

TURISMO

Anno 18°
Gennaio 2012

all'aria aperta

n. 139

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Dimentichiamo crisi, spread, default... è Carnevale!

(pag. 20)

Per una riqualificazione dell'offerta turistica italiana

(pag. 32)

ON THE ROAD

Un'Australia... tutta da scoprire

(pag. 38)

Atlantico e magia a La Rochelle

(pag. 44)

Nel cuore della Contea di Matilde

(pag. 64)

all'interno la rivista

**Li itinerari
Gustosi**
territorio, ambiente, enogastronomia

Jungfrau, affascinante cuore pulsante della Svizzera

10° SALONE DEL TURISMO ITINERANTE

TOUR.it

Viaggiare in Libertà alla scoperta dei luoghi



In contemporanea con

mareblu

v i v e r e i l m a r e

3° mostra mercato della nautica da diporto

14-22 GENNAIO 2012

Carrara, Quartiere fieristico

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

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



CON LA COLLABORAZIONE DI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL SUPPORTO DI:



SPONSOR:





di Giuseppe Continolo

Il turismo va tutelato

Premesso che, pur essendo laureato in quella che una volta era la facoltà di Economia e Commercio, non mi ritengo affatto un economista, mi permetto comunque di osservare che ci sono cose nella manovra Monti che mi lasciano alquanto perplesso. Mi riferisco alla materia nella quale mi sento maggiormente a mio agio: il turismo.

Il turismo, nonostante la crisi, continua a essere uno dei punti di forza della nostra economia. Tenuto conto della situazione, non oso dire che riconoscendolo tale andrebbe incentivato; mi limito a evidenziare che potrebbe essere un errore tartassarlo oltre misura, perché potremmo perdere clienti, soprattutto quelli esteri. Cito due esempi per rendere più chiaro il mio pensiero.

Primo esempio. Tutti sanno che in un clima di aspra competitività, come quel-

lo che caratterizza il mercato mondiale del turismo, un fenomeno ancora in crescita su scala globale, le più elementari regole di marketing suggeriscono di mantenere alto il profilo della promozione. Noi stiamo paradossalmente marciando in senso contrario. Il nostro principale strumento di promozione è, finora, stato l'ENIT. A prescindere dalla sua caotica situazione organizzativa (la posizione di presidente è vacante da mesi), le risorse necessarie al suo funzionamento sono state sensibilmente decurtate, tant'è che è costretto a chiudere le sue sedi all'estero, spine nel fianco della concorrenza.

Il secondo esempio è rappresentato dalla tassa di soggiorno, una imposizione che indebolisce ulteriormente la nostra posizione competitiva. Che dire in proposito se non un pietoso "no comment"?



Mensile - Anno 17° N. 139
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
pubblicita@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 Ogetti,
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini,
Marisa Saccamandi, Gianantonio Schiaffino,
Lamberto Selleri, Beppe Tassone
Tania Turnaturi, Roberto Vitali

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

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

TURIT è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, nonché per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti delle illustrazioni e dei brani riprodotti. Foto, CD Rom e manoscritti, anche se non utilizzati, non vengono restituiti.



Jungfrau, Svizzera



UN'AUSTRALIA... TUTTA DA SCOPRIRE **38**



ATLANTICO E MAGIA A LA ROCHELLE **44**



NEL TRAPANESE TRA STORIA, NATURA E ANTICHE TRADIZIONI **74**

Sommario

Editoriale pag. 3

Botta e risposta pag. 6

News pag. 8

Attualità

- Dimentichiamo crisi, spread, default... è Carnevale! pag. 20

- Per una riqualificazione dell'offerta turistica italiana pag. 32

Informazioni dalle aziende pag. 34

On the road

- Un'Australia... tutta da scoprire pag. 38

- Atlantico e magia a La Rochelle pag. 44

- I Tesori nascosti tra Svizzera e Germania pag. 50

- Jungfrau, affascinante cuore pulsante della Svizzera pag. 56

- Nel cuore della Contea di Matilde pag. 64

- In Abruzzo sulle tracce del lupo pag. 70

- Nel trapanese tra storia, natura e antiche tradizioni pag. 74

On the road in breve

- EMILIA ROMAGNA - Lugo: il mito di Francesco Baracca pag. 78

Benessere

- EUROPA - Sul lago dorato pag. 80

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 82

- Eventi e mostre pag. 86

- Raduni e Convenzioni pag. 90

- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 94

Assicurazioni e dintorni pag. 96

Village for all pag. 100

Confedercampeggio pag. 102

ACTItalia Federazione pag. 103

La Vetrina pag. 104



pag. 109



Una libertà secolare scolpita nella roccia A centuries-old freedom hewn in rock

San Marino nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO

“San Marino è una delle più antiche repubbliche del mondo e l'unica città-Stato che sussiste, rappresentando una tappa importante dello sviluppo dei modelli democratici in Europa e in tutto il mondo”

San Marino on the UNESCO World Heritage List

“San Marino is one of the world's oldest republics and the only surviving Italian city-state, representing an important stage in the development of democratic models in Europe and worldwide”



Ufficio di Stato per il Turismo
Info: 0549 882914
International Area Code + 378

Repubblica di
SanMarino
www.visitsanmarino.com

Precisione

Gentile Dott. Continolo,

mi chiamo Miriam Gangi e mi occupo delle attività di Comunicazione e Ufficio stampa di ANFIA-Associazione Nazionale Filiera Industria Automobilistica.

In riferimento al box dedicato ad ANFIA che compare a pag. 8 del numero di Dicembre di Turismo all'aria aperta (rif. allegato), vorrei segnalarle un'inesattezza riportata nel titolo e nel primo paragrafo del testo.

ANFIA, infatti, non ha collaborato alla preparazione né avuto alcun ruolo in fase di approvazione del Nuovo Codice del Turismo.

Ciò che abbiamo dichiarato in occasione del Convegno "Turismo en plein air e turisti en plein air", svoltosi lo scorso 12 settembre nell'ambito della seconda edizione del Salone del Camper di Parma, e a cui ha partecipato la Dott.ssa Elisa Boscherini, citata nella news, è che auspichiamo un coinvolgimento di ANFIA nella stesura dei decreti attuativi del Nuovo Codice del Turismo, limitatamente alle tematiche relative al turismo all'aria aperta, di cui ANFIA si occupa in rappresentanza degli interessi del Gruppo Produttori Veicoli per il Tempo Libero dell'Associazione.

Nel ringraziarla per l'attenzione, le segnalo la mia completa disponibilità per avviare una collaborazione in merito alle tematiche trattate da ANFIA in questo specifico comparto.

Cordialmente

Miriam Gangi - Comunicazione e Ufficio stampa

Ci scusiamo per l'errata interpretazione della notizia.

La redazione di Turismo all'Aria Aperta

Lo scarico di un po' di acqua saponata vale una multa di 200 euro?

Salve, sono un camperista veterano ho iniziato con una roulotte circa 34 anni fa. Adesso sono proprietario di un autocaravan nuovissimo ma fino a 6 mesi fa avevo un camper Rimor 678. Chiedo scusa se le ho fatto un po' di storia del mio passato di camperista, ma per raccontare la vicenda accaduta, non potevo farne a meno.

Le volevo chiedere un'informazione a riguardo alla mia vicenda, quest'anno mi è capitato una cosa molto strana, ritornavo dalle mie sospirate vacanze, e mi trovavo a dover scaricare le acque saponate (o meglio grigie) mi sono fermato su un autogrill per fare il pieno di gasolio ed ho trovato la zona riservata allo scarico e carico con le sbarre abbassate, e allora dopo aver chiesto insistentemente al gestore di alzare le barre sono entrato nella zona di scarico, ma appena entrato il benzinaio mi abbassava immediatamente le sbarre che quasi mi colpiva il mio nuovo camper. Allora sono andato subito via dimenticando lo scarico delle acque saponate aperte. Mi sono fermato alla prossima autostazione sempre in autostrada nella zona riservata agli autotreni ed autocaravan per il pranzo, visto che oramai erano le ore 14,00 circa. Ma dopo circa 40 minuti che ero fermo e mi accingevo ad andare via, sento bussare alla porta del mio camper erano due agenti della stradale che dopo avermi chiesto i documenti mi facevano notare che dovevano farmi un verbale di 200 euro poiché lo scarico delle acque grigie era aperto e sporcava l'area, inoltre mi faceva una morale facendomi sentire piccolo, piccolo, dicendo: che figura ci fa lei visto che al suo fianco c'è un camperista francese? A questo punto ho capito che ho sbagliato ho chiesto scusa ho raccontato ai 2 agenti dell'episodio precedente e che ero un camperista veterano, ma il camper che avevo comprato era la prima volta che lo usavo, ma i due agenti facevano il loro dovere, ed è giusto se il codice lo hanno applicato alla lettera. Ma quello che più mi fa male di questa storia e che dopo che gli agenti sono andati via il camperista francese l'ho visto che faceva i suoi bisogni fisiologici dietro una siepe dell'area. Inoltre mi chiedo e pur vero che sarà caduta un po' di acqua saponata ma a confronto dello scarico di urina, perdite di olio e quant'altro liquame che scaricano i camionisti e gli autobus da rendere l'asfalto bruciato. Allora mi chiedo forse un po' di acqua saponata tutto sommato non era sbagliato, magari avessero lavato con acqua e sapone tutta l'area.

Lo so che non mi risponderà a questa mia, ma le chiedo ugualmente grazie per aver letto questa storia di un onesto camperista.

