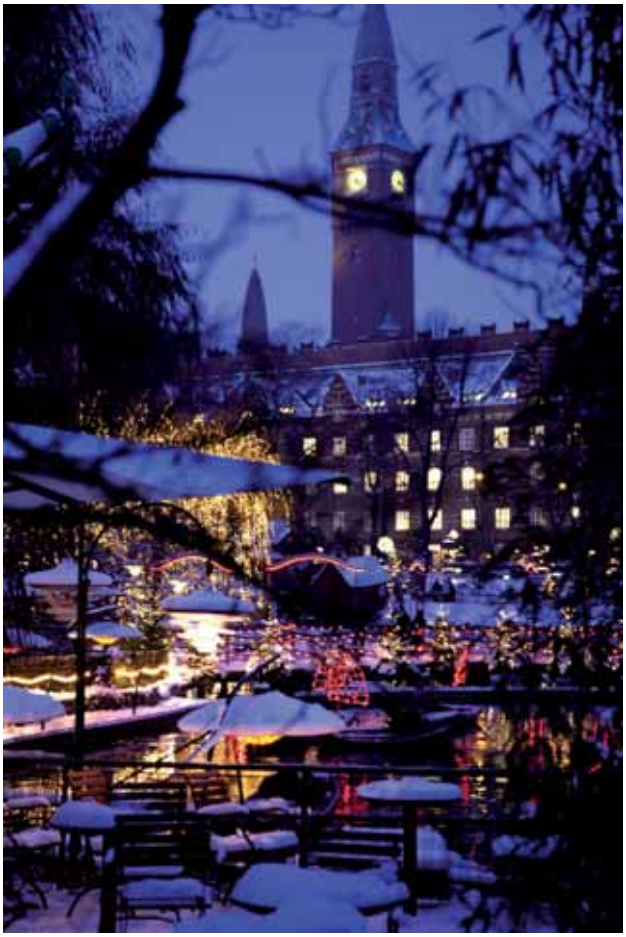
Holger Danske

Un'atmosfera nebbiosa, misteriosa e amletica è obbligatoria per visitare Helsingor o Elsinore, una cittadina a 45 chilometri a nord di Copenhagen e a soli 4 chilometri dalla costa svedese, dove si erge il castello di Kronborg. Sui suoi spalti appariva l'eterno fantasma del re agli occhi sgomenti del "pallido" principe Amleto. Il castello imponente, che appare insieme un elegante maniero rinascimentale e una monumentale fortezza militare, patrimonio mondiale dell'Unesco, si annuncia da lontano al di là del piccolo fiordo che porta alla grandiosa stazione ferroviaria. La visita richiede almeno mezza giornata perché si tratta di una vera cittadella. La sua prima costruzione risale alla metà del '400 da parte del re danese Enrico di Pomerania, quindi fu ampliato per merito della posizione strategica vicino alle coste svedesi e divenne una vera e propria fortezza Dentro il bellissimo Maritime Museum con le storie di navi, marinai, conquiste coloniali, mercati, spezie, e uomini avventurosi che diventarono governatori. Le casematte offrono ambienti suggestivi e oscuri, cunicoli sotterranei, volte ribassate illuminate fiocamente e la statua dell'antico eroe danese Holger Danske addormentato, che, secondo la leggenda, si sveglierà quando la Danimarca sarà in pericolo. www.kronborg.dk

Il Natale è la festa dei cuori

Un vecchio proverbio danese recita "Il Natale è la festa dei cuori". Il detto, combinato all'inconfondibile atmosfera di intimità e calore tipicamente danese chiamata "hygge", rendono il periodo natalizio magico e unico in Danimarca, quando l'intero paese si riunisce per celebrare insieme la festa più attesa dell'anno. Già dalla fine di novembre tutte le città e i paesini della Danimarca sono addobbati a festa con ghirlande di pino, luci ad ogni angolo, imponenti alberi natalizi sulle piazze principali, spettacolari decorazioni nelle vetrine dei negozi e innumerevoli eventi, come sfilate, distribuzione degli speciali biscotti natalizi speziati, e ovviamente la presenza di svariati Babbi Natale pronti a ricevere le lunghe liste dei desideri per i regali, che saranno poi distribuiti la sera della Vigilia, il 24 dicembre.

Copenaghen - Castello



Natale a Tivoli

Informazioni utili

Per tutte le informazioni www.visitcopenhagen.com www.visitdenmark.com tel.02/874803
Per visitare Copenhagen e la Danimarca ottimo l'operatore specializzato Norama TO tel. 035 238687 e-mail info@norama.it, www.norama.it che propone anche diversi altri itinerari nelle capitali nordiche.
Si può raggiungere comodamente l'aeroporto di Billund con voli Ryanair da Roma Ciampino…da ottobre a dicembre fantastiche offerte con prezzi a partire da 27,99?, sola andata tasse incluse.
Per viaggi individuali e non, la compagnia aerea SAS, Scandinavian Airlines, offre ottime tariffe e soluzioni. Nel 2004 ha introdotto un sistema di classi davvero innovativo, concepito per rispondere alle diverse esigenze dei propri passeggeri e offre tre tariffe corrispondenti a tre classi di bordo: Economy, Business e Economy Extra. Su tutte e tre le classi SAS ha inoltre introdotto la nuova formula One Way che permette di scegliere classi di viaggio diverse tra andata e ritorno.
www.flysas.it

Aree di sosta nella zona di Copenaghen:
Bellahøj Camping www.bellahoj-camping.dk
www.rentocamp.it/campeggi-copenaghen.htm

Verteuil-sur-Charente

Alla scoperta del paese del **Cognac**

Qua si trovano le varie maison (cattadrali preziose di questa acquavite) dai nomi celeberrimi come Camus, Hennessy, Martell, Otard, Prince Hubert de Polignac, Rémy-Martin, Courvoisier, Renault-Bisquit

Testo di Wanda Castelnuovo

Freddo, inverno, neve e feste di fine anno suggeriscono desideri di atmosfere domestiche intime alla luce di uno scoppiettante camino possibilmente con in mano un bicchiere contenente un liquido dai colori e aromi caldi e avvolgenti: chi un po' meno giovane non ricorda la pubblicità televisiva di un noto brandy, centro focale di un ambiente intimamente raffinato destinato a farne percepire le infinite sfumature esaltandole? Impossibile a questo punto non fare un piccolo inciso sull'affascinante e misterioso mondo dei distillati, figli ciascuno del territorio d'origine, soffermandosi in particolare sul *cognac* - simbolo di raffinatezza conosciuto in tutto il mondo, non a caso definito il 're dei distillati' e osannato nei secoli: Victor Hugo lo chiama "il liquore degli dei" - complice un delizioso viaggio nella sua zona di produzione situata nella Francia Occidentale e precisamente nell'omonima città che gli dà il nome e nell'area circostante. Qua si trovano le varie *Maison* (cattedrali preziose di questa acquavite) dai nomi celeberrimi come Camus, Hennessy, Martell, Otard, Prince Hubert de Polignac, Rémy-Martin, Courvoisier, Renault-Bisquit... L'origine di questo elisir risale al XVI secolo quando gli Olandesi cominciano a distillare i vini della Charente che commerciano lungo le coste atlantiche, all'inizio del secolo successivo compaiono nella regione numerosi alambicchi di rame *(Charentais)* e man mano gli abitanti del luogo vendono il distillato anche quando gli Inglesi ne acquisiscono il predominio commerciale. Sono i protestanti - cacciati dalla zona nel 1685 quando Luigi XIV revoca l'Editto di Nantes ed emigrati nel Nord Europa - che continuano a diffondere la preziosa bevanda al di fuori dei confini e paradossalmente fanno la fortuna della terra che li ha esiliati. Ad alta gradazione alcolica il cognac viene ricavato da doppia distillazione, invecchiamento in botti di rovere e successivo sapiente assemblaggio dei vini derivati da uve di vitigni bianchi (tra cui *ugni blanc, folle blanche, colombard* e *sémillon*, oggi meno utilizzato) di provenienza locale. In virtù di una convenzione internazionale dal 1° gennaio 1950 si possono chiamare *cognac* solo le acquaviti prodotte nel dipartimento della Charente e in alcune zone limitrofe (facenti parte della regione Poitou-Charentes), tutte le altre sono *Brandy* eccezion fatta per ▶

Cognac

quelle distillate più a sud (in Guascogna) con il nome di *Armagnac*. Determinante il microclima della zona di produzione del cognac - dove si scontrano il clima atlantico e quello continentale - divisa dalla *carta* del 1909 in sei *cru* sulla base del tenore calcareo del terreno e appunto del clima. Re incontrastato di questo territorio il fiume **Charente**, che dà il nome anche al dipartimento, con il suo corso placido che attraversa un paesaggio connotato da infiniti vigneti punteggiati di prati verdi, chiese romaniche e più verso l'Oceano da pinete, paludi e spiagge. Non è difficile, né lontano arrivarvi ora che voli diretti collegano l'Italia a Bordeaux-Mérignac: da Milano un'oretta ca. da trascorrere ammirando dall'alto paesaggi mozzafiato: dalle maestose Alpi fino all'affascinate estuario della Gironda in cui confluiscono le acque di Dordogna e Garonna. Da Bordeaux, capitale internazionale del vino, fino a **Cognac** il passo è breve grazie a ottimi collegamenti viari. Questa città vanta un antico legame con la nostra penisola per esservi stata siglata nel 1526 allo scopo di contrastare l'eccessivo potere di Carlo V un'alleanza (voluta da Guicciardini) tra gli Stati italiani e Francesco I, fallita l'anno successivo per una serie di sconfitte. Tra i suoi vanti l'avere dato nel 1494 i natali a Francesco I (figlio di Luisa di Savoia e re di Francia dal 1515 al 1547) che l'ha sempre molto amata: oggi nella piazza principale - che porta il suo nome - spicca maestosa al centro una statua equestre del Re mentre il castello di Valois dove è nato è stato comprato da privati ed è parzialmente visitabile. La città di Cognac è morbidamente adagiata lungo la sinistra del fiume Charente. Generalmente amo molto i corsi d'acqua, questo rispetto ad altri ha un fascino magnetico e misterioso, quasi un'anima nascosta dal potere adescatore: sarà il placido scorrere da gigante silenzioso e discreto malgrado il suo fastoso passato o piuttosto il colore smeraldo che gli dà l'aspetto di un nastro fluttuante, certo è che invita a compiere viaggi nello spazio e nel tempo memori di tanta storia che vi è scorsa sopra. Non bisogna dimenticare infatti che nel passato, anzi da sempre, ha rappresentato un'importantissima via di comunicazione con porti fiorenti già nell'epoca gallo-romana ed è stato percorso per esempio nel IX secolo dai Normanni che ne risalgono spesso il

Chateau de Verteuil

corso per saccheggiare gli insediamenti sorti sulle sue fertili rive. Nel Medioevo si instaura un fiorentissimo commercio di sale, carbone, foraggi... e più tardi di acquavite che interessa vari porti tra cui Cognac che deve la diffusione del suo prodotto-faro proprio alle acque fluviali su cui veniva trasportato in botti poste su *gabarre*, tipiche imbarcazioni a fondo piatto. Ma strade e autostrade hanno finito con il mettere nel dimenticatoio i fasti del commercio fluviale che da qualche decennio è ripreso un po' ovunque assumendo nuovi aspetti legati al turismo come è successo sulla Charente dove è possibile navigare senza patente con battelli, vere e proprie case galleggianti, dalla facile manovrabilità. L'uomo vive dalla preistoria in questo fertile territorio, durante il periodo romano l'abitato non lontano dalla *Via Agrippa* (da Saintes a Clermont-Ferrand) prende il nome di *Comniacum*. Coinvolta nella guerra dei Cento anni, resta alla Francia e, dopo il secolo d'oro sotto il dominio dei Valois con il già menzionato Francesco I, partecipa alle guerre di religione dalla parte dei Francesi. A tutto questo penso mentre mi tuffo nella città medievale con le stradine acciottolate su cui si affacciano eleganti dimore rinascimentali e aleggia in senso non solo metaforico lo spirito,

Campeggio a Cognac

la *part des anges* (la parte degli angeli) che evapora dalle botti di rovere. Infatti si può affermare che le pietre respirano il cognac in quanto un fungo microscopico che si nutre dei vapori dell'alcol si installa sui muri bianchi annerendoli.

Uno sguardo ahimé troppo fuggevole alla *Chiesa di St-Léger* originaria del XII secolo e molto rimaneggiata mentre rimando ad altra visita il Musée d'Art e d'Histoire' e l'ancor più intrigante 'Museo des Arts du Cognac'. Nei mesi ▶

Jarnac

invernali e in particolare a dicembre, gennaio e febbraio le distillerie lavorano a ritmo serrato giorno e notte tra fuochi, vapori e profumi e in tale periodo fioriscono numerose iniziative e animazioni raggruppate con il nome ***'Distilleries en fête. Vivez l'expérience du Cognac'*** *(www.experience-cognac.fr)* grazie alle quali è possibile vivere emozioni indimenticabili. Molte *Maison* - ciascuna attenta depositaria di segreti relativi al processo di distillazione e miscelazione - intensificano il rapporto con il pubblico aprendo le porte dei *Sancta Sanctorum*. Per preparami a tornare in questa piccola e preziosa città visitata troppo in fretta vado alla ricerca di una situazione originale, il ***Quai des Pontis*** (18 rue des Pontis, *www.quaidespontis.com*) nella penisola dei Pontis, a meno di 800 metri dal centro e a 500 dal castello di Francesco I. Si tratta di un'area industriale dismessa (vi si costruiva cartone) molto vasta proprio sulla riva della Charente vicino al ponte St Jacques, zona verdeggiante e amena con alberi stupendi della quale i coniugi Eric e Valèrie Emiel si sono innamorati e in cui hanno impiantato una struttura recettiva molto articolata che comprende sei (sono destinate ad aumentare, ma non troppo "perché ciascuno deve avere la sua *privacy*") roulotte costruite da Eric con il tocco nell'arredamento della deliziosa moglie e soprattutto dotate di ogni più moderno comfort, persino il collegamento wi-fi. Un ambiente articolato e affascinante con le strutture industriali comprendenti una 'ciminiera in mattoni' che i coniugi vogliono conservare come testimonianza storica. C'è anche una casa costruita su un albero proprio sul bordo del fiume con tanto di balcone su cui sembra di trovarsi su una barca direttamente in acqua. *Tempus fugit* e un altro appuntamento intrigantissimo mi attende insieme all'esperto di enogastronomia: la visita della nota e celebre *maison* del *Courvoisier* (sarà prossimamente raccontata dal compagno di viaggio) a **Jarnac**. Patria dell'ex Presidente francese *François Mitterrand* che vi inaugura insieme con la moglie l'*Espace Culturel l'Orangerie* (nei cui locali rinnovati si trova tra l'altro il 'Musée François Mitterrand'), è incastonata sulla riva destra dell'onnipresente fiume e costituisce un incrocio strategico di vie terrestri e fluviali. Dal suo porto nel passato transitavano prima il sale e poi il cognac e ora, vista la sua posizione mediana, rappresenta un punto di partenza ideale per esplorare il fiume a monte o a valle. Pochi i chilometri da Cognac e destino analogo, se non peggiore per le continue incursioni e distruzioni tra cui nel 1559 la disastrosa sconfitta in cui muore il Principe di Condé. Abitata sin dal Paleolitico, si sviluppa intorno all'abbazia di *Saint Pierre*, filiazione di quella benedettina (Saint-Cybard) di Angoulême. Prima di affrontare ulteriori fatiche un delizioso pranzo presso il *Ristorante 'Le Château* - simpatico, preparato e competente lo chef - al 15 della medesima Piazza du Château (tale toponomastica si riferisce a un castello con un giardino di aranci abbattuto dalla Rivoluzione) al cui n. 2 si trova la *Maison* dell'appuntamento dalla quale si ha una vista fiabesca sulla Charente. Per ristorare le stanche membra inizio con un eccellente aperitivo: il ***Pineau des Charentes*** per me è stata una meravigliosa scoperta, quasi sconosciuta in Italia. Vino liquoroso bianco o rosato a base di cognac e di mosto d'uva fresca, risale allo stesso XVI secolo quando è nato il celebre cugino: racconta la leggenda che un contadino per errore mette succo di uva in una botte con un fondo di cognac. In attesa della fermentazione che non avviene dimentica il tutto per parecchio tempo fino a quando bisognoso di riutilizzare il recipiente non ritrova questa deliziosa bevanda dolce e fruttata che in zona si beve abitualmente fredda, ma senza ghiaccio. Non mi resta che affrontare l'ultima 'fatica' prima del viaggio di ritorno in cui porto negli occhi, nel naso e in bocca il 'caldo' ricordo del 'percorso sensoriale' in cui ho delibato alcune eccellenze: la *Maison del Courvoisier* offre un giusto equilibrio tra teoria con un interessante Museo che racconta anche il suo legame con Napoleone e pratica con assaggi di questo nettare degli dei. ■

Angouleme

Info: www.poitou-charentes-vacances.com, www.tourism-cognac.com, www.franceguide.com, info.it@franceguide.com

Jarnac

Natale e Capodanno in **Spagna**

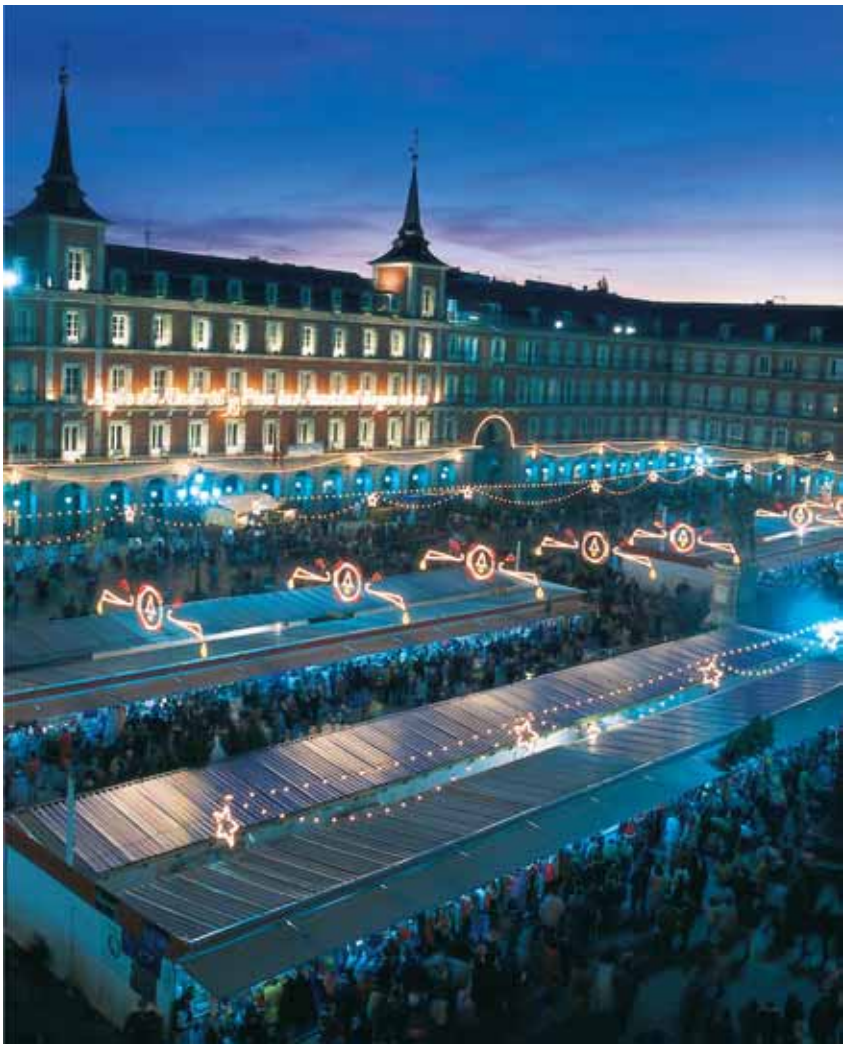
Valencia

Vivere le magiche atmosfere di Natale e Capodanno nella Terra di Spagna tra musei, fiere, festival del Gospel, arte moderna e.. chi più ne ha, più ne metta

Le festività natalizie offrono un'ottima occasione per scoprire le tradizioni della Spagna tra le note dei villancicos, i caratteristici canti di Natale, e i piatti tradizionali come l'agnello o il pagello e dolci tipici proposti anche da molti ristoranti nei menu delle feste, senza tralasciare presepi e mercatini o la suggestiva tradizione della Cavalcata dei Re Magi la vigilia dell'Epifania.

A **Siviglia** sono da vedere il Presepe Isla Mágica e il Presepe allestito in Calle Escoberos 30. Vicino alla Cattedrale, in Avenida Constitución, alla Feria del Presepe, è possibile comprare oggetti caratteristici, mentre nella Plaza Nueva c'è il mercato dell'artigianato. Non mancano feste e concerti in tutto il periodo natalizio; nel Palazzo delle Esposizioni e dei Congressi è aperto Play Sevilla con giochi e attività di vario tipo e molti spettacoli teatrali. In alcuni paesi vicini a Siviglia si possono visitare gli splendidi presepi viventi di El Castillo de Las Guardas, Cazalla de la Sierra, Las Cabezas de San Juan e Alcalá del Río. Tra le Cavalcate dei Re Magi, le più vistose sono quelle di Utrera, con bande musicali e lancieri a cavallo,quella di Fuentes di Andalucía, Alcalá de Guadaíra, San Juan de Aznalfarache e Guillena, l'unica in cui si rappresentano anche paesaggi biblici. A Fuentes di Andalucía, si svolge il Certamen dei Presepi con i più bei presepi realizzati dagli abitanti. Estepa è invece nota per i famosi mantecados, dolci al burro. Ma anche molti conventi, come quelli delle Clarisse di Alcalá de Guadaíra e Carmona, si trasformano in piccoli laboratori artigianali di torroni e dolci tipici: albocabes, yemas, marzapani,sfogliatine, marquesitas.

A **Malaga** il Museo dell'Automobile ospita un'inedita collezione di auto di tutto il mondo in dieci sale tematiche (Belle Époque,I Dorati Anni '20, Automobili Popolari, Anni '30 Art Decó, Automobili di Design, Automobilida Sogno, Energie Alternative, Tradizione Inglese, Anni '50 Dolce Vita, Tunning). Si può anche affittare una di queste auto con autista. Il 28 dicembre si svolge La Fiesta de Verdiales, una manifestazione socio-musicale di origine contadina tra le più radicate, dichiarata nel 2009 Bene di Interesse Culturale in molti municipi della provincia: è un particolare fandan- ▶



Madrid

go cantato e ballato con l'accompagnamento di un' orchestrina composta da violino, chitarre, un pandero (tamburello), platillos (crotali), castañuelas (palillos) e talvolta liuto o bandurria (mandola).E' questa.

A **Barcellona** alla Feria di Santa Llúcia, un mercatino tradizionale che dal 1786 si svolge vicino alla Cattedrale, si vendono tipici oggetti tra cui la famosa statuina del caganer.
La Fiera della Sagrada Famiglia, nella piazza dietro la famosa chiesa di Gaudì, propone pregevoli oggetti di artigianato, mentre alla Fiera dei Re de la Gran Via (Gran Via Corts Catalanes, 580), si vendono giocattoli, dolci e regali di ogni genere. Tra le esposizioni di presepi la più famosa è quella di Plaza Sant Jaume. Agli appassionati di acquisti si consiglia la Shopping Line, un tratto commerciale lungo 5 chilometri da Port Vell, lungo la Rambla, la zona modernista del Ensanche, fino a Diagonal con un'interessante offerta commerciale, sconti e omaggi nei negozi Barcelona Shopping Line grazie alla campagna BCN Christmas Shopping. Numerose le offerte culturali: concerti di musica classica o corale e spettacoli dei villancicos mentre il Mercato dei Fiori apre le porte al circo. Alla Fondazione Joan Miró è aperta fino al 18 marzo una mostra dedicata al grande artista catalano mentre a Montjuïc si può visitare il

Valencia

Festival dell'Infanzia con giochi, sport, attività manuali e musicali. A Bilbao il mercato di San Tommaso in piazza Nuova e nelle vie che circondano El Arenal espone prodotti locali, dal chorizo al vino bianco txacoli. Il Mercadillo, che occupa l'area di Bailén, offre decorazioni e ornamenti natalizi, oggetti e regali di piccolo artigianato.

La Fiera Artigiana di **Bilbao**, situata vicino al Teatro Arringa, è invece specializzata in una varietà di prodotti dalla ceramica alla bigiotteria, cuoio, cristalli, oggetti vari e giocattoli realizzati a mano. Al Museo Guggenheim, è aperta fino al 15 aprile la mostra "Brancusi e Serra", due dei più grandi scultori del Novecento,che comprende una trentina di opere per artista.

Alle **Canarie** da non perdere il VI Festival Gospel Canarias e lo spettacolare presepe di sabbia nella spiaggia di Las Canteras di Gran Canaria, lo spettacolo di nuoto sincronizzato, "Un mare di felicità" o il concerto natalizio dell'Orchestra sinfonica di Tenerife. Non mancano fuochi artificiali, presepi, mercatini, fiere di artigianato locale e le Cavalcate dei Re Magi, tra cui quella a Santa Cruz, con cammelli, paggi e sacchi pieni di regali per i bambini.

Nella medievale **Santillana del Mar**, uno dei centri culturali più importante della Cantabria si svolge una Cavalcata dei Re Magi dichiarata Festa di Interesse Turistico Nazionale. A Silió (Molledo) ha luogo la Vijanera, una festa rituale che si fa derivare dai culti naturalistici propri della Cantabria preromana o dal rito celtico del solstizio invernale. La più grande peculiarità è costituita dai suoi personaggi mascherati, tra cui lo zarramaco, l'orso, la gorillona e gli "straccioni". Ottime possibilità sono offerte agli appassionati di sci, mentre per chi preferisce le attività culturali, il capoluogo della regione, Santander, offre un ricco calendario di spettacoli di musica e teatro nel Palazzo dei Festival, che ospita anche il tradizionale concerto di Natale il 21 dicembre, con un repertorio di musica Gospel.

Nella regione della **Castiglia La Mancha**, facilmente raggiungibile da Madrid, le città di Toledo, Cuenca, Ciudad Real, Guadalajara offrono la "movida" spagnola più tipica. Toledo, splendido capoluogo della regione, offre visite guidate centrate sugli aspetti esoterici dell'alchimia, della cabala e della negromanzia. Visite guidate per i turisti anche a Madrid: Descubre Madrid rivela i segreti del Natale in città: oltre ai tradizionali itinerari a piedi, ci sono anche percorsi in bicicletta e sui pattini per i più sportivi; per i bambini torneranno le avventure teatralizzate del Ratón Pérez, "Il Ratón Pérez a Madrid",in spagnolo. Nella ricca agenda di appuntamenti culturali spiccano le mostre "L'Hermitage nel Prado" e "Il Prado di Francesco Jodice" visitabili all'interno del Museo del Prado "Architetture dipinte" e "Berthe Morisot: la pittrice impressionista" al MuseoThyssen-Bornemisza; "Eugéne Delacroix" alla Caixaforum. Da non perdere il Capodanno alla Puerta del Sole, dove migliaia di persone accolgono l'anno nuovo con petardi, matasuegras e tanta allegria ed infine la Cavalcata dei Re Magi lungo il percorso da Nuevos Ministerios alla Plaza de Cibelese, tra paggi, carrozze e compagnie teatrali che distribuiscono magia ed emozione.

Siviglia

A **Saragozza** grande festa di Capodanno nella piazza del Pila, dove è allestito un Presepe che con un'accurata scenografia ricrea un quadro dell'epoca storica di Gesù. Molto particolari il presepe subacqueo dello Stadio Casablanca, i presepi della CAI, di IberCaja, delle Hermanas del Sagrado Corazón e delle Hermanitas de los Ancianos Desamparados. A Capodanno i festeggiamenti si concludono tra fuochi d'artificio, musica e animazioni con la Cavalcata dei Re Magi e un grande corteo di carrozze tematiche, maghi, giocolieri e ballerini che sfilano distribuendo regali ai bambini.

A **Valencia** le tradizioni natalizie si sposano con l'intensa attività culturale e commerciale della città che si riempie di mercatini di Natale: uno dei più famosi è nei pressi del MercatoCentrale: offre torroni, marzapane, ornamenti natalizi, figurine del presepe, ecc. Il mercatino della Avenida Barón de Cárcer espone oggetti provenienti dall'Africa, mentre quello di Plaza de la Merced è specializzato in oggetti artigianali.Vicino alla Cattedrale la Fiera di Natale, celebrata da oltre un secolo, offre articoli per bambini, statuine per i presepi, raganelle e tamburelli con 24 stand aperti dal 2 dicembre all'8 gennaio. Da non perdere i numerosi concerti sia il Palau della Musica sia il Palau delle Arti.

Carnia: come ritrovare lo spirito autentico della montagna

Sport invernali lontano dalla ressa, tradizioni e appuntamenti assieme ad una eccellente gastronomia è quello che si può gustare in Carnia. Molte le proposte per trascorrere le feste nelle principali località turistiche

Le piste della Carnia - incantevole montagna del Friuli Venezia Giulia - sono l'ideale per chi ama sciare lontano dalla ressa, in un ambiente incontaminato, in totale relax, facendo tappa in rifugio per gustare gli ottimi piatti della cucina locale. Di ogni livello di difficoltà, garantiscono ottimo innevamento (grazie alle particolari condizioni geoclimatiche e agli impianti di innevamento programmato), niente coda agli impianti di risalita, prezzi degli ski-pass fra i più bassi dell'arco alpino.

Le principali località turistiche invernali della Carnia sono Ravascletto, Sutrio, Arta Terme, Forni di Sopra, Forni Avoltri, Sauris. I due maggiori comprensori sciistici sono quelli del Varmòst a Forni di Sopra e dello Zoncolan, a cui si sale da Sutrio (il caratteristico paese del legno, che si trova ai suoi piedi) e da Ravascletto: il suo nome è entrato nel mito del ciclismo, ma anche d'inverno non delude gli sportivi. A 1800 m d'altitudine, lo Zoncolan è infatti una delle più belle aree sciistiche del Friuli Venezia Giulia. Vi si snodano lunghe piste da discesa, sempre ben soleggiate e, dall'alto, si gode un'impareggiabile vista sulla Carnia e sulle vicine montagne austriache. Non solo sci da fondo, discesa, sci alpino e sci fuoripista: lo Zoncolan è attrezzato anche con arene freestyle per boarder-cross, pattinaggio su ghiaccio, piste per lo slittino (illuminate di notte), trampolini per il salto, campi scuola e parchi neve con tappeti elastici e giochi gonfiabili, ed ha accoglienti rifugi dove fermarsi per assaggiare i più tradizionali piatti della gastronomia carnica, come i cjarsòns (sorta di agnolotti con ripieno dolce a base di ricotta e spezie), la polenta con il frico (formaggio a scaglie sciolto lentamente in una piccola padella, fino a formare una croccante frittata), il musèt e bruade (cotechino accompagnato da rape inacidite nella vinaccia).

Adatte alle famiglie sono inoltre le piste di Sauris. Forni Avoltri (capitale italiana del Biathlon) ha lunghi anelli da fondo ed è il punto di partenza ideale per fare splendide escursioni di scialpinismo e fuoripista. Per il dopo-sci, si possono trascorrere piacevoli momenti ad Arta Terme che nello stabilimento termale radicalmente ristrutturato, offre Welness, grandi piscine e giochi d'acqua,trattamenti tonificanti e rivitalizzanti.

Terra dell'olimpionica Manuela Di ▶

Centa, la Carnia è un vero paradiso per i fondisti, con piste che si snodano in scenari naturali di grande bellezza. Le più conosciute sono quelle dei Laghetti di Paluzza, paese natale della Di Centa, dove ha sede il Centro nazionale di Sci di fondo :qui la neve è garantita da un impianto di innevamento programmato e si può sciare anche di notte, dato che una pista è illuminata. Anelli per tutti i gusti e le capacità si trovano anche nelle altre tre maggiori stazioni invernali della Carnia, Forni di Sopra, Ravascletto e Sauris e in molte altre località, quali Piani di Luzza a Forni Avoltri, Cima Corso ad Ampezzo, Porteal a Lauco, Tredolo a Forni di Sotto, Sella Chianzutan a Verzegnis, Pian di Casa a Prato Carnico.

La calda accoglienza degli Alberghi Diffusi

Negli Alberghi Diffusi della Carnia (www.clubalbergodiffuso.it) si soggiorna in abitazioni ricavate dalla sapiente ristrutturazione di vecchi edifici rurali, indipendenti ma facenti capo a un'unica reception. Una struttura ricettiva unitaria con camere e servizi dislocati in edifici del borgo, a contatto con la gente del posto: le caratteristiche case carniche regalano una soluzione dal fascino autentico, unita alla comodità dei servizi tipici di un moderno albergo. Il valore aggiunto è fornito dalla possibilità di immergersi nella vita di un tipico borgo carnico e di vivere una vacanza rigenerante e diversa, partecipando ad un modo di vivere spontaneo e genuino, condividendo lo spirito schietto della vita di montagna. La Carnia, fin dagli anni '90, è stata antesignana a livello nazionale di questo modello di accoglienza e oggi è possibile soggiornare negli Alberghi Diffusi di alcune frazioni dell'altopiano di Lauco, a Comeglians, a Sauris, a Ovaro e a Sutrio, da cui si accede a uno dei maggiori comprensori sciistici della zona, lo Zoncolan.

Antiche tradizioni, mercatini & presepi fanno da cornice a sci e sport invernali

Ritrovare lo spirito più genuino e autentico della montagna, assaporarne i profumi, gustarne i sapori,viverne le tradizioni. Andare alla scoperta di piccoli paesi ricchi di arte e cultura. Tutto questo e molto altro offre in inverno la Carnia, dove lo sci e gli sport invernali si coniugano con antiche tradizioni, folclore, buona tavola.
Di seguito le manifestazioni più significative: per esse e per il periodo Natale/Capodanno sono stati predisposti dei pacchetti soggiorno particolari da parte di Carnia Welcome (www.carnia.it) a cui ci si può rivolgere per informazioni e prenotazioni.

A Sauris l'8, 10 e 11 dicembre si svolge il tradizionale Mercatino dell'Avvento, un mercatino speciale, fatto di cose semplici create con il cuore, che trasforma l'intera frazione di Sauris di Sopra in un incantevole "paese del Natale": per tre giorni, sulle tradizionali bancarelle disposte fra rustici stavoli e antiche case in pietra e legno si potranno ammirare e acquistare i più tipici oggetti in legno, ferro battuto, paglia, ceramica, lana cotta e feltro dell'artigianato carnico (fra cui gli scarpets, le tradizionali pantofole in velluto con la suola ricavata dal copertone di biciclette), addobbi natalizi, sculture e giocattoli in legno, lavori a maglia, tante idee regalo e prodotti della gastronomia ▶

locale, come il prosciutto crudo leggermente affumicato per il quale Sauris è conosciuta dai gourmet, la birra di Sauris, le ricotte affumicate, i formaggi di malga, i mieli di montagna, i dolci natalizi.
Un evento tutto da gustare è quello che si tiene domenica 11 dicembre a Raveo: in occasione di Sapori di Carnia tutto il paese si mette all'opera per preparare prodotti conservati secondo antiche tradizioni e piatti gustosi dai sapori dimenticati. Accanto a loro, i piccoli produttori agroalimentari della Carnia espongono le loro merci. Il paese (chiuso al traffico) s'addobba a festa con frasche di pino, pannocchie, bacche di bosco e le semplici decorazioni con cui la gente di montagna usava abbellire la casa nei giorni di festa e diventa un unico, grande Mercatino, dove si acquistano e degustano marmellate pregiate (come quella di olivello spinoso prodotta proprio a Raveo), mele, sidro e succo di mela, miele, salumi affumicati, formaggi vaccini e caprini, ortaggi, brovada, senza dimenticare i distillati e le grappe.