Grazie

Bruno Steny

CAMPANIA**CAMPANIA CAMPER**

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

E. ROMAGNA**CARAVAN CAMPER SERVICE**

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

ROMAUTOVACANZE.IT

V.le Europa, 85 - Ravenna - RA
Tel. 0544 591315 - info@romautovacanze.it

LAZIO**CAMPERLAND**

Via Flaminia Km 63 - Magliano Sabina - RI
Tel. 0744 921905 - info@camperland.it

MOTORCARAVAN.IT

Via Pontina Km 31,250 - Pomezia RM
Tel. 06 91802055 - info@motorcaravan.it

TIBERI

Via Vado La Lena 31 - Frosinone - FR
Tel. 0775 200422 - info@tibercamper.it

LIGURIA**AMICO CAMPER**

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

LOMBARDIA**AURO CARAVAN**

Via Galvani, 2 - Burago - MI
Tel. 039 6880134 - info@aurocaravan.it

CENTRO CARAVAN BARASSI

Viale Lombardia, 254 - Monza - MI
Tel. 039 743573 - barassi@jumpy.it

ITALCAMPER

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

CARAVAN 77

Via Padana Sup., 84 - CASTEGNATO - BS
Tel. 030-2721152 - info@caravan77.it

PADANA SPORT

V.le Commercio, 136 - Vigevano - PV
Tel. 0381 43021 - info@padanasport.it

TRANSWE

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

MARCHE**AUTOFIORETTI**

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

T.E.D. CARAVAN

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

SICILIA**GRUPPO HOLIDAY CAMP**

Via B34, 24 - Milsimeri PA
Tel. 091 8713306 - gruppholidaycamp@libero.it

TOSCANA**FLY CAMPER**

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

NOBIL CAMPER

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

PALUMBO ANGELO

Via P.le Carretese, 39 - CERRETO GUIDI - PT
Tel. 0571 558867 - palumbo.angelo@virgilio.it

ROSIGNANO CARAVAN

Via Emilia 206 Loc. Malandrone - Castellina
Marittima - PI
Tel. 050 699747 - alessio@rosignanocaravan.it

TRENTINO**RUGGERI**

Via di Spini, 14 Gardolo - TN
Tel. 0461 950480 - info@ruggericampers.it

VENETO**LUCCHETTA CAMPER**

Via Serraglia, 66 - Pieve di Soligo - TV
Tel. 0438 82171 - info@lucchettacamper.com

SEGUIAMO IL TUO STILE

NON TUTTI RIESCONO A RAGGIUNGERE L'ARMONIA PERFETTA TRA FORMA E SOSTANZA CHE CARATTERIZZA IL TUO STILE. PER QUESTO CERCHIAMO DI RAPPRESENTARLO AL MEGLIO ORIENTANDO IL NOSTRO LAVORO VERSO LA REALIZZAZIONE DI AUTOCARAVANS CHE VALORIZZINO LA TUA PERSONALITÀ.



KENTUCKY
Camp

WWW.KENTUCKYCAMP.IT

Il Gruppo SEA Camper si ristruttura

S secondo notizie di stampa, l'Elnagh, facente parte del Gruppo SEA Camper insieme a Mobilvetta e McLouis, starebbe per chiudere i suoi stabilimenti di Trivolzio (PV), lasciando a casa 142 lavoratori.

Con 300 milioni di euro di fatturato annui, la Sea è tra i più importanti produttori italiani nel settore del turismo itinerante. L'aspetto della vicenda che lascia più perplessi è

che l'Elnagh si era dotata di impianti produttivi capaci di sfornare 12mila veicoli all'anno a fronte di un mercato italiano che dal 2007 a oggi è passato da circa 15mila pezzi venduti a 7mila e un mercato estero che, pur essendo calato meno, non sarebbe comunque in grado di assorbire una produzione così rilevante.

L'ovvia conseguenza di questa drammatica situazione è che il

Gruppo SEA concentrerà tutte le sue attività produttive, comprese quelle a marchio Elnagh, nella camper valley in Toscana, dove già possiede gli stabilimenti Mobilvetta e McLouis.

La Sea aveva acquisito Elnagh nel 2001. Il Gruppo è di proprietà di un fondo bancario internazionale che ha deciso la chiusura, nonostante i tentativi di salvataggio dell'ultimo amministratore delegato.

Il comunicato diramato dalla SEA

Riceviamo e pubblichiamo il comunicato del Gruppo SEA. Credo che a nessuno possa far piacere la chiusura di uno stabilimento ma apprezziamo che sia la SEA che ne dà notizia. I tempi sono cambiati e ci sono scelte che sicuramente non sono piacevoli, ma che purtroppo sono obbligate. Il gruppo SEA aveva investito in questi anni nel nuovo stabilimento in Toscana ed è inevitabile che la scelta di chiudere l'impianto produttivo di Trivolzio cada sulla struttura più anziana e distante del centro nevralgico del mondo Camper che è indubbiamente la Toscana. Ci sembra che i punti del comunicato siano chiari e soprattutto il punto 3: salvaguardia di marchi storici come Elnagh, Mobilvetta

e McLouis.

La SEA comunica che nell'ambito del processo di risanamento e ristrutturazione industriale e finanziaria del Gruppo supportato da Banche finanziatrici e Azionisti, ha intrapreso tutta una serie di iniziative industriali e commerciali finalizzate al ritorno ad una situazione di equilibrio del conto economico.

Le principali linee guida di questo piano si possono così riassumere:

- 1) adeguamento della struttura societaria e produttiva alle mutate caratteristiche del mercato;
- 2) incremento di efficienza e produttività;
- 3) difesa del patrimonio dei Marchi Elnagh, Mobilvetta e Mc Louis;

4) lancio di nuovi prodotti e razionalizzazione della gamma;

5) rigoroso controllo ed utilizzo delle risorse.

In questo quadro di riferimento si inquadra l'annunciata chiusura dell'attività dello Stabilimento di Trivolzio che pertanto non interferisce con la capacità di fornire al mercato tutti i prodotti richiesti nei tempi concordati.

Queste azioni sono tanto più necessarie in una situazione economica generale caratterizzata da grande incertezza.

Maurizio de Costanzo

Presidente

e Amministratore Delegato

SEA Società Europea Autocaravan

Il premio giornalistico Paone si tinge di rosa



Una nostra recente collaboratrice, Tania Turnaturi (nella foto), con un articolo sulla Sardegna pubblicato su "Turismo all'aria aperta" nel mese di settembre, si è aggiudicata un prestigioso riconoscimento riservato ai giornalisti. La redazione del nostro mensile si complimenta con Tania per il traguardo raggiunto e le augura un futuro ricco di altre soddisfazioni. Ci complimentiamo anche con Isa Grassano, che – sia pure saltua-

riamente – fa parte del nostro entourage, anch'essa premiata nella stessa circostanza. Ed ecco la cronaca dell'evento.

Sono state le donne le protagoniste dell'edizione 2011 del Premio Giornalistico "Gennaro Paone", il concorso promosso da Ecotur e Banca Popolare di Lanciano e Sulmona. La cerimonia finale del premio, dedicato alla figura dell'avvocato e fondatore di BIs che per primo sostenne l'idea di Ecotur come borsa internazionale del turismo natura, si è svolta a Lanciano. La giuria, presieduta dal giornalista Antonio Del Giudice, in 5 casi su 6 ha premiato i lavori delle giornaliste.

Per la sezione Giornalismo Scritto il primo premio è andato a Isa Grassano, giornalista free lance e scrittrice, autrice di un articolo sul Volo dell'Angelo in Basilicata per il free press Look

Magazine, "per l'originalità e il brio della scrittura" si legge nella motivazione, "capace di coinvolgere il lettore e consentirgli di sentire le emozioni dal vivo. Foto efficaci, informazioni complete". Il secondo premio è stato assegnato a Tania Turnaturi per il servizio "Sardegna, terra di bellezze selvagge e antiche tradizioni" pubblicato su Turismo all'aria aperta, "per essere riuscita a descrivere i luoghi con efficacia e armonia, evitando un tono didascalico ma scegliendo invece uno stile puntuale e suggestivo".

Per la sezione Audio ha vinto la giornalista Rai Giusy Panara, di Isoradio, per il servizio su Santo Stefano di Sessanio, per aver raccontato la destinazione – si legge nella motivazione della giuria – "con ritmo e precisione, nel difficile contesto di una radio di parola, valorizzando le particolarità del luogo".

turismoitinerante.com compie 15 anni

Sul finire dello scorso anno, Turismo Itinerante ha spento la sua quindicesima candelina. Nel novembre del 1996, infatti, un fax annunciava alle riviste del settore la nascita di www.turismoitinerante.com.

Turismo Itinerante venne alla luce con lo scopo di mettere a disposizione degli appassionati del viaggiare in libertà un servizio di condivisione delle informazioni che avrebbe amplificato la loro propensione a condividere esperienze e notizie inerenti la passione comune del viaggiare, in camper, caravan, tenda o con qualunque altro mezzo che permettesse di sperimentare la vacanza all'aria aperta.

Con il passare degli anni, da sito amatoriale, Turismo Itinerante diventa punto di riferimento del settore, grazie soprattutto alla partecipazione attiva degli utenti e al coinvolgimento di esperti ed altrettanto appassionati collaboratori: una vera porta d'ingresso al mondo del turismo itinerante e della vacanza in libertà.