A Sutrio, l'antico borgo carnico ai piedi dello Zoncolan famoso per la lavorazione del legno, dal 18 dicembre all'Epifania si possono ammirare decine di straordinari presepi allestiti nei cortili, accanto ai fogolar (i tipici caminetti carnici) e sotto i loggiati delle sue case più antiche e belle, in una sorta di percorso sacro tra le vie del paese, che per l'occasione sono addobbate con grandi alberi di Natale in legno da riciclo, realizzati dagli artigiani del paese. A realizzarne un buon numero sono stati artigiani di Sutrio e dei paesi della Carnia, ma molti provengono da altre regioni italiane (ad iniziare dall'Alto Adige) e straniere, fra cui la Slovenia,la vicina Carinzia, la Germania. A fare da cornice, rappresentazioni dei vari momenti della Natività con personaggi in costume, degustazione di specialità tradizionali, musica. Cuore di Borghi e Presepi è il Presepio di Teno, un'opera eseguita nel corso di ben 30 anni di lavoro da Gaudenzio Straulino,maestro artigiano. L'opera, che riproduce in miniatura gli usi e i costumi tradizionali del paese, animati con ingranaggi meccanici, regala uno straordinario spaccato etnografico sulle tradizioni, la vita, i lavori, le usanze della montagna carnica.

Molte le proposte per trascorrere le feste nelle principali località turistiche della Carnia (Forni di Sopra, Ravascletto, Sutrio, Sauris, Arta Terme, Forni Avoltri): ogni località propone infatti pacchetti turistici che associano sport invernali, folclore, buona tavola e cultura. A Forni Avoltri il Natale è davvero speciale, e permette di vivere la notte più attesa dell'anno, circondati dal calore e dall'atmosfera delle Alpi Carniche con la suggestiva Santa Messa solenne di "Madins". ■

Per informazioni:
Carnia Welcome, tel. 0433 466220, info@carniawelcome.it - www.carnia.it

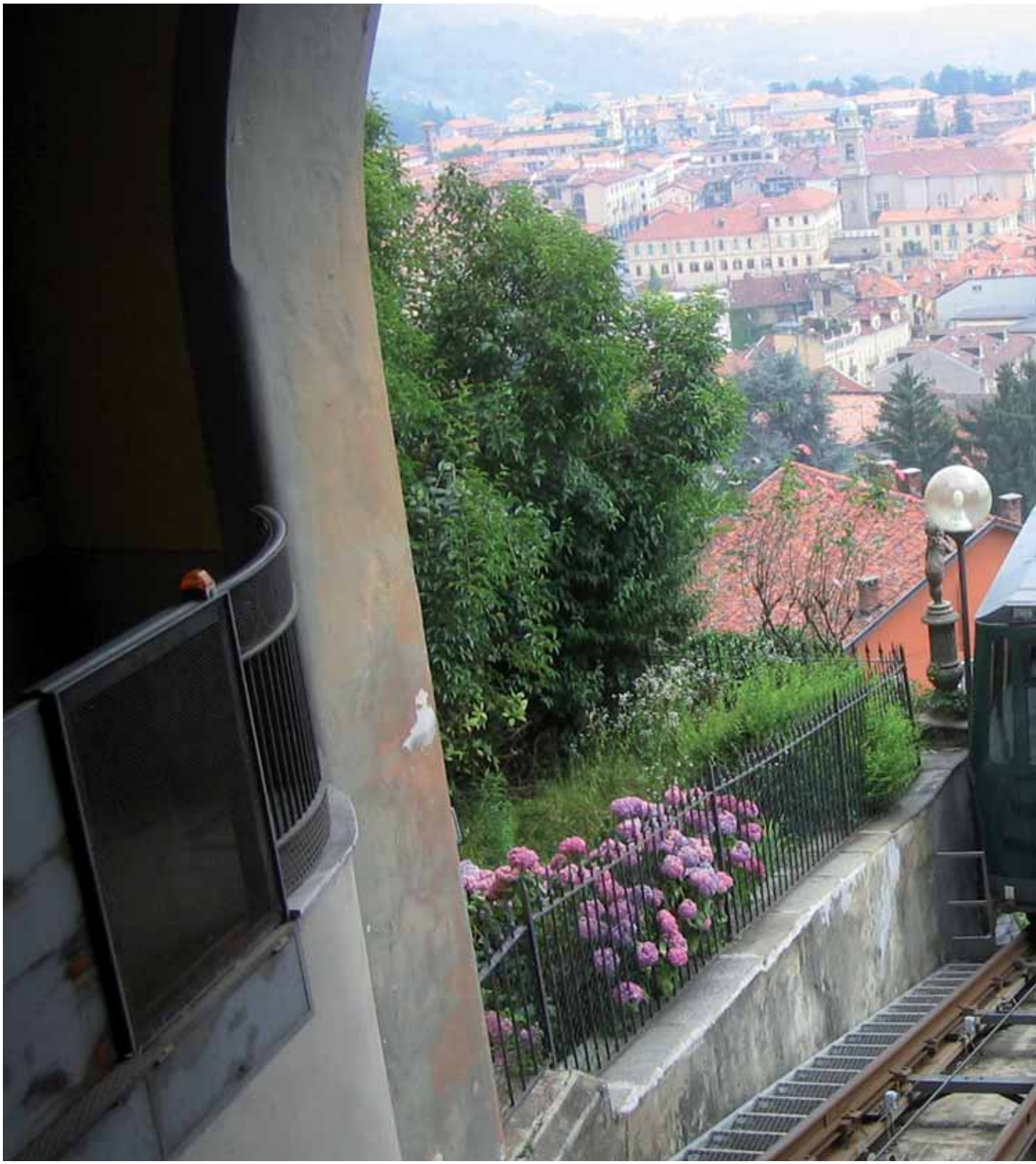
MAZZUCCHELLI & PARTNERS
INTERNATIONAL PRESS AND COMMUNICATION SERVICE

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.

Mazzucchelli & Partners via Carlo Crivelli 26 - 20122 Milano - Italia tel +39 02 58437693 fax +39 02 58300606
www.mazzucchelliandpartners.eu press@mazzucchelliandpartners.eu



A **Biella**, la Strada della Lana

Archeologia industriale, antichi lanifici sullo sfondo dei monti e delle oasi naturalistiche

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Un tempo, lungo il torrente Cervo, ai piedi di Biella, le ore erano scandite da un suono monotono e ricorrente. Era il suono dei telai che lavoravano la lana e rappresentavano la ricchezza e la forza di questo territorio. Forza dell'acqua, presenza di legname in quantità, competenza nella filatura e tessitura costituivano il segreto della fortuna del biellese, che era esplosa nel corso dell'800, quando alcuni imprenditori locali ebbero l'intuizione di introdurre negli opifici, per lo più mulini e cartiere che già sfruttavano la caduta dell'acqua, telai meccanici per lavorare la lana.

L'attività manifatturiera divenne industria vera e propria dopo il 1817, quando Pietro Sella introdusse le prime macchine per le lavorazioni laniere nel lanificio di famiglia a Vallemosso e diede inizio a quello che diverrà nell'arco di pochi decenni il "sistema di fabbrica".

Nacquero allora, nell'arco di 50 anni circa, le famose aziende biellesi come Piacenza, Cerruti, Rivetti, Zegna, che hanno dato enorme prestigio al tessile made in Italy.

Lane importate dai migliori produttori di tutto il mondo, precisione artigianale di lavorazione, ricerca assoluta della qualità nei filati e nei tessuti, fino alle manifatture eccellenti che hanno creato in anni più recenti marchi celebri. Ma se la fama di filati e tessuti biellesi è sempre più radicata nel mondo, anche grazie a sapienti strategie aziendali, la tecnologia è cambiata, le fabbriche si sono in parte spostate e molti opifici ottocenteschi costituiscono ormai monumenti di archeologia industriale.

La Strada della Lana

Un itinerario nella provincia di Biella, provincia relativamente giovane, costituita solo nel 1992, lega proprio le fabbriche della lana ed è una delle nuove forme di turismo specializzato che cerca nel territorio i segni dell'uomo e delle sue trasformazioni. Le ciminiere costituiscono il segno più evidente e imperioso, alte e sottili in mattoni rossi. Sotto le ciminiere, gli opifici dislocati tutti lungo i corsi d'acqua, sia lungo il Cervo sia lungo il Ponzone: da quelli più antichi, secondo il modello manchesteriano, a tre piani, alti e imponenti, dai grandi finestroni industriali, dove la lavorazione si svolgeva con passaggi ▶

verticali, a quelli più recenti novecenteschi, orizzontali, dai classici frontoni triangolari a shed, e grandi lucernari che corrispondevano al periodo dell'utilizzo dell'energia elettrica.
Massima espressione di utilizzo degli opifici industriali è senz'altro la la Cittadellarte di Michelangelo Pistoletto ricavata dall'ex lanificio Trombetta che espone una collezione permanente di arte povera e ospita periodicamente mostre, convegni, concerti, e spettacoli. Fondazione Pistoletto, Cittadellarte tel. 015.28400 www.cittadellarte.it
Di tutto l'imponente complesso industriale ottocentesco, solo il Lanificio Cerruti, nato nel 1881, è tuttora attivo nella sede originaria: affacciato sul torrente, il lanificio ospita oggi, insieme alle unità produttive, un punto vendita aziendale frequentatissimo.
Una delle fabbriche più interessanti fuori città, invece, é la Fabbrica della Ruota a Pray, un lanificio ottocentesco caratterizzato dalla trasmissione telodinamica dell'energia. Tel 015766221, www.docbi.it

Fabbriche e natura

Alcune fabbriche nacquero volutamente fuori Biella, per valorizzare con la loro presenza interi paesi. E' il caso dell'azienda Ermenegildo Zegna, nata per volere di questo intelligente imprenditore a Trivero. Senza dimenticare quell'opera geniale che é l'Oasi Zegna, un vero progetto paesaggistico voluto dal vecchio Ermenegildo negli anni '50: 500.000 conifere, migliaia di rododendri importati dall'Olanda, la costruzione di una strada panoramica con la collaborazione di uno degli architetti paesaggisti più famosi al mondo.
Fu così trasformata la montagna brulla alle spalle di Trivero in un parco meraviglioso di 100 chilometri quadrati a disposizione della collettività. www.oasizegna.com

Sembra essere questa la vocazione degli imprenditori lanieri biellesi che univano senso degli affari, attenzione al territorio e filantropia verso i lavoratori. Un secolo prima di Zegna, i Piacenza di Pollone avevano creato il Parco della Burcina, anche questo un magnifico polmone verde ricco di svariati esemplari di specie esotiche, come azalee, ortensie, camelie, magnolie, oltre a conifere e platani, castagni e faggi, abeti e cipressi.

Biella - lanificio

Biella - fabbrica ruota

Artigiani e Sapori in Fabbrica

In dicembre si svolge "Artigiani e Sapori in Fabbrica", importante mostra mercato che si tiene presso la "Fabbrica della Ruota" a Pray: oggetti in legno, cesti, ceramica, porcellana dipinta a mano, terracotta, carta, cuoio, erbari, fiori di seta, sciarpe in fibra pregiata, tessuti a mano in colori naturali, cappelli, maglieria bio, gioielli in rame, giocattoli tradizionali
Inoltre l'associazione "Sapori biellesi" presenterà una selezione di prodotti enogastronomici di qualità: navette di biella, Pan d'arbo, olio di noci, nosuggio, miele locale, cioccolato, marmellate, confetture, canestrelli tradizionali, crema di nocciole, polentina dolce, panettoni artigianali, birra di natale, ratafià d'andorno e liquori, vini pregiati, passiti, confezioni regalo...
Anche per il Natale 2011 la provincia di Biella ci regala tanti appuntamenti con i mercatini natalizi, così diversi fra loro da meritare tutti una visita.
Giovedì 8 dicembre e Domenica 11 dicembre l'appuntamento è al Ricetto Medievale di Candelo con "Il Borgo di Babbo Natale": lungo le rue del Ricetto, bancarelle con sapori, prodotti, arte e creatività, per trovare l'idea giusta per il vostro regalo.
L'Associazione Confraternita e la Pro Loco di Graglia organizzano annualmente la domenica prima di Natale (18 dicembre) il "Mercatino del Vischio": ogni anno viene posto in vendita il vischio raccolto e preparato dai volontari dell'Associazione per raccogliere fondi destinati alla bellissima Chiesa della Confraternita. Legata al mercatino è la manifestazione "Presepi in Vetrina", una serie di teche in vetro ospiteranno i più begli esempi di presepi in Piazza Astrua a Graglia, sede del mercatino.

Biella - Specialità

Biella - Valle Cervo

Informazioni utili

Per info: www@atl.biella.it; tel 800.811.800.
Piacenza Cachmere Pollone, tel. 0156191230, www.piacenza 1733.it info@piacenza1733.it
Ermenegildo Zegna, Trivero telefono 015756539
Lanificio Cerruti via Cernaia 40, Biella tel 015351144
Per mangiare: raffinato e di ricerca il ristorante Il Faggio, Pollone telefono 01561252, ilfaggio@libero.it

Area di sosta: Camping Haway sul lago di Viverone,
Biella - www.campinghaway.it - Strada per Frazione Comuna - 13886 Viverone Biella - 0161 98403

Budrio: portici, ocarine e musei

Testo di Giuseppe Continolo - Foto: Pierluigi Mioli, tratte dal volume Budrio immagini

Di origini antichissime, alcuni reperti trovati in zona fanno risalire i primi insediamenti a circa un millennio prima di Cristo, Budrio è una piccola città che sembra costruita a immagine e somiglianza del suo capoluogo: Bologna, che dista appena 18 chilometri. Il suo centro storico richiama, infatti, l'impianto urbanistico dell'importante centro felsineo basato sui famosi "portici". Città interessante da visitare, Budrio è ricca di monumenti, palazzi nobiliari, chiese e musei. Tra questi ultimi primeggia il Museo dell'Ocarina, piccolo flauto in terracotta, la cui fabbricazione l'ha resa famosa in tutto il mondo.

La prima impronta urbanistica visibile di Budrio è di età romana e risale al 1° secolo a.C. Consiste nella "centuriazione", vale a dire la divisione del territorio in quadrati di 710 metri di lato (centurie). Si sa, inoltre, che nei secoli XIV e XV Il castello di Budrio fu attraversato da soldatesche e più volte distrutto e ricostruito. Per difenderlo, nel 1376, il Cardinale Albornoz, Legato Pontificio, fece costruire una cinta muraria rettangolare della quale restano due torri poste ai suoi vertici occidentali.

L'economia della città è, in larga misura, basata sull'agricoltura. Il periodo di maggior splendore e prestigio si ebbe dal XV a tutto il XVIII secolo con la coltivazione, lavorazione ed esportazione della canapa, un prodotto tra i migliori al mondo come attestano numerosi documenti,
La vivacità culturale di Budrio è certificata dall'ottimo stato di conservazione dei suoi principali monumenti e dal suo culto per il passato che trova riscontro in ben tre musei di indubbia valenza storica: il museo archeologico, il già citato museo dell'ocarina e il museo dei burattini.
Il Museo civico archeologico e paleoambientale raccoglie i reperti dell'eredità antica che sono stati ritrovati nella pianura budriese e testimoniano l'avvicendarsi di vari popoli: dagli italici umbri, o villanoviani dell'età del ferro, agli etruschi, ai galli, ai romani. Il Museo Civico dell'ocarina è, invece, la testimonianza di un'attività produttiva che ha fatto circolare il nome di Budrio in gran parte del mondo. Il Museo dei burattini espone in mostra permanente i burattini, i pupi e le marionette appartenenti alla prestigiosa collezione ereditata dalla famiglia Zanella-Pasqualini.
Una sosta a Budrio non può, infine, dimenticare una visita alla Pinacoteca Civica che espone opere di importanti autori e scuole come Vitale da Bologna, Cima da Conegliano, Dosso Dossi, la Scuola del Francia, la Scuola di Giuseppe Maria Crespi. C'è poi la Biblioteca Comunale che contiene un ricco assortimento di opere contemporanee e volumi molto rari e antichi lasciati da famiglie benestanti alla città.

Merita un'occhiata anche il Teatro Consorziale, costruito a sue spese da un ricco cittadino budriese, Paolo Sgarzi, nel 1672. Il Teatro fu completamente restaurato nel periodo tra il 1926 e il 1928, e l'occasione fu propizia per ingrandire il palcoscenico.
A Budrio non mancano le ville e alcune di queste rivestono grandissima importanza, come le ville di Bagnarola, in particolare le Malvezzi, l'Aurelio e il Floriano, che raggiunsero il massimo splendore nel periodo tra il finire del Seicento a tutto il Settecento.

Piazza Matteotti, lato Nord

Piazza Matteotti, Palazzo Pretura

Portico delle Armi

I campanili di S. Agata e S. Domenico

Piazza Quirico Filopanti, sullo sfondo, il Palazzo del Comune

Palazzo Comunale, interno

Via Giuseppe Garibaldi

Chiesa di San Lorenzo, interno

Chiesa della Pieve, interno

Teatro Consorziale

Museo dei Burattini

Museo Archeologico e Paleoambientale

Museo dell'Ocarina

Colle di Val d'Elsa:
storia, arte, cristallo

L'arte, la storia e la tradizione vetraria protagonisti del progetto "Le Vie del Cristallo" che è stato presentato durante la serata di apertura di "Città di cristallo - semprecristallo".
Ecco tre itinerari tematici per scoprire Colle di Val d'Elsa

Storia, arte e cristallo. Sono questi i profili tematici dei tre percorsi proposti dalla mappa "Le vie del cristallo" per scoprire, o riscoprire, Colle di Val d'Elsa e le sue diverse anime culturali. La mappa - realizzata dal Comune di Colle di Val d'Elsa, in collaborazione con il Consorzio del Cristallo, le associazioni Fabbrica Colle e Pro Loco e il centro commerciale naturale Colgirandola - si inserisce nell'ambito del progetto "Città di cristallo - Semprecristallo" che punta a valorizzare il cristallo come elemento di identità e di eccellenza per la città. Oltre alla mappa, il progetto prevede altre iniziative, quali la lavorazione dal vivo permanente, mostre e installazioni in cristallo che potrebbero diventare parte integrante dell'arredo urbano.

Colle di Val d'Elsa, la città del cristallo. Colle di Val d'Elsa è considerata oggi la "città del cristallo" per la radicata tradizione nella lavorazione manifatturiera del prezioso materiale e per le industrie che producono il 95% del cristallo italiano e il 14% di quello mondiale. La lavorazione locale del vetro affonda le sue radici nel XIV secolo e si è sviluppata fino alla metà del Novecento. La produzione del cristallo inizia nella seconda metà degli anni Sessanta, aggiungendo ossido di piombo tra le materie prime. Il risultato è un prodotto di grande brillantezza, a cui i maestri vetrai imprimono ogni giorno forme di straordinaria bellezza. Numerosi anche i designer che hanno usato il cristallo per le loro opere, da Joe Colombo a Marco Zanuso fino a Angela Mangiarotti ed Ettore Sattsass. Oggi la qualità delle materie prime è garantita dal marchio "Consorzio del cristallo di Colle di Val d'Elsa".

I tre itinerari: la storia. Le origini medievali, che hanno visto spesso Colle di Val d'Elsa al centro delle lotte tra guelfi e ghibellini, e i seguenti influssi rinascimentali sono ancora ben visibili, in particolar modo nella parte alta, dove si trovano molti edifici storici di grande valore architettonico. Fino al '700, poi, la città si sviluppa come centro economico e culturale grazie a un articolato sistema di mulini e cartiere alimentato dai canali delle Gore, ramificazioni artificiali del fiume Elsa che attraversa Colle di Val d'Elsa e che ancora oggi fanno parte del patrimonio storico locale. Nell'800 la città diventa uno dei maggiori centri indu- ▶

striali della Toscana con la produzione di vetro e ferro. Lo sviluppo economico, culturale e sociale continua nel '900, anche grazie a personalità quali Mino Maccari e Romano Bilenchi. Gli ultimi decenni, infine, sono stati segnati da importanti trasformazioni urbane volte a recuperare e valorizzare aree ex industriali presenti nel contesto urbano, coniugando la tradizione del passato con l'innovazione del presente e del futuro.
L'itinerario della mappa "Le vie del cristallo" dedicato alla storia cerca di ripercorrere lo sviluppo della città attraverso i secoli in 17 tappe: la Porta Nova, una delle porte di accesso al borgo medievale dall'antica via per Volterra; il convento di San Francesco, oggi ostello per i pellegrini della Via Francigena; la chiesa di Santa Caterina; il palazzo Renieri-Portigiani, oggi sede dell'amministrazione comunale; il Palazzo del Campana, porta di accesso al borgo medievale, terziere più antico della città; il Bastione di Sapia, che richiama la leggenda della nobildonna senese Sapia Salvani, citata anche da Dante Alighieri nella "Divina Commedia"; il museo archeologico "Ranuccio Bianchi Bandinelli", che conserva i reperti del territorio di epoca etrusca e romana; il Duomo che ospita il Sacro Chiodo, uno dei quattro che, secondo la tradizione, furono usati per crocifiggere Gesù; la Cripta della Misericordia; il museo civico e diocesano di arte sacra, con testimonianze artistiche valdelsane che vanno dal VI al XX secolo; il piccolo e suggestivo Teatro dei Varii, antico ospedale lungo la Via Francigena convertito a teatro nel '700; la chiesa romanica di Santa Maria in Canonica; la casa-torre di Arnolfo di Cambio, dove la tradizione vuole che sia nato il famoso architetto nel 1245; la chiesa di Sant'Agostino, nella parte bassa della città.
L'itinerario prosegue, poi, con tre tappe che si snodano tra le campagne nei dintorni di Colle di Val d'Elsa: il Parco archeologico di Dometaia, che conserva una numerosa necropoli etrusca (56 tombe) recentemente recuperata; il tratto della Via Francigena che attraversa il territorio comunale, nel tratto che unisce San Gimignano a Monteriggioni; le Caldane, antichi bagni termali con sorgenti di acqua tiepida famose in epoca etrusco-romana per le proprietà terapeutiche.
L'arte contemporanea. L'eredità medievale e rinascimentale della città è stata raccolta e valorizzata negli ultimi anni da molti artisti e architetti contemporanei. Questo itinerario propone un percorso che si snoda tra i vari angoli della città e tra i progetti che si sono susseguiti in questi anni, concentrandosi sul connubio tra arte, architettura e paesaggio. Quindici sono le tappe per scoprire l'arte del XXI secolo conservata nella città valdelsana: la Porta Nuova, porta in legno realizzata dall'artista giapponese Todashi Kawamata in occasione del restauro della struttura rinascimentale; la porta in rame realizzata da Marisa Merz, posata su un'antica torre rinascimentale funzionante da cisterna; UmoCA (Under Museum of Contemporary Art) il museo d'arte contemporanea all'aperto allestito sotto il ponte di San Francesco dall'artista cinese Cai Guo-Qiang; "La voce che si indebolisce", colonna in marmo realizzata da Ilya kabakov, con, alla sommità, un bassorilievo di un libro aperto; la risalita "Il Baluardo", impianto realizzato dall'architetto francese Jean Nouvel e suggestivo collegamento tra le due parti della città, alta e bassa; le opere "Pioggia di cristallo" e "Tempesta di cristallo", realizzate su disegno dell'architetto colligiano Duccio Santini e collocate all'ingresso dell'impianto di risalita.

Colle di Val d'Elsa

Porta Nuova

L'itinerario prosegue in Piazza Arnolfo, dove l'artista francese Jean Nouvel ha coordinato un intervento di riqualificazione coinvolgendo diversi artisti contemporanei - Daniel Buren, Lewis Baltz, Bertrand Lavier e Alessandra Tesi - in aspetti architettonici quali la pavimentazione, la valorizzazione del canale della Gora, l'illuminazione, l'arredo urbano e i portici. Uno dei palazzi che si affacciano sulla nuova Piazza Arnolfo ospita anche la persiana di cristallo, realizzata su disegno di Alessandra Tesi. Le tappe successive sono la moderna sede del Monte dei Paschi di Siena, firmata da Giovanni Michelucci; un edificio privato nell'ex scalo merci, con destinazione residenziale e servizi, realizzato anche questo su disegno di Jean Nouvel; la stele per ricordare lo scrittore e giornalista Romano Bilenchi (nato a Colle di Val d'Elsa nel 1909) con un libro in cristallo; la "Colonna di luce", in cristallo e dai suggestivi riflessi, collocata all'interno del Teatro del Popolo; la "Scala di cristallo", "Snake" e "Abitare la soglia", tre opere in cristallo ospitate nel locale museo dedicato al prodotto colligiano e che andranno ad arricchire il contesto urbano come elementi di arredo.

Il cristallo. Il terzo percorso è interamente dedicato al mondo del cristallo colligiano, dalle materie prime al prodotto finito, con due tappe per conoscere e comprendere al meglio la storia, le tradizioni e l'arte che accompagnano questo prodotto e il suo legame con la città. La prima è il Museo del cristallo, unico nel suo genere in Italia, inaugurato nel 2001 e allestito nell'area Boschi, in uno spazio sotterraneo un tempo occupato da una vetreria storica per la città. Al suo interno si trovano macchinari, antichi e moderni, per la lavorazione del cristallo, opere di famosi designer e pezzi unici dei maestri vetrai colligiani. La seconda tappa, invece, propone la visita al forno permanente nel Vicolo della Misericordia, nella parte alta della città, dove, ogni prima domenica del mese, è possibile vedere i maestri vetrai eseguire l'arte della soffiatura e della lavorazione a caldo, con un forno a crogiuolo, e a freddo, con la molatura e l'incisione. Momenti unici per vedere come prendono forma preziosi capolavori. L'itinerario del cristallo è completato da informazioni utili su aziende, negozi e laboratori di incisori e molatori, oltre all'opportunità di visitare alcune aziende e vedere la lavorazione dal vivo. ■

Chiesa di Sant'Agostino

Scala di cristallo

LAZIO

Castro dei Volsci

Un paese da amare

Testo di Wanda Castelnuovo

I Volsci sono una delle antiche popolazioni che insieme a Ernici, Equi e Sanniti hanno abitato in epoca pre-romana la **Ciociaria**, regione parzialmente coincidente con l'attuale provincia di Frosinone e conosciuta nell'immaginario collettivo più per il celeberrimo film di De Sica che per esperienza diretta. Pochi sanno che oltre a Nino Manfredi ha dato i natali anche a Vittorio De Sica e al grande Cicerone. Territorio prevalentemente montano e quindi vocato alla pastorizia e all'agricoltura, la Ciociaria (il cui nome parrebbe legato alla 'ciocia', antica calzatura contadina con suola di cuoio a punta rialzata e lunghi lacci), ricca d'acque e verde per buona parte dell'anno, presenta angoli di grande fascino e dal sapore fiabesco caratterizzati da una natura intatta e da borghi che raccontano l'alacre fatica di uomini operosi dal carattere aperto, ma non indiscreto e soprattutto fedeli ai loro paesi d'origine. Forti nella regione la spiritualità e la tendenza all'ascesi testimoniate dalla presenza di numerosi luoghi di fede tra cui l'Abbazia di Montecassino, la Certosa di Trisulti e l'Abbazia di Casamari. Non stupisce perciò che gli odierni abitanti dell'Urbe vengano a rubarvi pace, quiete e autentici valori che traspaiono anche dalla genuina cucina tradizionale fatta di semplici e poveri ingredienti locali. Niente di meglio dunque che disvelare uno dei numerosi tesori di questa terra, ***Castro dei Volsci*** posto a 385 metri slm sulla linea ferroviaria Roma-Cassino-Napoli. Incastonato nella collina e immerso in uno straordinario paesaggio fatto di monti e alture ricoperti grazie all'abbondanza delle acque di boschi lussureggianti con ricca flora e fauna o di biancheggianti calcari, offre suggestivi panorami su paesetti e cittadine abbarbicati e sulla Valle del fiume Sacco, teatro nei secoli di tormentata storia. Abitato fin dal Paleolitico, conquistato nel V secolo a.C. dai Volsci poi assimilati dai Romani, nel Medio Evo passa - spostandosi sulla rocca - nell'orbita della Chiesa divenendo delicato territorio di confine dello Stato Pontificio con il Regno di Napoli e viene invischiato nelle diverse lotte tra famiglie nobiliari. Nuove abitazioni sorgono nei pressi del monastero benedettino di San Nicola (edificato verso il 1000) successivamente protette con mura attraversate da tre porte esterne: Porta della Valle, Porta di Ferro e Porta dell'Ulivo e una più interna la Porta dell'Orologio. Più volte assediato, Castro dei Volsci rimane per secoli sotto la potente influenza della famiglia Colonna con alterne vicende: per esempio nel '700 si regi-

strano un incremento demografico e la realizzazione di riforme agrarie mentre all'inizio del secolo successivo, finita la dominazione della celebre famiglia, si sviluppa il brigantaggio con cicliche recrudescenze a indicare una situazione di disagio economico-sociale. Quasi indenne dopo la prima guerra mondiale, viene coinvolto durante il secondo conflitto per la vicinanza con il 'fronte di Cassino': *il Monumento alla Mamma Ciociara* inserito nelle quinte dello stupendo paesaggio ricorda il tragico periodo tratteggiato con pennellate di straordinaria umanità nel film di De Sica. Oggi conserva quasi intatto il borgo medievale con botteghe, vicoli stretti ricoperti dell'antica pavimentazione a schiena d'asino (in cotto e calcare), piccole piazze, torri e archi. Durante il periodo natalizio nelle antiche mura si rivive il passato: la popolazione abbigliata con costumi ciociari ottocenteschi anima strade e botteghe riproponendo antichi mestieri e la luce delle fiaccole conferisce un'aura magica a questo singolare 'Presepe vivente'. Anche il 'Carnevale del Folklore' - creato per valorizzare e fare rivivere l'arte e l'artigianato tradizionali proponendoli nelle antiche botteghe - si presenta come un salto nella storia accompagnato da eventi musicali e degustazione di prodotti tipici. Mi ha aiutata a comprendere meglio le vicende locali un 'viaggio' all'interno del Museo Civico Archeologico, centro non solo capace di conservare illustrando i risultati delle scoperte più interessanti come quella dell'area preromana del Monte Nero con resti del circuito in opera poligonale e di quella romana del Casale (in località Madonna del Piano) con reperti di splendidi pavimenti musivi di antiche ville, ma anche di promuovere la storia locale attraverso numerose iniziative vivaci e istruttive. Ricordo ancora il fluire di emozioni provate percorrendo *via Civita* dall'andamento anulare in cui si legge il circuito della primitiva cinta muraria. Non mi sono persa la *chiesa di S. Oliva* dal maestoso stile neoclassico nel suo aspetto attuale e la *chiesa di San Nicola* (uno dei primi monasteri benedettini dopo quello di Montecassino) di rara bellezza e preziosità con affreschi del XIII scolo che rappresentano scene dal Vecchio e Nuovo Testamento tra cui una Natività la cui iconografia è di chiaro influsso orientale. Consiglio di concludere la visita gustando l'ottima cucina locale. La mia gola ricorda con gioia i sapori provati presso la "Locanda del Ditirambo": tra le numerose finezze della gustosa cena basata su freschissimi prodotti del territorio straordinaria la *ciambella* di pasta salata poco lievitata - aromatizzata con semi di anice e cotta al forno - accompagnata da un bel bicchiere di *Cesanese* (lo splendido vino rosso della zona) e meraviglia delle meraviglie il *budino di castagne con amaretti di Guarcino* annaffiato da un ottimo passito locale.

Info:
www.comune.castrodeivolsci.fr.it/hh/index.php, www.castrodeivolsci.it

Via Civita

Dove sostare

Esiste la possibilità per *camper e roulotte* di sostare liberamente in Piazzale S. Sosio a 7 km ca. dal centro: un servizio urbano di circolari collega con la zona centrale.

Miracolo Eucaristico

Corteo Cammino di San Tommaso a Santiago

Volto del Santo

ABRUZZO

Sulle tracce dell'apostolo Tommaso

Da Ortona a Sulmona

Un cammino sulle tracce dell'apostolo Tommaso, percorrendo le antiche rotte dei pellegrini costellate dalle testimonianze di una spiritualità che in una terra dalla natura incontaminata, l'Abruzzo, ha lasciato un segno profondo.
Attraversa sentieri, santuari, eremi ed abbazie il catalogo del Cammino dell'Apostolo Tommaso, il percorso tutto abruzzese inserito nel prestigioso catalogo de I Cammini d'Europa, che mette in rete i cammini europei verso i principali luoghi di culto, a partire dai cammini di Santiago di Compostela e dalle Vie Francigene.
L'Abruzzo è stato per secoli infatti terra di crocevia lungo le rotte dei pellegrini cristiani: da Roma si percorreva la Tiburtina-Valeria per giungere sull'Adriatico e imbarcarsi a Brindisi. E la via Traiana-Frentana è stata uno snodo decisivo lungo la traiettoria nord-sud in direzione dell'imbarco verso la Terra Santa e dei percorsi verso Santiago. A partire dal Duemila, l'anno santo del Giubileo, un nucleo di enti locali – su indicazione dell'allora arcivescovo di Lanciano-Ortona, monsignore Carlo Ghidelli – ha deciso di riscoprire quel percorso, partendo dalle eccellenze presenti sul territorio e studiando, approfondendo, stringendo nuovi legami. Il risultato, oggi, è un Cammino che attraversa le quattro province abruzzesi, con un percorso già tracciato e segnalato di circa 140 chilometri, capace di far scoprire il silenzio e l'accoglienza della terra abruzzese.
Meta e punto di partenza del Cammino è la tomba dell'apostolo Tommaso, che la città costiera di Ortona custodisce dal 1258 e che ha forgiato l'essenza di questa comunità che dal mare trae la sua ricchezza. Dal cuore di Ortona parte il percorso, perfettamente segnalato e percorribile a piedi, in bicicletta, a cavallo, per arrivare a Lanciano, l'antica città dei mercati resa celebre nella Chiesa dalla presenza il primo Miracolo eucaristico della storia cristiana. Il Cammino fa tappa poi a Bucchianico, la città di San Camillo de Lellis, e Manoppello, il centro che fra le ricche colline dai sapori forti e dalle tra-

dizioni intatte custodisce il Volto Santo di Gesù, il telo che secondo la tradizione asciugò il Volto di Cristo durante la Passione. Anche papa Benedetto XVI, nel settembre del 2007, scelse di pregare a Manoppello. Lungo la rotta troviamo i luoghi, verso Sulmona, del papa Celestino V, il papa del gran rifiuto raccontato da Dante Alighieri nella Divina commedia: eremi e abbazie che testimoniano la religiosità sincera e genuina dell'eredità celestiniana, che ancora oggi pervade l'Abruzzo.

Nel Cammino si trovano anche le spoglie di santi popolari che hanno attraversato le generazioni, come san Gabriele dell'Addolorata (Isola del Gran Sasso d'Italia), il santo dei giovani, meta ogni anno di oltre un milione di pellegrini, e la Scala Santa di Campli, meta di un pellegrinaggio plurisecolare.

Lungo la costa abruzzese, verso sud, ecco altre testimonianze eccellenti: la Madonna dei Miracoli a Casalbordino e il santuario che custodisce la Sacra Spina della Corona che cinse il capo di Gesù, a Vasto.Un percorso che si inserisce in uno scenario unico, nella regione dei parchi e delle aree protette dove la spiritualità convive con una autentica vocazione alla tutela del paesaggio, delle tradizioni culturali ed enogastronomiche, dell'accoglienza plurisecolare.

A coordinare il progetto di promozione del Cammino abruzzese c'è l'Associazione temporanea di scopo «Culto e cultura in Abruzzo», costituita da 18 enti locali fra Comuni, Province, Unioni di Comuni e Comunità montane d'Abruzzo. L'Associazione di scopo prende il via dall'omonimo progetto, lanciato nel 2001 per iniziativa dell'arcidiocesi di Lanciano-Ortona e dei Comuni di Lanciano, Ortona e Manoppello, cresciuto fino ad includere altri Comuni, le Province e tutte le arcidiocesi abruzzesi. Un portale web molto aggiornato, www.abruzzo.camminoditommaso.it consente di seguire passo dopo passo il Cammino scoprendo itinerari, mappe, appuntamenti.

L'azione del programma, coordinata dalla società di servizi In Fiera Srl, ha consentito finora la crescita del settore fino al boom degli anni recenti, con l'ingresso del Cammino dell'apostolo Tommaso nel circuito de I Cammini d'Europa e l'inserimento delle tappe abruzzesi nel catalogo dell'Opera Romana Pellegrinaggi. Molto intensa l'attività di promozione all'estero: nel 2010, anno santo giacobeo, il Cammino abruzzese è stato accolto solennemente anche a Santiago de Compostela, al culmine di una settimana intensa di promozione e scambio culturale.

Simboli che continuano a varcare i confini nazionali. Per i prossimi tre anni infatti i 18 Enti locali dell'associazione temporanea di scopo "Culto e cultura in Abruzzo", lavoreranno insieme con Bosnia-Erzegovina, Bulgaria, Romania, Grecia, Ungheria, Friuli-Venezia Giulia e Puglia nel progetto "Recultivatur", finanziato dall'Unione europea nell'ambito del programma South East Europeche punta a creare maggiore condivisione, trasferimento di conoscenze e comuni modelli di lavoro fra i Paesi dell'Europa sudorientale.

Corteo Cammino di San Tommaso

Insegna Tomba di San Tommaso

Tomba di San Tommaso

Pellegrini

Rubrica a cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

ALTO ADIGE

Sport & Kurhotel **Bad Moos**

Wellness, sci e... piaceri gastronomici

Nei panorami affascinanti della Val Fiscalina, in Alto Adige, si staglia l'elegante Sport & Kurhotel Bad Moos****S di Sesto.
In una atmosfera incontaminata, tra abeti e montagne innevate, lo Sport & Kurhotel Bad Moos invita ad una lunga pausa di benessere, ma anche dedicata ai piaceri gastronomici.
Completamente ristrutturato, l'hotel offre ai suoi ospiti un servizio eccellente, ottima cucina e attenzioni personalizzate.
Gli ambienti sono ampi e luminosi grazie alle grandi vetrate che danno la sensazione di essere direttamente a contatto con le maestose montagne che circondano il complesso. Tutte nuove le suite, eleganti e raffinate, sebbene arredate nello stile tipico altoatesino.
Aria di nuovo anche nella sala ristorante, sempre calda e accogliente grazie al rivestimento ligneo alle pareti e al soffitto. La cucina è leggera e genuina, a base dei prodotti tipici del luogo, colti nel rispetto della propria stagionalità, rivisitati secondo i dettami della cucina moderna.
I menù dell'hotel quindi, consentono di conciliare piaceri gastronomici e wellness.
Il benessere trova la sua punta di diamante nella SPA Bad Moos, la cui

caratteristica principale è l'acqua sulfurea. Ai piedi della Croda Rossa sgorga infatti un'acqua ricca di sali minerali, fluoro, magnesio, calcio e soprattutto zolfo, un'acqua salutare che viene impiegata anche in diversi trattamenti. Oltre allo zolfo, i protagonisti del benessere sono anche i prodotti naturali del territorio: fieno ed erbe di montagna.
I piaceri dell' Sport & Kurhotel Bad Moos****S di Sesto non finiscono qui.
Davanti all'hotel si trovano gli impianti di risalita della Croda Rossa, indicati sia per principianti che per esperti, e da qui si può raggiungere il Monte Elmo. Il comprensorio sciistico dell'Alta Val Pusteria vanta più di 50 km di piste, 200 km di anelli per lo sci di fondo e 70 km di sentieri escursionistici, e ancora una delle piste per slittino più lunga delle Alpi, ben 5,5 chilometri. Infine, ideale per scoprire la bellezza della Val Fiscalina, il giro in slitta trainata dai cavalli, un'esperienza romantica e suggestiva.

Le proposte 2012

Tante sono le proposte per la vacanza invernale 2012 allo Sport & Kurhotel Bad Moos, dedicate soprattutto a chi ama lo sci.
Dall'8 al 28 gennaio si può scegliere il pacchetto "Settimane Bianche Dolomites Ski Paradise": un pacchetto di 3, 4 o 7 pernottamenti in mezza pensione e a scelta Skipass Dolomiti di Sesto oppure tessera fondo Dolomiti Nordski. Da una parte 54 km di piste da discesa e 28 impianti di risalita, dall'altra 200 km di piste da fondo, a seconda delle preferenze, il tutto a partire da 437 euro a persona per 3 notti.
Con il pacchetto "Golden Ski Time", valido dal 17 al 24 marzo e dall'8 al 15 aprile, lo skipass è già incluso nel soggiorno per il periodo di permanenza. Si va da un minimo di 4 notti in mezza pensione + 4 giorni di skipass a partire da 488 euro a persona.
Dal 24 marzo al 15 aprile il pacchetto "Super Sun" dà diritto a 7 pernottamenti al prezzo di 6. L'offerta comprende 7 notti in mezza pensione e 6 giorni di Skipass Dolomiti di Sesto a partire da 888 euro a persona.
La mezza pensione allo Sport & Kurhotel Bad Moos consiste in prima colazione a buffet fino alle ore 11 e cena di 5 portate con menù a scelta; inoltre nella SPA a disposizione frutta fresca, stuzzichini, succhi e tè. Gli ospiti hanno accesso libero e gratuito a piscina e zona relax, area saune con percorso Kneipp, palestra.

Informazioni:
Sport & Kurhotel Bad Moos****S, via Val Fiscalina 27, Sesto Moso (BZ)
tel. 0474.713100 - www.badmoos.it

NOVOLI
IL FALÒ PIÙ GRANDE DEL MEDITERRANEO

Avverrà a Novoli (Lecce) il **16 gennaio 2012** ed è il momento culminante della Fòcara la festa che illumina con il suo enorme falò (il più grande del Mediterraneo) questa notte di metà gennaio.
In questo bel paese nel cuore del Salento (ecco un altro esempio di quell'Italia fuori dai soliti circuiti turistici - salvo le spiagge divenute di moda - e che invece offre grandi sorprese frutto di un'antica cultura) da secoli il mattino del 16 gennaio si compie il rito della 'bardatura' che consiste nell'innalzare da parte di una catena umana l'immagine di Sant'Antonio Abate sulla cima del falò. La festa (probabilmente di carattere propiziatorio) è di origine contadina come indica la benedizione degli animali che avviene nel primo pomeriggio. Poi, non appena scende il crepuscolo, un avvolgente fuoco pirotecnico innesta l'accensione della Fòcara.
Alla luce delle lingue di fuoco che si innalzano verso il cielo (a volte la Fòcara brucia ininterrottamente per più giorni) si scatena la festa con degustazioni di specialità locali e balli sui ritmi dell'Orchestra del Fuoco che quest'anno suonerà il rock dell'artista siciliano Roy Pace. Come sempre le musiche sono scritte ad hoc e ispirate al fuoco della Fòcara e sul palco insieme a Roy Pace si esibiranno numerosi ospiti nazionali e internazionali.
La Fòcara non è il solito evento a carattere turistico (spesso senza radici nella cultura locale), ma comunica l'identità culturale e del territorio (per questo è stata inserita tra i beni della cultura immateriale della regione) attraverso una ricca simbologia che ne racconta e testimonia la tradizione popolare e contadina intrisa di valori tra sacro e profano.
Per queste sue caratteristiche la festa di Novoli è divenuta da anni punto d'incontro tra culture e religioni diverse che si ritrovano intorno al fuoco della Fòcara a simboleggiare la pace e la solidarietà tra le popolazioni del Mediterraneo.
Il manifesto dell'edizione 2012 è stato realizzato da Mimmo Paladino, uno dei maggiori esponenti della transavanguardia, che con la sua presenza arricchisce ulteriormente il ricco programma di eventi predisposti in occasione della festa.
L'evento fa parte della rassegna Fòcarlive un ambizioso progetto curato dall'Associazione Distillati Extraurbani.
(info: www.fondazionefocara.com, Ufficio Cultura Comune Novoli: tel. 0832712695, 3358202336)

SANTA CATERINA VALFURVA
APPUNTAMENTO CON I CAMPIONI

Se si vuol provare l'emozione di fare sport fianco a fianco con i campioni è sufficiente recarsi a Santa Caterina Valfurva. Nel ridente borgo dell'alta Valtellina a metà strada tra Bormio e il Passo Gavia, infatti, ogni settimana è possibile effettuare una passeggiata notturna con le ciaspole accompagnati da Marco Confortola, alpinista estremo e guida alpina.
Solo chi c'è già stato può conoscere il fascino di camminare sulla neve alla luce della luna e di un cielo stellato - che sembra potersi toccare con mano - sui bianchi e rilucenti prati o nei boschi innevati circondati dalle sagome alte di montagne come il Cevedale e il Tresero le cui cime imbiancate si stagliano contro il cielo scuro della notte. Altro appuntamento settimanale la cena al Rifugio Sunny Valley sulla cresta del Sobretta: si sale con il gatto delle nevi (ed è un'esperienza bellissima) e si gustano tipici piatti valtellinesi in un ambiente affascinante anche sotto l'aspetto paesaggistico. Per il ritorno possibile discesa con sci e lampade insieme ai maestri della locale scuola. Tutti i mercoledì e sabato si scia in notturna sulla pista dei mondiali (la Deborah Compagnoni) illuminata, poi per scaldarsi nel parterre della cabinovia (per l'occasione in funzione dalle 20,30 alle 23,30) vin brulé e musica. Sciare, camminare con o senza ciaspole sui sentieri battuti (splendido quello 'dei fiocchi') o fare sci di fondo crea un buon appetito nulla di meglio di un sano pasto valtellinese accompagnato dagli splendidi vini locali: ottimi (anche in rapporto ai prezzi) gli uni e gli altri nel ristorante dell'Hotel Sport, nel centro del paese a pochi passi dalle piste (sia di discesa, sia di fondo).
(Info: www.santacaterina.it, info@santacaterina.it)

SUTRIO
BORGHI E PRESEPI

Con l'accensione del 'falò della Pace' - che resterà acceso per tutta la durata della manifestazione (**18 dicembre - 8 gennaio 2012**) - si aprirà a Sutrio (UD) 'Borghi e Presepi', straordinaria rassegna che coinvolge tutto il paese e le vicine frazioni di Priola e Nojaris: sono infatti una trentina i siti tra cortili, cantine, case (accanto al fogolar o nei loggiati in quelle più antiche) in cui saranno allestiti circa cinquanta presepi realizzati dagli artigiani di Sutrio e dei paesi carnici o provenienti da altre regioni italiane e dalle vicine Slovenia e Croazia.
Cuore della rassegna è il famoso Presepio di Teno, più che un presepio una complessa opera d'arte - realizzata con oltre trent'anni di lavoro da Gaudenzio Straulino (1905-1988) - che fornisce una rappresentazione in miniatura delle tradizioni, vita, attività e usanze della montagna carnica: uno spaccato etnografico più che un presepe in senso tradizionale. Ecco quindi il taglio del fieno in montagna e il trasporto a valle con gerle o slitte, le donne che filano e tessono, il corredo nuziale mentre viene portato nella nuova casa della sposa, il carro infiocchettato dei coscritti e tante altre scene di mestieri e di vita quotidiana. Un'opera certosina di ricostruzione filologica, ma anche un piccolo prodigio di tecnica, infatti tutte le 'scene' sono animate da perfetti ingranaggi meccanici. La rassegna sarà completata da un ricco programma di eventi (che trattano dal folklore alla gastronomia e ai vini) - finalizzati a far conoscere e amare la Carnia con le sue tradizioni e le sue genti - che nel periodo natalizio animeranno il paese decorato a festa con tralci di pino in omaggio al legno per la cui lavorazione gli artigiani di Sutrio da sempre sono conosciuti in tutto il mondo.
(info: Pro loco Sutrio: tel. 0433 778921)

MALCESINE
IL CASTELLO DI BABBO NATALE

L'appuntamento con il Natale di Malcesine è **dall'8 dicembre all'8 gennaio** e come è giusto sarà la festa dei bambini: in particolare domenica 18, sabato 24, lunedì 26, domenica 1 e venerdì 6 dalle 14 alle 18,30 il Castello Scaligero si trasformerà nel Castello di Babbo Natale e degli Elfi. Tutta la struttura verrà coinvolta: nella Sala Labia avverranno gli spettacoli, mentre nella casermetta verranno predisposti la 'Cucina di Babbo Natale' e il 'Laboratorio per i bambini' con clown, giocolieri, maghi, scultori di palloncini, burattinai e trucca bambini.
Tutta Malcesine diverrà un parco giochi con tra l'altro la tradizionale giostra del bruco e una pista di pattinaggio in cui i bambini potranno misurare la propria abilità.
Il periodo natalizio è quindi una 'ghiotta occasione' per conoscere o reimmergersi nell'affascinante atmosfera di questa splendida cittadina che sorge sulla riva veneta del lago di Garda, a pochi chilometri da Riva. Le sue stradine in salita dal tipico selciato a ciottoli (da cui il nome di una simpatica manifestazione enogastronomica che si svolge all'inizio di ottobre coinvolgendo molti ottimi ristoranti locali e la gustosa e raffinata cucina del lago) qua e là interrotte da deliziose piazzette, gli antichi palazzi e le semplici case che le costeggiano contribuiscono con la serenità che vi si respira a creare la sensazione di vivere fuori dal tempo.
Per godere una veduta eccezionale di Malcesine e del lago è sufficiente prendere la funivia del Monte Baldo (uno dei pochi esempi esistenti di funivia rotante) e farsi rapire da ciò che l'occhio vede. Visitare le frazioni presenta gradite sorprese come nel caso di Cassone che si rivela tra i porti per la pesca più belli del lago e ricco di suggestioni culturali come il 'Museo del lago' che presenta una ampia panoramica della flora e della fauna lacustre.
(info: Malcesine Più: tel. 045 7400837)

CERVIA
DI PRESEPE IN PRESEPE

Di presepi se ne vedono tanti, più o meno belli e interessanti, ma l'appuntamento con presepi del tutto particolari è a Cervia e Milano Marittima.
A Milano Marittima a dicembre, in concomitanza con l'avvio dei festeggiamenti per i cento anni della città, strade e piazze saranno la scenografia naturale di un Presepio che si svilupperà lungo il centro cittadino con statue, sagome e immagini a grandezza naturale e terminerà con la Natività nella modernissima chiesa Stella Maris. Le figure sono state create dagli artisti della milanese Accademia delle Belle Arti di Brera che in tal modo ribadisce - oltre che con l'illuminazione del centro della cittadina romagnola con un 'Festival di luci' originali e artistiche che ripropongono quella del quartiere milanese - il suo appassionato legame con il capoluogo lombardo.
Legame ideale e culturale che deriva dalla genesi di Milano Marittima dovuta a un gruppo di milanesi che nel 1911 accettò la sfida lanciata dall'artista Giuseppe Palanti di costruire un luogo di villeggiatura per i milanesi sul modello delle 'garden city' teorizzate dall'urbanista inglese Hebenezer Howard.
A Cervia attendono credenti e non, oltre a molti presepi meccanici quali il Presepe animato della chiesetta del Suffragio (con 60 statuette che riproducono oltre alla Natività scene di vita quotidiana della Palestina) e il presepe della chiesa della Madonna della Neve con le statue disposte a semicerchio intorno al fonte battesimale della chiesa che fanno vivere le suggestioni della Natività, due capolavori - nati dal prodotto-simbolo di Cervia, il sale dolce - che si trovano al Musa (Museo del Sale).
Si tratta del Presepe di Sale e del Presepe dei Salinari.
Le sculture che costituiscono il primo sono state realizzate nel 1992 da Agostino Finchi, un anziano salinaro che ha costruito oltre 15 personaggi della tradizione classica adottando una tecnica manuale molto particolare.
Il Presepio dei Salinari è ambientato nella loro tipica capanna in giunco. Le statue - in terracotta patinata plasmata su una struttura in metallo - a grandezza naturale sono state realizzate sul finire degli anni '80 da Paolo Onestini (figlio del famoso ceramista Giacomo).
I presepi al Musa sono visitabili **dal 18 dicembre al 6 gennaio** tutti i giorni dalle 15 alle19, quello nella chiesa della Madonna della Neve **dall'8 dicembre all'8 gennaio** tutti i giorni dalle 8 alle 12 e dalle 15 alle 18.
(info: www.turismo.comunecervia.it, tel.0544 993435)

VALLESE
LA DISCESA DELLE STREGHE

Raggiungere il Vallese è semplice sia con l'auto attraverso il Gran San Bernardo, sia in treno particolarmente efficiente in Svizzera dove la rete ferroviaria è molto estesa e puntuale e con un'unica card si può usufruire di treni, bus, tram e battelli, figuriamoci cavalcando… una scopa.
Non stupisca l'affermazione, ma nel villaggio vallesano di Blatten-Belalp (a poca distanza da Briga e dal passo Sempione) da trent'anni circa nella prima metà di gennaio (nel 2012 **dall'8 al 14**) si svolge La discesa delle streghe, la competizione certamente più folle della Confederazione Elvetica.
Narrano le cronache che in tale occasione il cielo si oscura per i nugoli di streghe in volo con i mantelli svolazzanti, anche se poi non tutte partecipano alla gara, e che il sistema ricettivo del Vallese, sebbene molto organizzato e ricco di ogni tipo di struttura, sia andato vicino al collasso per il gran numero di streghe che cercava ospitalità.
D'altra parte il loro numero è crescente e solo in minima parte corrispondono all'iconografia ufficiale della vecchietta sdentata: si sono convertite alle Spa (sembra che molte prima di arrivare a Blatten-Belalp facciano tappa nella capitale del wellness vallesano invadendo Leukerbard e le sue splendide strutture che offrono una vastissima gamma di trattamenti) per cui sono in mezzo a noi e a prima vista non ce ne accorgiamo…
Per una settimana il villaggio di Blatten-Belalp (tipico villaggio di montagna chiuso al traffico automobilistico, con vista sul ghiacciaio di Aletsch - con i suoi 23 chilometri il più grande delle Alpi - e con un comprensorio sciistico di ottimo livello) si trasforma in un covo di streghe con programmi per bambini e adulti e le 'Witches Nights'.
All'origine della simpatica manifestazione vi è un'antica leggenda vallesana risalente all'epoca in cui - come in molti altri paesi europei - le streghe venivano fatte salire sul rogo: non sembra che i roghi siano serviti a limitarne la proliferazione...
La discesa delle streghe nell'edizione 2010 ha visto ai nastri di partenza 1.500 partecipanti - in gran parte vestiti, anzi vestite, come vuole la fantasia popolare - che si sono lanciati sui 12 km del percorso su cui, inutile dirlo, aleggiava un'aura goliardica.
(info: www.belalphexe.ch)

SAVOIA MONT BLANC
LA GRANDE ODISSÉE

Si svolgerà **dal 7 al 18 gennaio** la 8ª edizione della Grande Odissée Savoie Mont Blanc, la corsa dei cani da slitta più difficile al mondo: oltre mille chilometri in dieci tappe attraversando i più bei territori della Savoia Mont Blanc e affrontando salite per un dislivello complessivo di 25.000 metri la rendono un appuntamento che attira i migliori atleti di questa spettacolare e affascinante disciplina.
Novità di quest'edizione sono le piste del Grand Massif che si aggiungono a quelle di Praz de Lys-Sommand, dell'Espace Diamant, della valle della Haute-Maurienne Vanoise e di Megève rendendo ancor più intrigante e varia la competizione.
Durante la settimana è previsto anche il Trophée Grande Odyssée: tre giorni di corsi sulle piste dell'Espace Diamant e di Megève riservati a coloro che desiderano scoprire la corsa e fare esperienza.
Vi sarà inoltre - altra novità 2012 -La Grande Odyssée des Enfants nel cui ambito saranno focalizzati temi relativi all'ambiente mediante un'attività pedagogica sviluppata prima nelle aule scolastiche. Per una ventina vi sarà la partecipazione a una corsa organizzata nelle stesse condizioni dei professionisti, con slitte a 2 o 4 cani e una pista di 4 chilometri.
Sempre nelle giornate del 7 e 8 gennaio nella vicina Bessans si effettuerà la 31ª Maratona Internazionale di sci di fondo cui parteciperanno oltre mille appassionati della disciplina (indipendentemente dall'età e dalla categoria) su percorsi che variano dai 2,5 ai 42 chilometri, sia per lo lo stile classico, sia per quello skating.
L'8 gennaio infine è stata dichiarata Giornata Nazionale della Racchetta per incentivare la conoscenza di un'attività sportiva rispettosa dell'ambiente in cui si svolge.
(info: www.grandeodyssee.com)

SKI CENTER LATEMAR
SCIATE "D'AUTORE" FRA OPERE DI GHIACCIO E POESIE

Le piste da sci si trasformano in una galleria d'arte a cielo aperto. Accade nello Ski Center Latemar, fra Dolomiti del Trentino. Il **23 dicembre** 2011, «RespirArt - Pampeago Green&White Gallery» presenterà le opere di ghiaccio dell'artista Marco Nones lungo le piste di Pampeago "Agnello" e "Tresca". La mostra si intitola "Nel cerchio di un pensiero" e sarà dedicata alla poetessa milanese Alda Merini. Gli sciatori potranno ammirare dodici opere di ghiaccio, ispirate ai profili delle vette dolomitiche e alla dolcezza delle discese innevate. La durata dell'esposizione sarà decisa dal sole. Ovvero dalla quantità di tempo che il suo calore impiegherà per sciogliere le creazioni di ghiaccio.
È la prima volta che una mostra di land art viene allestita sulle piste da sci. Questo respiro fra arte e natura celebra la bellezza del massiccio del Latemar, uno dei paesaggi dolomitici dichiarati dall'Unesco Patrimonio Naturale dell'Umanità. RespirArt è promossa dalla società di impianti di risalita Latemar di Pampeago ed è ideata dall'artista Marco Nones e dalla giornalista Beatrice Calamari.
Le opere di Marco Nones avranno il compito di risvegliare il senso di meraviglia degli sciatori. L'estate scorsa l'artista di Cavalese ha creato suggestive opere di land art anche lungo i sentieri di Pampeago, utilizzando elementi naturali come i rami, le pietre e persino la lana. La land art è un movimento artistico che sprona a uscire dalle gallerie e dai musei, modificando direttamente gli spazi aperti. È l'occasione privilegiata di comunicare con la natura, accogliendo e modellando i suoi doni. L'inserimento di opere nel ciclo vitale della natura offre infiniti spunti di riflessione e sviluppa la consapevolezza di quando sia vano il tentativo degli uomini di cercare di trattenere oggetti, pensieri, persone o situazioni in un mondo in continua trasformazione.
Per informazioni: Apt Val di Fiemme, ufficio stampa Beatrice Calamari, tel. 0462.241111; cell. 335.1001938, ufficio.stampa@visitfiemme.it; www.visitfiemme.it - www.latemar.it - www.marconones.com

URBANIA
ARRIVA LA BEFANA!

Dal 2 al 6 gennaio Urbania diventa la Città della Befana: il Sindaco come ogni anno, ad inizio manifestazione, consegnerà alla Befana in persona le chiavi della città invitando i presenti a seguirla per tutti i giorni della festa in una cittadina davvero trasformata: il Viale dei Balocchi, la Piazza del Cioccolato , l'Emporio della Befana e tutte le vie del suggestivo centro storico saranno riempite con centinaia e centinaia di Calzette Colorate, Befane Volanti, Sfilata di Befane, la Calza più lunga del mondo e ancora giochi, musiche, spettacoli e tanti stand di enogastronomia perché la Befana non mangia solo dolcetti ma ama le specialità locali.
Tra gli eventi più attesi la Discesa volante della Befana: la vecchina arriverà in volo dai tetti tutti i pomeriggi in due appuntamenti alle ore 16,00 e alle ore 17,00 dalla Torre campanaria e dal campanile del Duomo per dare il benvenuto al pubblico con un volo di 36 metri accompagnato da musica, giochi di luce e fuochi d'artificio. ..uno spettacolo unico da tenere tutti con il naso all'insù!
Sfilata Record della Calza più Lunga del Mondo che si dispiegherà ogni pomeriggio alle 16,00 tra le vie e le piazze del centro storico, una calza frutto del prezioso lavoro di tutte le aiutanti della Befana che durante tutto l'anno cuciono a mano il simbolo di questa festa!
La Befana consegna doni a casa di ogni bambino! La Befana consegna personalmente doni a tutti i bambini anche ai turisti che alloggiano in alberghi, agriturismi o camper !! Una magia resa possibile grazie al lavoro della Proloco Durantina alla quale i genitori potranno rivolgersi per organizzare un'Epifania indimenticabile per i loro bambini.
"La Befana mangia tipico": degustazioni guidate nella scoperta della cucina locale e dei vini del territorio. La splendida cantina storica del Palazzo Ducale ospiterà uno speciale laboratorio del gusto nel quale le golosità salate marchigiane faranno da contraltare ai dolci della befana.
Info Pro Loco Urbania 0722317211
prolocourbania@libero.it o al sito www.labefana.com

Rubrica a cura di Wanda Castelnuovo

MILANO

CÉZANNE
Les ateliers du Midi

In un anno in cui l'interesse internazionale per Paul Cézanne (Aix en Provence 1839 - 1906) è molto forte, Milano propone uno sguardo sul *milieu* (geografico, ambientale e umano) formativo del celebre artista in Provenza, nella città natale e nei suoi *atélier*. Un percorso ostacolato all'inizio dal padre che aveva aspirazioni giuridiche per questo figlio dalla forte sensibilità artistica: per persuadere il burbero genitore (che ormai lanciato come banchiere aveva acquistato la tenuta di Jas de Bouffan) sulle sue capacità, complici madre e sorella, il nostro nel salone della casa di campagna dipinge *Le quattro stagioni* scherzosamente firmate Ingres. Da queste e dalla rappresentazione degli *Atélier du Midi* oltreché dall'ammiccante *Ritratto dell'artista* (in cui si raffigura davanti a una tela di Guillaumin con cui scopre l'impressionismo a Parigi dove è diventato amico anche di Zola) parte la mostra che prosegue con ritratti (di familiari, amici e gente comune), paesaggi con una montagna, la *S.te Victoire*, che si ripete mai uguale e mirabili nature morte oltre a disegni. Splendida per l'elegante accostamento di elementi e per la felice cromia *Il tavolo di cucina - Natura morta con cesta* malgrado nulla abbia di naturale non solo per il voluto disordine, ma anche per i moltiplicati angoli visuali e i vari livelli visivi non corrispondenti alla normalità: una perfetta lezione di pittura. Da molti dipinti è difficile staccarsi come dal *Ritratto di Henry Gasquet* amico d'infanzia dell'artista e appartenente a una solida borghesia. Di professione panettiere, viene rappresentato con uno sguardo di complice amicizia vestito in modo elegante e con il cappello in testa, in fondo il padre di Cézanne da cappellaio era diventato banchiere come il figlio dell'amico diverrà poeta e critico d'arte nonché autore della prima biografia sul Maestro.

Informazioni utili

Sede: *Milano: Palazzo Reale, Piazza Duomo 12*
Orario: *14.30 – 19.30 lunedì - 9.30 – 19.30 martedì, mercoledì, venerdì e domenica 9.30 – 22.30 giovedì e sabato - La biglietteria chiude un'ora prima*
Durata: *fino al 26 febb. '12*
Biglietto mostra: *intero euro 9.00, ridotto euro 7.50, ridotto scuole euro 4.50*
Informazioni e prenotazioni: *02 92800375, www.mostracezanne.it*
Catalogo: *Skira Editore*

TORINO

LEONARDO. Il Genio, il Mito

Gli splendidi ambienti della reggia di Venaria per loro natura vocati a esaltare ciò che vi è esposto nel caso della mostra dedicata a Leonardo (Vinci 1452 - Amboise 1519) - uno dei più grandi geni dell'umanità capace di analizzare le varie sfaccettature della realtà spiegandone i funzionamenti - complice anche lo straordinario allestimento danno un'aura speciale alle preziose testimonianze presentate. Promossa dal Comitato Italia 150, l'esposizione quasi apice dei festeggiamenti per l'unità è articolata in quattro sezioni e ha come punto focale l'affascinante *Autoritratto* di Leonardo a sanguigna (conservato nel *caveau* della Biblioteca Reale di Torino) messo a confronto con ritratti del Maestro realizzati da allievi e con il *Codice sul volo degli uccelli* dove si nasconde un probabile autoritratto giovanile del Maestro. Fanno da corona disegni riguardanti l'anatomia dell'uomo e del cavallo, marchingegni strutturali e opere video. Carismatica nella sua semplicità la figura di Carlo Pedretti, una delle massime autorità mondiali nello studio di Leonardo e titolare della materia presso prestigiose Istituzioni internazionali, che ha curato la prima sezione. Intrigante il video che testimonia il lavoro compiuto da Piero Angela (che ha fatto notare gli occhi azzurri del Genio) insieme ai carabinieri del Ris per 'ringiovanire' il celebre ritratto servendosi delle sofisticate tecniche normalmente utilizzate per invecchiare i visi dei latitanti. Numerose opere testimoniano la fortuna della fisionomia del Genio nei secoli fino all'influenza del suo Mito nell'arte contemporanea e nella filmografia. Veramente spettacolare la riproduzione digitale animata in scala 1:1 dell'*Ultima Cena*: ideata e realizzata da Haltadefinizione, permette di analizzare in modo dettagliato lo studio delle fisionomie espressive di uno dei capolavori del Maestro.

Informazioni utili

Sede: *Scuderie Juvarriane della Reggia di Venaria Reale (To)*
Orario: *9.00 – 18.30 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì 9.00 – 20.00 sabato e domenica lunedì chiuso tranne i festivi Natale escluso - La biglietteria chiude un'ora prima*
Durata: *fino al 29 gennaio*
Biglietto mostra: *intero euro 12.00, ridotto euro 8.00, ridotto scuole euro 5.00*
Info e prenotazioni: *011 4992333, www.leonardoallavenariareale.it, www.lavenariareale.it, www.italia150.it, prenotazioni@lavenariareale.it*
Catalogo: *Silvana Editoriale, La Venaria Reale*

MILANO

GEORGES DE LA TOUR

Palazzo Marino, antica dimora costruita - con l'ausilio di maestranze di altissimo valore quale l'architetto perugino Galeazzo Alessi dallo stile manierista - tra il 1557 e il 1563 dal ricco banchiere e commerciante genovese Tommaso Marino la cui nipote è la famosa Marianna de Leyva, più nota come Monaca di Monza, a causa dei debiti ha subito numerose vicissitudini fino a divenire dal 1861 sede del Comune di Milano. Oggi accoglie per il quarto anno consecutivo un'iniziativa trasformatasi in un appuntamento atteso. Il famoso 'Salone d'onore' detto Sala Alessi - di per sé uno spettacolo per le opere presenti tra cui le 'Nozze di Amore e Psiche nel convito degli Dei' - ospita grazie alla collaborazione di Comune Milano, Eni e Museo del Louvre due capolavori (provenienti dalla galleria parigina) di Georges de La Tour, artista lorenese (Vic-sur-Seille 1593 - Lunéville 1652) dal fascino misterioso capace di coinvolgere lo spettatore mediante un uso sapiente di luci e ombre. Le preziose opere esposte *L'adorazione dei pastori* e *San Giuseppe falegname* hanno in comune la luce tremula e vibrante delle candele che illuminano due scene di intimità domestica connotate dal *fil rouge* dell'amore, messaggio tipico del periodo natalizio e simbolo di speranza in questo periodo di crisi economica, ma soprattutto di valori e ideali. Supporti mediatici e storici dell'arte indirizzano a una lettura delle due opere come si dovrebbe fare sempre per cogliere i messaggi imparando ad approfondire. Poste in teche su una grande parete a onda, intonacata con calce ed argilla, collocata su un pavimento in legno, *L'adorazione dei pastori* riprende una scena d'interno secondo i canoni stilistici franco-fiamminghi mentre l'altra affronta la tematica del rapporto padre e figlio che illumina con la sua luce l'anziano S. Giuseppe.

Informazioni utili

Sede: *Milano: Palazzo Marino (Sala Alessi), Piazza della Scala 2*
Orario: *9.30 – 19.30 lunedì, martedì, mercoledì, venerdì e domenica - 9.30 – 22.30 giovedì e sabato - 9.30 – 14.00 7 dicembre - 9.30 – 18.00 24 e 31 dicembre*
Durata: *fino all'8 gen. 2012*
Ingresso mostra: *libero*
Informazioni: *800 14 96 17 (n. verde gratuito), www.cultura.eni.com*
Catalogo: *Skira Editore*

GENOVA

RACE. Alla conquista del Polo Sud

Una vera chicca entrare nell'affascinante mondo delle esplorazioni geografiche che ha caratterizzato da sempre la storia dell'uomo il cui spirito di avventura, desiderio di sapere e sete di ricchezze lo hanno portato a esplorare prima continenti sconosciuti poi alla scoperta 100 anni fa dell'Antartide dal clima estremo. Il continente con i suoi 13.8 milioni di mÇ (50 volte l'Italia) ha il 90% del ghiaccio totale terrestre e, malgrado la temperatura media di -50° (è arrivata anche a -80°) esterna e di -1.87° in acqua, ha rivelato oggi 260 specie di pesci adattatisi a vivere in tale ambiente. L'avvincente mostra di Genova racconta attraverso oggetti storici e materiale d'epoca, fotografie, dipinti, riproduzioni, installazioni multimediali e filmati la gara estrema ed epocale per la conquista del Polo Sud tra la squadra britannica, a bordo del Terra Nova, guidata da Robert Falcon Scott che in viaggio viene a sapere della spedizione norvegese condotta da Roald Amundsen il quale, salvo che al capitano del Fram, non aveva comunicato ai suoi la meta. Questi ultimi vincitori e superstiti poco vengono osannati, per gli altri invece la sconfitta e una fine drammatica annotata nei diari scoperti successivamente. Interessante la ricostruzione dei campi base con equipaggiamenti e abiti di entrambe le esperienze frutto di concezioni (utile al norvegese la conoscenza di usi e costumi esquimesi) e caratteri diversi e di spirito pionieristico. Dopo l'eroico e drammatico passato una carrellata dei moderni mezzi utilizzati dalle spedizioni scientifiche in Antartide che vede dalle 1.000 alle 1.500 persone risiedere nelle oltre 20 stazioni di ricerca. A fine percorso un'affascinante e divertente proiezione interattiva di immagini firmate dai più importanti fotografi naturalisti offerta da *National Geographic* per l'unica tappa italiana della mostra.