Oggi il sito conta migliaia di accessi giornalieri e nelle pagine e rubriche che lo compongono, il "web-turista" trova tutte le informazioni necessarie per organizzare le proprie vacanze: dai diari di viaggio alle strutture di accoglienza. Ma è la community a rappresentare il punto di forza del portale: qui gli utenti mettono a disposizione esperienze e conoscenze. È, infatti, nello storico "Forum TI" che da anni esperti internauti itineranti si ritrovano in amicizia per alimentare il fuoco della propria passione.

Oggi il portale, che è approdato anche sui social network, è parte di un gruppo editoriale che pubblica

due mensili digitali di turismo ed enogastronomia: Turismo all'Aria Aperta e Itinerari Gustosi.

Buon compleanno Turismo Itinerante,

il primo portale in Italia dedicato a camper, caravan, tende, cicloturismo e al mondo del campeggio più in generale.

Promocamp incontra i responsabili del turismo della Lombardia

Il Presidente di Promocamp, **Luigi Boschetti**, si è incontrato venerdì 2 dicembre con i responsabili del turismo della Regione Lombardia al Pirellone di Milano. Presenti la dott.ssa Lucia Silvestri, dirigente del settore Turismo, il dr. Angelo Zito, responsabile Sistemi turistici e Imprese, e la Dr.ssa Antonella Songia dell'Ufficio Parchi.

L'incontro, chiesto da Boschetti per avviare con la Regione Lombardia una collaborazione per promuovere il turismo itinerante, ha avuto un esito molto soddisfacente ed ha posto le basi per affrontare assieme una serie di azioni rivolte a produrre normative e interventi volti a favorire e a realizzare strutture e servizi più adeguati per la diffusione del turismo

all'aria aperta.

Promocamp, insieme ad APC- Associazione Produttori Caravan e Camper e ad ANFIA, per i prossimi appuntamenti concordati, metterà a punto un quadro di proposte per l'aggiornamento della Legge Regionale sul turismo all'aria aperta, che risale al 2001, con un indirizzo che favorisca la realizzazione pubblica e privata di strutture d'accoglienza diffuse, varie e polifunzionali (dai campeggi alle aree di sosta, ai punti sosta, ai camper service).

Così come sarà avanzata la proposta di Progetti territoriali (es. i Parchi) per attrezzare i territori ad ospitare il turismo più destagionalizzato, più ambientalmente sostenibile e più disponibile a scoprire anche i luoghi meno conosciuti del

nostro Paese.

L'insieme delle proposte per la Regione Lombardia saranno poi la base di confronto anche con le altre Regioni per avviare l'aggiornamento della loro normativa risalente mediamente ad una decina di anni fa, e per stimolare l'istituzione stessa, che ha i maggiori poteri nel campo del turismo in Italia, a sviluppare il turismo itinerante.

Ravenna, 5 dicembre 2011

PROMOCAMP – Associazione imprenditori ed operatori del Turismo all'aria aperta - Segreteria Operativa: V.le Randi, 106 – 48121 Ravenna - Tel. 0544/408700 – Fax. 0544/276133 - E-mail: info@promocamp.com - Sito web: <http://www.promocamp.com>

Lettera dell'UNPLI al Presidente Mario Monti per interventi a favore del turismo

Il turismo è l'unico settore vitale della nostra economia che non soffre di congiunture sfavorevoli e tale resta alla luce dei rilievi statistici relativi alla stagione estiva e autunnale appena conclusa che mostrano significativi percentuali di sviluppo: "Nonostante non ci sia stata mai un'azione seria, forte e specifica per spingere ancora di più questa crescita e che invece sono necessarie per non perdere un importante traino per lo sviluppo e l'occupazione".

Questo il senso di una lettera appello che il Presidente nazionale dell'Unpli Claudio Nardocci (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, l'organizzazione di volontariato che conta seimila sedi sparse su tutto il territorio italiano con 600 mila volontari attivi) ha inviato al Presidente del Consiglio Mario Monti alla vigilia delle importanti decisioni che assumerà il Governo per dare nuovo impulso alla ripresa economica. A questo proposito il Presidente dell'Unpli sottolinea il grande lavoro svolto dai volontari delle Pro Loco e delle altre associazioni per promuovere

il territorio nello spirito di quella sussidiarietà senza la quale lo Stato, privo di mezzi finanziari e uomini, non riuscirebbe a far fronte alla promozione turistica e alla valorizzazione dell'immenso patrimonio culturale materiale e immateriale italiano (vedi il prezioso archivio online delle Pro Loco: www.youtube.com/user/ProgettiUNPLI).

"Alla Camera ed al Senato – ricorda Claudio Nardocci – giacciono due nostre proposte di legge per la tutela e la promozione del Patrimonio Culturale Immateriale, il tesoro di tradizioni ed enogastronomia che costituisce la vera attrazione di quel turismo del territorio che tanto bene sta facendo all'economia dei nostri comuni". Una di queste è la proposta di legge di iniziativa popolare per la quale le Pro Loco hanno raccolto in un solo giorno più di sessantamila firme.

Ma tutto questo non basterà se il Governo non farà la sua parte dando la possibilità alle associazioni di volontariato di continuare a svolgere il loro importantissimo ruolo sul territorio, possibilità che sta scemando per l'im-



possibilità degli enti locali di sostenere lo sforzo del volontariato.

Servono agevolazioni fiscali e la possibilità di forme di impresa senza scopo di lucro, come previsto dalla legge che le Pro Loco hanno presentato alla Camera.

Può il Governo, chiede il Presidente Nardocci, permettersi di non intervenire direttamente nell'unico settore che continua ancora a generare risorse e sviluppo?

Nuova area di servizio camper a Cuneo

Dopo la chiusura, dovuta a lavori di realizzazione di un parcheggio, dell'area di carico e scarico a servizio dei camper posta in Discesa Bellavista a Cuneo, è stata attivata una nuova e moderna area in Via Viglione, a lato della strada che porta al Palazzetto dello Sport di San Rocco Castagnaretta.

Un'area a servizio dei veicoli ricreazionali moderna, realizzata con criteri d'efficienza dal comune di Cuneo, in grado di essere fruibile sia in estate, sia in inverno essendo in piano.

Nei prossimi giorni verranno posti i cartelli indicatori per indicare il nuovo sito.

"Sono soddisfatto, ha dichiarato Beppe Tassone, Presidente del Consiglio Comunale di Cuneo, per questa realizzazione che risponde ad un'essenziale esigenza del turismo plein air a Cuneo. La provincia di Cuneo è sensibile al turismo all'aria aperta e cerca di agevolarlo in ogni maniera, conscia della sua importanza



economica ed occupazionale e delle sue potenzialità essenziali per assicurare un ulteriore sviluppo turistico. Si tratta ora di andare avanti sulla strada della realizzazione di sistemi turistici integrati col territorio in grado di assicurare uno sviluppo pieno e sostenibi-

le, rispettoso della natura ed in grado di assicurare apporti benefici anche ad aree escluse o ai margini dei tour turistici. Su questa strada l'impegno è forte a dimostrazione di una sensibilità che conferma scelte strategiche operate ormai da anni".



FAN-TASTIC VENT 6600 CON TELECOMANDO A DISTANZA

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

DISPONIBILE CON COPERCHIO
DOPIO ANTI CONDENSA NEI
COLORI BIANCO O TRASPARENTE

ARIA FRESCA A PORTATA DI MANO

endless
breeze
12 Volt
Patent Pending



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



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



Tre velocità



Portatile



Piedini Retrattili

12 Volt

By Fan-Tastic Vent

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

Distribuito da: **Ecosan srl**

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

Patto di ferro tra Sardegna e Corsica per favorire il turismo

L'accordo tra le due isole al centro del Mediterraneo è stato formalizzato dall'assessore sardo al Turismo, Luigi Crisponi, e dalla collega corsa, Vanina Pieri, al termine di un confronto al Nautic di Parigi (il Salone nautico francese). La collaborazione fra Sardegna e Corsica prevede l'integrazione dell'offerta turistica secondo due direttrici: sostenibilità e destagionalizzazione. Tra le altre attività, è stata concordata la partecipazione congiunta ad alcune fiere di settore, dalla nautica al turismo attivo.

L'annuncio è stato dato dai due assessori regionali, Crisponi e Pieri, in una conferenza stampa organizzata da due dei partner del progetto "Odyssea FM", il consorzio Rete dei porti della Sardegna e l'Unione dei porti della Corsica, rappresentati per l'occasione dai presidenti Franco Cuccureddu e Jean Toma.

A cinque anni dall'avvio di questo progetto, che coinvolge anche Toscana e Liguria, sono stati divulgati i numeri della collaborazione: la Sardegna rappresenta la prima destinazione mondiale per maxi e giga yacht e, insieme alla Corsica, conta un totale di 35 mila posti barca. Riguardo alle prospettive di rafforzamento della collaborazione, i due



partner di "Odyssea" saranno per la prima volta insieme al Salone di Düsseldorf, in programma a gennaio 2012, e lanceranno a breve un centro unico di prenotazione online.