Informazioni utili

Sede: *Genova: Sottoporticato di Palazzo Ducale, Piazza Matteotti 9 + Acquario, Area Porto Antico: Ponte Spinola*
Orario: *9.00 – 19.00 tutti i giorni (24 pom., 25 e 31 pom. chiuso) - La biglietteria chiude un'ora prima*
Durata: *fino al 18 marzo '12*
Biglietto mostra: *intero euro 8.00, ridotto euro 6.00, ridotto scuole euro 4.00*
Info e prenotazioni: *010 5574064/65, www.viva-ticket.it*

Eventi e mostre
in breve

Piazza San Marco, Venezia

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

- Fino all'8 gennaio

MILANO (Fondazione Stelline), LEONARD FREED IO AMO L'ITALIA: testimonianza dell'amore del fotografo americano verso il nostro Paese attraverso cento palpitanti immagini. Fino all'8 gennaio 2012. Info: 02 45462 411, www.stelline.it

- Fino all'8 gennaio

MODENA (Galleria Civica: Palazzo Santa Margherita e Palazzina dei Giardini), JOSEF ALBERS: intrigante retrospettiva che ripercorre tutte le fasi artistiche dell'artista tedesco che ha fatto del colore il fulcro della sua analisi. Fino all'8 gennaio 2012. Info: 059 2032911, www.galleriacivicadimodena.it

- 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. Fino all'8 gennaio 2012. Info: 0532 244949, diamanti@comune.fe.it

- Fino all'8 gennaio

LUGANO (Museo Cantonale d'Arte e Museo d'Arte), TESORI A LUGANO: ricca selezione di opere tratte dalle Collezioni dei due musei in un percorso dal Barocco ai giorni nostri. Fino all'8 gennaio 2012. Info: www.museo-cantonale-arte.ch, www.mdam.ch

- Fino al 22 gennaio

FIRENZE (Palazzo Strozzi), DENARO E BELLEZZA. I BANCHIERI, BOTTICELLI E IL ROGO DELLE VANITÀ: affascinante racconto del moderno sistema bancario e delle radici della nostra economia. Fino al 22 gennaio 2012. Info: 055 2645155, www.palazzostrozzi.org

- Fino al 29 gennaio

PISA (Palazzo Blu), PICASSO. HO VOLUTO ESSERE PITTORE E SONO DIVENTATO PICASSO: ampia panoramica con 270 opere che raccontano l'eclettico e camaleontico processo artistico e poetico di Picasso. Fino al 29 gennaio 2012. Info: 050 916950, www.palazzoblu.it

- Fino al 19 febbraio

TORTONA (Palazzetto medievale), LA MERAVIGLIA DELLA NATURA MORTA. 1830-1910. DALL'ACCADEMIA AI MAESTRI DEL DIVISIONISMO: evoluzione nell'area lombardo-veneta del genere pittorico della natura morta che arriva a trasmettere la 'vita silenziosa' delle cose. Fino al 19 febbraio 2012. Info: 0131 822965, www.fondazionecrtortona.it

- Fino al 26 febbraio

TORINO (Palazzo Reale), L'ITALIA E GLI ITALIANI: nove eccellenti fotografi della Magnum fanno percorrere un moderno Grand Tour tra fasti e nefasti della nostra fantastica Penisola. Fino al 26 febbraio 2012. Info: www.italiaitaliani.com

- Fino al 26 febbraio

SONDRIO (Galleria Credito Valtellinese + Museo Valtellinese di Storia Sacra), IN CONFIDENZA COL SACRO. STATUE VESTITE AL CENTRO DELLE ALPI: tuffo nell'antica tradizione di vestire le statue poi abbandonata perché ritenuta indecorosa. Fino al 26 febbraio 2012. Info: 0342 522738, www.creval.it

- Fino al 26 febbraio

LUGANO (Villa Ciani), HAITI. ROBERTO STEPHENSON. FOTOGRAFIE 2000-2010: mirabile viaggio in una comunità segnata dalla fatica del vivere resa più drammatica dal terremoto senza tarpare l'ottimismo di fondo. Fino al 26 febbraio 2012. Info: 0041 58 8666960, www.mcl.lugano.ch

- Fino al 4 marzo

PASSARANO DI CODROIPO/UD (Villa Manin), ESPRESSIONISMO: intrigante analisi di nascita e sviluppo del movimento 'Die Brücke', fondamento dell'Espressionismo. Fino al 4 marzo 2012. Info: 0422 429999, www.lineadombra.it

Per la pubblicazione degli eventi e mostre scrivete a: **Silvia Sacchi, grafica@turit.it**

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

Piemonte
Cod. 15
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Valle d'Aosta
Cod. 05
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Friuli Venezia Giulia
Cod. 06
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Veneto
Cod. 07
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Toscana
Cod. 02
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Emilia Romagna
Cod. 09
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Sicilia
Cod. 08
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Portogallo
Cod. 16
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

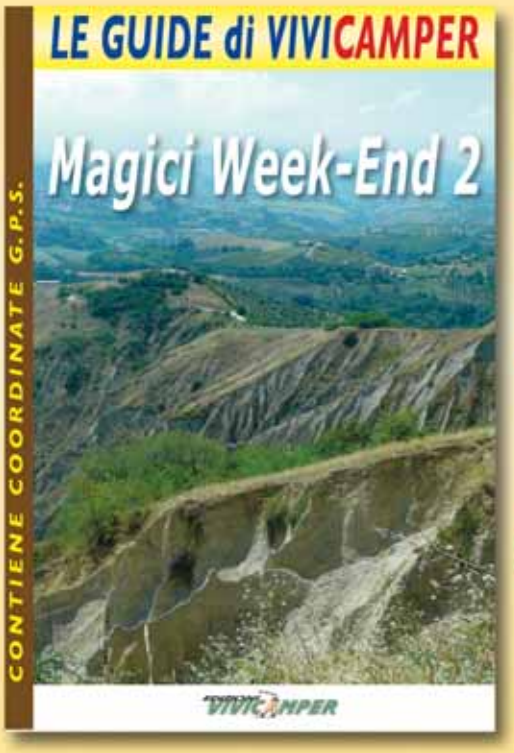
Francia
Cod. 10
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Turchia
Cod. 14
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Polonia
Cod. 13
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

Magici Week-End
Cod. 17
Prezzo: € 20,00
Prezzo agli abbonati: € 18,00

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!

EDITE 2010

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.

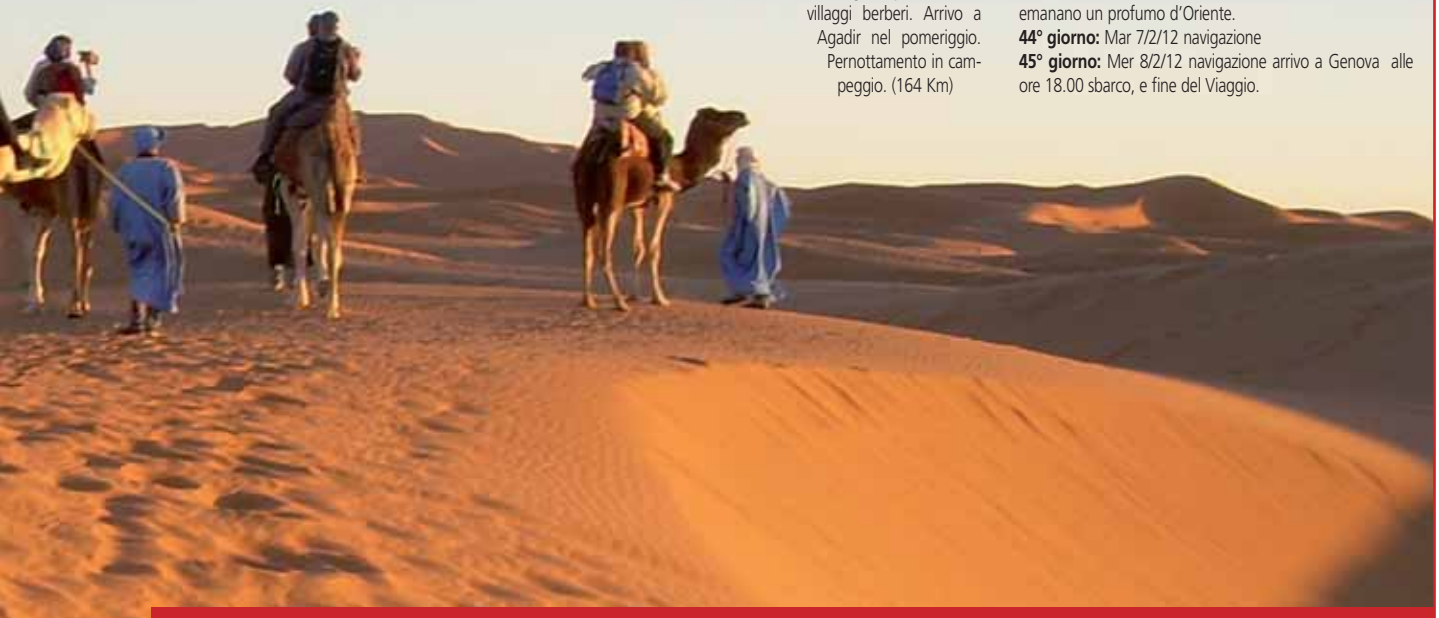
40 giorni in **Marocco** con TURIT

PROGRAMMA PRELIMINARE

01° Giorno: Lun 26/12/11 incontro al porto di Genova alle ore 16.00.
Partenza ore 20.00 per Tangeri via Barcellona.
02° Giorno: Mar 27/12/11 navigazione
03° Giorno: Merc 28/12/11 navigazione, arrivo a Tangeri alle ore 18.00, sbarco, operazioni doganali e pernottamento in campeggio a Tangeri.
04° Giorno: Gio 29/12/11 Tangeri - Assilah - Larache. Pernottamento in campeggio a Larache. (90 km)
05° Giorno: Ven 30/12/11 Larache - Ksar Lakbir - Sidi Kacem - Meknès. Pernottamento in campeggio a Meknès. (187 km)
06° giorno: Sab 31/12/11 visita di Meknès in mini bus (la Medina, Bab Mansour…ecc), accompagnati da una guida professionale. Pernottamento in campeggio a Meknès. (0 km)
Serata di capodanno: cenone a sorpresa all'interno del campeggio o serata in ristorante in loco.
07° Giorno: Dom 1/1/12 Giornata libera. Pernottamento in campeggio a Meknès (0 Km)
08° giorno: Lun 2/1/12 Meknès - Volubilis (il più antico sito Romano) - Moulay Driss Zehroun - Fez. Pernottamento in campeggio a Fez. (100 km)
09° giorno: Mar 3/1/12 visita Fez in mini bus (La veccia Medina, Il tradizionale Souk di prodotti artigianali, ecc), accompagnati da una guida professionale. Pernottamento in campeggio a Fez. (0 Km)
10 ° giorno: Mer 4/1/12 Giornata libera. Pernottamento in campeggio a Fez. (0 Km)
11 ° Giorno: Gio 5/1/12 Fez - Ifran - Foresta dei Cedri (dove vivono le Barbary Apes = Bertucce) – Azrou (ci godremo il paesaggio innevato) – Midelt. Pernottamento in campeggio a Midelt. (208 Km)
12° Giorno: Ven 6/1/12 Midelt – Gole e Valle dello Ziz – Palmeto di Tafilalet (con circa 8 milioni di alberi di palme(, arrivo a Merzouga, pernottamento in campeggio vicino alle famose dune. (270 km)
13° giorno: Sab 7/1/12 Giornata libera. Pernottamento in campeggio a Merzouga. (0 Km)
14° giorno: Dom 8/1/12 Escursione in 4x4 nei dintorni di Merzouga (0 Km)
Ritorno a Merzouga e pernottamento in campeggio. (0 km)
15° giorno: Lun 9/1/12 mattinata libera, nel pomeriggio faremo un'escursione in cammello per arrampicarci sulle grandi dune dell'Erg Chebbi, ammireremo il tramonto spettacolare, ritorneremo a Merzouga e pernotteremo in campeggio. (0 Km)
16° giorno: Mar 10/1/12 Giornata libera (organizzeremo una cena speciale in un ristorante, accompagnata da musica sahariana). Pernottamento in campeggio a Merzouga. (0 Km)
17° giorno: Mer 11/1/12 Merzouga – Rissani dove ci fermeremo a visitare il Souk e a vedere I vecchi Ksour del Palmeto di Tafilalet – Efroud per scoprire la lavorazione dei fossili - Tinghir – Gole di Todrha. Pernottamento in campeggio. (209 km)
18° giorno: Giov 12/1/12 Nella mattinata, accompagnati dalla guida, faremo una camminata di circa 2 ore, alla scoperta delle Gole di Todra con il suo fiume, l'oasi, I palmeti, ecc. Scopriremo anche la vita quotidiana del popolo berbero. Pernottamento in campeggio (0 km)
19° giorno: Ven 13/1/12 Gole di Todrha - Boumaln Dades – Gole di Dades,

visitando tutti i siti più suggestivi

Pernottamento libero nelle Gole. (85 Km)
20° giorno: Sab 14/1/12 Escursione in fuoristrada alla scoperta dei dintorni delle gole.
Pernottamento libero nelle Gole. (0 km)
21° giorno: Dom 15/1/12 partenza direzione Ouarzazate passando dal palmetto della Skoura, con visita alla vecchia Kasbah di Ait Ben Moro. In seguito visiteremo la kasbah di Taourirte, Arrivo a Ouarzazate ove vedremo la residenza del lord El Glaoui, vedremo anche il museo della città.
Pernottamento in campeggio. (92 Km)
22° giorno: Lun 16/1/12 In 4x4 andremo a vedere gli studi cinematografici e l'oasi di Fint. Apprezzeremo l'amenità di questa oasi sita in mezzo alle montagne, ci sarà offerto il tradizionale tè alla menta da famiglie berbere, visiteremo l'antica kasbah di Ait Benhaddou, patrimonio dell'Unesco dal 1989, passeggeremo in questa bella Kasbah, scelta dai produttori cinematografici per la sua bellezza per girare film come Il gladiatore, Le crociate, La Mummia ecc). Ritorno a Ouarzazate.
Pernottamento in campeggio (0 km in camper)
23° giorno: Mar 17/1/12 Giornata libera. Pernottamento in campeggio (0 Km)
24° giorno: Mer 18/1/12 Ouarzazate – Passo di Ait Saoun – Valle Draa (la valle più ampia del Marocco con circa 7 milioni di alberi di datteri), visita dell'antica kasbah di Tamnougalt, e al vecchio ksours locale.
Arrivo a Zagora. Pernottamento in campeggio. (154 Km)
25° giorno: Gio 19/1/12 Visita della Biblioteca Coranica e di un Laboratorio di Ceramica. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
26° giorno: Ven 20/1/12 Zagora - Taznakht (visita alla cooperativa dei fabbricati di tappeti), attraversamento del villaggio Berbero di Taliouine (visita della cooperativa dei produttori dello Zafferano), arrivo a Taroudant. Pernottamento in campeggio. (366 Km)
27° giorno: Sab 21/1/12 visita a piedi della città di Taroudant con guida professionale (Taroudant viene definita la piccola Marrakech). Ritorno e pernottamento in campeggio. (0 Km)
28° giorno: Dom 22/1/12 Taroudant - Tiout, un villaggio berbero dove potremo visitare le cooperative dei produttori dell'argento e dell'Argan. Arrivo a Tafaout e pernottamento in campeggio. (174 Km)
29° giorno: Lun 23/1/12 escursione in 4x4 per vedere le belle gole di Ait Mansour, dove faremo un pic-nic in mezzo alle montagne sotto un palmetto e aspetteremo il calare del sole. Ritorno al campeggio e pernottamento. (0 km).
30° giorno: Mar 24/1/12 Giornata libera per fare una passeggiata alla scoperta delle bellezze del paese, e avere la possibilità di essere in contatto con la gente locale per scoprire la loro vita quotidiana. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
31° giorno: Mer 25/1/12 Tafraout, sosta a Tiznit (una bella cittadina molto nota per la produzione dell'argento) vedremo una cooperativa che lavora questo materiale. Proseguiamo per Sidi Ifni, Pernottamento in campeggio. (179 Km)
32° giorno: Gio 26/1/12 Giornata di relax nella tranquilla e carina Sidi Ifni, per goderci una bella spiaggia. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
33° giorno: Ven 27/1/12 Sidi Ifni a Agadir passando da villaggi berberi. Arrivo a Agadir nel pomeriggio. Pernottamento in campeggio. (164 Km)
34° e 35° Giorno: Sab 28 e Dom 29/1/12 - 2 giorni di riposo, rilassamento nella bellissima città di Agadir con la possibilità di andare sulla bella spiaggia. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
36° giorno: Lun 30/1/12 Agadir - Sidi Kaouki (villaggio berbero di pescatori) a Essaouira una città con una bella spiaggia. Pernottamento in campeggio (192 Km)
37° giorno: Mar 31/1/12 visita a piedi della vecchia Medina di questa bellissima città (l'antica capitale dei Romani), visiteremo anche il Souk con i suoi prodotti artigianali. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
38° giorno: Mer 1/2/12 Essaouira - Chichawa – Marrakech. Visita di Marrakech con un mini bus, accompagnati da una guida professionale. Vedremo i giardini Majorelle e Menara, la moschea Koutoubia, i Palazzi El Badie e El Bahie ecc. Durante la serata ammireremo la famosa piazz Jamaa Elfna. Pernottamento in campeggio. (178 Km)
39° giorno: Gio 2/2/12 Passeggiata alla scoperta della città e della vecchia Medina. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
40° giorno: Ven 3/2/12 Marrakech – Rabat visita libera della capitale del Marocco - Assilah. Pernottamento in campeggio (535 Km)
41° giorno: Sab 4/2/12 Giornata libera per scoprire Assilah e le sue bellezze di città costiera. Pernottamento in campeggio. (0 Km)
42° giorno: Dom 5/2/12 Assilah a Tangeri vista Tangeri, pernottamento in campeggio. (46 Km)
43° giorno: Lun 6/2/12 Visita Tangeri e imbarco, partenza ore 20.00 per Genova via Barcellona.
Tangeri: da vedere i suntuosi giardini del Sultano e dal Palazzo Dar el-Makhzen, ricco di eccellenti decorazioni che emanano un profumo d'Oriente.
44° giorno: Mar 7/2/12 navigazione
45° giorno: Mer 8/2/12 navigazione arrivo a Genova alle ore 18.00 sbarco, e fine del Viaggio.



PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI CONTATTARE:

Vito Bernardi: cell. 328.2643154 e-mail 45vito@gmail.com Tel 0773.600903 Fax 0773.1870845
o Andrea Amici: cell. 393 9015246 - andrea.amici@turismoitinerante.com Tel e fax 071 2901272
Nota: questo è un programma preliminare e pertanto potrebbe essere modificato nello svolgimento e nei particolari.
Programma definitivo sul sito www.turismoitinerante.com

TOSCANA CAMPER CLUB

24° RADUNO NAZIONALE 2012

In occasione del 10° Salone del Turismo Itinerante - TOUR.it e Mareblu 3° Salone della Nautica da riporto il Toscana Camper Club ti dà appuntamento per il 20- 21- 22 gennaio 2012 a Marina di Carrara

Sono ormai 24 anni che il Toscana Camper Club organizza in gennaio il suo Raduno Nazionale e da 10 anni a Marina di Carrara ospite del Salone del Turismo Itinerante Tour.it. Scopo principale della manifestazione l'aggregazione lo stare insieme come vecchi amici. Ogni anno portiamo i nostri ospiti alla scoperta del territorio le cui bellezze sono sconosciute ai più. Per questa edizione abbiamo in programma la visita a Castelnuovo Magra; un altro tassello che si aggiunge ai luoghi della lunigiana che anno dopo anno abbiamo fatto scoprire. Per rendere la cosa piu' interessante quest'anno disturberemo anche Dante Alighieri e i Malaspina

- 5 euro con Turit

Programma

Venerdì 20 gennaio
Ore 16:00 apertura Raduno - sistemazione equipaggi, tempo libero.
Ore 21:00 brindisi di benvenuto.
Sabato 21 gennaio
Ore 09:00 INIZIO VISITE GUIDATE
Trasferimento in pullman secondo l'orario assegnato a Castelnuovo Magra (SP).
Proseguiremo per Cà Lunae dove sarà organizzata la degustazione di prodotti tipici.
Nel tempo libero visita alla fiera (il vostro pass vi da diritto ad entrare quante volte volete).
Ore 21:00 nel teatro della fiera uno spettacolo con Michele Crestacci .
Michele Crestacci, veterano del laboratorio di Zelig, ha recitato nel film "La prima cosa bella" a fianco di Stefania Sandrelli e Claudia Pandolfi diretto da Paolo Virzì.
Domenica 22 gennaio
Ore 09:00 INIZIO VISITE GUIDATE -Trasferimento in pullman a Castelnuovo Magra secondo gli orari assegnati al momento dell'iscrizione. Il programma delle visite sarà uguale a quello di sabato.
Nel tempo libero visita alla fiera (il vostro pass vi da diritto ad entrare quante volte volete)

Informazioni utili

I mezzi verranno accolti nel parcheggio interno al quartiere fieristico recintato, ma non custodito.
Ingresso dal viale Galileo Galilei 1.
Coordinate GPS 10.03063, 44.04241
L'area di parcheggio illuminata è dotata di pozzetto per scarico e colonnine di acqua potabile, corrente esclusa.
Per ogni componente dell'equipaggio sarà disponibile un "pass" gratuito per l'ingresso alla fiera.
Per ogni equipaggio ci saranno omaggi fino ad esaurimento scorte. Il programma sopra citato è passibile di variazioni.
Per esigenze organizzative è obbligatoria la prenotazione.
La quota di partecipazione al raduno, è di euro 40,00 per l'intero equipaggio.
Per informazioni e prenotazione:
M. BALDACCI 328 9846467-P.PAPINI 336 602329- e-mail toscanacamperclub@gmail.com per le news www.toscanacamperclub.it. Per parlare con noi durante il raduno: 333 220 9815 – (ATTIVO SOLO IN FIERA)

PRO LOCO GRECCIO

7° RADUNO CAMPER

PRIMO PRESEPE DEL MONDO

Greccio (RI) 5 - 6 - 7 - 8 gennaio 2012

Greccio è un paese di antica origine medievale, situato in provincia di Rieti a 15 chilometri dal capoluogo, a 705 metri di altitudine sulle pendici del Monte Lacerone. Il paese di Greccio ha ormai, da secoli, varcato i ristretti limiti del suo territorio, dove era conosciuto come un piccolo e nascosto centro, per assumere un'importanza mondiale, dopo aver avuto l'onore di ospitare, per più volte, il poverello di Assisi che, a Greccio, rievocò per la prima volta la rappresentazione sacra del presepio

- 10 euro con Turit

Programma

5 Gennaio: Ore 14.00 - 18.00 Arrivo a Greccio in località Limiti di Greccio, registrazione partecipanti e sistemazione camper. Ore 18.30 Spettacolo di benvenuto. Ore 21.00 Serata musicale e danzante. Degustazione di penne all'arrabbiata e specialità locali. Arrivo della Befana con doni per i più piccoli.
6 Gennaio: "Il Cammino di Francesco" giornata dedicata ai luoghi più cari del Santo di Assisi che visse gran parte della sua esistenza in questa Valle lasciandone una traccia indelebile. Ore 9.30 Partenza con pullman gran turismo per Poggio Bustone. Visita del paese che ha dato i natali al cantante Lucio Battisti, visita dei presepi esposti per le vie del paese, visita del Santuario francescano. Partenza per il Santuario della Foresta dove avvenne il miracolo della vigna. Visita guidata del Santuario e della chiesa di San Fabiano. Rientro per il pranzo. Nel pomeriggio partenza per il Santuario di Fonte Colombo chiamato anche Sinai Francescano in quanto in questo luogo San Francesco scrisse la "Regola" definitiva. Partenza per Rieti: visita del centro storico illuminato con le luminarie natalizie, shopping. Visita della chiesa di San Domenico e del Pontificio organo "DonBedos-Roubo" Benedetto XVI. Rientro a Greccio. Ore 21.00 Serata Musicale Degustazione di Polenta con sugo e specialità locali.
7 Gennaio: Ore 9.30 Partenza per Rieti. "Rieti, l'antica Reate, situata al centro della Valle Reatina, una vasta zona pianeggiante, posta a circa 400 metri sul livello del mare, anticamente in gran parte occupata da un ampio bacino che costituiva il lago Velino, di cui i laghi di Ripasottile e di Cantalice sono ormai gli ultimi residui, la Città di Rieti, fu conquistata nel 290 a.C. da Marco Curio Dentato. Le acque del fiume Velino, ricche di sostanze minerali, avevano nel corso dei secoli incrostato le rocce, creando una barriera travertinosa che impediva il deflusso delle stesse a valle. Il Console Romano fece eseguire il taglio

delle Marmore, consentendo così al fiume di precipitare nel Nera e liberare la pianura di Rieti dalle acque del lacus Velinus.
- Visita della città con i suoi innumerevoli monumenti
- Visita del Teatro Flavio Vespasiano gioiello ottocentesco della città
- Visita della chiesa di San Francesco

Ore 13.00 Rientro a Greccio e pranzo."Gusti e Sapori della Sabina" *Menù: Antipasto, Bucatini alla Amatriciana, Arrosto, Patate al forno, Vino, Acqua*. Ore 15.30 trasferimento con pullman al Santuario Francescano di Greccio e visita guidata. Visione dei presepi artistici
Ore 17.45 Rievocazione Storica del Primo Presepe del Mondo
(posto seduto e riservato per tutti i partecipanti al raduno)
Ore 20.00 Rientro e cena. *Menù: Antipasto, Fregnacce alla grecciana, Arista di maiale, Insalata, Dolce, Vino, Acqua Piano bar e Karaoke*
8 Gennaio: Ore 10.00 Saluti al prossimo anno.

Il presepe di Greccio un evento unico nel suo genere porta a Greccio ogni Natale migliaia di turisti provenienti da ogni parte d'Italia. Una bellissima scenografia unita alla amenità dei luoghi rendono questo evento oltre che unico anche molto suggestivo

Informazioni utili

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: *Euro 55,00 a persona adulta e Euro 35,00 per i bambini da 4 a 10 anni, gratis bambini da 0 a 4 anni (contributo spese organizzative).*
La quota comprende: parcheggio, carico e scarico acqua, pullman Gran Turismo, spettacoli teatrali e musicali, visita guidata della città di Rieti, visite guidate a Greccio, Poggio Bustone, La Foresta e Fonte Colombo, posto riservato per la Rievocazione Storica del Primo Presepe del Mondo, degustazioni del 5 e del 6, pranzo del 7 Gennaio, cena del 7 gennaio
Posti limitati e su prenotazione da effettuare entro e NON oltre il 28/12/2011.
ISCRIZIONI: per iscriversi basterà compilare il modulo presente sul sito internet www.prolocogreccio.it oppure richiedere e inviare via fax il modulo di iscrizione cartaceo.

COME ARRIVARE
Per chi arriva dal Nord tramite la A1 uscire al casello di Orte poi proseguire per Terni e quindi per Rieti. Per chi arriva da Roma tramite la SS 4 Salaria, arrivati all'abitato di San Giovanni Reatino proseguire in direzione Terni (entrare in galleria) uscire poi a Greccio.
Indirizzo per navigatore satellitare: Greccio, via del vivaio
PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
Pro Loco Greccio - Piazza Roma 11 02045 GRECCIO (RI) tel e fax 0746/753883; cell. 333/2245701; prolocogreccio@tiscali.it; www.prolocogreccio.it.
Il presente programma potrà subire modifiche che saranno comunque comunicate al momento della registrazione. L'organizzazione declina ogni responsabilità per furti o incidenti a cose persone o animali prima durante e dopo la manifestazione.

TURIT AREA LAZIO - CAMPER CLUB CAPITOLINO

TOUR FINE ANNO 2011

- 10 euro con Turit

Programma

26 Lu. pomeriggio ritrovo a Amelia (TR) pernotto
27 Ma. Visite alla cittadina, pranzo libero, pomeriggio trasferimento a Narni (TR) pernotto
28 Me. Visite alla cittadina, pranzo libero, pomeriggio trasferimento a Montecastrilli, (TR) pernotto
29 Gi. Visite alla cittadina, pranzo libero, pomeriggio trasferimento a Acquasparta (TR) pernotto
30 Ve. Visite alla cittadina, pranzo libero, pomeriggio trasferimento a Massa Martana (PG) cena facoltativa
su prenotazione da prenotare in anticipo
31 Sa. giornata libera per visite, per chi lo desidera previa prenotazione (almeno 10 gg) possibilità di acconciature presso il parrucchiere Marco Tel. 338-2382871 prezzi scontati per l'occasione
ore 20,30 tutti a tavola, presso un noto ristorante del posto (posti assegnati) dopo cena balli con musica dal vivo
menù;
ANTIPASTI: insalata di mare, polipo e patate, koktail di gamberetti, souté di vongole, cozze del gallo PRIMI: lasagnetta bianca ai frutti di mare, risotto allo scoglio, gnocchetti alla crema di scampi, SECONDI: frittura mista di tempura, grigliata mista di pesce. CONTORNO: insalata
BEVANDE :acqua,vino,sorbetto, dolci natalizi, spumante
a mezzanotte alziamo i calici per brindare all'anno nuovo
seguiranno lenticchie cotechino e . . . . . balli fino all'esaurimento fisico
1 Do. dopo esserci riposati, pranzo in ristorante, con il seguente menù: spaghetti al pomodoro, lenticchie e zampone, insalata, bevande e caffé pomeriggio (17,00) concerto di capodanno seguirà in piazza, pizza e salsicce e vino a volontà tutti intorno al fuoco in allegria, a seguire per le vie del paese per visitare i presepi che rappresentano tutte le regione d'Italia, tra cui sarà esposto il più grande presepe d'Italia scolpito nel ghiaccio.
2 Lu. In mattinata trasferimento a San Angelo in Vado (PU) visite libere e pernotto
3 Ma. mattinata a spasso nelle vie del paese per visite libere. Pomeriggio trasferimento a Urbania, pernotto.
4 Me. Urbania (PU) (programma dettagliato) 5 Gi. Urbania (programma dettagliato)
6 Ve. in mattinata trasferimento a San Sepolcro (AR) parcheggio presso punto sosta visite nel centro storico e ai presepi, pernotto.
7 Sa. pranzo (non vi pentirete) all'ormai provata Locanda del castello di Sorci (Anghiari AR) per chiudere in bellezza
8 Do. rientro a casa

Informazioni

Giuseppe Farinato
Responsabile TURIT raduni e P.I.T. area Lazio

Cell. 333-3009913
e-mail: camperclubcapitolino@gmail.com

ASSOCIAZIONE CAMPEGGIATORI DI SICILIA

10° RADUNO-TOUR DI CAPODANNO

- 15 euro con Turit

Programma di massima

Come di consueto, l'Associazione Campeggiatori di Sicilia organizza un tour in Sicilia **dal 29-12-2011 al 06-01-2012** approfittando delle festività a cavallo tra Capodanno e Befana. Lo scopo è quello di far scoprire agli amici camperisti gli angoli più belli e meno conosciuti della regione. Si starà a contatto con la natura, evitando i camping e utilizzando le risorse degli enti locali che mettono a disposizione i parcheggi, la luce, l'acqua. L'organizzazione ha pensato anche ad ampi spazi al chiuso per stare insieme e socializzare per momenti di allegria. Sono previsti anche eventi e spettacoli folcloristici o comunque di artisti nostrani. Non mancheranno i momenti dedicati al palato e al buon gusto con degustazione dei prodotti tipici locali come i formaggi e la ricotta e tanti altri prodotti che faranno vivere il calore e il colore della Sicilia. Sono considerate anche le esigenze dei più piccoli che avranno anche loro giusti e dovuti momenti di divertimento e spazi per poter tranquillamente giocare. Tra i bellissimi paesaggi siciliani, si farà sentire forte l'ospitalità dei Comuni e dei suoi cittadini. Durante il tour si visiteranno le bellezze più rinomate come il vulcano Etna e la città di Catania, ma anche molti paesini dell'entroterra come Adrano, e altri che faranno sognare tra colate laviche che sembrano paesaggi lunari. Si proseguirà ammirando altri paesini e impegnando tutto il tempo a disposizione con visite, sagre paesane e tanto altro ancora.

Informazioni

www.asscampdisicilia.it - Tel. 095 8364200 - 328.5303691

A.C.T.I. LANCIANO - A.C.T.ITALIA

VII RADUNO NAZ. DI CAPODANNO

- 5 euro con Turit

Programma

28 dic. Arrivo e sistemazione a Lanciano nell'area di sosta per camper in Via Per Frisa, con pozzetto di scarico, acqua potabile, illuminazione pubblica e servizi igienici.
29 dic. Ore 8.30 Visita con pullman alla scoperta delle bellezze artistiche e naturalistiche d'Abruzzo. Ore 13.00 circa Pranzo in Ristorante. Ore 17.00 circa Rientro a Lanciano. Ore 20.00 Tutti a Teatro: spettacolo speciale per gli amici camperisti
30 dic. Ore 8,30 circa Partenza in pullman per visitare lo stabilimento Van Triganò, azienda costruttrice di camper, in Val di Sangro e Azienda Vinicola e olificio della zona dove ci verrà offerta bruschetta, vino ed altro.. (Pomeriggio visita al museo del presepio di Atessa).
Ore 18,00 circa Visita facoltativa alla XXI edizione della Mostra Nazionale dei Presepi all'interno dell'Auditorium Diocleziano
31 dic. ore 9.00 Visita Guidata del Centro Storico di Lanciano (in alternativa,visita libera al tradizionale Mercato di Fine Anno) - Ore 19.00 Partenza con mezzi propri verso il Ristorante per il Gran cenone di Fine Anno con musica dal vivo e balli.
1 gennaio 2012 Ore 12.00 circa Partenza con mezzi propri verso il Ristorante Ore 13.00 Pranzo al Ristorante. Con musica dal vivo e balli. Ore 19,00 circa Saluti e arrivederci, (chi vuole può restare nel parcheggio del Ristorante fino alla mattina del 2 Gennaio 2012.)