L'appuntamento con la stampa francese è stato anche un'occasione per discutere dell'introduzione della tassa sull'ormeggio e il rimessaggio delle imbarcazioni introdotta dalla manovra varata dal governo italiano. Jean Toma e Vanina Pieri hanno affermato di essere solidali con la Sardegna per «una misura dannosa

di riflesso per la Corsica». Contrarietà assoluta alla tassa è stata ribadita con fermezza dall'assessore Crisponi, che ha aggiunto: «L'unione delle forze ci permetterà di affrontare con meno preoccupazione gli effetti devastanti che il provvedimento può provocare non solo sulla nautica sarda, ma su un intero comparto particolarmente sensibile come quello del turismo».

www.salononautiqueparis.com

(da "L'Agenzia di Viaggi")

È tempo di viaggiare responsabile

La parola chiave è rispetto. Rispetto per il patrimonio umano, culturale e ambientale di ogni Paese che va salvaguardato da un impatto turistico che, in molti casi, rischia di rivelarsi dannoso. Necessari, ma non sufficienti, leggi e provvedimenti ufficiali: per fare buon turismo è indispensabile il comportamento corretto di ciascuno, turista e operatore. Ispirandosi a principi basilari di giustizia sociale ed economica, nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture, il turismo responsabile permette di scoprire il mondo "così com'è" e, allo stesso tempo, consente ad ognuno di dare il

proprio contributo alla creazione di un mondo migliore.

Nuovi orizzonti, tradizioni diverse e, soprattutto, persone da incontrare.

Ma, attenzione: turismo responsabile non significa turismo per pochi attivisti impegnati a cambiare il mondo e nemmeno una vacanza tanto spartana da diventare scomoda. E' invece un modo di viaggiare che permette a visitati e visitatori di trarre il massimo beneficio. Sarà per questo che le richieste e le proposte di turismo responsabile sono in crescita costante. E non soltanto per andare alla scoperta di paesi lontani ed esotici, ma anche della stessa Italia.

Lungi dal voler sostituire il turismo esistente, il turismo responsabile lo vuole piuttosto "contaminare". L'AITR si impegna dunque a dialogare con il mondo del "turismo classico" per trovare punti d'incontro e possibilità di collaborazione.

In un momento in cui il concetto di responsabilità diventa centrale anche nel settore turistico, l'AITR pubblica il "Manifesto del Turismo Responsabile". E vi invita a visionare un breve estratto di Donneaventura: "pillole" di turismo responsabile raccontate dalla viaggiatrice Chiara Babilani. Su www.aitr.org.

L'Emilia Romagna nella top ten dei Social Network

Postano, bloggano, commentano, aggiungono consigli o semplicemente cliccano "I like", mi piace. In altre parole partecipano attivamente alle community del turismo regionale - organizzate e gestite quotidianamente dal reparto web di Apt Servizi -, vale a dire i social network più famosi: Facebook, Twitter, Flickr, Youtube, Foursquare e Wikipedia. Stiamo parlando di un "esercito" di circa 20mila iscritti (raddoppiati in meno di un anno) che consulta ogni giorno i social network dedicati al turismo dell'Emilia Romagna. Ai quali si aggiungono gli oltre 5 milioni di visitatori dei siti turistici istituzionali, gestiti sempre da Apt, e tradotti in varie lingue. Una attività intensa, questa, che ha permesso al turismo regionale online di entrare nella top ten italiana del settore, come emerge da una ricerca sulle fanpage condotta da Blogmeter, azienda leader nella ricerca e intervento sul social media monitoring, presentata pochi giorni fa alla Borsa del Turismo Online di Firenze.

E poco importa se nella sola classifica di facebook veniamo superati da Visit-trentino o Alitalia: il trend della visibilità in rete dell'offerta turistica regionale è in netta ascesa e sta macinando posizioni su posizioni. Superato il numero dei fan di Hilton Italia, Air One, Edreams, Volare Gratis e AlpitourWorld, l'esercito di coloro che ogni giorno cliccano sui social dedicati al turismo dell'Emilia Romagna si fa sempre più folto.

facebook

twitter

YouTube

WIKIPEDIA

Letteratura, arte, enogastronomia a Roma

È iniziata "Il cammino delle parole", la serie di incontri letterari, artistici ed enogastronomici in Palazzo Firenze, a Roma. La rassegna, che si concluderà il 13 giugno 2012, è curata da Progetti Speciali per la Società Dante Alighieri e Paesaggio Culturale Italiano - I Parchi Letterari. Tutti gli appuntamenti sono organizzati di mercoledì e hanno inizio alle ore 17.30.

www.ladante.it - www.parchiletterari.com

TELECO 40 Anni

www.telecogroup.com

Qualità HD: la vostra nuova frontiera HDTV



**Qualità
premiata
Numero
Uno in
Europa!**



Generatore DIESEL
con motore HATZ

Generatore GAS
con motore 4 tempi
YAMAHA

Clima Serie
con Pompa
di Calore



TELECO

Telair
AIR CONDITIONER

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

Il Premio Talento Italiano 2012 per il turismo

“**I**n considerazione dell'alto livello dell'iniziativa". E' questa la motivazione con la quale il Presidente dell'ANCI, Graziano Delrio, ha firmato il patrocinio che l'Associazione Nazionale Comuni Italiani ha concesso al Premio "Talento Italiano" 2012, presentato qualche settimana fa presso l'Università Luiss Guido Carli a Roma. Il Concorso di idee finalizzato alla creazione di "Nuovi prodotti di Turismo Responsabile in Italia", ha ricevuto anche il sostegno di un nuovo partner, Vivitalia, che vi prenderà parte attiva aggiungendo una

nuova categoria, ovvero premiando il miglior prodotto turistico sul tema "ambiente e paesaggio".

Il successo dell'iniziativa è testimoniato dalle tantissime richieste di informazioni arrivate alla Segreteria del Premio da tutto il territorio italiano (in prevalenza inviate da donne) e dal numero di elaborati già presentati, anche se mancano ancora due mesi alla scadenza.

Un altro dato da segnalare è il tam-tam che la notizia ha suscitato in Internet, con 70 mila citazioni Google. Il Premio è stato ripreso e pubblicato da moltissimi soggetti

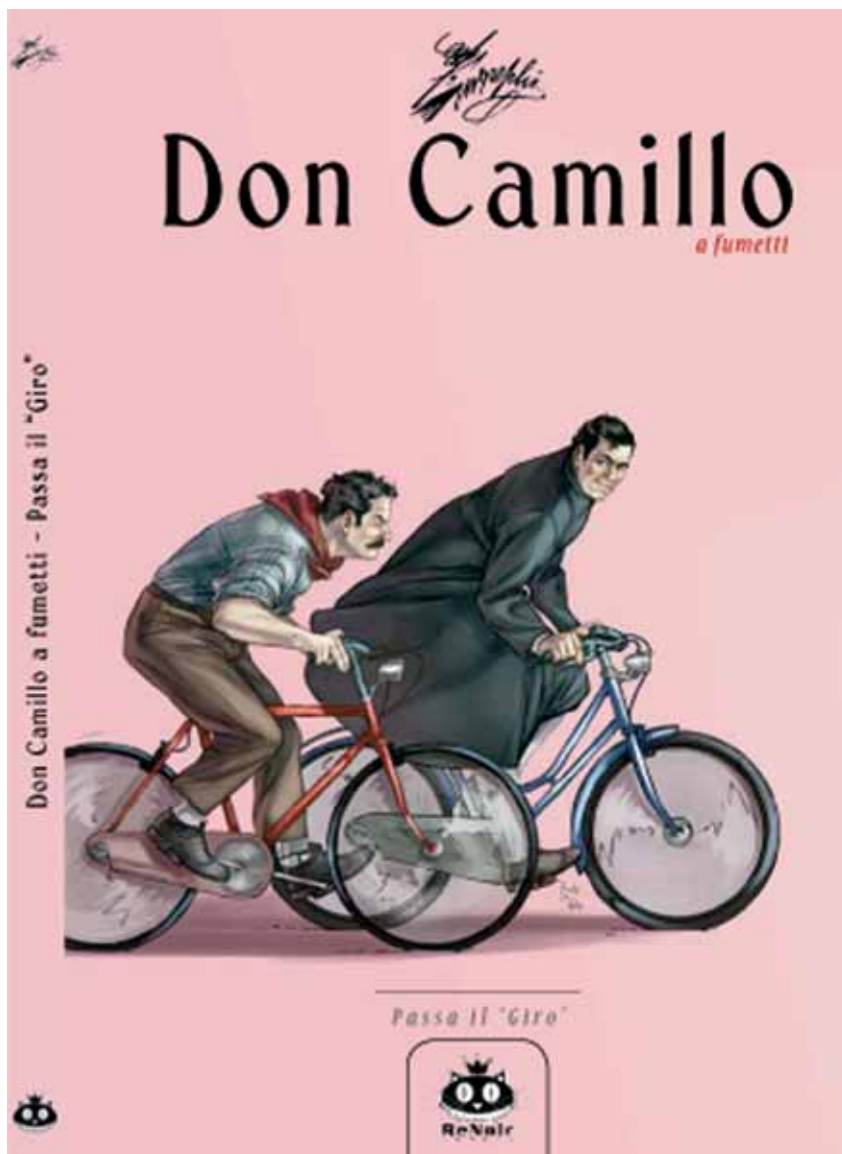
diversi: sul totale dei dati raccolti fino ad oggi il 39% dell'attenzione è stato dedicato dalle Agenzie Stampa, dai quotidiani e dai siti online, il 23% delle citazioni proviene dagli Informagiovani di tutta Italia, il 13% dalle Università e l'8% dagli Enti Locali.

I termini per la partecipazione al Bando sono aperti, mentre per la consegna degli elaborati c'è tempo fino al 31 gennaio 2012. Regolamento, moduli e aggiornamenti sono reperibili su www.talentiitaliani.it

Peppone e don Camillo a fumetti

“**E**mozioni d'autore" è una manifestazione con l'obiettivo di far conoscere due grandi personaggi della Bassa parmense promuovendo anche le eccellenze del territorio (come dire emozionando spirito e corpo): Giovannino Guareschi e Giuseppe Verdi sono gli Autori che hanno reso possibile il titolo della manifestazione, in quanto per le loro opere trassero ispirazione dalla e nella Bassa parmense. Due vite che, a distanza di circa 150 anni, si incrociano nella frazione di Roncole Verdi: Guareschi aprì il suo ristorante (era anche bar) di fianco alla casa natale di Verdi e tuttora in tale località esiste il museo retto dai figli di Giovannino. Proprio nel Museo sono stati recentemente presentati i tre volumi che "raccontano" a fumetti le storie del "Mondo piccolo" di Peppone e Don Camillo. Il terzo volume delle "storie a fumetti" è uscito da poco e sarà assai interessante conoscere quali vicende sono state scelte dagli sceneggiatori e dai disegnatori per realizzare questo modo diverso di "godere" della grande capacità di Guareschi nel portarci in giro per un mondo che, anche se non esiste più, attraverso la sua penna ci ha lasciato insegnamenti, ispirazione, suggestioni ed anche un "bel carico" di emozioni.

Davide Barzi e Roberto Meli hanno curato i tre volumi di fumetti, che si prestano per un regalo... emozionante. Alla fine, una bella sensazione-emozione corporale con la degustazione di prodotti tipici della Bassa all'Hostaria da Ivan.



Sicurezza stradale, premio Cartagine per Carola

Ha fatto onore al Molise il dottor **Domenico Carola**, insignito a Roma lo scorso 9 dicembre del prestigioso Premio internazionale "Cartagine" 2011 nella sezione "Giustizia, legalità e sicurezza stradale". L'ex comandante della polizia municipale di Isernia e direttore scientifico della Sican Eventi, nonché apprezzato collaboratore di Turismo all'Aria Aperta, ha ritirato il premio in Campidoglio, presso la sala della Promoteca, durante una sfarzosa cerimonia di gala. Accanto a lui, tra le personalità illustri, c'erano anche il sindaco di New York Michael Bloomberg, il giornalista di Striscia La Notizia Luca

Abete e la first lady della Costa D'Avorio Dominique Quattara, solo per citarne alcuni. "In virtù dei meriti umani e professionali acquisiti quale comandante della polizia municipale di Isernia, realizzando soluzioni innovative nel controllo del traffico urbano e nella educazione alla legalità e alla sicurezza stradale che sono state esempio per numerosi comuni italiani e per l'impegno professionale e umano profuso in modo incessante e qualificato quale consulente, divulgatore e docente nel capo della sicurezza stradale, che lo hanno reso punto di riferimento indiscusso nel panorama italiano": questa la motivazione del

premio ricevuto. Un importante riconoscimento per l'isernino, destinato a coloro che hanno contribuito, in Italia e all'estero, allo sviluppo e alla diffusione della cultura e del sapere nei diversi settori, nell'interesse supremo dell'elevazione e della promozione del progresso dei popoli, della ricerca della verità, della libertà, della giustizia e della pace e, quindi, della fratellanza universale.



La vostra auto consuma olio motore?

Molti automobilisti reputano il consumo di olio motore un difetto dell'auto. Questa convinzione comporta una serie di azioni con conseguenti spese ingiustificate. Addirittura davanti a un consumo di olio pari a 1 chilogrammo dopo 13.000 chilometri, molti imputano la colpa al turbo compressore. Stranamente, nessuno pone l'attenzione sul tipo di olio utilizzato. Gli italiani sono molto bravi a complicarsi la vita!

Il consumo di olio motore su un'auto, spesso è causato proprio dal lubrificante. Di conseguenza un semplice tagliando con un olio motore diverso da quello solitamente utilizzato, fa una grande differenza, riducendo notevolmente i consumi.

Compriamo solo prodotti pubblicizzati come se fossimo lobotomizzati dalla Tv e dalle riviste del settore. In Italia utilizziamo Internet per tenerci informati su tutto, cercando di sostituirci spesso ad avvocati, medici e in questo caso anche ai meccanici. Il passa parola è un'arma a doppio taglio che va limitato e controllato. Purtroppo quando si parla di olio motore, andiamo a scontrarci con dei falsi miti creati dalla pubblicità. Ad esempio in pochi sono a conoscenza dell'esistenza delle schede tecniche per ogni singolo lubrificante. Per quanto riguarda Kroon-Oil, queste, vengono messe a disposizione direttamente sul sito.



Analizzando la scheda di un olio motore 5w30, noteremo una serie di informazioni difficilmente reperibili da altri produttori. La cosa assurda è che lo stesso venditore dovrebbe for-

nirvi la scheda tecnica dell'olio motore. Questo chiaramente non avviene mai.

Come vogliamo chiamarla? Trasparenza? No comment!

F.I.C.C.: nominati i componenti della Commissione Internazionale per i motorcaravan



Nell'ultima Assemblea Nazionale il Vice Presidente della Confedercampeggio, Variale, ha comunicato che il Consiglio della F.I.C.C. ha nominato i seguenti componenti della speciale Commissione Internazionale di studio per i motorcaravan: Gerard Coute Presidente della Federazione Francese; Les Kendrick del Motorcaravanner's Club (Gran Bretagna); Gianni Picilli Presidente Confedercampeggio e José Gonzalez Consigliere F.I.C.C. (Spagna), Presidente della Commissione dell'impegno di Confedercampeggio in Europa Non dimentichiamo che sia Confedercampeggio, che F.I.C.C. hanno un socio Fondatore comune, Luigi

Berbera, e che Confedercampeggio non potrebbe esistere se non esistessero i 190 club aderenti così come F.I.C.C. non avrebbe ragion di essere senza le 86 Federazioni di campeggiatori esistenti nel mondo. Nell'era della globalizzazione problemi e aspettative di un sodalizio non possono rimanere circoscritti nel proprio ambito territoriale, nessuna battaglia può essere svolta da soli pena la sconfitta e la perdita di qualsiasi considerazione. A livello nazionale occorre dunque che i club considerino Confedercampeggio come la propria interfaccia indispensabile; a livello europeo Confedercampeggio deve avere, come ideale interfaccia, la Federazione Internazionale (F.I.C.C.) cui sottoporre

problemi più vasti e far pressione su singole Nazioni, evidenziando le discrepanze esistenti nel mondo del turismo all'aria aperta e campeggistico. Tanta attenzione e considerazione sono dovute sia perché siamo parte integrante della Comunità Europea sia perché nel 1933 Luigi Berbera, uomo di grandi vedute, ebbe l'intuizione di fondare la F.I.C.C., assieme ad altri campeggiatori europei.

Confedercampeggio, dalla fine del secolo scorso si è impegnata a richiamare l'attenzione dell'Europa e della F.I.C.C. sui problemi italiani, promuovendo convegni internazionali a Vicenza, a Barcellona/Spagna, a Salsomaggiore e Calenzano. Oltre a documenti internazionali sulle caravan e motorcaravan, ha curato un opuscolo per gli addetti al settore dal titolo "Turismo campeggistico e all'aria aperta". Per non parlare, infine, di altre iniziative europee quali: "Ciao Campeggio" (circuito di campeggi ed aree di sosta fidelizzate), "Rally dell'Amicizia" (raduni internazionali di 3 giorni per scambi culturali), "Rally Internazionale F.I.C.C." in Italia nel 2005 e, speriamo nel 2015.

"Rednoze", lo spray antietilometro

Giordano Biserni, Presidente Asaps, ha recentemente lanciato un messaggio allarmato sull'uso di Rednoze, un prodotto così pubblicizzato: "Il primo nebulizzante che protegge la privacy di chi è in stato di ebbrezza" e ha segnalato all'AGCM - Agenzia Garante della Concorrenza e del Mercato le sue caratteristiche con la speranza che venga fatta chiarezza su questa promozione che desta preoccupanti perplessità in un paese con il record di vittime della strada in Europa (4.090, di cui 1.416 sotto i 34 anni) e una percentuale del 34% fra i pirati della strada omicidi (osservatorio il Centauro - ASAPS). Un affronto verso chi si occupa di sicurezza; infatti, ci si preoccupa della privacy anziché del rischio della guida in stato di ubriachezza. L'ASAPS ha segnalato la pubblicità all'AGCM per una verifica della correttezza dell'informazione dopo che

sono pervenute numerose segnalazioni sulla vendita di questo prodotto, definito un medicinale dai produttori, che si premurano di evidenziare che non ha bisogno di ricetta medica e offrirebbe sicure garanzie. Infatti il lancio pubblicitario su www.rednoze.it recita: "Hai bevuto troppo e sei oltre il livello consentito dalla legge di 0,5 gr/l? Da oggi proteggere la tua privacy non sarà più un problema. Rednoze è il primo medicinale studiato per controllare e abbattere il livello di tossine di etanolo contenute nei polmoni, con effetto immediato e sicuro. Rednoze non ha bisogno di prescrizione medica". Ma, in fondo e con caratteri piccolissimi, è scritto: "Attenzione. È proibito utilizzare Rednoze per eludere i test alcolemici delle forze dell'ordine. È un medicinale che può avere effetti indesiderati anche gravi, leggere

attentamente il foglio illustrativo." Il prodotto serve solo a garantire la privacy? E' singolare che, per promuovere questo originale nebulizzatore, lo facciano provare fuori dalle discoteche a dei ragazzi in evidente stato di ebbrezza. Così, mentre tante associazioni come l'ASAPS si battono da anni contro le stragi del sabato sera, mentre la Polizia Stradale con la Fondazione Ania lancia l'ennesima meritoria campagna "Brindo con prudenza", qui c'è chi si preoccupa solo di garantire la privacy. "Questa promozione - spiega Biserni - è un affronto al buon senso, allo sforzo delle forze di polizia e una minaccia alla sicurezza dei nostri ragazzi. Intervengano il Ministero dell'Interno, della Salute e la magistratura per una verifica sulla regolarità della vendita e l'autorizzazione sanitaria di questo prodotto".