Info: *328.1230568 (Sig. Aquilino Di Bucchianico)*

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

7 - 11 dicembre	**CASTELFRANCI (AV) -** 2° CASTELFRANCI WINE FESTIVAL - NOTTE DEI FALÒ Traiano Camper Club - Tel/Fax 0825.849021 - info@traianocamperclub.it
7 - 11 dicembre	**NAPOLI -** LA VIA DEI PRESEPI 2011 - Camper Club Napoli cell. 368 3253136 Peppe - info@camperclubnapoli.it
10 - 11 dicembre	**PERGUSA -** CAMPER IN PISTA - Federazione Campeggiatori Sicilia cell. 340 1796281 - e-mail: info@federcampeggiatori.sicilia.it
27 dic. - 8 gennaio	**CASELLE IN PITTARI (SA) -** BASILICATA COAST TO COAST - Automobile Club Livorno Aci Camper tel. 0586 428157 /337 710182 - e-mail: acicamper@acilivorno.it-pinoesse@fastwebnet.it
28 dic. - 1 gennaio	**LANCIANO (CH) -** VII RADUNO NAZIONALE DI CAPODANNO - A.C.T.I. Lanciano e A.C.T.Italia fax 0872.49585 - cell. 328.1230568 - ***vedi programma nelle pagine precedenti***
6 gennaio	**BUSSOLENGO (VR) -** ARRIVANO I RE MAGI - La Vie on Road www.nataleaverona.it
26 dic. - 8 gennaio	**AMELIA (TR) -** TOUR FINE ANNO 2011 - TURIT area Lazio - Camper Club Capitolino Giuseppe Farinato cell. 333-3009913 - ***vedi programma nelle pagine precedenti***
29 dic. - 6 gennaio	**SICILIA -** 10° RADUNO-TOUR DI CAPODANNO - Associazione Campeggiatori di Sicilia tel. 095 8364200 - cell. 328.5303691 - ***vedi programma nelle pagine precedenti***
30 dic. - 3 gennaio	**VERNOLE (LE) -** CAPODANNO NEL SALENTO 2012 - Camperlaia Tel. 338 3204365 - www.camperlaia.it
30 dic. - 6 gennaio	**GAMBATESA (CB) -** 3° RADUNO DELLE "MAITUNATE" - Club Campeggio Molise www.clubcampeggiomolise.it
5 - 8 gennaio	**GRECCIO (RI) -** 7° RADUNO-PRIMO PRESEPE DEL MONDO - Pro Loco Greccio tel/fax 0746/753883; cell. 333/2245701 - ***vedi programma nelle pagine precedenti***
20-22 gennaio	**CARRARA -** 24° RADUNO NAZIONALE 2012 - Toscana Camper Club cell. 328 9846467 - toscanacamperclub@gmail.com - ***vedi programma nelle pagine precedenti***
23 - 25 marzo	**MONTEPULCIANO (SI) -** RADUNO NAZIONALE - Camper Club Montepulciano tel. 0578 738404 - camperclubmontepulciano@gmail.com
30 marzo - 20 aprile	**ROMA -** TOUR AUSTRALIA IN CAMPER - Traiano Camper Club cell. 339 3587898 - 348 8025905 - info@traianocamperclub.it - www.traianocamperclub.it

Per la pubblicazione dei raduni scrivete a: **Silvia Sacchi - grafica@turit.it**

Auguri per un **Natale** alla vecchia maniera

Ecco finalmente il mese di dicembre: atteso perché conclude l'anno, perché porta con sé le feste più belle, perché…permette di aprire una nuova pagina che si spera sempre migliore della precedente.
E' stato un anno difficile, senza troppi colori accesi a ravvivarlo, con tanto chiaro scuro che non consente di guardare con molto ottimismo al domani.
Eppure è impossibile non essere, almeno un pochino, sereni quando le feste si avvicinano: l'aria di casa, i sapori e gli odori che ci hanno accompagnato fin da bambini, la voglia di ritornare indietro, quando ancora la notte del 24 dicembre era "Gesù Bambino a passare" e non il tecnologico Babbo Natale.
"I ricordi di un Natale alla vecchia maniera sono difficili da dimenticare", amava dire l'attore americano Hugh Downs, ed è difficile non concordare.
Gli auguri che voglio fare, attraverso queste poche righe, sono di cuore e spero possano servire ad aprire spiragli di speranza anche nel nostro settore che, occupandosi di tempo libero, soffre più degli altri della crisi e dei tagli che essa impone.
Certo, il momento non è facile, ma occorre fare delle differenze tra turismo e turismo ed avere il coraggio di guardare al "nostro" come ad un battistrada che sta aprendo una via verso quella che sarà la società del dopo crisi.
Una società cambiata, nel modo d'intendere i problemi ed anche di affrontarli: ogni cambio epocale (e quello che stiamo vivendo in queste difficili e contrastate settimane lo è) porta con sé i germi del nuovo, semi che attecchiscono, mutano le piante e fanno ripartire le cose, anche se le basi sono cambiate.
Basta scorrere la storia dell'umanità per rendersene conto: non sempre le rivoluzioni sono violente, non sempre sono causate da epidemie o da guerre, avvengono anche attraverso mutazioni sociali che traghettano al nuovo e cambiamo i modi di vivere.
Il futuro apparterrà ad un modo d'intendere che è molto simile al nostro, a quello che da anni sosteniamo.
A volte siamo anche stati derisi da chi pensava che fossimo un po' demodé, superati dal nuovo che avanzava, legati a schemi vecchi, ad un romanticismo che sapeva più di belle époque che non di una società proiettata verso il nuovo millennio.
Ora sono le ragioni del vivere insieme, dello scoprire e rivalutare la natura, dell'amare il territorio, della difesa di quello che ci contraddistingue a prendere piede.
Queste sono le ragioni vere e forti dell'abitar viaggiando, di quel modo d'intendere tempo libero e vita che contraddistinguono da sempre chi ha saputo fare una scelta di confronto con la realtà e di fuga dal virtuale che ci volevano imporre come ineluttabile.
Auguri, amici che leggete queste righe, di tutto cuore: non è forse corretto o per lo meno è troppo forte affermare che "la storia ci ha dato ragione", ma guardiamo la realtà dei fatti e quanto sta avvenendo e meditiamoci su.
E allora anche quella frase di Hugh Downs: "I ricordi di un Natale alla vecchia maniera sono difficili da dimenticare" acquista un significato chiaro e pieno e ci è d'aiuto per andare avanti su questa strada, verso una ripresa che vedrà il nostro modo d'intendere il turismo protagonista.
Questo è l'augurio che mi sento fare alla vigilia di un nuovo anno che mi auguro ci faccia dimenticare presto il 2011 che ci sta, senza rimpianti, lasciando.

CAMPER MAGAZINE

il primo e più importante programma televisivo italiano dedicato al turismo in movimento

Camper Magazine va in onda

Viaggiare con TURIT

SKY

• DIFFUSIONE SATELLITARE IN CHIARO

SAT 8
can. 859

MEDITERRANEO SAT
can. 842

MOTORI TV
can. 884

TELECOLORE
can. 849

STUDIO 100 SAT
can. 925

• PORT TV
IL NETWORK DEI PORTI E DEL MARE
per la programmazione di tutte le regioni dove viene irradiato il segnale, collegarsi al sito www.porttv.it

• DIFFUSIONE DIGITALE TERRESTRE

• CAMPANIA

TELEVOMERO
MERCOLEDÌ ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

NAPOLITIVU
SABATO ORE 13.03;
REPLICHE: MERCOLEDÌ ORE 07.30 E VENERDÌ ORE 20.25

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA
MARTEDÌ ORE 22.30
REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO
LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICA DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVVU AVELLINO
SABATO 22.30
DOMENICA 19.00

RETESEI
(AVELLINO E BENEVENTO)
MERCOLEDÌ ORE 19.30; VENERDÌ ORE 23.50; DOMENICA 08.50

MOLISE
TELEMOLISE
LUNEDÌ ORE 22.30 MERCOLEDÌ ORE 11.30 VENERDÌ ORE 12.00

MARCHE
TV CENTRO MARCHE
MARTEDÌ ORE 24.00; REPLICA VENERDÌ ORE 13.00

LAZIO
RETE ORO
MERCOLEDÌ ORE 23.30

TOSCANA
8 TOSCANA
* (ITALIA 7)
VENERDÌ ORE 01.00 REPLICHE: SABATO ORE 06.30 DOMENICA ORE 08.30 - 13.30
*(FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

RETE 37* (ITALIA 7)
MARTEDÌ ORE 06.00 E MERCOLEDÌ ORE 03.00
* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

TOSCANA-LIGURIA
TELERIVIERA
GIOVEDÌ ORE 17:45
REPLICA SABATO ALLE ORE 20:00

EMILIA ROMAGNA
VIDEOMODENATELESTAR*
SABATO ORE 24.30 REPLICHE
DOMENICA ORE 23.15
LUNEDÌ ORE 18.30
*(EMITTENTE COLLEGATA A TELERADIOCITTA')

EMILIA ROMAGNA
TRC - TELERADIOCITTA'
MERCOLEDÌ ORE 13.30

EMILIA ROMAGNA
TELEREGGIO
MARTEDÌ ORE 10.00 E ORE 17.10
REPLICHE:
VENERDÌ ORE 24,00
SABATO ORE 15.40

LOMBARDIA
(BRESCIA E PROV.)
SUPERTV
MERCOLEDÌ ORE 15.00
REPLICA DOMENICA ORE 12.00

LOMBARDIA
(COMO-SONDRIO-LECCO)
TELEUNICA
VENERDI' 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

• www.campermagazine.it • campermagazine@campermagazine.tv • www.campermagazine.tv • campermagazine.eu

sgs comunicazione creativa

Rubrica a cura di Pier Francesco Gasperi con la consulenza tecnica di Claudio D'Orazio Assicurazioni

Pacchetto **Servizio Assistenza Plus**

Gentilissimo Direttore, parlando di assicurazioni con un mio amico camperista, questi mi ha riferito di essere assicurato con Claudio D'Orazio Carige Assicurazioni e tra le garanzie che gli sono state offerte, tra l'altro ad un costo modesto, mi ha particolarmente entusiasmato il pacchetto di coperture fornite con il cosiddetto "Servizio Assistenza Plus". Vi sarei grato, ritenendo il pacchetto di garanzie di grande interesse per i Vostri lettori, se potessi conoscere i termini di tali prestazione. Grazie e auguri per le prossime festività e per un nuovo anno ricco di emozioni e soddisfazioni.

Luciano – Arezzo

Gentilissimo lettore, la ringraziamo degli auguri che con molto piacere contraccambiamo. Per quanto attiene alla Sua richiesta, certamente l'interesse è generale per tutti i camperisti e le garanzie fornite sono veramente innovative ed utili e di pratica applicazione. Si tratta di condizioni aggiuntive al classico pacchetto di "Assistenza Stradale", questo nuovo pacchetto di garanzie è un vero e proprio "Servizio Assistenza Plus", cioè sono prestazioni aggiuntive e supplementari veramente utili, che possono essere concesse in abbinamento alla "Polizza del Camperista" di Claudio D'Orazio. Di seguito riportiamo il testo integrale di queste utili ed indispensabili garanzie.

SERVIZIO ASSISTENZA PLUS

Appendice integrativa alle condizioni dell'Assistenza Stradale Mondial Assistance di seguito riportate.

3) Depannage – Intervento officina mobile (prestazione valida solo in Italia)
Qualora a seguito di guasto, errato rifornimento, esaurimento carburante, rottura cristalli o batteria scarica, il veicolo risulti danneggiato o in condizioni tali da non potersi spostare autonomamente, la Centrale Operativa, valutata l'entità, il tipo di guasto e la possibilità di effettuare la riparazione sul posto, verificherà la disponibilità di una Officina Mobile nel territorio dove si è verificato il sinistro ed invierà la stessa per la riparazione. Fermo il resto.

3bis. Depannage – Intervento officina mobile per foratura pneumatico
Qualora a seguito di foratura di uno o più pneumatici, il veicolo risulti danneggiato in modo tale da non essere in condizioni di spostarsi autonomamente, la Centrale Operativa, valutata l'entità, il tipo di guasto e la possibilità di effettuare la riparazione sul posto, verificherà la disponibilità di una Officina Mobile nel territorio dove si è verificato il sinistro ed invierà la stessa per la riparazione.
Qualora durante l'intervento l'Officina Mobile riscontrasse l'impossibilità a riparare il veicolo, l'Officina Mobile stessa procederà al traino nel rispetto della procedura prevista dalla prestazione n. 1 "Soccorso stradale".
La Società terrà a proprio carico i relativi costi. Resta a carico dell'Assicurato il costo del/dei pneumatico/i.

4bis. Spese rimessaggio
Qualora a seguito di traino del veicolo effettuato dalla Centrale Operativa si rendesse necessaria la sosta forzata delle stesso per almeno una notte, la società terrà a carico le spese di rimessaggio per le prime 72 ore.

11. Rientro dei passeggeri / prosecuzione viaggio
Qualora, in viaggio, in caso di sinistro, il veicolo sia rimasto immobilizzato e per la riparazione siano necessarie almeno 16 ore di manodopera, oppure in caso di infortunio o malattia imprevista che impedisca all'Assicurato la prosecuzione del viaggio con il mezzo inizialmente previsto, la Centrale Operativa mette in condizione l'Assicurato stesso di continuare il viaggio fino al luoco di destinazione oppure rientrare al luogo di residenza in Italia, mettendo a disposizione un veicolo a noleggio (nel rispetto delle condizioni richieste dal noleggiatore) max. 2.000 cc per il tempo strettamente necessario al rientro/raggiungimento delle destinazione prevista.
La Società terrà a proprio carico le relative spese, restando a carico dell'Assicurato le spese per il carburante, quelle per le assicurazioni non obbligatorie per legge, nonché ogni eventuale eccedenza di spesa per il prolungamento del contratto di noleggio. Tali spese potranno essere oggetto di un deposito cauzionale richiesto dalla società di autonoleggio, che dovrà essere versato direttamente dall'Assicurato.
In alternativa la Centrale Operativa mette in condizioni l'Assicurato stesso, oltre a tutti i trasportati, di continuare il viaggio fino al luogo di destinazione oppure di rientrare al luogo di residenza in Italia, mettendo a disposizione un taxi fino ad un massimale di Euro 100,00 per evento.

27. Auto in sostituzione
Qualora, in conseguenza di guasto, incendio, incidente, furto tentato o parziale, rapina tentata, il veicolo resti immobilizzato e ciò comporti una riparazione che richieda oltre 8 ore di manodopera certificata da officina, facendo fede i tempari ufficiali della casa costruttrice, oppure in caso di furto o rapina, la Centrale operativa mette a disposizione dell'Assicurato, con spese a carico della Società, un'autovettura di max. 2000 cc di cilindrata con percorrenza illimitata, per un massimo di 7 giorni consecutivi. La Società terrà a proprio carico le relative spese.
Restano a carico dell'Assicurato le spese per il carburante, i pedaggi in genere, le franchigie relative alle assicurazioni facoltative, nonché ogni eventuale eccedenza di spesa per il prolungamento del contratto di noleggio.
Tali spese potranno essere oggetto di deposito cauzionale richiesto dalla Società di autonoleggio, e lo stesso dovrà essere versato direttamente dall'Assicurato.
La prestazione non è operante per:
- immobilizzo del veicolo dovuto all'esecuzione dei tagliandi periodici previsti dalla casa costruttrice;
- operazioni di ordinaria manutenzione, i cui tempi di riparazione non sono comunque cumulabili con quelli relativi al danno da riparare.

SERVIZIO ASSISTENZA

ASSISTENZA AUTO
La Società Carige Assicurazioni S.p.A. mette a disposizione del Contraente le garanzie di Assistenza di seguito indicate, gestite in termini operativi da MONDIAL ASISTANCE ITALIA
S.p.A. Via Ampère n.30 - 20131 Milano, Compagnia di assicurazione specializzata nei ramo assistenza.

Claudio D'Orazio Assicurazioni

l'assicurazione per i camperisti, studiata da un camperista!

Santo Natale e Felice Anno Nuovo

A tutti quelli che amano dormire
ma si svegliano sempre di buon umore

A chi spegne la TV
per fare due chiacchiere

A chi saluta ancora con un bacio

A chi ha l'entusiasmo
di un bambino
ma i pensieri
di un uomo

A chi lavora molto
e si diverte di più

A chi arriva in ritardo
ma non cerca scuse

A chi è felice
il doppio
se fa a metà

A chi sa perdonare

A chi crede sia
un pregio
saper
chiedere
scusa

A chi
vede nero
solo quando
c'è buio

A chi non aspetta il Natale per essere migliore

Buona strada

Il titolare D'orazio Claudio Domenico "Impresa preponente" Carige Assicurazioni S.p.A. iscritto in data 1 febbraio 2007 con numero di iscrizione A000008089 alla sezione A del Registro Unico degli Intermediari assicurativi e riassicurativi, esercitando la sua attività in:

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE

Claudio D'Orazio Assicurazioni

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31
60131 Ancona
Tel. 071 2905040 - 071 2863911
Fax 071 2901271 - 071 2915508

info@claudiodorazio.it - **www.claudiodorazio.it**

come raggiungerci con il navigatore satellitare GPS

N. 43.57417°
E. 13.50545

Premio **V4A 2011**

Village for all – V4A® ha premiato aziende e personalità che hanno creduto nella qualità del turismo per tutti e hanno investito nell'accessibilità aderendo al network Village for all – V4A®. La cerimonia di consegna dei premi si è tenuta durante il convegno FAITA Federcamping al SUN di Rimini.
Al convegno, accolto con entusiasmo dalle oltre 350 persone, è intervenuto Matteo Marzotto. Il Presidente ENIT ha ricevuto il riconoscimento come Ambasciatore del Turismo Accessibile, conseguito anche da Maurizio Vianello, presidente FAITA – Federcamping; Roberto Vitali, Presidente Village for all – V4A®, lo consegnerà personalmente anche al Ministro del Turismo Michela Brambilla. Un riconoscimento che testimonia l'impegno delle istituzioni nella divulgazione dei principi del turismo accessibile, dalla promulgazione del Manifesto fino al Codice del Turismo, all'evento più recente, gli incontri con il mondo del turismo brasiliano che si sono tenuti nell'ambito del progetto Italia Comes to you: per una settimana il Turismo per tutti è stato tra i protagonisti dell'offerta turistica in mostra al Parco Ibirapuera di San Paolo del Brasile.
Premi:
Mister V4A - A Gianfranco Vitali dell'Holiday Village Florenz per avere compreso, condiviso e applicato la filosofia e la mentalità di Village for all, realizzando nel complesso degli interventi una struttura davvero per tutti.
V4A Quality Outlook - Per avere saputo investire nella qualità e nel futuro. Al Gruppo Biasuzzi per aver realizzato due PEBA: Centro Vacanze Villaggio San Francesco (Caorle) e Centro Vacanze BiVillage a Fazana (Croazia).
V4A Quality Spread - Per avere ritenuto che la qualità del turismo è universale. Al Gruppo Baia Holiday per avere creduto nei principi, nel metodo e nella qualità proposta da Village for all – V4A® e aver aderito al network con 4 Villaggi.
V4A Quality Host - Per avere condiviso la certezza che nel turismo la qualità dell'accoglienza viene prima di tutto. A Unionlido Vacanze per aver realizzato corsi di formazione per più di 100 tra dipendenti e gestori dei servizi all'interno della struttura.
Diploma di Ambasciatore di V4A -per l'impegno profuso nella promozione del turismo accessibile e dei valori ad esso associati convinti che la qualità turistica è tale solo se si realizza pensando ai bisogni di tutti i clienti.
Maurizio Vianello (Presidente FAITA-Federcamping)
Michela Vittoria Brambilla (Ministro del Turismo)
Matteo Marzotto (Presidente ENIT)
Village for all – V4A® Marchio di qualità del turismo accessibile è il primo network internazionale di strutture turistiche che offrono servizi per tutti, anche per turisti con esigenze particolari, verificati e accompagnati in un cammino di adeguamento strutturale e culturale. Village for all – V4A® include attualmente 31 villaggi e campeggi offrendo una vasta gamma di alternative al turista che cerca la propria vacanza ideale. Village for all – V4A® è partner di Fiera Vicenza per l'organizzazione di Gitando, la fiera del turismo open-air che da tre anni è anche Gitando.all, la fiera del turismo e dello sport accessibile in Italia.

Village for all srl - Via Frutteti 115/a, 44123 Ferrara - Presidente: Roberto Vitali
Tel. +390532067120 - Fax +390532067121 - Mail: info@villageforall.net - www.villageforall.net

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)

Con il patrocinio

Con la collaborazione di

Rally® dell'Amicizia

Autodromo di Monza

28 Aprile - 1 Maggio 2012

Un'occasione unica per provare l'ebbrezza della pista! I camper schierati come in un Gran Premio effettueranno, ma senza competizione, alcuni giri sul circuito di Formula 1.

Soggiorno in Campeggio
e
gite al Lago di Como e dintorni.

info: Confederazione Italiana Campeggiatori - Calenzano (FI) - Italy
Tel: +39055882391 - Fax: +390558825918 - e-mail: segreteria@federcampeggio.it

Confederazione Italiana Campeggiatori, via Vittorio Emanuele 11 - 50041 Calenzano (FI)
tel. 055.882391 - fax 055.8825918 - segreteria@federcampeggio.it - www.federcampeggio.it

Essere un Club affiliato alla Federazione Nazionale A.C.T.ITALIA significa:

- condividerne l'indirizzo etico e riconoscersi nelle sue "linee guida"
- godere di una rete di reciproca assistenza fra tutti i club federati
- offrire ai propri soci sconti e agevolazioni davvero utili su tutto il territorio nazionale e un calendario di attività comuni a tutti i Club federati
- poter contare al momento opportuno di assistenza tecnico-giuridica e fiscale
- fruire di utilissime banche-dati informative, costantemente aggiornate
- condividere tutte le news del settore (da parte delle istituzioni, del mercato, ecc.)
- rimanere un baluardo per tutti i Campeggiatori Turistici.

Tutto questo ha un prezzo: il vostro entusiasmo. E la vostra CCI-ACTITALIA

A.C.T.Italia Federazione - Associazione Campeggiatori Turistici d'Italia
Viale G. Massaia, 39 - 00154 Roma - tel. 06 5140979 - fax 06 97255047 - info@actitalia.it - www.actitalia.it

La Vetrina

La rubrica **"La Vetrina"** è riservata ai nostri inserzionisti che ci inviano direttamente le informazioni sui modelli che intendono presentare. Noi non aggiungiamo commenti, in modo che i lettori possano documentarsi, senza filtri, sulle diverse proposte.

ARCA M 720 GLT Green e M 720 GLM Green

Arca M 720 GLT Green e M 720 GLM Green

I modelli della classe M720 Arca rappresentano sin dal loro lancio il top della gamma mansardati. Allestiti su base Iveco Daily, sono veicoli dedicati ai viaggiatori più esigenti ed esperti grazie alle doti robustezza, affidabilità, dotazioni, design.
Al Salone del Camper di Parma, a settembre 2011, vengono proposti i due M720 Green rivisitati in alcuni particolari: nuovo chassis Eco-Daily Euro 5, bandelle rialzate che rendono il veicolo più "muscoloso", interni, materiali, sistemi di bordo amalgamati in un progetto che proietta nel futuro i valori della tradizione Arca fondendoli con i criteri della Green Vision che dal 2009 impone l'obiettivo di proporre veicoli che passo dopo passo sappiano essere sempre più rispettosi dell'ambiente in cui viviamo, progettati e realizzati seguendo un percorso di ricerca che si articola su tre assi fondamentali: materiali, processi, comportamenti.
La struttura della cellula abitativa dei nuovi M720 prevede, come per il resto della gamma, pareti e tetto da 45 mm di spessore con rivestimento in Alufiber®, un esclusivo composito di alluminio (all'esterno) e vetroresina (all'interno) che ne unisce sinergicamente le migliori proprietà di isolamento termico/acustico e di resistenza agli urti.
L'isolante interno, lo Styrofoam, utilizzato nel campo edilizio, contribuisce alla solidità dell'insieme grazie alle sue caratteristiche di rigidità strutturale. Il tutto è ulteriormente supportato da una solida struttura in regoli di legno che trova spazio anche nel pavimento dello spessore di 52 mm.
La cellula abitativa è caratterizzata dal fascino, dai materiali e dall'ampiezza della zona living dove un attento studio ergonomico si traduce in linee curve degli arredi che traggono ispirazione dal campo nautico e aeronautico e si concretizzano in ampi volumi di stivaggio. Fa parte del Progetto Green il sistema d'illuminazione completamente a LED che permette una maggiore autonomia d'utilizzo e un risparmio energetico fino al 70%.
Elementi di pregio realizzati in vetroresina da Arca (piano cucina con lavello integrato, lavello bagno, piatto doccia e gavone porta-bombole) impreziosiscono gli interni. Anche gli impianti sono al top: caldaia combinata aria/acqua da 6.000 watt con sistema Secu-motion di serie per avere la possibilità di viaggiare tenen-

do il riscaldamento cellula in funzione, tutti i serbatoi esterni protetti da carter riscaldati, raccordi delle tubature idriche in acciaio e circolazione perimetrale dell'aria calda in mansarda.
La cucina è equipaggiata con un piano cottura a tre fuochi in acciaio Inox. Inoltre, contribuiscono alla ricchezza della dotazione un frigo + freezer doppia porta di ultima generazione da 160 Lt totali e una cappa aspirante in acciaio inox.
I veicoli della classe M 720 sono proposti in due configurazioni:
M 720 GLM: con ampio letto matrimoniale trasversale, posto nella parte posteriore del veicolo, sotto il quale trova spazio un grande vano garage in grado di ospitare uno scooter di medie dimensioni grazie anche all'aumento delle dimensioni della porta gavone.
M 720 GLT: in questo caso la zona posteriore del veicolo è dedicata ad un letto a castello di 90 cm di larghezza dove il materasso inferiore è reclinabile per creare un funzionale spazio di carico a volume variabile: potenziata anche la vivibilità dei due letti posteriori. Inoltre, l'M 720 GLT offre la possibilità dei 6 posti viaggianti omologati con aumento di portata e patente C.
In entrambi i casi le motorizzazione previste sono 4, sempre abbinate a trazione posteriore con ruote gemellate per il massimo della stabilità e della trazione:
Iveco Eco.Daily - 2.3 Lt da 130 cv Euro 5
Iveco Eco.Daily - 2.3 Lt da 150 cv Euro 5
Iveco Eco.Daily - 3.0 Lt da 170 cv Euro 5
Iveco Eco.Daily - 3.0 Lt da 205 cv Euro 5
Per entrambi i modelli prezzi a partire da euro 75.500 con motorizzazione 2.3 Lt da 130 cv Euro 5.

CARATTERISTICHE

Iveco Eco-Daily 2,3 litri con potenza di 130 cv (Euro 5) oppure Iveco Eco-Daily 2,3 litri con potenza di 150 cavalli (Euro 5) oppure Iveco Eco-Daily 3,0 litri con potenza di 170 cv (Euro 5) oppure Iveco Eco-Daily 3,0 litri con potenza di 205 cv (Euro 5) - Trazione posteriore con ruote gemellate - Alzacristalli elettrici - Specchietti retrovisori elettrici riscaldati - Sedili girevoli (versione GLM) con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS – Servosterzo - Airbag conducente – Immobilizer – moquette cabina - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula)

Dimensioni
Lunghezza 7200 mm
Larghezza 2350 mm
Altezza 3150 mm
Passo 3950 mm
Massa in ordine di marcia (3000 cc): 3160 kg (M720GLM), 3150 kg (M720GLT)
Ordinabile con massa totale di 4000 kg
Posti omologati 4 (M720GLM), 4 - con incremento di massa 6 (M720GLT)
Posti letto 5 (M720GLM), 6 (M720GLT)
Letto mansarda: 200 x 145 cm
Letto matrimoniale posteriore (M720GLM): 210 x 140 cm
Letti a castello (M720GLT) : 210 x 90 cm

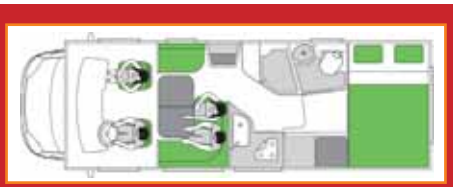
Cucina
Lavello cucina: vtr
Piano cottura in acciaio inox
Cappa aspirante in acciaio inox
Cassetto con portaposate
Frigorifero + freezer doppia porta da 160 litri
Forno: optional

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 led – serbatoi isolati e riscaldati con aria calda – raccordi idraulici in acciaio cromato – porta cellula con doppio blocco di sicurezza + finestra + zanzariera – pareti e tetto da 45 mm di spessore con rivestimento in Alufiber

Prezzi
Su motorizzazione Iveco Eco-Daily 2,3 Lt – 130 cv (Euro 5): 75.500 euro
Su motorizzazione Iveco Eco-Daily 2,3 Lt – 150 cv (Euro 5): 76.940 euro
Su motorizzazione Iveco Eco-Daily 3,0 Lt – 170 cv (Euro 5): 78.225 euro
Su motorizzazione Iveco Eco-Daily 3,0 Lt – 205 cv (Euro 5): 80.900 euro



RIMOR SAILER 58 plus

SAILER 58 plus

Il Sailer 58 è realizzato su meccanica Fiat ed equipaggiato con ABS e doppi airbag Ad
Le misure sono ritenute quelle ottimali infatti misura 7215mm in lunghezza, 2900 in altezza e 2340 in larghezza.
Il letto basculante, ha un comando elettrico e misura 1200x1940mm ottimo per 2 ospiti
Il gavone garage è grande 129x86 cm, e consente di stivare senza fatica anche biciclette o scooter, il letto matrimoniale posteriore, misura 130x220 cm ed ha una rete a doghe e materasso anallergico, ed è completo di faretti di lettura.
L'impianto di riscaldamento è TRUMA COMBI 6 a gas, mentre i serbatoi delle acque chiare da 40 + 60lt sono alloggiati internamente alla cellula.
Il bagno ha la doccia è separata, e La cucina dispone di piano di cottura a 3 fuochi e lavello inox tondo di discrete dimensioni, frigorifero DOMETIC 145lt con selezione automatica della sorgente, forno a gas in opzione.
Lo spazio di lavoro è ampliabile con la pratica ribaltina,il tutto completato da una cappa aspirante di serie.
Illuminazione è con faretti LED a basso consumo, vano batteria in gavone esterno con caricabatterie switching e centralina LCD di controllo utenze, in opzione si può richiedere il comodo telecomando luci interne.

RIMOR
AUTOCARAVANS

CARATTERISTICHE

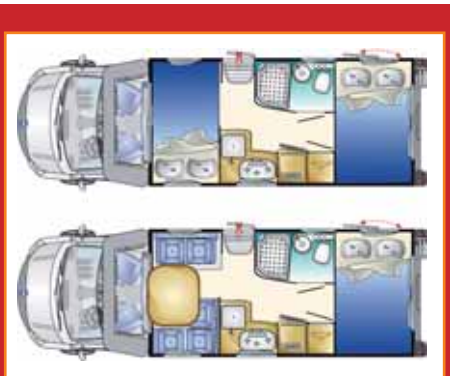
Meccanica
Motorizzazione: Fiat Ducato X250
Passo (mm): 4035
Cilindrata (Cc): 2300 - 2300-3000
Potenza massima (kW-CV): 96-130 - 110-150 - 132-180
Cambio: 6+R
Trazione anteriore
Doppio Airbag + ABS
Alzacristalli elettrici
Chiusura centralizzata con telecomando
Serbatoio gasolio: 90 l.

Misure e pesi
Lunghezza esterna (mm): 7215
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: 5
Massa complessiva (Kg): 3500

Letti
Posti letto: 4
Letto matrimoniale dinette centrale: 1300 x 2200

Serbatoi
Acqua potabile (interno): 40 + 60
Recupero acque grigie: 100 l.
Recupero WC: 15 l.
Serbatoio recupero acque grigie coibentato

Allestimento
Cinture di sicurezza in cellula e in cabina
Termoventilazione - Riscaldatore aria: Combi C6
Oblò panoramico - Riscaldatore acqua: Combi C6
Vano bombole gas: 2x11:13 kg - Frigorifero: 145 l.
Cappa aspirante - N. fuochi piano cottura: 3 - Forno Porta zanzariera - Meccanismo Porta-TV - Oscuranti finestre e zanzariere - Bagno - doccia separata - WC Kassette - Coprisedili cabina - Presa 220V - Pannello di controllo: LCD - Alimentatore 240W - Oblòcon zanzariera - Gavone accesso esterno - Piedini di stazionamento - Oblò panoramico cupolino - Sedili cabina girevoli Serratura M: 2 punti - Pareti esterne: VTR Coibentazione ad alta densità - Vano garage (misure sportello accesso) H (mm) x L (mm): 1290x860 - Luce esterna



Vai sul sito de "Gli Itinerari Gustosi"

NOTIZIE E APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI QUOTIDIANI

e... *sfoglia la rivista on line!*

www.itinerarigustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE
DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA

Gli itinerari Gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

Gli itinerari Gustosi

138
Anno 17°
Dicembre 2011

territorio • ambiente • enogastronomia

Le Langhe nelle eccentriche stravaganze delle storie locali

Franciacorta, una destinazione di gran fascino

La pausa pranzo, usanze e costumi degli italiani in ufficio

Quando la pratica dello sci... sposa la gastronomia

Turismo Itinerante srl

UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

editoriale

di Giuseppe Continolo

Un sacrosanto diritto del consumatore, quello di sapere che cosa sta mangiando, è stato finalmente riconosciuto. La Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea di martedì 22 novembre ha reso ufficiale il regolamento comunitario sulle informazioni alimentari ai consumatori che introduce l'obbligo di indicare nelle etichette e sulle confezioni le informazioni nutrizionali fondamentali e di impatto sulla salute, impone l'evidenziazione della presenza di allergeni, prevede il divieto di indicazioni forvianti e una dimensione minima delle etichette per renderle più facilmente leggibili. Rende inoltre obbligatoria l'indicazione della provenienza di tutte le carni fresche dal maiale al pollame, dall'agnello alla capra, al pari di quanto è già stato fatto con quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza.

Inutile sottolineare che siamo in presenza di una importante conquista di cui il consumatore non può che dichiararsi soddisfatto, dal momento che, così facendo, si sottrae spazio alle numerose frodi alimentari in circolazione (anche sarà difficile estirparle tutte). Come ha commentato il direttore del quotidiano "La Stampa", Giorgio Calabrese, la nuova etichetta europea ci permetterà di leggere più chiaramente il contenuto dei cibi che acquistiamo evitando la «menzogna che fa vendere».

L'unica nota dolente è rappresentata dal fatto che il regolamento comunitario, per diventare operativo, dovrà essere recepito da ciascuno dei 27 paesi membri, i quali hanno 3 anni di tempo per promulgare i necessari decreti attuativi. Non ci resta che armarci si pazienza e... attendere.

Gli itinerari Gustosi
Territorio, ambiente, enogastronomia

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

Grafica a cura di
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Hanno collaborato
Isotta Bartoletti, Armanda Capeder, Francesco Colombera, Antonella Fiorito, Salvatore Longo, Emanuele Maffei

Sommario

4 Fatti & Commenti

12 Itinerari
- Quando la pratica dello sci... sposa la gastronomia
- Le Langhe nelle eccentriche stravaganze delle storie locali
- Franciacorta, una destinazione di gran fascino

26 Dossier
- La pausa pranzo, usanze e costumi degli italiani in ufficio

28 Gastronomia
- Enologica 2011
- Chianti: brindiamo alla rinascita del Consorzio!

33 Ricetta

34 Eventi gustosi

36 Recensioni

fatti & commenti

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

PROSECCO DEI RECORD

Ribadisce con decisione la propria posizione nella lotta alla contraffazione, il Presidente del Consorzio di tutela della Doc Prosecco, Fulvio Brunetta, che, in occasione del Convegno Certificare la qualità, garanzia per i produttori e i consumatori, non ha mancato di tratteggiare con assoluto realismo il quadro già piuttosto euforico che attualmente caratterizza il mondo del Prosecco, fornendo dati incoraggianti.

"Con 1.500.000 di ettolitri e circa 200 milioni di bottiglie della vendemmia 2011 – spiega il Presidente Fulvio Brunetta – la denominazione rappresentata dal nostro Consorzio si attesta a tutti gli effetti la prima in Italia sia in termini di volume che in termini di valore complessivo. Un patrimonio che va assolutamente tutelato sia a garanzia del mondo produttivo, sia a favore dei consumatori che costituiscono la chiave del nostro successo".

"Lo scorso anno – osserva il Presidente – sono stati prodotti 1.162.000 ettolitri di Prosecco Doc per un totale di circa 155 milioni di bottiglie immesse nel mercato. La tendenza quindi, delineata anche per gli anni a venire, è di un incremento della produzione pari a circa 50 milioni di bottiglie l'anno.

Si tenga inoltre presente – prosegue Brunetta - che vi è un aumento medio della domanda di Prosecco che si è attestato su circa il 6% annuo e che, complessivamente, la produzione è destinata per il 40% al consumo interno, mentre il restante 60% va all'export. Destinazioni principali risultano essere USA e Canada, Giappone, Russia, Paesi Baltici, Austria, Germania e Regno Unito.

"Si tratta di numeri rilevanti – conclude il Presidente Brunetta – che avvalorano l'importanza delle iniziative promosse dal nostro Consorzio al fine di contrastare la contraffazione che tanto danno reca al nostro settore così come all'intero sistema del Made in Italy".

Ed è proprio sul tema delle garanzie che si è sviluppato tutto l'incontro con l'intervento del dott. Alessandro De Polis, Direttore pianificazione e sviluppo dell'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato, che ha illustrato i sistemi di sicurezza del Contrassegno di Stato che dal primo gennaio 2012 dovrà essere apposto su tutte le bottiglie di Prosecco DOC.

SCOPPIA LO SCANDALO 'FINTO PROSECCO NEOZELANDESE'

"Ma del prosecco neozelandese, ne vogliamo parlare? si chiama 'Toi Toi Prosecco', ha una bella bottiglia e in Nuova Zelanda lo si può comperare, a pochi soldi, in molti discount, ci dicono proprio oggi degli amici tornati da Wellington. Peccato che del vero Prosecco non ci sia alcuna traccia, tranne nel nome. Ministro Catania, intervenga subito e aiuti, attraverso un provvedimento ad hoc, noi ambasciatori nel mondo del vero Made in Italy, fiore all'occhiello dell'economia italiana".

Con queste parole gli imprenditori veneti Battistella, produttori di vero Prosecco doc – www.proseccobattistella.com -, lanciano un appello al neoministro alle politiche agricole Mario Catania.

"Più che un vino 'del nuovo mondo', questo è un vino 'dell'altro mondo'! dopo i casi del prosecco brasiliano e di quello australiano, come si vede anche nel sito che lo pubblicizza, http://www.toitoiwines.co.nz/Wines/Sparkling/ToiToiSparklingProsecco.aspx, è il momento del finto prosecco neozelandese, commercializzato dalla società Marlborough Wine Limited. Di italiano non ha proprio nulla, a parte il nome ingannevole (tanto che la bottiglia contiene riesling, muller thurgau e pinot grigio). Scandaloso. La notizia era uscita già qualche serttimana fa, ma era passata in sordina. Non è la prima volta che qualche scaltro imprenditore straniero si invaghisce delle nostre bollicine: in Germania, da decenni, si vende l'ormai celebre 'Prisecco'. Scandaloso che ora, anche in Nuova Zelanda, si scopra un 'ciarpame enologico' simile. Ministro Catania, che pensa di fare per tutelare il comparto e per promuovere oltreoceano il consumo di vero prodotto Made in Italy? Le faccio questa domanda a nome di migliaia di imprenditori italiani."

"Nel solo mercato degli Stati Uniti – continuano, agguerriti, dalla Battistella – il mercato enogastronomico del vero 'Made in Italy' avrebbe un potenziale tre volte superiore all'attuale: qui, su tre prodotti venduti per italiani, uno solo lo è davvero (dati Ministero politiche agricole alimentari e forestali – www.politicheagricole.gov.it). Caso Parmesan docet. Questo irritante fenomeno crea danni economici incalcolabili per la nostra economia e talvolta espone i consumatori finali, ignari, a rischi di natura sanitaria: i prodotti italiani al 100% sono soggetti a controlli severi imposti da rigidi disciplinari che i prodotti tarocchi, invece, non sono tenuti a rispettare." "Ministro Catania, questi falsificatori sono, di fatto, dei delinquenti e, come tali, andrebbero perseguiti. Intende intraprendere delle azioni legali? Se sì, quali? Sarebbe importante, per tutti noi produttori italiani, sapere che al Governo abbiamo finalmente qualcuno pronto a combattere contro questo sistema malato che penalizza l'intero Sistema Paese, il comparto agroalimentare in particolare, e tutti noi imprenditori di Made in Italy di qualità certificata, che con tanta fatica e impegno lavoriamo ogni giorno per promuovere l'Italia nel mondo", concludono dalle pagine di www.proseccobattistella.com i vigneron della casa vinicola veneta Battistella, appellandosi al neoministro dell'agricoltura Mario Catania dell'esecutivo Monti.

NATALE: IL CIBO SUPERA I REGALI, NELL'AMBITO DI UNA SPESA MEDIA DI 625 EURO

È ormai iniziato lo shopping di Natale per il quale gli italiani hanno pianificato un budget medio di 625 euro a famiglia, con le spese per alimenti e bevande che quest'anno sorpassano nelle preferenze quelle per regali. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dell'indagine "Xmas Survey 2011" di Deloitte, che evidenzia un leggero calo del 2,3 per cento rispetto allo scorso anno ma anche una maggiore propensione degli italiani agli acquisti di Natale rispetto ai partner europei, in un periodo di crisi. Durante un mese di shopping natalizio - precisa la Coldiretti - la spesa stimata per gli italiani è superiore del 6,5 per cento alla media europea ferma a 587 euro a famiglia con una variabilità tra i 250 euro degli olandesi ed i 943 degli irlandesi.
La spinta verso regali utili peraltro premia l'enogastronomia anche per l'affermarsi di uno stile di vita attento a ridurre gli sprechi che si esprime con la preparazione fai da te di ricette personali per serate speciali o con omaggi per gli amici che ricordano i sapori e i profumi della tradizione del territorio. Si segnala anche una tendenza ad anticipare gli acquisti per avvantaggiasi dei prezzi piu' convenienti o per non dovere affrontare le lunghe file che caratterizzano il momento clou dello shopping delle festività.
Nel 2011 cambiano - riferisce la Coldiretti - anche le preferenze con il 40 per cento degli italiani che indica al primo posto per il periodo delle festività natalizie il cibo, il 39 per cento i regali, il 13 per cento i viaggi e solo il 7 per cento le attività di socializzazione.

ECCO I "MAGNIFICI 7" CON LE "3 STELLE" MICHELIN

Con la new entry prevedibile de "L'Osteria Francescana" di Modena di Massimo Bottura, già incoronato al vertice della cucina italiana da tutte le guide del Belpaese, diventa quello dei "magnifici 7" il ristretto "club" dei 3 stelle Michelin, incoronati dalla versione italiana della "rossa" francese, la guida dei ristoranti più celebre al mondo, edizione 2012, presentata a Milano, che conferma al top anche "Al Sorriso" a Soriso (Novara), "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio (Mantova), "Le Calandre" a Rubano (Padova), l'"Enoteca Pinchiorri" a Firenze, "La Pergola" del Rome Cavalieri a Roma e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo). Nessuna retrocessione dal vertice, dunque, anzi: la cucina di eccellenza italiana conferma la sua crescita, con 347 stelle distribuite su 295 ristoranti (i numeri più alti di sempre), e con i "2 stelle" che salgono a 38 (con 4 nuove entrate, il "Principe Cerami - Hotel San Domenico Palace" di Taormina, "L'Olivo - Hotel Capri Palace" di Capri, il "Quattro Passi" di Massalubrense (Napoli) e l'"Oliver Glowig" di Roma). E con ben 33 ristoranti che conquistano la loro prima stella, portando il numero complessivo a 250. Si conferma dunque un trend che premia la scelta dei migliori ristoranti italiani di puntare su qualità, materie prime, personalità in cucina, tecniche di cottura, giusti abbinamenti e continuità che, negli ultimi 6 anni, ha fatto crescere del 30% il numero dei ristoranti stellati. Tra le Regioni, la Lombardia si conferma al top con 56 locali (2 "3 Stelle", 5 "2 Stelle", 49 "1 Stella"), seguita ancora dal Piemonte con 38 (1 "3 Stelle", 5 "2 Stelle", 32 "1 Stella"), e con la Toscana che è invece la Regione più "dinamica", con 6 nuovi "1 Stella".
La guida presenta in totale ben 2.729 ristoranti, moltissimi dei quali non hanno alcuna stella, ma vengono indicati per il rapporto qualità-prezzo o per la cucina semplice. I primi sono i Bib Gourmand (in tutto 260 con menù completo a meno di 35 euro); i secondi (953) hanno come simbolo le monetine e propongono un pasto a meno di 23 euro.

LA SALVEZZA DEL MONDO PUNTA SULL'AGRICOLTURA

Il re del software ora punta sull'agricoltura. Bill Gates, fondatore dell'impero Microsoft, era presente al G20 di Cannes, il vertice dei Paesi industrializzati, dove è intervenuto per portare il suo contributo alle strategie di lotta alla fame e contro i fenomeni della speculazione sul cibo. "La Banca Mondiale ha dimostrato che il miglior investimento per ridurre la povertà è lo sviluppo dell'agricoltura, ha spiegato il guru di Windows in un'intervista al giornale francese Le Monde . La crisi di budget non dovrebbe dunque colpire i programmi come quelli che riguardano il settore primario, i quali hanno un forte ritorno su investimenti e consentono di rafforzare la stabilità e la crescita". Una considerazione che, se si guarda bene, è in linea con le posizioni espresse da Coldiretti sulla necessità di mantenere il budget nella revisione della Politica agricola comune attualmente in discussione, ma rappresenta anche l'ennesima conferma di una ritrovata centralità dell'agricoltura nel futuro globale, a patto che si riesca a porre un freno ai fenomeni delle speculazioni.

COLDIRETTI, SENZA DATA DI SCADENZA RISCHIO SALUTE

La crisi non deve essere l'alibi per mantenere sul mercato prodotti alimentari invecchiati che mettono a rischio la salute, giocando sulla data di scadenza. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare la decisione del Governo britannico, con la scusa di ridurre gli sprechi, di prolungare i termini di scadenza dei prodotti alimentari. L'etichetta sui prodotti alimentari in Inghilterra avrà - spiega la Coldiretti - solo la dicitura "best by" (meglio entro) al posto di "sell by" (vendere entro). La sicurezza alimentare - sottolinea la Coldiretti - è una dei principali preoccupazioni dei consumatori al momento dell'acquisto e gli italiani si tutelano proprio nel 90 per cento dei casi attraverso la lettura della data di scadenza, secondo un sondaggio Ipr marketing. La necessità di ridurre gli sprechi che interessano in Italia circa il 30 per cento dei prodotti acquistati per un totale di circa dieci milioni di tonnellate non deve significare maggiori rischi per la salute, ma occorre lavorare - conclude la Coldiretti – sulle perdite di prodotto che si verificano nel passaggio degli alimenti dal campo alla tavola.

IMST-GURGLTAL E I BAGNI DI BIRRA NEL CASTELLO

Percorrendo l'autostrada proveniente da Innsbruck in direzione Ovest, dopo 61 km si giunge nella vallata Gurgltal con la famosa cittadina di Imst e altri tipici paesi di montagna. E proprio qui, vicino al paesino di Tarrenz, si può scoprire un altro dei prodotti tipici tirolesi: la birra. Immerso nel verde dei boschi con una splendida vista sulla vallata sottostante sorge il castello-birrificio Starkenberger, il più premiato di tutta l'Austria. La storia inizia presto visto che già nel 1811 le truppe d'occupazione francesi rilasciarono al castello la licenza per la produzione di birra. Poi nel 1902 fu il consigliere comunale di Innsbruck Carl Kapferer ad acquistare tutti i terreni e le sue eredi, tutte donne, sono riuscite nel corso degli anni a imporre il birrificio all'attenzione internazionale. Schloss Starkenberg ha rinnovato il castello trasformandolo in un autentico mondo d'avventura dedicato alla birra: il "Biermythos". Oltre a interessanti degustazioni, è possibile seguire la storia del nettare d'oro attraverso sale espositive e vetrine che si affacciano direttamente sui moderni impianti di produzione. L'attrazione più insolita è rappresentata sicuramente dai bagni di birra: sette grandi vasche riempite con 16 metri cubi d'acqua e arricchite con oltre 100 litri di 'Geläger', liquido a base di lievito che si forma sul fondo delle taniche durante il deposito a freddo della birra. Nelle piscine si può nuotare comodamente e il bagno è considerato una vera fonte di giovinezza.
www.tirolo.com/imst

UE: È CAMBIATA L'ETICHETTA DEGLI ALIMENTI

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea martedì 22 novembre il regolamento comunitario sulle informazioni alimentari ai consumatori che introduce l'obbligo di indicare informazioni nutrizionali fondamentali e di impatto sulla salute, impone l'evidenziazione della presenza di allergeni, prevede il divieto di indicazioni forvianti e una dimensione minima delle etichette per renderle più facilmente leggibili. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che con la nuova norma si sostituisce la vecchia direttiva del 1979 e si estende l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta di tutte le carni fresche dal maiale al pollame, dall' agnello alla capra, al pari di quanto è già stato fatto con quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza. Il regolamento prevede invece purtroppo un percorso a tappe per l'estensione dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta per altre categorie di prodotto come le carni trasformate in salumi o altro (2 anni) e il latte e derivati (3 anni).

LE GUIDE DEL VINO PESANO SUGLI ACQUISTI?

Le guide dei vini più importanti d'Italia, ormai, sono nelle librerie con le edizioni 2012. Ma al mercato e a chi compra il vino, servono o no? Per un sondaggio di WineNews e Vinitaly (a cui hanno risposto 1.110 "enonauti"), il 37% degli appassionati tiene conto delle valutazioni delle guide quando acquista un vino, un 30% non le ritiene utili per fare acquisti e un 33% è influenzato dai giudizi degli esperti solo qualche volta. La guida più consultata? "Duemilavini" di Ais-Bibenda, completa, obiettiva e professionale per la sua capillare presenza sul territorio, facile e veloce da consultare, dicono gli eno-appassionati. Se da un lato, dunque, le guide del vino servono perché sono ricche di informazioni sulle aziende, la loro storia e i vini prodotti, e come "trampolino" di lancio, soprattutto per le nuove cantine, dall'altro però sembrano aver dimenticato il loro mestiere dei primordi, quello di essere al servizio di appassionati e curiosi, informandoli ma anche educandoli, perché troppo autoreferenziali al mondo del vino e non più pubblicazioni "erga omnes". Le guide sono tante, tanti i vini, tanti i premi, e, spesso, mai concordi, e per gli appassionati diventa più facile pianificare gli acquisti sulle poche etichette che mettono tutti d'accordo. Che sia giunto il momento di quei cambiamenti, mai affrontati forse per puro spirito conservatore, ma già in atto ormai da tempo in altri canali di diffusione del vino e della sua cultura, se solo si guarda al mondo del web, dove pure alcune guide hanno fatto il loro ingresso, consapevoli della capacità di Internet di coinvolgere milioni di consumatori? La questione è proprio questa: tornare a coinvolgere più da vicino gli appassionati, che non riguarda, però, solo le guide, ma il mondo del vino più in generale. Recuperando il suo compito forse più importante: quello di educare, al vino e al cibo, investendo sui consumatori di domani, i giovani, a partire già dalla scuola, e per renderli consumatori consapevoli. Perché un consumatore consapevole fa bene a se stesso, ma anche al mondo del vino.

IL PASTIFICIO GHIGI TORNA A NUOVA VITA

Fa piacere, in un periodo di crisi nera che provoca disoccupazione e chiusura di aziende, poter parlare di un'impresa che va controcorrente e, dopo un chiusura che sembrava definitiva, si rilancia sul mercato. Parliamo del pastificio Ghigi produttore di pasta secca e all'uovo ben note non soltanto nel territorio di origine, la Romagna. Lo storico marchio del pastificio, da sempre situato nell'entroterra Riminese in quel di Morciano di Romagna, ora nel paesino limitrofo di San Clemente, tornato a nuova vita grazie all'intervento di una cordata di Consorzi Agrari, primo fra tutti quello di Forlì-Cesena e Rimini, si è presentato alla stampa specializzata con un "open day" nel quale ha aperto il proprio impianto produttivo per una visita guidata che ha permesso agli intervenuti di assistere in diretta alla produzione di pasta.

Il nuovo Pastificio frutto di un investimento complessivo a fine opera di oltre 29.000.000? si proporrà come il 5° pastificio italiano con una produzione a pieno regime di 500.000 qli di pasta.

Tra le sue principali caratteristiche, la tracciabilità della filiera tutta italiana e ogm free, la filiera corta con produzione della materia prima, il grano duro, proveniente direttamente dagli stoccaggi dei consorzi agrari aderenti al progetto in un'area che va dall'Emilia sino alla provincia di Ascoli Piceno, una tecnologia produttiva all'avanguardia e particolari soluzioni innovative nel packaging sono i cardini sui quali ruota il progetto industriale del nuovo pastificio GHIGI che consentono di fornire al mercato un prodotto dall'elevato livello qualitativo pur mantenendo un prezzo per il consumatore allineato agli altri marchi più conosciuti nella GDO.

Particolare rilievo è stato dato dal Presidente Filippo Tramonti nel suo intervento nel corso della conferenza stampa, alla caratteristica unica di questa azienda che è quella di essere tutta totalmente in mano agli agricoltori (riuniti in cooperativa), senza obbiettivi speculativi ma fermo restando una gestione tipicamente industriale per ottimizzare costi e ricavi e proporre sul mercato un prodotto che ha lo scopo di appagare il gusto del consumatore italiano e salvaguardare il reddito del produttore di cereali.

Al termine, con la collaborazione della Coldiretti Regionale, si è tenuta una colazione di lavoro con assaggio di numerosi prodotti tipici romagnoli abbinati a pasta GHIGI. Hanno partecipato all'open day oltre 35 giornalisti aderenti all'A.R.G.A. (Associazione Interregionale Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente Pesca Boschi Foreste Energie Rinnovabili e Territorio) più una delegazione di altri giornalisti locali che si sono ritrovati la scorsa domenica 27 novembre presso lo stabilimento produttivo della nuova "GHIGI".

IL VINO FA BENE? FALSO

«L' Alcol aumenta il rischio di tumori. Possono bastare tre bicchieri alla settimana». A collegare le patologie cancerogene con il consumo di birra, vino o superalcolici è il Congresso nazionale della società italiana di Alcologia, aperto ieri a Villa Gualino. Ed è subito polemica con l' attività dell' Osservatorio nazionale sul consumo consapevole del vino di Grinzane Cavour che sottolinea, dati alla mano, gli effetti benefici di un uso moderato. Le critiche arrivano da Gianni Testino, vicepresidente della Società nazionale di oncologia il quale annuncia la preparazione di una class action contro i produttori di alcolici a tutela delle vittime.

Perché questo contrasto con l' Osservatorio?

«I produttori possono promuovere il consumo di alcol, ma se lo fanno avvalendosi di comitati scientifici passa un messaggio sbagliato. Magari il vino può far bene al cuore, ma se poi procura guai peggiori non vedo proprio dove sia il vantaggio. Anche bevendo poco si aumenta il rischio di tumori. Basti pensare che il 10% delle patologie cancerogene riscontrate nella popolazione maschile sono dovuti al consumo di birra, vino o superalcolici e il 4% per le donne».

In che quantità?

«Sono sufficienti tre bicchieri a settimana, tutto dipende dalla predisposizione genetica del soggetto. I tumori legati al consumo di alcoli ci colpiscono la cavità orale, la laringe, l' esofago, o ancora, l' intestino e il fegato. Recenti studi hanno poi dimostrato che per aumentare il rischio di cancro alla mammella possano bastare anche 6 grammi di alcol, ovvero mezzo bicchiere, al giorno. E non parliamo dei superalcolici».

Il consumo in età precoce può provocare effetti peggiori?

«Certo. E purtroppo è proprio il Piemonte a detenere questo primato: è la regione in cui il consumo di alcol inizia prima, già a 11 anni. Con effetti devastanti: la sensazione di piacere che prova un adolescente viene immediatamente collegata al consumo di alcol. Peccato che gli effetti, come potrebbe essere appunto un tumore al fegato, vengano riscontrati anche 20 anni dopo».

Da che cosa deriva il rapporto di casualità tra i tumori e l' alcol?

«Nel 2010 l' Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro ha inserito tutte le bevande alcoliche nella lista di sostanze con la massima potenza cancerogena. Per intenderci, con la stessa pericolosità delle sigarette e dell' amianto».

Cosa si può fare?

«Innanzitutto informare la gente. Noi non possiamo competere sul piano pubblicitario con i grandi produttori. Ma a maggior ragione sarebbe opportuno, come per le sigarette, accompagnare la vendita di certi prodotti con l' avvertenza per il consumatore: "L' alcol nuoce gravemente alla salute". Anche per questo stiamo preparando la class action».

Erica Di Blasi

(Articolo pubblicato dal CUFRAD sul sito www.alcolnews.it)

L'AGRITURISMO CAMBIA: QUAD, KAJAK E CACCIA CON L'ARCO

Dall'escursioni in acqua con il kayak a quelle in montagna con i quad fino alla caccia con l'arco sono numerose le realtà creative che hanno cambiato il panorama dell'agriturismo italiano premiate dall'associazione agrituristica della Coldiretti, Terranostra, in collaborazione con Campagna Amica, nel corso di Agri&Tour, in programma ad Arezzo fino a domenica 13 novembre. L'Oscar alla creatività è stato consegnato dal presidente di Terranostra Tulio Marcelli e vede protagonisti gli operatori che, con scelte, a volte curiose, a volte sorprendenti, sono riusciti ad emergere in un mercato ricco e sfaccettato dove distinguersi non è facile. Se da un lato ci sono i raduni quad e le escursioni in montagna, organizzati e promossi dall'agriturismo Villa Paola nel beneventano per riscoprire le bellezze del territorio, dall'altro ci sono le escursioni in acqua con il kayak, proposte dall'Agriturismo Canales di Dorgali, in provincia di Nuoro. E' sicuramente il modo migliore per visitare il suggestivo Lago Cedrino su cui si erge l'agriturismo, consentendo di raggiungere alcuni siti naturalistici e piccole chiesette campestri del 1600.

Tra i premiati c'è anche il primo parco equino, realizzato dall'agriturismo La Collina dei Cavalli e fondato da una coppia che ha deciso di lasciare la caotica Milano per aprire nella piccola valle del Tassabbio il loro agriturismo. C'è poi l'Agriturismo Le Roncacce, l'azienda più alta d'Italia, situata in Toscana a 1300 metri sul livello del mare. L'ultima innovazione introdotta è il percorso per il tiro con l'arco con sagome tridimensionali che riproducono una vera caccia con l'arco, prevedendo l'utilizzo di sagome di animali selvatici a grandezza naturale tridimensionali. Ancora, c'è chi ha voluto puntare su tradizioni ormai abbandonate, dando risalto e recuperando l'allevamento del baco da seta. Propongono il percorso dall'uovo al filo": dall'uovo si arriva a mostrare la lavorazione del filo di seta (con lo strumento dell'arcolaio, che 'trattura' il bozzolo, 'sfilandolo' come un gomitolo). Con gli anni - conclude la Coldiretti - l'allevamento del baco è pressoché scomparso dalle cascine, mentre nelle campagne sparivano i gelseti, 'abbattuti' per lasciare spazio a colture più redditizie (le crostate alla marmellata di gelso, ad esempio, si possono trovare solo qui, dacché l'azienda possiede l'unico gelseto rimasto).

VINO: SI BEVE PIÙ VINO ITALIANO ALL'ESTERO CHE IN ITALIA

Nel 2011 si è bevuto più vino italiano all'estero che in Italia per effetto di un aumento del 16 per cento delle esportazioni e di una sostanziale stabilità degli acquisti familiari (-1 per cento). E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti che stima in quasi 23 milioni gli ettolitri di vino bevuti all'estero a fronte di un consumo nazionale di poco inferiore ai 21 milioni di ettolitri.

Il successo del vino italiano all'estero è suggellato dal fatto che nel 2011 le esportazioni di vino italiano hanno superato nel 2011 quelle della Francia che si è fermata ad appena 14 milioni di ettolitri di vino esportato. Negli Stati Uniti l'Italia - rileva la Coldiretti - è il primo esportatore di vino con un quantitativo che è oltre il triplo di quello che arriva dalla Francia che è scesa addirittura al quinto posto dopo Australia, Argentina e Cile, sulla base dei dati dell' Italian Wine & Food Institute, relativi al primi cinque mesi del 2011.

Il risultato è particolarmente significativo poiché secondo le stime mondiali per il 2011 fornite dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) in Francia nel 2011 - sottolinea la Coldiretti - sono stati prodotti 49,6 milioni di ettolitri, equivalenti a un aumento del 9 per cento mentre l'Italia con il minimo storico di 42,2 milioni di ettolitri ha perso il 13 per cento e retrocede quindi al secondo posto. Il forte calo nelle quantità di vino prodotto in Italia è stato accompagnato nel 2011 da un miglioramento qualitativo.

A livello produttivo - conclude la Coldiretti - la vendemmia 2011 è stata la più contenuta degli ultimi 60 anni, ma con il 60 per cento del raccolto destinato ai 517 vini Docg, Doc o Igt riconosciuti nel nostro Paese, un numero superiore ai tutelati in Francia pari a circa 500 acquista piu' vino italiano all'estero che in Italia.

CRESCONO I FURTI NEI SUPERMERCATI

Con la crisi si registra una crescita record del 7,8% dei furti nei supermercati che superano il valore di 3 miliardi in Italia, il più elevato da quando è iniziata la rilevazione cinque anni fa. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti su dati "Barometro dei furti nella vendita al dettaglio" del Centre for Retail Research nei paesi europei, aggiornata al giugno 2011. Scompaiono più facilmente dagli scaffali dei supermercati i prodotti per la barba, accessori per l'abbigliamento, formaggi, giacche e cappotti, carne e profumi, più facili da nascondere in borse, o tasche, ma che possono anche essere indossati. In Italia sono presi particolarmente di mira le specialità alimentari come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, i salumi di qualità e vini o i liquori.

"Sono peraltro i formati già porzionati o confezionate di dimensioni ridotte - spiega la Coldiretti - quelli più apprezzati e crescono anche i furti dei preaffettati e dei pregrattugiati mentre sono disdegnate le imitazioni a basso prezzo dei due grandi formaggi nazionali che si sono moltiplicate sugli scaffali dei supermercati negli ultimi anni". Le preferenze per i prodotti di qualità o alla moda ed anche le più moderne tecnologe dimostrano che molto spesso non si tratta di furti determinati dalla necessità. "Peraltro se dall'analisi - conclude la Coldiretti - emerge che per poco meno della metà dei casi (47,7%) le scomparse sono da imputare a clienti esterni, una parte rilevante è da imputare anche a dipendenti "infedeli" ad errori amministrativi interni e a fornitori". D'altro canto, nei supermercati la maggior parte dei prodotti esposti non è protetta (spesso solo vini e spumanti di maggior pregio o prodotti di profumeria hanno una caspula antifurto simile a quella dei capi di abbigliamento nei grandi magazzini) e i commercianti europei si stanno attivando per proteggere la sicurezza delle merci, con sistemi di protezione alla fonte in radio frequenza. "I furti nei supermercati attirano sempre più anche la delinquenza organizzata - conclude la Coldiretti - al punto che recentemente è stata smascherata un'organizzazione criminale ben strutturata che nel Milanese utilizzava adolescenti, prelevati da un orfanotrofio in Romania".

LA SPESA DEGLI ITALIANI DURANTE LA CRISI

Con la crisi si registra una crescita record del 7,8% dei furti nei supermercati che superano il valore di 3 miliardi in Italia, il più elevato da quando è iniziata la rilevazione cinque anni fa. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti su dati "Barometro dei furti nella vendita al dettaglio" del Centre for Retail Research nei paesi europei, aggiornata al giugno 2011. Scompaiono più facilmente dagli scaffali dei supermercati i prodotti per la barba, accessori per l'abbigliamento, formaggi, giacche e cappotti, carne e profumi, più facili da nascondere in borse, o tasche, ma che possono anche essere indossati. In Italia sono presi particolarmente di mira le specialità alimentari come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, i salumi di qualità e vini o i liquori.
"Sono peraltro i formati già porzionati o confezionate di dimensioni ridotte - spiega la Coldiretti - quelli più apprezzati e crescono anche i furti dei preaffettati e dei pregrattugiati mentre sono disdegnate le imitazioni a basso prezzo dei due grandi formaggi nazionali che si sono moltiplicate sugli scaffali dei supermercati negli ultimi anni". Le preferenze per i prodotti di qualità o alla moda ed anche le più moderne tecnologe dimostrano che molto spesso non si tratta di furti determinati dalla necessità. "Peraltro se dall'analisi - conclude la Coldiretti - emerge che per poco meno della metà dei casi (47,7%) le scomparse sono da imputare a clienti esterni, una parte rilevante è da imputare anche a dipendenti "infedeli" ad errori amministrativi interni e a fornitori". D'altro canto, nei supermercati la maggior parte dei prodotti esposti non è protetta (spesso solo vini e spumanti di maggior pregio o prodotti di profumeria hanno una caspula antifurto simile a quella dei capi di abbigliamento nei grandi magazzini) e i commercianti europei si stanno attivando per proteggere la sicurezza delle merci, con sistemi di protezione alla fonte in radio frequenza. "I furti nei supermercati attirano sempre più anche la delinquenza organizzata - conclude la Coldiretti - al punto che recentemente è stata smascherata un'organizzazione criminale ben strutturata che nel Milanese utilizzava adolescenti, prelevati da un orfanotrofio in Romania".

"WINE SPECTATOR" E LA "TOP 100" D'ITALIA

Wine Spectator, unico responsabile deputato alla scelta dei 100 migliori produttori italiani per l'"Anteprima" Vinitaly 2012 (24 marzo, a Verona; www.operawine.com), "OperaWine: Finest Italian Wines, 100 Great Producers", ha stilato la sua classifica, che segue i terroir d'Italia. Bruce Sanderson, tasting director Wine Spectator (rivista Usa leader nel mondo, 3 milioni di lettori), dichiara: "abbiamo, da sempre, una grande considerazione per l'Italia del vino. E questa degustazione vuol far conoscere ancora di più l'alto livello di qualità e le innumerevoli diversità delle produzioni vinicole italiane". Il presidente Veronafiere Riello spiega: "questa discesa in campo di Wine Spectator darà un importante valore aggiunto, in campo mondiale, a Vinitaly". Con un evento che, spiega il dg Mantovani, "vuol promuovere l'immagine del vino italiano come espressione di territori esclusivi, dal punto di vista paesaggistico, storico e culturale". I 100 magnifici (ad oggi 86 nomi, la lista completa in dicembre, ndr) dell'Italia del vino sono: Aldo Conterno, Allegrini, Altesino, Antinori, Argentiera, Argiolas, Caprai, Barone Ricasoli, Bellavista, Bertani, Braida, Ca' del Bosco, Cantina Terlano, Carpineto, Casanova di Neri, Castellare di Castellina, Castello Banfi, Castello di Ama, Castello di Volpaia, Castelluccio, Ceretto, Zaccagnini, Col d'Orcia, Cusumano, Damilano, di Majo Norante, Donnafugata, Drei Donà, Duca di Salaparuta, Falesco, Le Pupille, Fattoria Zerbina, Ferrari, Feudi di San Gregorio, Fonterutoli, Gaja, Gancia, Bruno Giacosa, Giuseppe Mascarello, Pieropan, Les Crêtes, Livio Felluga, Sandrone, Lunae Bosoni, Lungarotti, Frescobaldi, Marco Felluga, Masciarelli, Masi, Mastroberardino, Mezzacorona, Chiarlo, Montevetrano, Nino Negri, Nozzole - Folonari, Scavino, Pecchenino, Petrolo, Pio Cesare, Planeta, Prunotto, Renato Ratti, Anselmi, Rocca delle Macìe, San Felice, Santa Margherita, Nardi, Siro Pacenti, Tasca d'Almerita, Tedeschi, Ornellaia, Tenuta di Biserno, San Guido, Sette Ponti, Tenute Sella & Mosca, Terre Bianche, Terredora di Paolo, Testamatta, Tommasi, Tormaresca, Umani Ronchi, Vietti, Zenato, Zonin.
Info: www.vinitaly.com - www.vinitalytour.com

POLITICI DAL RISTORANTE GOURMET ALLA MENSA AZIENDALE

Chissà se toccherà a qualche colosso della ristorazione collettiva come Sodexo, Cremonini, Autogrill, o a chi altri. Fatto sta che il celebre (o famigerato) ristorante di Montecitorio, più volte pietra dello scandalo gastro-politico per i manicaretti a prezzi irrisori a disposizione dei parlamentari, cambierà gestione. E, sotto i colpi dell'antipolitica e dei tagli, dovrebbe trasformarsi in self-service, come quello riservato ai dipendenti, con un'unica cucina per entrambi, con un montacarichi che porterà il cibo ai diversi piani. In questo modo si dovranno rinnovare i contratti di appalto e le società di ristoro in scadenza a dicembre, e unificare i bandi, con un notevole risparmio di spese e personale, con costi più contenuti. Per la serie: l'uguaglianza tra cittadini e politici in Italia riparte dalla tavola ...

(da "wine News")

COLLINE GIALLO ZAFFERANO A FAENZA

Le colline di Faenza sono rinomate per i propri vini di qualità, per la gustosa frutta e per il pregiato olio di oliva. Non tutti sanno, però, che nelle colline di Faenza è possibile trovare anche coltivazioni di zafferano. La pregiata spezia di origine asiatica, infatti, ben si adatta anche al clima e al terreno di alcune aree romagnole, come testimonia l'ottimo prodotto ottenuto dall'Azienda Campanacci, nei pressi della torre di Oriolo.

«Abbiamo messo a dimora una ventina di chilogrammi di bulbi di zafferano, scegliendo un terreno argilloso con esposizione a Sud – spiega Marco Campanacci, contitolare assieme ai fratelli dell'azienda che produce principalmente vini – Si tratta di una piccola coltivazione e nostra intenzione è comunque quella di aumentarne la produzione negli anni a venire, tenendo sempre conto che si tratta di una produzione di nicchia».

«La fioritura quest'anno è avvenuta con una decina di giorni di ritardo, a causa della perdurante siccità e delle temperature relativamente miti – prosegue Marco Campanacci - Ogni mattino, per circa due settimane, si raccolgono a mano i fiori appena sbocciati, quindi si procede alla "sfioratura" e all'essiccazione degli stimmi (la parte del pistillo che riceve il polline durante l'impollinazione), che avviene in forno a 50 °C per circa un'ora. Finito tale procedimento lo zafferano è subito pronto da usare in cucina. I quantitativi di prodotto che si ottengono sono nell'ordine di pochi grammi a "sfornata"».

Per informazioni: tel. 0546 642180 Azienda Campanacci

PROGETTO EUROPEO "FRUTTA NELLE SCUOLE"

Anche nell'anno scolastico 2011/2012 la grande cooperativa ortofrutticola Apofruit Italia (oltre 3.500 soci, 12 stabilimenti ubicati in varie regioni italiane, una produzione annua pari a 290.000 tonnellate) è in prima fila nella realizzazione del progetto europeo "Frutta nelle Scuole", come è stato spiegato dai suoi dirigenti nell'incontro stampa di mercoledì 23 novembre, tenutosi nello stabilimento di Cesena.

Si tratta, com'è noto, del più ampio ed organico progetto di educazione alimentare - attuato su così vasta scala solo negli ultimi tre anni - rivolto ai ragazzi delle scuole primarie italiane ma anche di tutti i Paesi della Comunità Europea. L'obiettivo è lo stimolo ad un più accentuato consumo di frutta e verdura tra i bambini e i giovani per l'adozione di una dieta corretta, portatrice di importanti valori salutistici.

Apofruit Italia quest'anno, attraverso la costituzione di una R.T.I. che ha visto la partecipazione di Alegra, Apoconerpo, Apot, Naturitalia, Orogel Fresco e Vog Products, si è aggiudicata due degli otto lotti dell'Invito Mipaaf attraverso il quale il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha selezionato le aziende produttrici che hanno il compito di distribuire frutta, verdura e spremute agli alunni coinvolti nel progetto.