Correndo d'inverno: la magia del Winter Eco Trail



Freddo, neve e scarpette da corsa. Non è l'inverno a fermare la grande tradizione di Courmayeur per il trail, che quest'anno comincia la nuova stagione con il Winter Eco Trail, in programma alle pendici del Monte Bianco il 21 gennaio 2012. I tanti appassionati di questa disciplina si danno appuntamento nella splendida Val Ferret, pronti a sfidare le basse temperature invernali e la tanta neve che farà da cornice alla gara. Giunto alla sua quinta edizione, il Winter Eco Trail ha saputo negli anni conquistarsi un posto di rilievo nel calendario degli appuntamenti dei

trailer italiani e non solo, che non perdono l'occasione di vivere l'esperienza autentica della corsa in montagna declinata nella sua versione invernale. La manifestazione nasce dall'esperienza dei VDA Trailers, che hanno già alle spalle grandi appuntamenti podistici internazionali, come il Tor De Géants e il The North Face®Ultra Trail du Mont Blanc®, in collaborazione con il Comune di Courmayeur e il Consorzio Val Ferret.

Partito ormai il conto alla rovescia, per gli organizzatori l'obiettivo è raggiungere i 300 iscritti. Il percorso di gara si sviluppa lungo la pista di sci fondo e si

articola per "solo" 18 chilometri sull'anello incantato di neve battuta della Val Ferret (partenza da quota 1642 m. s.l.m.), con un dislivello positivo di circa 200 metri.

Il Winter Eco Trail non è solo una manifestazione sportiva, ma si distingue, come tutti gli eventi organizzati dai VDA Trailers, per essere testimone privilegiato di quell'etica sportiva basata sul concetto di rispetto: il rispetto per sé stessi e per gli altri, siano questi atleti o volontari, e quello per la natura, vera coprotagonista di ogni trail running. Un evento che si basa sui valori di condivisione e solidarietà, tanto che l'organizzazione ha scelto di donare un euro per ogni iscrizione a sostegno della realizzazione di bivacchi di soccorso eltrasportabili e non ha previsto alcun premio in denaro: in fondo, il riconoscimento più grande è quello di avercela fatta, godendo di uno spettacolo fuori dall'ordinario.

Pier Francesco Gasperi nominato socio dell'Accademia Rubiconia dei Filopatrìdi

Domenica 11 dicembre, non è stata sufficiente l'aula magna della Accademia dei Filopatrìdi di Savignano sul Rubicone (Cesena) per potere ospitare tutti coloro che sono arrivati per assistere all'inizio del 361° anno di vita del grande sodalizio culturale, sotto i riflettori dei maggiori media nazionali di RAI, Mediaset e Tv locali. Il presidente onorevole Giancarlo Mazzucca ha ricordato che sono poche le Regioni italiane che possono competere con l'Emilia-Romagna per ricchezza di tradizioni culturali e per continuità d'impegno letterario. Tale Accademia, denominata degli Incolti, raggiunse una certa notorietà a livello locale. Nel 1689 in Savignano fu istituita una Biblioteca pubblica *'perché possi li giovani esercitarsi ne gli studi e singolarmente li poveri li quali hanno comodità de libri ad elli necessari et a perpetua gloria e decoro di detta Patria'*. Mazzucca ha precisato inoltre che il presidente d'onore perpetuo dell'Accademia è Giosuè Carducci e che molti altri noti letterati, studiosi e scienziati hanno



A sinistra di spalle il Senatore Lorenzo Cappelli consegna il diploma a Pier Francesco Gasperi, a destra l'On. Giancarlo Mazzucca

fatto parte di questa istituzione, una delle poche riconosciute ufficialmente dallo stato italiano.

Sono stati consegnati i diplomi di socio onorario e il medaglione al giornalista **Gabriele Canè** condirettore del QN e già direttore de Il Resto del Carlino. Poi **Valerio Massimo Manfredi** archeologo, scrittore e conduttore di programmi televisivi che ha aggiunto: "Sono molto orgoglioso, è un onore per me e spero di esserne all'altezza". Poi la consegna dei diplomi e dei medaglioni con lo stemma

dell'Accademia ai nuovi soci corrispondenti, tra i quali, il nostro collaboratore e fotoreporter, **Pier Francesco Gasperi** di Morciano di Romagna, con una lunga motivazione letta dal Segretario dell'Accademia Avv. Lombardi, sottolineando i meriti professionali della sua carriera di architetto e giornalista. Con loro ora i soci della Accademia dei Filopatrìdi sono diventati in totale 290 a livello nazionale, quindi la nomina resta molto selettiva.

Sciare in città. A Torino si può



La neve è poca ma la voglia di sciare tantissima?!?!? Nessun problema, dal 10 Gennaio al 15 Febbraio si scia (gratis) al 45° NORD di Moncalieri (TO).

Proprio così !! Per un mese all'insegna del divertimento al 45° NORD, l'Entertainment Center a due passi da Torino, verrà montata SKIMAGIC, una pista "magica", unica al mondo, dedicata agli amanti dello sci e dello snowboard !

Sarà un evento sportivo-educativo dav-

vero spettacolare e tutti, ma proprio tutti, potranno provarlo GRATUITAMENTE. Curve a spazzaneve o carving da veri esperti, gli sciatori saranno seguiti da istruttori esperti che potranno insegnare e consigliare i principianti ma anche sfidare in una discesa in parallelo i più bravi.

SKIMAGIC infatti mette "in pista" adulti e bambini, principianti e esperti, manager e campioni dello sport, e permette di imparare i rudimenti della disciplina o di tenere in allenamento il

fisico. E non è un caso che anche la nazionale di Sci Austriaca si alleni con Skimagic!

Christian Ghedina e Peter Fill (medaglia d'argento in Super G – Val d'Isère 2009) l'ha già provata. E tu, cosa aspetti?

Se vuoi dare un'occhiata a SKIMAGIC collegati al link

<http://www.skimagic.it/skimagic-event/video.html>

www.45nord.com

Legha contro Sudtirolo: "Si è appropriato di tre regioni"

Per la sua promozione turistica il Sudtirolo si "annette" parte di Veneto, Lombardia e Friuli Venezia Giulia, scatenando le ire della Lega Nord. Lo denuncia il vice presidente del Consiglio regionale del Veneto, Matteo Toscani, riferendosi alla pubblicità comparsa su alcuni giornali nella quale i confini del Sudtirolo "debordavano" nel territorio delle tre regioni "appropriandosi di bellezze altrui".

La prima volta, confessa Toscani,

«credevo si trattasse di un banale errore di stampa che, in quanto tale, non si sarebbe ripetuto. Dopo alcuni giorni sui giornali è comparsa la stessa pubblicità, con la cartina identica. L'area colorata di verde, che dovrebbe corrispondere al Sudtirolo, anzi all'Alto Adige, si estende ben oltre i reali confini, sia verso ovest, sia verso est».

Per il leghista «sarebbe opportuno che i responsabili dell'azione promozionale dell'Alto Adige rimediassero

subito a questo sbaglio onde evitare anche che qualche referendum, guardando quella cartina, si illuda che il suo sogno di una grande regione dolomitica si sia avverato senza che nemmeno se ne accorgesse». Di questi tempi, conclude Toscani, «è meglio non scherzare con i sogni della gente».

www.suedtirolo.info

*dal giornale on line
"L'Agenzia di Viaggi"*

Gli Inuit ai piedi del Monte Bianco

La Groenlandia, terra di ghiaccio al di là dell'orizzonte, arriva a Courmayeur per svelare i suoi segreti con la mostra info-fotografica "Ammassalik – Il lato nascosto della Groenlandia. Un viaggio tra i silenzi, i sorrisi, le solitudini della Groenlandia orientale", voluta dalla Società delle Guide di Courmayeur. Una finestra sulla regione artica che in questi anni sta vivendo un periodo di forte crisi, è stata aperta il 24 dicembre al Museo Alpino Duca degli Abruzzi di Courmayeur. Attraverso il racconto dei suoi abitanti, uomini del ghiaccio, si scopriranno territori sconosciuti, tradizioni e usanze di comunità solide e antiche, addentrandosi in un mondo lontano dall'Occidente solo sulla carta. «L'ambiente severo dell'alta montagna e le distese glaciali Artiche accomunano la Groenlandia a Courmayeur». A

spiegarlo è Ottorino Tosti, speleologo, coordinatore del progetto "ItaliAmmassalik" e curatore della mostra, che in Courmayeur ha visto il posto ideale per portare alla luce tutte le sfaccettature di quel mondo nascosto. Genovese d'origine, ma Inuit d'adozione, spiega: «La mostra è stata organizzata tramite tre diverse tipologie di pannelli che cercheranno di immergere il visitatore nel mondo Inuit». Ai pannelli informativi si aggiungono circa 25 fotografie, tutte scattate nei numerosi viaggi alla scoperta dei villaggi di Ammassalik e della loro cultura, e 5 pannelli con citazioni degli abitanti del luogo, che raccontano in prima persona la loro vita nella comunità. Queste ultime sono state raccolte da Robert Peroni, esploratore, da 31 anni ormai trapiantato nella comunità di Ammassalik, dove ha crea-



to il progetto sociale 'The Red House' con l'obiettivo di aiutare i giovani Inuit a crearsi un futuro anche nella loro terra d'origine.