Tra il 28 novembre e la fine dell'anno scolastico Apofruit Italia coinvolgerà 220.000 alunni di sei regioni: Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Sardegna.

Quando la pratica dello sci... sposa la gastronomia

Fondue

Le splendide piste della Savoia Mont Blanc condividono l'attenzione degli appassionati con una tradizione gastronomica sana, genuina e nutriente: dai ristoranti stellati, alle trattorie e ai rifugi ovunque è possibile assaporare piatti della tradizione realizzati con prodotti locali

Testo di Salvatore Longo

La montagna ha sempre un fascino unico: in inverno però neve e ghiaccio oltre a creare emozioni e suggestioni particolari rappresentano una tentazione unica per misurarsi con elementi che non sono nel quotidiano di chi abita in pianura o in città.

Anche chi ha come sport preferito il 'sedersi a tavola' quando si trova in una stazione sciistica prima o poi qualche attività inizia a farla: però è giusto che dopo il 'sacrificio' possa gratificare il proprio spirito e la propria 'gola'.

Occorre solo trovare le località più adatte, quelle in cui oltre alle piste si possano scoprire piatti e cibi sfiziosi o tradizionali.

In questa (giusta) ottica la Savoia Mont Blanc è ideale per tenere in forma anche la gola: una cucina che nella sua semplicità e autenticità è profondamente raffinata (sono ben 29 i ristoranti stellati).

La 'buona tavola' è d'altra parte di tradizione antica nella regione se già Montaigne nel 1571 ricordava le "ottime trote e vini vecchi e nuovi eccellenti". Oggi come allora - ovviamente nel mutare dei gusti e delle condizioni socioculturali - è una cucina del territorio in cui si fondono caratteri della campagna e della montagna: sostanziosa e calorica, realizzata prevalentemente con prodotti coltivati nei propri campi, saporita e specialmente nei piatti più tradizionali basata su ingredienti poveri.

È quindi una gastronomia ricca di formaggi spesso spettacolari essendo ottenuti con il latte di alpeggi ricchi di fiori e incontaminati. E cosa c'è di più bello del concludere una gita - effettuata magari sugli stessi prati innevati che in estate hanno nutrito mucche e capre - gustando una bella fetta di pane con sopra fusa la toma dei Bauges? La gola ne ricorda di ottime ad Avioraz 1880 e a Savoie Grand Revard, ma ovunque nei rifugi e nei locali tipici si può gustare questa semplice, ma splendida combinazione. Così come la stanchezza è annullata da una gustosa merenda di formaggi tipici e tartine ai mirtilli. I più 'raffinati' sono soliti accompagnarla con una tisana (ottima quella di edelweiss assaggiata a Valloire), ▶

Degustation de fromages des Alpes et vin de Savoie

Degustation de raclette

personalmente preferisco un bicchiere di bianco possibilmente aromatico.

La Savoia è, infatti, terra di formaggi che hanno negli aromi e sapori del Beaufort d'alpeggio la punta di diamante, ma non l'unica espressione di una tradizione casearia che si perde nei tempi. Ogni località ha i suoi e non induca in errore la comune denominazione Tomme (ottenute dall'utilizzo del latte scremato per la fabbricazione del burro): sono tante quante sono le località in cui sono prodotte e tutte diverse nel gusto dipendendo dal latte, dal produttore e dall'affinamento. E siccome in montagna tutto è prezioso e nulla va sprecato ecco il Sèrac ottenuto dal 'piccolo latte', cioè dal liquido recuperato dopo la fabbricazione delle tome. Sèrac e patate bollite calde è un altro di quei piatti da gustare lungo le piste per ritemprarsi dopo una bella sciata. Fa parte della mia memoria anche il Blue un 'erborinato' dal grande bouquet e che gratifica il palato con una eccezionale esplosione di sapori.

E se gli impegni sciistici impediscono di visitare un caseificio per vivere l'emozione della nascita anche di una semplice toma (d'altra parte le ore del mattino sono le migliori per recarsi sulle piste), sarebbe un delitto rientrare in Italia senza visitare (nella bella) Annecy Pierre Gay e i suoi formaggi.

Sciare in Val Thorens è da gourmet, infatti nell'ambito del nuovo hotel Altapura c'è l'imbarazzo della scelta: tre ristoranti rispettivamente dedicati - il 2300 - alla cucina tradizionale (con una versione express per sciatori), ai piatti da brasserie chic comprese ostriche sempre fresche (uno 'sfizio' gustarle in mezzo alla neve!) di Les Enfants Terribles e ai suggestivi patti di formaggi freddi e caldi di La Laiterie.

Sempre in Val Thorens non si può non gustare la gastronomia savoiarda portata all'Oxalis (il due stelle Michelin più alto d'Europa) ai massimi livelli di raffinatezza dallo chef trentenne Jean Sulpice che tra l'altro organizza con cadenza mensile fino a primavera interessanti confronti con colleghi di altre regioni.

Una sosta merita anche Le Savoy ad Arc 2000 per gustare la cucina di Candice Falcoz fatta di piatti semplici che riportano alle tradizioni locali: non si può rinunciare al momento del caffè (qualsiasi sia la dieta che si segue) a una abbondante fetta di Biscuit de Savoie, il Pan di Spagna del grande Guy Martin.

A Chambéry meritano una tappa golosa i grandi piatti che si possono gustare a Le Côté Marché dello chef Alexandre Ongaro (che nonostante la giovane età già due volte ha ottenuto la stella Michelin) tra l'altro - e non è assolutamente da disprezzare - con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Non si può peraltro passare da Chambery e non cercare la famosa Truffe en chocolat creata da Monsieur Dufour, un pasticciere locale, che un giorno nel 1895 ebbe l'idea di mescolare al cioccolato nero crema fresca e vaniglia. Modellò a palline l'impasto così ottenuto e lo ricoprì di cioccolato.

Ma a Chambery il goloso non trova solo le truffes: il Chardon (a base di diversi liquori), i Coeurs de Savoie, i Flocons de Neige des Alpes, i Pavé des Eléphants (pasta sfoglia pralinata al cioccolato nero), i Petit Ramoneur Savoyard alle praline di cioccolato nero e Grand Mannier, i Bonbon Mazet e tante altre specialità attendono occhieggiando dalle vetrine tentatrici grandi e piccini, sportivi e non.

E insieme ai dolci l'ottima Chambéryzette, il Vermouth di Chambéry, il Bonal e il Génépi attendono i buongustai per gratificare il palato con un'esplosione di sapori. I più piccoli dovran-

no - temporaneamente - accontentarsi dei celebri sciroppi Dolin e Routin, mentre chi non ama i superalcolici può degustare con i dolci uno dei famosi vini della zona quali l'Apremont, il Bergeon, il Chignin e il Mondeuse.

E a proposito di vini occorre precisare che quelli della Savoia sono forse meno conosciuti, ma non per questo meno buoni: infatti i due territori di Coeur de Savoie (comunità di vari comuni tra cui Chamoux) e Savoia-Lago di Bourget hanno ricevuto l'ambito riconoscimento Label Vignobles et Découvertes (concesso dai ministri del turismo e dell'agricoltura a destinazioni a vocazione turistica e vinicola)

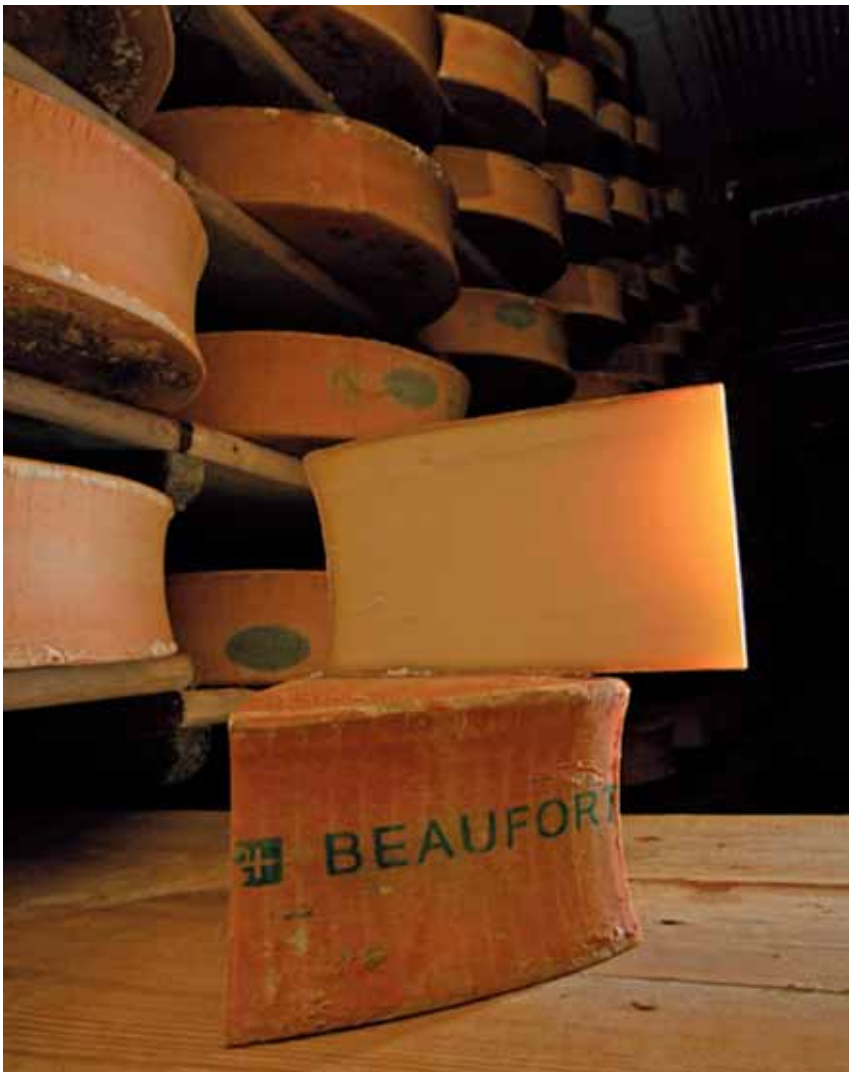
Se si ha qualche ora libera da impegni sulle piste, meritano una vista Le Halles completamente ristrutturate e ampliate. Il martedì, venerdì e sabato mattina nell'antistante piazza di Ginevra un mercato veramente unico illustra la gastronoma del territorio.

Anche Chamonix naturalmente offre molte possibilità golose per ritemprarsi dalle fatiche dell'attività fisica: sul bordo delle piste, nel bosco o negli alpeggi innevati si possono assaporare crotes, farçons, torte ai mirtilli e molte altre splendide tipicità savoiarde. Da non mancare le omelettes della Crémerie du Glacier (la cui apertura risale al 1926) o - raggiunti i 2000m - le delicate ricette di Michel&Cathy all'Alpage de Balme nel cuore del comprensorio Tour-Vallorcine. Sempre a quota 2000 nel comprensorio della Flégère alla stazione d'arrivo dell'omonima funivia di fronte a uno splendido panorama L'Adret offre specialità locali come la fonduta.

La cucina savoiarda, conservando moltissimi caratteri della sua origine contadina e montagnarda, sembra fatta apposta per far recuperare le energie spese nell'attività sportiva: sono tutti piatti sani da assaporare senza timore per le possibili diete, basta gustarli uno per volta senza eccedere. Se ne ricordano alcuni come il pormonier (salsiccia di carne di maiale e verdure verdi), la fricacha de caïon (fricassea di maiale), le rissoles bedonnantes fourrées, le farçon (un piatto dolce-salato, a base di patate o pane e frutta secca, che varia di villaggio in villaggio e da cuoco a cuoco), le crozets (piccole paste quadrate servite con carni in salsa), le gratin savoyard (gratin di patate realizzato con il brodo) e le rissoles (bignè ripieni di marmellata o di mele).

Infine se si vuole vivere l'emozione di mangiare nel ristorante più alto d'Europa, non resta che andare in cima all'Aiguille du Midi a Le 3842 m (aperto dalle vacanze di Natale) in cui gustare di fronte a un panorama indescrivibile le originali ricette su ardesia.

Framboises



Fromages de Beaufort (AOC) en cave d'affinage

Le Langhe nelle eccentriche stravaganze delle storie locali

Tra queste figura Carlo Francesco Ghigliano, pressochè sconosciuto al pubblico per essersi infischiato di brevettare la sua invenzione (il fiammifero a sfregamento)

Testo di Emanuele Maffei

Non c'è zona franca che tenga: persino nelle Langhe, in Piemonte, all'interno del cervello – diciamo così – del fenomeno Unità d'Italia ci si accorge della poderosa varietà che la nostra amata patria ha covato e da cui è stata nutrita. Il numero di vini (Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Roero) può essere preso ad esempio. Ma non è l'unico. A Dogliani, a qualche chilometro da Alba, il campanile (versione ingelosita della peculiarità nostrana) resiste ai morsi del vampiraggio turistico dei centri simbolo.

Quella stessa Dogliani – dicevamo – "la cui personalità architettonica in Langa (ed è la definizione che vien data on line) è unica nel suo genere". D'altra parte le distinzioni si sprecano in continuazione: alta Langa, bassa Langa, Langa astigiana. Tutte assieme danno appunto le Langhe, al plurale. E tutte assieme costituiscono le infinite propaggini di un territorio impastato del paradosso più italiano che si possa avere: la difforme continuità che corre da Aosta a Pantelleria.

In tutto questo il vero sfizio è incappare negli eccentriche stravaganze delle storie locali. Dopo una galoppata fotografica nell'albero genealogico della famiglia Einaudi (la madre di Luigi era infatti nativa di Dogliani) e nonostante la vostra guida abbia dedicato la maggior parte delle proprie energie a ficcarvi in testa il provvidenziale intreccio, è allora che diventa impossibile distogliersi da quel nome, tanto poco indispensabile, quanto stimolante per la personale raccolta di curiosità: Carlo Francesco Ghigliano, pressoché sconosciuto al pubblico per essersi infischiato di brevettare la sua invenzione ed eroe di casa per essersi cimentato nel primo fiammifero a sfregamento. Per carità Einaudi & company poi riavranno la precedenza. Epperò quel piccolo fiammifero in valigia sarà duro a consumarsi.

Aspetti secondari? Perché negarlo. Ma se in treno il vostro vicino di posto con la faccia tra le pagine (talvolta le coincidenze fanno cose impensabili) è riuscito a smentire persino Eco (nel Cimitero di Praga i fiammiferi sono made in Ger- ▶

many) allora quel dettaglio diventa l'etichetta da appiccicare al vostro viaggio. Come si dice, per non dimenticare. A dare il suo contributo al fosforo d'altronde ci sarà Giovan Battista Schellino (Dogliani, 10 maggio 1818 - Dogliani, 9 giugno 1905), uno "sgobbone" dell'architettura che nel suo paese ha fatto di tutto e, tra le altre cose sicuramente importanti la Torre dei Cessi, costruita ad uso militare. Superfluo specificare quale.

Di vigne in colline in poco più di un quarto d'ora, sempre nel cuneese, si raggiunge Carrù. Qui è il bue grasso a tenere banco. O meglio la razza piemontese a cui ogni anno, il secondo giovedì che precede il Natale, è dedicata una fiera in piazza Mercato. La tradizione è antichissima e la prima edizione è datata 15 ottobre 1910. Una giuria ha il compito di premiare l'esemplare più bello.

L'effetto finale è una retromarcia verso umori contadini sedimentati nel Dna che portiamo: alzarsi la mattina all'alba e vedere gli allevatori tesi e fieri che agi-

Il Dolcetto di Dogliani

Dogliani (CN) - Non ha la notorietà dei suoi conterranei. E non è un vino ruffiano. Ecco, soprattutto – dicono i suoi produttori – "non è ruffiano", della specie che si ama al primo incontro. Serve prendere tempo: come coi piemontesi, restii al primo approccio. Il Dolcetto di Dogliani è così come la sua terra e la sua uva che, "chi non la conosce – dicono le pagine del sito www.ildogliani.it – non sa quanto difficile e capricciosa sia e quanta dedizione ci voglia per coltivarla".

Una fatica tuttavia che col tempo si è imparato a condividere. Fino al punto che nel 1984 è nata un'associazione, la Bottega del Vino di Dogliani, che raccoglie più di quaranta aziende (delle circa settanta presenti nel territorio) per lo più a conduzione familiare. La terra, come sanno da queste parti, dove la resa è bassa, non regala nulla. E allora si è anche pensato di tutelare il risultato dei propri sacrifici con un disciplinare. Questo per difenderlo sul mercato, ovvio. Ma solo in seconda battuta. "Stiamo parlando dell'economia di un territorio – avverte Orlando Pecchinino, presidente della Bottega -. Eppure qui da noi non ci sono imprenditori puri. Il vigneto non viene sfruttato".

Il vitigno Dolcetto è allevato infatti come uno famiglia, talvolta non distante dalle colture. Una particolare circostanza che da vita a due tipi di bottiglie, il Dolcetto di Dogliani doc e il Dogliani Docg (di cui si produce anche un Superiore). L'essenziale è che il bicchiere non menta e racconti, come sa fare, le mani e la terra che lo hanno concepito nell'arco dei comuni di Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Ciglié, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca di Ciglié e, solo in parte, di Roddino e Somano.

A questa geografia si unisce infine la storia. Che a Dogliani è impossibile da separare dalla famiglia Eiunaudi. Ecco allora svettare per età (è nata nel 1897) e bellezza la cantina "Poderi Luigi Eiunadi" sviluppatasi sui primi appezzamenti acquisiti da un giovanissimo Luigi Einuadi, di cui si dice che non saltasse una vendemmia. Nemmeno da Presidente delle Repubblica.

tano il foro boario (trasmettendo il loro cipiglio agli animali) regala sensazioni non da poco. Imponenti nerbature, governate da gesti e motti arcaici, preparano il giorno quasi incuranti di ciò che accade fuori. Finché dalle cucine dei ristoranti arriva l'odore dolce di bollito. E' l'ora del piatto forte oggi servito come un souvenir eppure ancora evocativo: la colazione del Bue grasso. Un'abitudine tanto alla moda da sapersi arrogare più file di un supermarket.
Altro versante battuto delle Langhe è Cherasco, il più grande dei comuni sin qui visti, costruito su di un perfetto schema a scacchiera e conosciuto per i suoi numerosi allevamenti di lumache. C'è persino un'Associazione Nazionale degli Elicoltori che in Italia ha dato un fondamentale apporto al settore, contribuendo a far schizzare i consumi, dal 1995 al 2010, da 103 mila quintali all'anno a più di 370 mila. Anche questo è un segnale preciso della ricchezza del Piemonte e delle Langhe. Una Regione tra la luna e i falò in cui capita che si finisca a parlare di chiocciole.

Informazioni utili

Sede Bottega del Vino Dogliani (per degustazioni e acquisti) - piazza s. Paolo, 9 tel. 0173 742260
orari di apertura: venerdì dalle 15 alle 19, sabato, domenica e festivi dalle 9,30 alle 12, 30 e dalle 15 alle 19.
Chiuso nei mesi di gennaio e febbraio. Aperto tutto l'anno su prenotazione per comitive e gruppi.
Degustazioni gratuite.

Ristoranti consigliati:

Locanda nel Borgo Antico- Barolo (CN), via Boschetti, 4 tel. 0173 56355
Locanda dell'Arco- Cissone (CN), via della Fontana, 1 tel. 0173 748200
Osteria del Borgo- Carrù (CN), via Garibaldi, 19 tel. 0173 759184

Zone di sosta camper:

Carrù- Punto sosta camper presso il cimitero, asfaltato e con pozzetto di scarico
Cherasco- Area attrezzata sosta camper nelle vicinanze della caserma carabinieri. Gratuita, acqua, pozzetto, illuminazione, elettricità, servizi, segnalata. Punto sosta anche presso il Castello

Franciacorta - vigneti

Franciacorta, una destinazione di gran fascino

Trascorrere un week end da quelle parti può diventare una piacevole occasione per acquistare, direttamente nelle cantine, i migliori brut made in Italy

Testo di Francesco Colombera

La Franciacorta e il Franciacorta: un territorio, un vino, un esclusivo mito tutto italiano, che in brevissimo tempo si è affermato a livello internazionale. La Franciacorta è infatti tutt'uno con il pregiato vino a cui dà il nome, così come in Francia accade per lo Champagne. Una produzione più limitata di quella dei blasonati cugini d'Oltralpe, ma altrettanto elevata dal punto di vista qualitativo, tant'è che dal 2003 solo le bollicine di Franciacorta, Champagne e Cava (Spagna) in tutta Europa si possono fregiare del solo nome del territorio da cui provengono, senza nemmeno l'indicazione Dogc. Vale a dire, il massimo riconoscimento riservato ai vini di eccezionale qualità. Il nome del Franciacorta, dicevamo, è quello della terra da cui proviene: le ondulate colline ricoperte di vigneti che fanno da corona al lago d'Iseo, in provincia di Brescia, e degradano verso la pianura padana. Una destinazione di gran fascino per un week end o una breve vacanza dicembrina, nel segno del gusto e del buon vivere. Una piacevole occasione per acquistare direttamente nelle cantine i migliori brut Made in Italy per brindare alle feste e al nuovo anno e degustare il gusto ineguagliabile delle loro bollicine, finissime e persistenti, piacevolmente sapide e fresche. Ma, passate le feste, e con l'arrivo della primavera, una terra da scoprire senza fretta, da gustare passo dopo passo, attraverso i suoi sapori e le sue atmosfere che inducono al relax, al piacere di regalarsi un po' di tempo per godere della scoperta di vini eccellenti, della buona tavola, dell'arte, ma anche per ritemprarsi con passeggiate a piedi, cavallo, bicicletta, nella cornice di una natura intatta che non si tarda a scoprire dietro la quinta dei paesi – industriali e operosi, ma cresciuti a volte con uno sviluppo urbanistico eccessivo e disordinato- che le fanno da contorno.

Qui, nel '700 e nell'800, la nobiltà bresciana aveva scelto di costruire le proprie dimore di campagna: perciò, ancor oggi, il paesaggio è caratterizzato dalla presenza di ville circondate da scenografici giardini, come Villa Lechi di ▶

Franciacorta - Castello di Passirano e filari

Erbusco, in stile palladiano, ci si scorge anche passando in autostrada, poco prima del casello di Rovato. Ancor più antiche le abbazie, le torri ed i castelli medievali, testimonianza dell'importanza strategica rivestita un tempo da questa terra di passaggio fra le vallate alpine e la pianura padana. Nelle loro pietre si legge la storia e la cultura di questo territorio.

Cosa vedere? Di seguito qualche tappa imperdibile. A RODENGO SAIANO l'Abbazia di San Nicola, uno dei più imponenti complessi monastici d'Italia settentrionale. Fondata nel X sec. dai monaci cluniacensi e passata verso la metà del XV sec. agli Olivetani, l' abbazia si articola attorno a tre grandi chiostri ed è decorata con opere dei maggiori artisti della Scuola Bresciana del Cinquecento e del Seicento (Foppa,Romanino, Moretto,Gambara) .Al suo interno, l'erboristeria, dove i monaci producono liquori a base di erbe. A PROVAGLIO D'ISEO il Monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa, armonioso complesso romanico .Dal suo sagrato si ha un eccezionale colpo d'occhio sulle torbiere d'Iseo , un'oasi naturalistica unica nel suo genere in Europa: circa 2 kmq. di acqua, canne e vegetazione palustre, in cui hanno trovato il loro habitat migliaia di uccelli e che in tarda primavera si coprono di una distesa i ninfee . Per vistarle, sentieri ben segnalati e itinerari da percorrere in bicicletta. A CAPRIOLO da visitare è il Museo Agricolo del Vino Ricci Curbastro (in via Adro 37) dove sono raccolti centinaia di oggetti, utensili, attrezzi che un tempo venivano quotidianamente usati in campagna, nelle cantine, nelle case, raccolti in sale a tema e illustrati con stampe e quadri. Annesso al Museo c'è il Granaio di Evelina, delizioso negozio di antiquariato straripante non solo di oggetti e mobili antichi, ma anche di originali pezzi unici creati utilizzando vecchi oggetti , decorati con varie tecniche (ad iniziare dal découpage). A ERBUSCO, dove si trova Villa Lechi, la più scenografica della Franciacorta, pittoresco è il vecchio borgo, con i ruderi del castello e la Pieve di Santa Maria Assunta,splendido esempio di romanico lombardo , decorata con pregevoli affreschi quattrocenteschi. A ROVATO (famosa fra i gourmet per i gustosissimi lessi che costituiscono il piatto forte delle sue trattorie) da visitare eè il quattrocentesco Convento dell'Annunciata sul Monte Orfano , uno dei più belli della Lombardia, oasi di pace che conserva capolavori d'arte (fra cui un'Annunciazione del pittore cinquecentesco della scuola bresciana Girolamo Romanino) e da cui si gode uno splendido panorama sulle colline della Franciacorta e sulla pianura. Il Castello di Bornato, villa rinascimentale costruita all'interno delle mura di una fortezza medievale, che ospitò artisti e poeti provenienti da tutta l'Italia, tra cui- vuole la leggenda- Dante Alighieri (visite su prenotazione). A OME il quattrocentesco Maglio Averoldi, ancora in funzione e adibito a museo, dove si battono ferro e lame. A Monticelli Brusati il Museo d'Arte Contemporanea Remo Bianco in Franciacor-

ta e la Galleria d'arte delle Tenute La Montina, posizionata all'entrata della Cantina, che ospita importanti mostre ed esposizioni temporanee e fa da preludio, nel segno dell'arte, alla visita alla cave. Tesori d'arte e storia che si scoprono vagabondando in libertà nella campagna: in Franciacorta pare sempre di perdersi, ma in realtà le strade si intersecano con i viottoli e, anche se magari si compie un itinerario più lungo, si arriva sempre alla meta.

Franciacorta - Cantina

Da un paese all'altro (Erbusco, Rovato,Capriolo, Cortefranca, Provaglio, Monticelli Brusati, Ome, Rodengo Saiano ....) è questione di pochi minuti di macchina. E le tappe gourmand sono molte e estremamente diverse l'una dall'altra. Gastronomia particolarissima è infatti quella della Franciacorta, giocata fra due poli: la cucina contadina di carni dell'entroterra e quella di pesce del vicino lago d'Iseo. I due piatti più tipici sono così il manzo all'olio di Rovato (dove si tiene dai tempi delle Serenissima uno dei principali mercati della carne italiani) e la tinca ripiena, specialità di Clusane. Ottimi i bolliti (la carne di manzo di Rovato è rinomata per la sua eccellente qualità) e gli spiedi, che vengono proposti in autunno con leggere varianti in moltissime trattorie (rinomati sono in particolare quelli di Gussago). Molti i prodotti tradizionali: i formaggi, innanzitutto, quali la Robiola bresciana, gli Stracchini, il Pressato, il Salva, il Silter e le DOP Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo. E poi i missoltini, pesciolini di lago, i mieli, gli insaccati e i salumi (quali il salame di Monte Isola, leggermente affumicato e la Ret di Capriolo). Ottimo è l'Olio extravergine d'oliva del Sebino, prodotto con regole severissime e, per ora, in piccola quantità. Rinomate infine le grappe (col vino altro vanto della Franciacorta) e i dolci, realizzati artigianalmente in pasticceria. La tavola, in Franciacorta, è una piacevolissima scoperta: in questa terra di grandi vini si è affermata una ristorazione altrettanto prestigiosa che si muove tra tradizione e sperimentazione e che si ▶

Franciacorta - Convento dell'Annunciata Rovato

Franciacorta - Torbiere del Sebino

è intrecciata con una gustosa e radicata cucina del territorio, ben espressa in trattorie e agriturismo

E poi le cantine, che da sole valgono un viaggio. Qui il Franciacorta (come lo Champagne rifermentato in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 18 mesi, che diventano 30 per i Millesimati e 60 per le Riserve),viene fatto maturare lentamente su lunghe file di pupitres che si snodano nella penombra. Vere e proprie cattedrali della tecnologia enologica, sono spesso ospitate in antichi palazzi che conservano immutato il fascino del tempo oppure sono ardite opere di architettura contemporanea, che ben si fondono con il paesaggio, circondate da giardini e da vigne. La maggior parte sono visitabili , organizzano degustazioni e vendono direttamente i loro prodotti . Per conoscerne indirizzi e orari di apertura (ma anche per avere ogni genere d'informazioni per organizzare un soggiorno fra queste colline), il riferimento d'obbligo è la Strada del Franciacorta fra le prime sorte in Italia oltre 10 anni fa, presieduta da Pierluigi Vimercati Castellini.

Con la bella stagione, niente di meglio che scoprire la Franciacorta in bicicletta. E la Strada del Franciacorta ha messo a punto 5 itinerari per gli appassionati delle due ruote. Realizzati in collaborazione con Iseo Bike, a cui ci si può rivolgere anche per noleggio e tour guidati, gli itinerari si snodano ad anello. Itinerari agro-ciclo-turistici si potrebbe dire con un neologismo. Alla portata di tutti, sono un suggerimento per gli escursionisti che vogliono fare in tutta tranquillità una passeggiata sulle due ruote, per le famiglie con bambini, per gli enoturisti.Il loro tracciato tocca vigne e campi, piccoli borghi e ambiti di particolare interesse naturalistico (come le Torbiere del Sebino), punti panoramici e luoghi d'interesse storico-artistico. Intitolati ciascuno ad una tipologia di Franciacorta, sono contrassegnati sulle mappe da colori diversi: l'Itinerario giallo Franciacorta Satén ha come start Iseo, quello blu Franciacorta Pas Dosé l'Abbazia di Rodengo Saiano, quello verde Franciacorta Brut parte da Clusane, quello rosso Franciacorta Rosé da Erbusco, quello nero Franciacorta Extra Brut da piazza della Loggia ed evidenzia lo stretto legame fra Brescia (il cui Comune è socio della Strada) e la Franciacorta. Per conoscerli nei dettagli, consultare il sito www.stradadelfranciacorta.it, da cui si possono scaricare mappe e descrizione. Sempre dal sito si può scaricare anche l'itinerario di un divertente trekking che in due giorni porta a percorrere tutta la Franciacorta, da Brescia al lago d'Iseo, e quelli di altre passeggiate da fare a piedi in mezza giornata, semplici e molto panoramiche: sul Monte Alto, il balcone della Franciacorta, ad esempio, o alla scoperta di santuari e vigne di Montorfano, della suggestiva campagna fra Ome e Monticelli Brusati, di Borgonato con i suoi antichi borghi e filari, delle ville e dei cascinali di Erbusco e delle cascate del torrente Gaina presso Monticelli Brusati.

Per informazioni
Associazione Strada del Franciacorta
Via G. Verdi, 53
Erbusco (BS)
Tel. 030.7760870
E-mail: info@stradadelfranciacorta.it
www.stradadelfranciacorta.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!

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 itineranre 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.

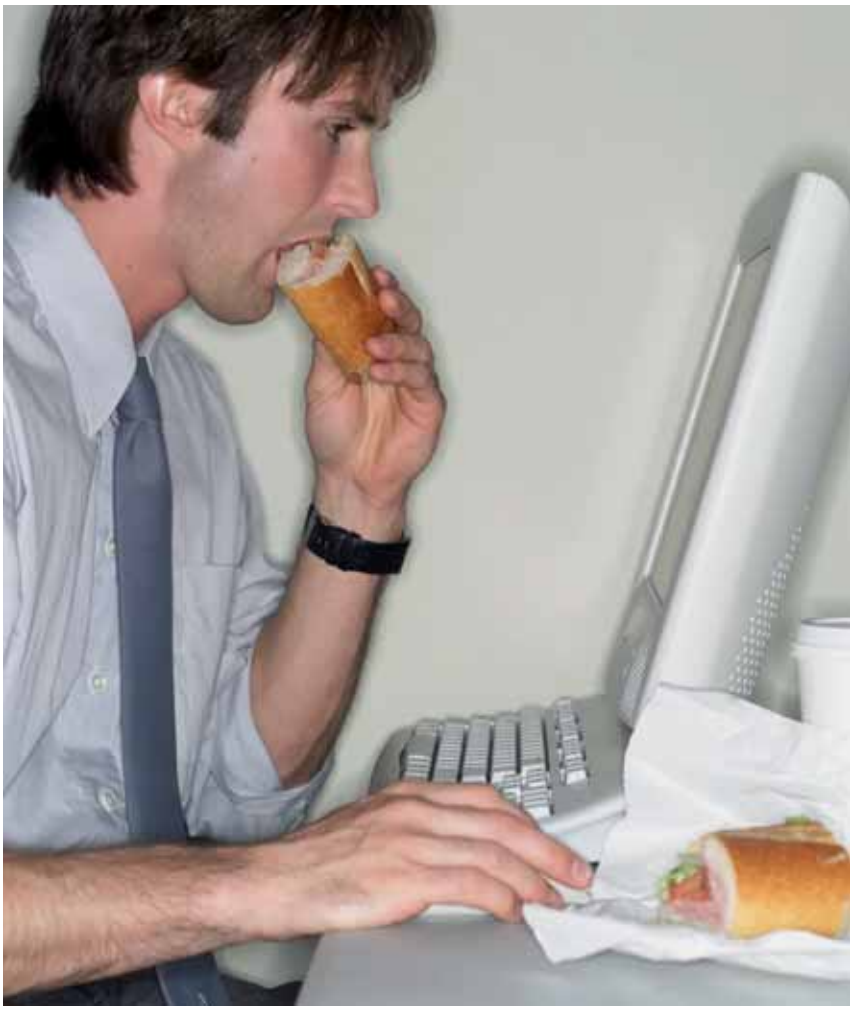
liberi per scelta

La pausa pranzo, usanze e costumi degli italiani in ufficio

Dal sondaggio di InfoJobs.it risulta che la maggioranza dei lavoratori passa l'ora di pausa pranzo in ufficio, consumando uno spuntino portato da casa, anche davanti al PC

InfoJobs.it (www.infojobs.it), la principale realtà in Italia e in Europa nel settore del recruiting online per numero di offerte di lavoro, traffico Internet e numero di CV in database, ha condotto un sondaggio su circa 400 utenti, indagandone le abitudini durante la pausa pranzo.
Ne emerge che la maggioranza degli intervistati, il 58%, ha un'ora di pausa pranzo. Il 14% dichiara, addirittura, di avere a disposizione solamente mezz'ora per il pasto, mentre un 12% di fortunati, ammette di non avere orari fissi, ma gestisce in autonomia il proprio break. L'11% interrompe le proprie attività professionali per due ore o più e solo il 3% non ha a disposizione nessuna pausa.
In questo periodo di intervallo, gli italiani sono piuttosto abitudinari. Il 30% degli intervistati rimane alla scrivania, consumando un breve spuntino davanti al PC. Mentre il 22% preferisce andare al "solito" bar con i colleghi, nelle vicinanze dell'ufficio o dell'azienda; il 21% si rifugia in uno spazio aziendale appositamente dedicato alla ricreazione (attrezzato cucina o no). Solamente il 14% beneficia di una mensa aziendale, ed un altro 14% si può permettere di ritornare alla propria abitazione, per riposarsi e mangiare a casa.
Se la maggior parte dei lavoratori (49%) dichiara di impiegare l'intervallo per mangiare e scambiare qualche chiacchiera con i colleghi, il 39% ha giusto il tempo di consumare il pranzo. Il 10% degli intervistati utilizza il tempo per fare qualche commissione, come andare in posta o fare la spesa, mentre un misero 3% corre in palestra.
Il sondaggio di InfoJobs.it indica, inoltre, che ben il 60% dei lavoratori italiani non gode di alcuna agevolazione per la pausa pranzo, contrariamente al 27% che dispone di buoni pasto e al 9% che accede alla mensa aziendale. Infine, il 5% usufruisce di convenzioni con bar e ristoranti limitrofi al proprio posto di lavoro.
Se il 21% si siede al tavolo di bar e ristoranti per un menù completo con amici e colleghi, il 58% porta qualcosa di già pronto da casa, per mangiar sano e risparmiare. Il 15% è affezionato, volente o nolente, al classico panino "al volo" mentre un 6% ammette di saltare completamente il pranzo.
Alla domanda "cosa non sopporti di più durante la pausa?", il 60% è concorde che il poco tempo costringe a mangiare di corsa. Il 18% non riesce proprio a tol-

lerare i colleghi rumorosi mentre l'11% si lamenta di chi porta in ufficio piatti sgradevoli e maleodoranti. Un restante 11% è infastidito da chi sbriciola su tastiera e scrivania.
Ma a chi non è mai capitato di mangiare davanti al PC? Ben il 39% ammette di aver fatto uno spuntino alla scrivania quando c'era molto da fare al lavoro, il 29% lo fa regolarmente, mentre il 25% ritiene che sia importante concedersi un break durante la giornata e per questo tende a lasciare la sedia per rilassarsi un po'. Il 6% degli intervistati, anche volendo, non potrebbe rimanere alla propria postazione, in quanto l'ufficio chiude completamente.
Quando qualche anno fa Gianfranco Rotondi, ex ministro per l'attuazione del programma di governo, ha dichiarato «La pausa pranzo è un danno per il lavoro, ma anche per l'armonia della giornata. Non mi è mai piaciuta questa ritualità che blocca tutta l'Italia. Ho scoperto che le ore più produttive sono proprio quelle in cui ci si accinge a pranzare» (fonte: Corriere.it), si è accesa la discussione. Gli intervistati da InfoJobs.it, dichiarano per il 49% di non poter rinunciare alla pausa pranzo, in quanto serve ad alleviare un po' lo stress della giornata. Il 40%, invece, la ridurrebbe per poter uscire prima dal lavoro la sera. Al contrario, l'11% propone di allungarne i tempi, per poter mangiare con più calma.