Tutto e subito.

La nuova versione di **CamperSupermarket.com** ottimizzata per smartphone ti permette di avere sempre in tasca tutte le offerte del mercato.

E se hai un iPhone o un iPad scarica da iTunes la nostra applicazione gratuita: trovare il tuo camper da oggi è ancora più semplice!

CamperSupermarket.com
...sempre un passo avanti.



Dimentichiamo crisi, spread,
default... **È Carnevale!**



E' tornato Carnevale.
Per la strada, tra un inchino
e una buffa riverenza,
vanno allegri un Arlecchino,
Colombina, Pantalone,
Corallina, Balanzone,
e Rosaura con Brighella
a braccetto a Pulcinella.

"Fo' l'inchino.....Serva sua"
"E io fo' la riverenza, Eccellenza....!"
E giù risa, scherzi, grida e schiamazzi
di fanciulli e di ragazzi

Carnevale: la parola deriva, forse, dal latino tardo *carne* levare, tagliare la carne dalla dieta (in osservanza al divieto cattolico di mangiare carne durante la Quaresima); forse dal latino medievale *carne laxare* (lasciare la carne) o "*carne vale*" (addio carne).

Pur non avendo il carnevale nessun collegamento con la liturgia cristiana, essendo un residuo di feste pagane, tradizionalmente coincide con i giorni precedenti alla Quaresima. Nell'Europa meridionale comincia la domenica precedente il mercoledì delle Ceneri, inizio della Quaresima, e finisce il martedì successivo, detto martedì grasso (dall'uso di consumare un pasto a base di carne e grassi prima della dieta di magro della Quaresima).

I festeggiamenti hanno un'origine molto remota e si ricollegano ad antichi riti pagani. Una forma di Carnevale esisteva nella Roma pagana: era la festa di Saturno. Per l'occasione venivano organizzati cortei al suono di strumenti molto rumorosi, con la partecipazione del popolo che si riversava nelle strade e nelle campagne e si ingozzava a più non posso di cibi e di vino. La maschera, attualmente segno di beffa di trasgressione e di divertimento, nelle civiltà precristiane era considerata strumento atto a conferire a chi la indossava un potere sovranaturale o la forza degli animali sacri.

Solo inseguito all'avvento del cristianesimo, i riti del Carnevale persero l'originario carattere magico-rituale per diventare semplice occasione di divertimento popolare.

Il desiderio di far baldoria almeno una volta l'anno è sempre stato vivo nell'uomo, e così, a poco a poco, sia pure



senza gli eccessi di prima, il Carnevale rifiorì.

Al centro del Carnevale c'è la maschera (dall'arabo "mascharà", scherno, satira) che è sempre stata, fin dalla notte dei tempi, uno degli elementi caratteristici e indispensabili nel costume degli attori. Originariamente era costituita da una faccia cava dalle sembianze mostruose o grottesche, indossata per nascondere le umane fattezze e, nel corso di cerimonie religiose, per allontanare gli spiriti maligni.

In seguito, dapprima nel teatro greco, successivamente in quello romano, la maschera venne usata regolarmente dagli attori per sottolineare la personalità e il carattere del personaggio messo

in scena. La maschera riappare nel corso del XVI secolo e si afferma prepotentemente in quello successivo, con la "Commedia dell'Arte". Uno dei primi "temi", estremamente elementare e naturale, oggetto di rappresentazione nelle primitive forme della commedia "a soggetto", è la "beffa del servo", una sorta di ingenua e innocua rivincita concessa dalla fantasia popolare all'umile nei confronti del potente. Innumerevoli sono le rappresentazioni, specie sui palcoscenici della decadente Repubblica veneziana, che hanno come tema il contrasto tra il servo zotico (lo "Zanni") e il padrone vecchio e rincitrullito (il "Magnifico").

La maschera, diventa, poi, simbolo della

La cartapesta

Nonostante le pluricentinarie origini di alcuni carnevali italiani, il primo carro allegorico viene costruito a Viareggio nel 1873. Questo carro era realizzato da addetti del porto che, ispirandosi alle tecniche di costruzione delle navi, riuscirono ad erigere strutture con corde, cavi d'acciaio e paranchi usati nei cantieri. Queste prime opere erano dei mascheroni realizzati in gesso e pesavano, quindi, anche parecchi quintali.

L'idea ebbe un tale successo che nel 1923 alcuni carristi pensarono di far "ballare" i fantocci issati sui carri, realizzando, così, i primi movimenti.

La nascita della moderna "cartapesta" (in realtà carta da calco) è però dovuta al Maestro Antonio D'Ariano (1925) che pensò ad un nuovo sistema: ricoprire la creta con il gesso, in modo da ottenere uno stampo al negativo della figura originale, e poi mettere vari strati di carta all'interno di un modello di gesso. Una volta asciugata, la sagoma in carta si staccava dal gesso senza problemi e, identica all'originale, pesava molto meno. Grazie a questa invenzione si possono costruire carri molto grandi che sfidano le leggi della gravità.

necessità di abbandonarsi al gioco, allo scherzo e all'illusione di indossare i panni di qualcun altro; in questo modo, esprimeva diversi significati: la festa e la trasgressione, la libertà e l'immoralità. Nella cultura veneziana, con il termine "maschera", si indicava anche l'attività di "mettersi barba e baffi finti" e "maschera" era il soprannome dato alle donne che si travestivano da uomini e agli uomini che si travestivano da donne. Ben presto la maschera divenne simbolo della libertà e della trasgressione a tutte le regole sociali imposte dalla Repubblica Serenissima a Venezia...

Allo scopo di limitare l'inarrestabile decadimento morale dei Veneziani, la Serenissima in varie riprese ha legiferato in materia di Carnevale e ha regolamentato l'uso delle maschere e dei travestimenti. Accanto alle maschere tradizionali veneziane troviamo anche le maschere della Commedia dell'Arte, rese famose dal teatro ed in particolar modo dalle commedie di Carlo Goldoni.

La storia delle maschere

Forse sono esistite da sempre. Le portavano anche gli uomini delle caverne quando si dedicavano ai loro riti magici. La maschera nel 1800 la si usava nei balli e nei festeggiamenti di carnevale. Cinquecento anni fa gli attori della commedia dell'arte crearono le maschere personaggio, dal servo sciocco all'intrigante e nacquero maschere come Arlecchino e Brighella. In teatro mantennero a lungo questa caratteristica, finché il declino della Commedia dell'Arte li allontanò pian piano dai palcoscenici per limitare la loro presenza nei teatri dei burattini e nelle sfilate di carnevale.



LA MIA VELOCITÀ

Iscriviti alla nostra newsletter! Clicca dometic.com/rvit

WAECO MagicSpeed MS 880

Via il piede dall'acceleratore

Il regolatore WAECO MagicSpeed MS 880 facilita la guida durante i lunghi viaggi, mantenendo costante la velocità selezionata in modo automatico. Adatto a tutti i veicoli con acceleratore elettronico, sia per il collegamento analogico che CAN-bus.

- Su misura per la tipologia di veicolo
- Regolazione di precisione della velocità
- Semplice montaggio con set di cavi specifico
- Settaggio automatico con i parametri del veicolo



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

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

INSPIRED BY COMFORT

WAECO
by Dometic GROUP

Le maschere di Carnevale più note

Pulcinella

Figura buffa e goffa; un gran naso, mascherina nera, gobba, cappello a pan di zucchero, camiciotto e pantaloni bianchi. È una delle maschere italiane più popolari. Impertinente, pazzo, chiacchierone, è la personificazione del dolce far niente. Le sue più grandi aspirazioni sono il mangiare e il bere. Pur essendo spesso fatto oggetto di pesanti bastonate, riesce simpatico anche ai potenti che prende in giro e inganna con amabile furbizia. Pulcinella è una maschera di Napoli; forse il suo nome proviene da "Pulcinello", cioè "piccolo pulcino". Porta con sé un mandolino, sa cantare dolcemente. Le sue scarpe sono nere e lunghe con dei calzini rosa scuro. È buono, ma egoista, ovvero pensa solo per sé.

Arlecchino

Il nome deriverebbe dal francese antico Hellequin, diavolo buffo delle leggende medievali. Nel XVI secolo Arlecchino divenne la maschera più popolare del Teatro dell'Arte italiano; all'abito multicolore aggiunse una maschera nera sul viso, un cappello bianco, una borsa di cuoio legata alla cintura e una spatola di legno (batocio). Agli inizi personificava il servo lazzarone e truffaldino, mezzano e cinico. In seguito, soprattutto con Carlo Goldoni, si trasformò nel popolano malizioso, ma in fondo onesto e sensato. Compagna di Arlecchino è Colombina.

Colombina

L'unica maschera femminile ad imporsi in mezzo a tanti personaggi maschili è Colombina o Smeraldina, briosa e furba servetta. È vivace, graziosa, bugiarda e parla veneziano. È molto affezionata alla sua signora, altrettanto giovane e graziosa, Rosaura, e pur di renderla felice è disposta a combinare imbrogli su imbrogli. Con i padroni vecchi e brontoloni va poco d'accordo e schiaffeggia senza misericordia chi osa importunarla mancandole di rispetto. Abituale non porta la maschera e indossa una cuffia e un vestito a strisce bianche e blu che spiccano sulla gonna blu e sulle calze rosse. Ha il grembiule a balze e sul lato è arricchito da un fiocco rosa. Sulla fibbia delle scarpe c'è un fiocchetto azzurro. È allegra e sapiente, civetta e furba, maliziosa e pungente, spensie-



Pulcinella

rata e chiacchierina. Prende in giro le persone che le stanno vicino ed è portata a farsi beffe di loro.