Enologica 2011,

vetrina dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna

Crescono i numeri, ma soprattutto cresce la qualità. Calato il sipario su Enologica 2011 è tempo di bilanci, ancora una volta positivi a conferma di un evento che da locale si è affermato come vetrina dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna. Lo dicono i numeri, in forte aumento, dei partecipanti, si conferma il trend degli arrivi da fuori provincia pari all'80 per cento. Lo conferma la "carta di identità" dei partecipanti: produttori, artigiani del cibo, cuochi, appassionati, opinion leader, e soprattutto giornalisti e blogger a cui Enologica ha dedicato uno spazio di dialogo, "La Torre di Babele". E proprio ai new media è stata riservata una particolare attenzione, con le dirette dal Caravanserraglio, una sorta di anfiteatro nel quale si sono esibiti alcuni dei più osannati chef del momento, trasmesse da uno dei siti di enogastronomia più cliccati, www.scattidigusto.it, a cui Enologica ha dedicato uno spazio di dialogo, "La Torre di Babele".

"Dietro a Enologica si è consolidata una comunità che si riconosce nel progetto e condivide i valori di qualità e coerenza che la manifestazione porta avanti; l'evento diventa così un momento di sintesi e confronto di un lavoro che continua tutto l'anno – afferma Giorgio Melandri, curatore dell'evento - Siamo diventati la manifestazione enogastronomica più importante dell'Emilia-Romagna proprio perché Enologica è un progetto che tutti sentono proprio e che incrocia le strade di cuochi, produttori, giornalisti, operatori e pubblico privato. Un grande laboratorio di consapevolezza e futuro dove tutti hanno un ruolo. Siamo cresciuti tanto in questi anni, soprattutto in qualità".

Tra i partecipanti: produttori, artigiani del cibo, cuochi, appassionati, opinion leader e soprattutto giornalisti e blogger a cui Enologica ha dedicato uno spazio di dialogo

Il merito principale di Enologica consiste nell'essere riuscita a mettere insieme le principali eccellenze enogastronomiche emiliano-romagnole, come è dimostrato dalla presenza degli chef più blasonati dei principali ristoranti regionali e dal ricco paniere di prodotti tipici messi in mostra da Fedagri/Confcooperative con il marchio"Qui da Noi". Tutto ciò ha ovviamente contribuito a rendere più vivace la manifestazione, attraverso un ampio programma di appuntamenti a tema, forum e degustazioni.

A un gruppo di giornalisti è stata, inoltre, offerta l'opportunità di visitare alcune cantine della zona per effettuare delle degustazioni sia di vini che di oli per accertarne l'elevato livello qualitativo.

Di seguito, due tabelle illustrano l'importanza degli chef protagonisti del "Teatro dei Cuochi" e dei rispettivi ristoranti e un breve profilo delle cantine visitate.

Gli chef protagonisti del "Teatro dei Cuochi" a Enologica

Carla Aradelli - Riva – Ponte dell'Olio (Pc)
Roberto Pongolini - La Cucina di Roberto – Felino (Pr)
Massimo Spigaroli - Antica Corte Pallavicina Polesine Parmense (Pr)
Gianni D'Amato - Il Rigoletto – Reggiolo (Re)
Andrea Incerti Vezzani - Cà Matilde – Quattro Castella (Re)
Luca Marchini - L'Erba del Re – Modena
Massimo Bottura - Osteria Francescana – Modena
Stefano Roccamo - Gelateria Stefino – Bologna
Alberto Bettini - Amerigo – Savigno (Bo)
Valentino Marcattilli - San Domenico – Imola (Bo)
Massimiliano Mascia - San Domenico – Imola (Bo)
Pier Luigi Di Diego - Don Giovanni – Ferrara
Maria Grazia Soncini - La Capanna – Codigoro (Fe)
Davide Fiorentini - Pizzeria 'O Fiore Mio – Faenza (Ra)
Beniamino Bilali - Pizzeria 'O Fiore Mio – Faenza (Ra)
Alberto Faccani - Magnolia – Cesenatico (Fc)
Riccardo Agostini - Il Piastrino – Pennabilli (Rn)
Pier Giorgio Parini - Povero Diavolo – Torriana (Rn)
Franco Aliberti - Vite – San Patrignano (Rn)
Giuliano Pediconi - Maestro panificatore – Rimini

Ecco un sintetico profilo delle aziende che i giornalisti hanno visitato, e di cui hanno gustato i prodotti:

Azienda agricola CALONGA Castiglione di Forlì

L'Azienda Agricola Calonga è collocata sulle colline del territorio forlivese ai confini con Faenza e si estende per circa 10 ettari. Maurizio Baravelli nel 1977 acquista l'azienda e gli conferisce una conduzione familiare. Subito nuovi vigneti di Sangiovese e Cabernet-Sauvignon vengono impiantati accanto ai vecchi cloni di Sangiovese e Albana già presenti, creando un connubio tra modernità e tradizione che, negli anni, la passione di Maurizio è riuscita sapientemente a valorizzare. Un rinnovato impegno è sorto nel 1999, grazie al completamento della nuova cantina e all'inizio della collaborazione con l'enologo Fabrizio Moltard.
AZIENDA AGRICOLA CALONGA Via Castel Leone, 8, Castiglione – Forlì Tel 0543/753044 www@calonga.it

Azienda Agricola TENUTA PENNITA Terra del Sole

L'azienda Tenuta Pennita è situata sulle prime colline romagnole che dominano il borgo medioevale di Terra del Sole, nel comune di Castrocaro. Il nome "Terra del sole", ci indica quale sia il particolare microclima che, favorito dall'influenza del mare Adriatico, rende i poderi che tappezzano da tempi immemorabili queste colline particolarmente ideali alle coltivazioni di qualità di piante da frutta, di viti e, non ci deve stupire, di alberi di ulivo.
L'azienda Tenuta Pennita propone i suoi prodotti di grande qualità, pluripremiati : olio extravergine d'oliva estratto a freddo, vino e grappa.
AZ.AGRICOLA TENUTA PENNITA Via Pianello, 34, 47011 Terra del Sole Tel 0543 767451 www.lapennita.it

PODERI MORINI Faenza

Quaranta ettari di vigneti, che affondano le loro radici nei dolci pendii faentini intorno alla Torre di Oriolo, rappresentano il cuore dei Poderi Morini Siamo un'azienda giovane, appassionata della propria terra che ha scelto di fare il vino per celebrarne al meglio il valore, la tradizione e la cultura: "diamo valore alla Romagna che amiamo" queste sono infatti le parole con cui descriviamo la motivazione del nostro progetto dal sapore imprenditoriale ma anche intensamente personale. Il fertile terreno dei Poderi Morini è adagiato sullo "spungone" e gode di un microclima che trae benefici tanto dalla brezza adriatica che dai venti che scendono dall'Appennino Tosco Romagnolo. Da queste particolari condizioni ha inizio una parte importante del progetto qualità del vino Morini...
Poderi Morini Via Gesuita 4/B – 48018 San Biagio Faenza Tel: 0546 634257 Cantina Tel: 0546 638172

Flli GARDINI – ARTIGIANI DEL CIOCCOLATO Vecchiazzano di Forlì

Tradizione e innovazione sono i binari che, dopo oltre venti anni, continuano a guidare Fabio e Manuele Gardini nell'affascinante e sterminato mondo del cioccolato.
Il loro cioccolato al Sale Dolce di Cervia, miscelato in esclusiva dai maestri cioccolatieri forlivesi e proposto in numerosi abbinamenti, li ha resi famosi non solo in Italia. Tutta la linea dei 'Sapori di Romagna', dove il miglior cacao viene abbinato, di volta in volta, ai vini Sangiovese o Albana, alla mostarda cesenate, al formaggio di fossa di Sogliano o all'olio Brisighello è fatta di prodotti unici, dalla personalità inconfondibile, dove l'eccellenza incontra solo altra eccellenza.
Gardini Cioccolato Via E. Benini 38, località Vecchiazzano Forlì Tel 0543- 480375 www@lartigianoforli.it

Chianti: brindiamo alla rinascita del Consorzio!

Testo di Armanda Capeder - Foto: Consorzio Vino Chianti

Dal 1927, l'anno in cui fu fondato il primo Consorzio che riuniva i più qualificati produttori del Chianti, questo vino toscanissimo divenne il simbolo del buon bere italiano, per merito di un sistema innovativo di marketing che puntava su genuinità e allegria, rappresentate dal rustico fiasco in cui il Chianti era contenuto, segno di tradizione e di convivialità.

Tra gli obiettivi che il rinnovato Consorzio si è proposto, prevalgono i progetti d'incentivi per accrescere la presenza del Chianti nel mondo, la revisione dei Disciplinari di produzione e un aiuto ai piccoli produttori attraverso le Cantine Sociali

E' stato da tale immagine accattivante che ha avuto inizio all'estero il culto del -made in Italy-, prima ancora che altri simboli gli si affiancassero, dalla moda alla gastronomia, dal lusso al buongusto e all'eleganza del benvivere. Osservando i nomi dei 30 Soci Fondatori, si nota un particolare curioso: 12 di essi appartenevano alla più antica nobiltà toscana, e 8 erano professionisti, il che ci fa riflettere sulla vocazione delle famiglie di classe più eleva-

ta di quel tempo, che nella terra ponevano i loro interessi maggiori, alimentati dalla cultura e dall'orgoglio di appartenenza.

Il vitigno Sangiovese è sempre stato la base del Chianti, il cui nome, che oggi è tra le 10 parole italiane più conosciute al mondo, appare già citato in un documento del XIII secolo. All'inizio il Sangiovese era utilizzato in purezza, finché ai primi del 1800 si accettarono piccole aggiunte in dosi diverse di altre uve, purché sempre coltivate nel territorio, per ottenere vini particolari, che in seguito ricevettero una denominazione aggiuntiva in base ai territori di produzione: ci furono così i Chianti dei Colli Aretini, delle Colline Pisane, dei Colli Fiorentini, di Montalbano, dei Colli Senesi, e poi il Rùfina e il Montespertoli. Insomma, da Arezzo a Pisa, dalle Colline Pisane alle Colline Aretine, oggi è tutto un fiorire di Chianti nelle sue particolari varianti, ma per la gente comune sempre Chianti è, un piacere ormai consacrato, protetto dal '67 con la D.O.C., e dall''84 dalla Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G).

Purtroppo, in seguito al crollo dell'economia mondiale iniziato intorno al 2001, che ha spinto ad abbassare eccessivamente i prezzi per evitare che in cantina restasse un eccesso d'invenduto, in certi casi pari addirittura al 25%, il Chianti aveva gradualmente perduto il proprio carisma, ed è stato per questo che i produttori seri hanno sentito il bisogno di riappropriarsi dell'alto profilo del loro vino, rifondando nel 2011 il Consorzio, cui aderiscono 2.650 produttori con l'intento di procedere alla riqualificazione, senza tuttavia trascurare il meglio di quanto di ottimo era stato fatto in passato dal punto di vista del marketing, in particolare riproponendo l'immagine dell'onda di raso purpureo che scendendo dalla bottiglia inclinata simboleggia il fluire morbido di questo vino nei bicchieri, con un autentico tocco di classe.

Occorre segnalare intanto una ripresa del successo del Chianti nel mondo, che già nel 2010 aveva raggiunto uno sviluppo del 14% rispetto al decennio passato, e che oggi sta registrando una ulteriore crescita del 7-8%.

Un aiuto è rappresentato inoltre dai contributi erogati dalla Regione Toscana per il reimpianto, essenziale per le aziende che possono così migliorare la produzione secondo i più moderni criteri di sviluppo.

Per presentare le iniziative in corso, il neo Presidente del Consorzio Giovanni Busi, nipote di uno dei Soci Fondatori del '27, ha convocato a Milano i giornalisti dichiarando la ferma decisione di restituire al Chianti la sua gloriosa immagine, riportandola ai massimi livelli con l'appoggio di Slow Food, partner dell'evento e garanzia di qualità, rappresentato in questo caso dal Fiduciario Carlo Casti.

Tra gli obiettivi che il rinnovato Consorzio si è proposto, prevalgono i progetti d'incentivi per accrescere la presenza del Chianti nel mondo, la revisione dei Disciplinari di produzione e un aiuto ai piccoli produttori attraverso le Cantine Sociali, anche per garantire un prezzo giustamente remunerativo, tenendo conto che tra le 3600 aziende produttrici molte sono piccole, e non arrivano a imbottigliare.

Ad accrescere l'interesse dell'incontro, svoltosi il 27 giugno, è stato invitato il giornalista Enrico Finzi, titolare di AstraRicerche, che ha presentato una dettagliata indagine condotta dalla sua Agenzia con 2100 interviste a tutto campo su: "Gli Italiani e il Chianti".

Da tale lavoro si sono ricavati dati interessanti per il Consorzio, che potrà trarre indicazioni per le prossime strategie, ma anche per chi è interessato al mondo del vino italiano inteso come Cultura e come importante base per la nostra Economia, che essendo stata costretta a ridurre alcuni punti di forza dovrà puntare sulla riorganizzazione e rivalutazione di quelli rimasti, tra i quali il vino è uno dei maggiori.

Ecco alcune delle notizie raccolte da AstraRicerche:

- Per molti Italiani il Chianti è il vino rosso per antonomasia, di buon corpo, da bere a tutto pasto in famiglia, ottimo in abbinamento con la maggior parte dei nostri cibi quali antipasti, salumi, zuppe, carni rosse, formaggi.
- Ha tuttavia scarso appeal nel consumo esterno, secondo il 12% tra i più giovani, (18-35 anni), che non lo considerano trendy.
- In questo caso si evidenzia quindi la necessità di puntare su strategie di comunicazione che ne evidenzino le caratteristiche speciali: tra le altre, il fatto che è un vino che non è mai stato toccato da scandali, com'è accaduto ad altri, quindi è un esempio di genuinità e naturalezza, un vino davvero –ecologico-.
- In genere, gl'intervistati riconoscono al Chianti l'ottimo rapporto qualità-prezzo, con disponibilità a spendere cifre superiori ai prezzi praticati nella GDO per i tipi di più alta qualità, il che indica che l'abbassamento della spesa per bottiglia praticato negli ultimi anni è stato dannoso per l'immagine complessiva di questo vino nobile.

Tenendo conto dell'indagine di AstraRicerche, estesa in ogni possibile campo conoscitivo, il Consorzio potrà intervenire con efficacia per restituire al Chianti il profilo di uno dei più grandi vini italiani, legato alle nostre tradizioni e al territorio in cui nasce, caro agli Italiani ma anche agli stranieri, che vedono nella Toscana l'essenza della bellezza e dell'incanto paesaggistico, del turismo di alta classe, dell'arte e della cultura: insomma dell'Italia!

di Isotta Bartoletti

I dolci alle mandorle

Non ci sono confini, da Nord a Sud, i dolci alle mandorle sono una delizia per tutti.
La ricetta base per i biscotti è facilissima: si impastano mandorle finemente tritate, un ugual peso di zucchero, albume d'uovo montato: in questa maniera si ottengono i classici pasticcini decorati con frutta secca o candita. Ma il mondo è bello perchè vario e tante sono le varianti inventate per diversificare qualcosa di già perfetto. La frutta martorana siciliana - marzapane - è una di queste, creata dalle religiose di un convento palermitano per stupire gli ospiti, con cesti di frutta alla pasta di mandorle, dipinti con colori vegetali in modo da farli sembrare più veri del vero. Durante il periodo natalizio alle ricette nostrane si aggiungono quelle nordiche, dove nell'impasto con farina di mandorle si aggiunge la cannella. E' bello fare questi biscotti con figli o nipoti perchè è un divertimento guardare come li decorano. Alcuni li trasferiscono sull'albero di Natale, appendendoli con nastri colorati.
Ultimamente, soprattuto all'estero (Francia e Svizzera) ho assaggiato dolcetti alle mandorle chiamati Macarons. Ci sono negozi che vendono esclusivamente questo prodotto ed è stata la curiosità a spingermi all'assaggio. Dopo averne gustati un paio scegliendo fra gusti e colori diversi, ho capito il perchè di tanto successo. Sono composti da due delicatissime cialde rotonde (ricordano i Baci di dama), farcite con un morbido ripieno che si scioglie in bocca, il sapore va dalla vaniglia al cacao, al limone, alla fragola, caffè, menta... Ho avuto la fortuna di vederli realizzare da un pasticcere e il procedimento non sembrava difficile, così li ho provati. Il risultato non è stato strepitoso, a causa di un maledetto stacco di corrente nel forno, ma li consiglio ugualmente. E' ovvio che comprandoli già fatti, la perfezione è assicurata. La professionalità e la tecnologia utilizzata dai pasticceri, non è paragonabile ai tentativi caserecci ma, costi elevati a parte (1 ? a macaron), hanno la stessa identica bontà... anche ovali!!!
Ecco la ricetta base dei Macarons: i dolcetti più alla moda d' Europa. Viene dalla Francia, ma sembra che cuochi italiani, trasferitisi al seguito di Caterina de' Medici a Parigi.....
200 gr. zucchero a velo
120 gr. farina di mandorle
90 gr. di albumi (di circa 3 uova)
30 gr. zucchero semolato
un pizzico di sale per montare gli albumi e 2 - 3 gocce di limone. Mescolare zucchero a velo e farina di mandorle (anche col mixer)e aggiungere gli albumi montati a neve. Mettere in una sacca il composto e fare tante piccole palline sulla carta da forno. Infornare a 150° per 12 - 15 minuti a forno ventilato.
La farcitura di queste due cialde sarà una crema scelta fra quelle sopra elencate.

eventi gustosi

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo

ITALIA

PASTA MADRE

La Comunità del Cibo Pasta Madre, gruppo che riunisce consumatori, agricoltori, panificatori e mugnai per diffondere la cultura della panificazione di qualità, con l'utilizzo di farine da agricoltura biologica, provenienti da cereali antichi e, naturalmente con pasta madre, promuove per il **10 dicembre** 2011 in tutta Italia una serie di eventi dove la pasta madre è protagonista. La Comunità sarà presente, quel giorno, in molte piazze d'Italia, negozi, ristoranti, mercati, agriturismi, centri sociali regalando un pezzetto di quell'impasto capace di creare, in ogni casa, la magia della panificazione. Con un pugno di pasta madre ricevuta gratuitamente durante il Pasta Madre Day e alcune semplici istruzioni, ognuno in casa propria potrà preparare per sé e per la propria famiglia profumatissimi pani, ottimi per un'intera settimana. Ma cos'è la Pasta Madre? La pasta madre è un impasto di farina e acqua dove è già stata avviata una fermentazione da parte di lieviti e batteri lattici. Aggiunta quindi a un impasto al posto del più diffuso lievito di birra, è in grado di farlo lievitare per ottenere pani, pizze e i dolci lievitati classici della tradizione italiana.
Si differenzia dal lievito di birra per la varietà della sua flora batterica, sempre diversa da pasta madre a pasta madre, in grado di apportare al pane un gusto saporito e una più elevata digeribilità. I pani preparati con pasta madre, inoltre, si conservano più a lungo. La pasta madre non muore mai: viene tenuta in vita da continui rinfreschi, cioè impasti in cui viene aggiunta altra farina e acqua, e può essere quindi utilizzata e riprodotta senza problemi.
I membri della Comunità del Cibo Pasta Madre si impegnano quotidianamente a consumare prodotti di stagione, credono nel biologico, condividono le tradizioni della propria Terra, valorizzano l'agricoltura e gli agricoltori del proprio territorio. Trasmettono alla società il messaggio che è possibile opporsi alla omologazione dei gusti e dei sapori, prendendo il pane come esempio, in quanto base e fondamento dell'alimentazione della nostra cultura.
Vi sono più di 200 spacciatori disponibili a regalare la propria pasta madre, in tutta Italia. Le attività della Comunità sono veicolate principalmente via web, attraverso il sito www.pastamadre.net dove vengono pubblicate ricette, consigli e tutti gli eventi che la Comunità organizza: sito che viene raggiunto giornalmente da più di 1.000 utenti, con una mailing list con 970 iscritti e una attivissima pagina facebook con 603 fan in continua ascesa.

BORGO VALSUGANA

DUE GIORNI DI FESTA

A Borgo Valsugana (Trento), due giorni di festa: sabato 10 e domenica **11 dicembre** 2011. Un percorso turistico culturale che si sviluppa tra le vie del bel centro storico, alla scoperta di palazzi, case, angoli caratteristici e portici dove troveranno spazio 12 punti di degustazione di piatti tipici trentini e prodotti di coltivazione del luogo, in particolar modo la polenta.
Un percorso enogastronomico che, sotto la regia della Pro loco, viene affidato alla gestione delle numerosa associazioni di volontariato di Borgo Valsugana.
Negozi aperti durante i due giorni della manifestazione. Spettacoli itineranti, concertini, mostre, presepi, mercatino artigianato locale, ecc.
Borgo Valsugana si trova a 20 minuti di strada dai mercatini di Levico Terme e Trento sulla S.S.47 a metà strada tra Trento e Bassano del Grappa.
Nel pressi del Centro storico è situata una attrezzata area camper già apprezzata da molti camperisti in questi anni.
Link per info:
http://borgoeventi.info/index.php?option=com_content&task=view&id=926&Itemid=1

VAL DI FASSA

TRENTODOC ON THE ROAD

Le Bollicine TRENTODOC saranno protagoniste lungo le Strade del vino e dei Sapori del Trentino nella calda atmosfera di festa **fino all'8 gennaio**. Ristoranti e agriturismi vi sorprenderanno con i loro menù a base di creazioni culinarie studiate appositamente per esaltare le caratteristiche dello spumante metodo classico TRENTODOC, mentre winebar e suggestivi rifugi vi accoglieranno ogni settimana con Happy TRENTODOC, proposte di aperitivo davvero spumeggianti. Per chi è invece in cerca di un soggiorno particolare, selezionati alberghi offriranno un'ospitalità ancora più avvolgente grazie al TRENTODOC degustato in alcune occasioni particolari. I più curiosi, infine, potranno far visita alle cantine produttrici là dove nascono e riposano le preziose bollicine in vendita anche presso selezionate enoteche e botteghe.
Info: www.fassa.com - www.visittrentino.it/trentodocontheroad - www.stradedelvinodeltrentino.it - info@stradedelvinodeltrentino.it

ITALIA

CAFFÈ SOSPESO

A Napoli c'era in passato un'usanza molto curiosa: quella del "Caffè Sospeso". Chi era meno abbiente poteva trovare al bar un caffè in omaggio pagato da un precedente avventore, che lo lasciava in 'sospeso' per persone meno fortunate che non potevano permetterselo. Non si trattava di elemosina ma di un atto di condivisione dei problemi, solidarietà e comprensione.
La "Rete del Caffè Sospeso - festival, rassegne e associazioni culturali in mutuo soccorso" è nata a Napoli il 14 novembre 2010 da 7 festival italiani che hanno deciso di unire le forze e fare rete scambiandosi idee, progetti e prodotti culturali per sopravvivere o addirittura crescere in questi difficili tempi di crisi economica e tagli alla cultura.
In poco più di un anno di vita la Rete ha creato significativi scambi e condivisioni fra i 7 festival, ha ottenuto diverse nuove adesioni ed ha ora deciso di istituire, in concomitanza con la Giornata Internazionale dei Diritti Umani, il **10 dicembre** - Giornata del Caffè Sospeso, iniziativa che si pone l'obiettivo di proporre la ripresa dell'antica usanza partenopea in bar e locali d'Italia e di conseguire nuove adesioni alla Rete attraverso la diffusione, nel settore della promozione culturale e nella vita quotidiana in genere, della filosofia solidale su cui si fonda.
Il 10 dicembre ogni festival e associazione della Rete organizzerà un evento; il programma è attualmente in via di definizione.
In www.caffesospeso.wordpress.com è possibile trovare maggiori informazioni, curiosità e consultare la lista di associazioni, festival e locali che hanno fino ad ora aderito alla Rete.
Tutte le realtà che desiderano aderire possono scrivere a caffesospeso@hotmail.it .

MONTEMAGGIORE AL METAURO (PU)

"SEGUENDO LA COMETA" MERCATINO NATALIZIO

Tempo di Natale e tempo di mercatini. A Montemaggiore al Metauro, provincia di Pesaro Urbino, è tutto pronto per la XIV edizione della suggestiva manifestazione "Seguendo la cometa" in programma i giorni **8 e 11 dicembre** 2011, dalle 9 del mattino fino a sera, con l'affascinante centro storico del paese che si trasforma in una scenografia unica, con decorazioni, effetti di luce e proiezioni.
In questa atmosfera fantastica il ricco mercatino propone idee originali per i regali natalizi: oggetti d'arte, collezionismo, curiosità, prodotti tipici. Lungo il percorso anche numerose soste gastronomiche con caldarroste, vin brulé, dolci tipici, cioccolata calda, bomboloni, piadina, pizza e tante altre specialità.
Ricchissimo il cartellone di spettacoli, concerti, animazioni e laboratori.
"Seguendo la Cometa" fa di Montemaggiore al Metauro il luogo ideale per trascorrere due giornate di festa in vista del Natale.
Animazioni e spettacoli allieteranno le giornate.
Informazioni: Pro Loco di Montemaggiore al M. tel. 0721 895569 – 333 4785340 - e mail: info@prolocomontemaggiorepu.it

BASSA PIACENTINA

UN PO DI COLORI

Dopo i colori dell'estate – arancio, rosso, rosa, verde e giallo - che hanno tinto una vivace stagione di suoni e sapori in riva al Grande Fiume, Un Po di Colori, fortunata rassegna musicale ed enogastronomica dalle cene monotematiche e monocromatiche, in occasione della fine del 2011 regala un'ultima, benaugurale pennellata.
L'appuntamento è il **31 dicembre**, nella Bassa Piacentina. A offrire la sua cornice magica a una notte da fiaba, l'ultima dell'anno, sarà il castello di San Pietro in Cerro. In coppia o con gli amici, una serata indimenticabile che sfocerà in un nuovo giorno e in un nuovo anno tra atmosfere raffinate tinte d'oro (il colore protagonista di quest'ultimo appuntamento di Un Po di Colori), portate sfarzose degne della tradizione locale e dell'occasione, seducenti armonie jazz e swing.
La serata comincia con l'incantesimo della visita guidata a lume di candela del maniero quattrocentesco, per scoprirne ogni angolo, anche il più segreto: le prigioni, le cucine, i saloni d'onore e persino il sottotetto che ospita una collezione d'arte contemporanea italiana e straniera.
Segue l'aperitivo sulle calde note del jazz, che prelude al Cenone. Tra allestimenti dorati nelle sale nobiliari del castello, un banchetto luculliano dove sapori ora intensi ora delicati che sanno di storia e tradizione seducono il palato:
Il Veglione a castello costa 130 euro a persona per visita a lume di candela, aperitivo in musica, cenone con concerto live e dopocena con assaggi di digestivi su note swing.
Per informazioni e prenotazioni: - Piacenza Turismi - Tel. 0523.305254, fax 0523.309298 - Sito: www.piacenzaturismi.net

FOODIES

la Guida - Non Guida del Gambero Rosso

1100 indirizzi e nuovi itinerari dove il cibo è piacere e passione

Tra le tante guide gastronomiche uscite in questo periodo ce n'è una fuori dagli schemi in quanto non vi sono voti. Si tratta di "Foodies" frutto della collaborazione tra Gambero Rosso e Neuroni e destinato al "foodie".
Ma chi sono i Foodies? Sono i buongustai del terzo millennio, attenti alla qualità del cibo, al tipo di preparazione, interessati alle materie prime. Insomma veri appassionati di cucina dell'era moderna.
'' Una volta - ha detto Laura Mantovano, vicedirettore del Gambero Rosso nel presentare la Guida - c'era il gourmet, oggi c'e' il foodie, l'appassionato di cibo e vino, libero da preconcetti; il buono e' ovunque e tutto vale un viaggio: un pane, un panino d'autore, un piatto di un grande cuoco, un formaggio, un gelato, una pizza''. ''In questo prodotto editoriale sui generis - ha giuntoMassimiliano Ceresini, Responsabile Comunicazione di Negroni spa - ritroviamo lo straordinario patrimonio enogastronomico di cui il nostro Paese va fiero, valorizzato dalla creativita' in cucina di grandi chef e artigiani del gusto''.
Sono stati selezionati 1100 indirizzi in tutta Italia un'attenta selezione di ristoranti, trattorie, enoteche, pizzerie, cioccolaterie e negozi di specialità. Oltre 400 nuove segnalazioni rispetto alla prima edizione e itinerari completamente nuovi. C'è di tutto: dalla gelateria alla salumeria, al ristorante vero e proprio, passando per l'agriturismo di charme e al locale tipico
Nella Guida ogni regione e' introdotta da un testimonial d'eccezione (un giornalista, un attore, un regista, un imprenditore) che ''svela'' i suoi ''luoghi del gusto''. Tra gli altri, a svelare i loro luoghi 'foodies' Dario Vergassola, Anna Bonaiuto, Carlo Mazzacurati, Maria Concetta Mattei, Massimo Ghini, Cesara Buonamici, Luca Madonna. In apertura di regione c'e' anche un 'Momento d'autore by Negroni': una finestra riservata a un ''grande maestro del gusto del territorio che confessa le sue passioni gastronomiche e i suoi locali foodies''
Il cuore della Guida e' costituito dagli 'itinerari': pensati e costruiti per mettere insieme ''tutto il buono che c'e' in ogni regione''. Percorsi fuori dagli schemi classici, selezionati in base alle ricchezze enogastronomiche: tante schede a approfondimenti con divertenti box a tema, un vero e proprio viaggio attraverso l'Italia intera, saltando qua e là, tra itinerari inediti, curiosità culinarie, personaggi più o meno noti, artigiani e grandi chef: dalla mortadella al foie gras, dai tortellini alle ostriche virtuali, dal Lambrusco al grande Borgogna.
Una veste grafica nuova e un percorso che abbandona totalmente gli schemi tipici delle classiche guide. Niente voti dunque, ma solo stelline (cinquantadue) riservate a quei locali che, secondo il Gambero Rosso incarnano al meglio lo stile foodies
Tra gli otto migliori locali dichiarati 'Foodies dell'anno': per la categoria ''mangiare'' la trattoria 'Consorzio'(Torino), la pizzeria 'Percorsi di Gusto' (L'Aquila), il Ristorante 'Reale' (Castel di Sangro, L'Aquila) e la gastronomia 'Timpani & Tempura' (Napoli). Per la categoria ''comprare'' sono stati premiati la panetteria 'Vulaiga' (Fobello, Vercelli), l'azienda agricola 'Il Feudo' (Zocca, Modena), il catering 'Food on the road' (Roma) e la 'pasticceria Russo' (Santa Venerina, Catania). Per quanto riguardo le classifiche regionali, il maggior numero di locali foodies.è nel centro Italia. Al primo posto il Lazio con 125 locali selezionati (11% del totale). Al secondo posto la Campania con 104. Segue la Toscana con 98., La Sicilia con ben 78 locali foodies, seguita dal Piemonte (74). Ottima posizione per l'Abruzzo (68) che, nonostante un territorio geografico limitato, presenta molti locali foodies.

Antonella Fiorito

RISTORANTI BABY FRIENDLY

Torino città da visitare, da scoprire e da assaggiare… soprattutto in famiglia.
Dagli stessi autori di "A-spasso", "Giuda Nonni", "Bimbi e bici" e "Qui bebè" è in arrivo "Ristoranti Baby Friendly", la guida che raccoglie tanti gustosi suggerimenti per non rimanere mai "a pancia vuota" per le vie di Torino e dintorni.
Dedicata a tutti i turisti che ogni anno arrivano in città sempre più numerosi e ai torinesi alla ricerca di posti nuovi per pranzare, cenare o fare merenda, senza trascurare i "capricci di gola" dei più piccoli.
Con i consigli della guida "Ristoranti baby Friendly" sedersi a tavola con i bambini non è mai stato così facile. Oltre 200 indirizzi di ristoranti, pizzerie, agriturismi, hamburgherie, take away e rifugi, tutti amici dei bambini. Simpatiche merende, pranzi, cene oppure spuntini formato famiglia: la scelta è ampia e variegata, per tutti i gusti, tutte le tasche e tutti i momenti della giornata!
Per chi vuole restare in città così come per chi non vede l'ora di allontanarsene per trascorre momenti a contatto con la natura, una selezione ragionata e provata per la gioia dei più piccoli e il relax dei grandi. Importante l'attenzione che è stata posta verso i locali che propongono menù per celiaci, così difficili da trovare e ancora poco conosciuti.
"Ristoranti Baby Friendly" è una guida completamente nuova pensata dalle famiglie per le famiglie: è facile da utilizzare, con un indice consultabile in base alla categoria dei locali oppure in ordine alfabetico, è pratica e chiara e fornisce tutte le informazioni che una coppia che si sposta con bimbi a seguito vorrebbe avere.
Indirizzi, prezzi, orari, piatti forti e comodità, dal menù bimbi al seggiolone, dal parco giochi alla tata… sulle schede tecniche non manca proprio nulla.
Ogni locale inserito nella guida è stato provato (in incognito e rigorosamente con i bambini!), scelto e valutato in base a diversi parametri: qualità della cucina, atmosfera conviviale e calore dell'accoglienza.

"Ristoranti Baby Friendly" è acquistabile in libreria oppure on line sul sito: www.giovanigenitori.it/guide al prezzo di 9,90 Euro.

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:

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona
Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508
info@claudiodorazio.it - www.claudiodorazio.it

come raggiungerci con il navigatore satellitare GPS

N. 43.57417°
E. 13.50545

li itinerari Gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!