Dottor Balanzone

Il Dottor Balanzone è un costume tipico di Bologna; è una maschera che rappresenta un personaggio pedante e brontolone; spesso parla tanto e non conclude niente, ma è anche dotto e sapiente. In testa ha un cappello nero a larghe falde; indossa una toga lunga e nera, il panciotto e i pantaloni neri. Ha un merletto bianco sui polsi e, sul collo, un bel colletto di pizzo. Porta le calze bianche e delle scarpe nere con tanto di tacco. Ha i baffetti all'insù. Molto spesso tiene un libro sotto il braccio che completa la sua immagine. Proceda imperterrito nei suoi discorsi senza spaventarsi delle colossali baggianate che dice.

Pantalone

È una maschera veneziana; veste sem-

pre molto semplicemente: ai piedi porta le pantofole; ha un camicione e una calzamaglia rossi con un colletto bianco e sopra indossa un mantello nero. Porta una maschera in faccia e una cinta alla vita. In testa ha una cuffia aderente che sembra un tutt'uno con la maschera. Pantalone ha un carattere particolare: è nervoso e "rompiscatole". Impersona un vecchio mercante veneziano avaro brontolone e testardo. Lui spende poco, è attaccato al suo denaro. Qualche volta la gente lo lascia perdere perché si lamenta sempre. Ebbe in un primo tempo il nome di Magnifico, e assunse poi quello di Pantalone de' Bisognosi.

Gianduia

Gianduia è la più popolare maschera del Piemonte, il re di Torino durante il Carnevale. Gianduia nasce ad opera di un burattinaio che aveva un enorme successo con il suo burattino chiamato "Gironi", che in dialetto piemontese significa Gerolamo. Un contadino sim-

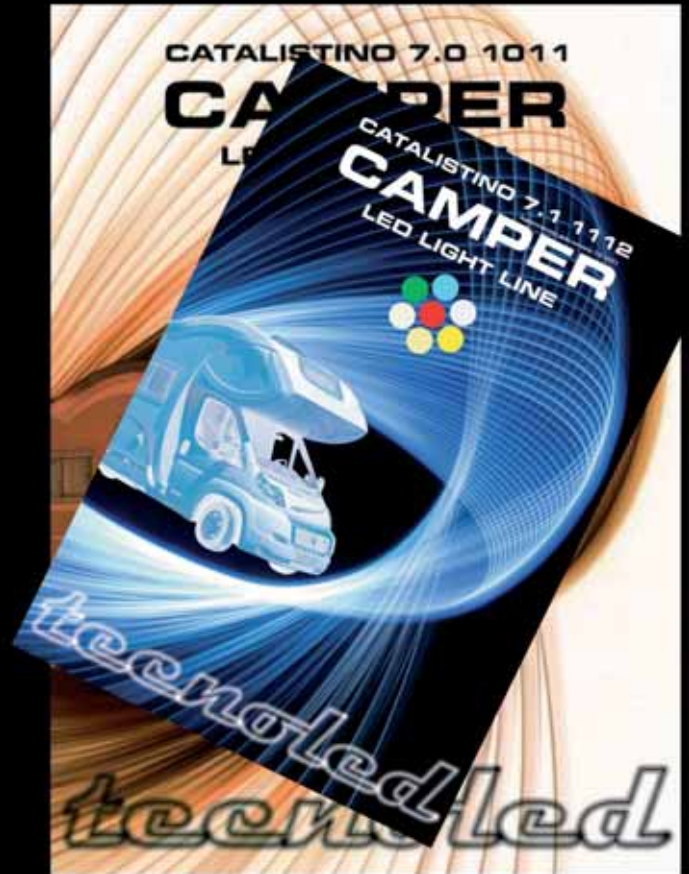


Arlecchino

patico, arguto e furbo, un certo Gioan d'la douja, così chiamato perchè in qualunque osteria entrasse chiedeva un boccale di vino (douja, in dialetto piemontese). Gioan vestiva con una lunga giacca marrone bordata di rosso, un panciotto giallo, calze rosse e brache di fustagno e in testa un cappello a tre punte, il tricorno, e aveva un codino girato all'insù legato con un bel nastrino rosso. Sul collo portava un fiocco verde oliva e un ombrello sempre dello stesso colore. Aveva le scarpe di color nero e i calzini rossi. Il suo nome fu presto abbreviato in Gianduia, divenne un burattino di grande successo e, in seguito, la ►

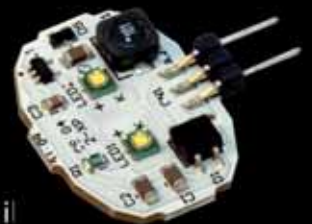


Colombina



Nella divisione "CAMPER" è disponibile l'aggiornamento 7.1 del CATALISTINO, consultalo su www.tecnoled.it

molti sono gli articoli che proponiamo, al fine di aiutarvi nella scelta vi chiediamo di prestare attenzione agli avvisi e ai dati tecnici riportati, poi il consiglio è... cogliere la differenza, per ogni tipologia di prodotto, confrontandoci visivamente con le altre proposte che il mercato vi offre.



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

► maschera ufficiale di Torino. Giandua è quindi un galantuomo, di carattere allegro con buon senso e coraggio, ama il buon vino e la buona tavola ed è il personaggio sempre presente nelle feste popolari torinesi, dove non manca neppure la sua fedele compagna Giacometta, con la quale, nei giorni di carnevale, gira su una carrozza di gala e va a fare visita ad ospedali, ospizi e ad ossequiare le autorità cittadine.

Brighella

Brighella è una maschera tradizionale, che proviene dalla Lombardia, precisamente da Bergamo. Il suo personaggio era originariamente quello del servo buffo e intrigante, astuto (il nome Brighella deriva da "briga") al punto che non si riesce mai a capire se la furbata sia un voluto abbandonarsi al gioco degli inganni e se la balordaggine non nasconda una buona dose di finezza. Vivace e insolente con le donne, chiacchierone coraggioso con i poltroni. Brighella indossa giacca e pantaloni decorati di galloni verdi; ha le scarpe nere con i pon pon verdi; il mantello è bianco con due strisce verdi, la maschera e il cappello sono neri. E' un

servo sempre in cerca di avventure. Normalmente è lui che inizia a litigare, è un attaccabrighe e da questa sua caratteristica prende il nome Brighella. Suona e canta molto bene, è un tipo spiritoso e scherzoso. Nelle rappresentazioni teatrali talvolta lo fanno agire come un personaggio fedele e altruista.

Rugantino

Il suo nome deriva dal verbo romanesco "ruga", cioè "protestare con arroganza". Rugantino è del Lazio; veste con un cappello rosso, alto, tipo gendarme, ha un colletto plissettato, una giacca marrone, lunga, orlata di giallo, un panciotto rosso, calze a strisce orizzontali rosse e gialle, delle scarpe con fibbia. E' un attaccabrighe, spesso si vanta senza averne motivo, è poltrone e crudele; anche quando prende dei ceffoni conserva il suo carattere linguaccione.

Stenterello

Tipica maschera della Toscana, indossa una giacca blu con il risvolto delle maniche a scacchi rossi e neri. Ha un panciotto puntinato verde pisello e dei pantaloncini scuri e corti. Ha una calza rossa e una a strisce bianco-azzurro e le



Brighella

scarpe nere. In testa porta un cappello a barchetta nero e una parrucca con il codino. E' molto generoso con chi è più povero di lui, è dotato di arguzia e di saggezza che, unite all'ottimismo, gli fanno superare le avversità della vita. ►



Stenterello



Pantalone



Ascolta il tuo cuore.



Materiali
Processi
Comportamenti



www.arcamer.it



La qualità
che fa la differenza

Dovunque volgi lo sguardo è Carnevale

Il Carnevale di Roma

Il Carnevale di Roma gareggiava con quello di Venezia per grandiosità pittoresca e per sovrana eleganza. Entrambi hanno ispirato innumerevoli poeti ed artisti che ne hanno fissato immagini d'abbagliante splendore. Il Carnevale romano ebbe il suo grande momento sotto il pontificato di Papa Paolo II (1466), il quale volle rimettere in auge le corse che erano tanta parte delle feste di Monte Testaccio e del Circeo agonale. Inoltre, ordinò artistiche mascherate organizzandole egli stesso e sostenendone signorilmente le spese. Caratteristica del Carnevale romano fu, per molto tempo, la famosa "Corsa dei barbari", tanto cara alla popolazione. Partivano i cavalli da Piazza del Popolo e, a corsa sfrenata, attraversano la via Lata (il Corso) e venivano fermati in piazza Venezia. Vi prendevano parte i più rinomati cavalli da corsa, i cui proprietari, patrizi della più alta nobiltà, della vittoria dei loro cavalli si facevano un merito morale superiore al premio dei palii assegnati.

Dopo un lungo periodo di oblio, il Carnevale di Roma ha fatto di nuovo capolino con un nome leggermente modificato: Carnevale Romano. Quest'anno, dall'11 al 21 febbraio si svolgerà la quarta edizione, promossa da Roma Capitale.

Il grande evento carnascialesco di Roma, porterà nelle strade e nelle piazze della città spettacoli di commedia dell'arte, fuochi barocchi, animazioni, parate, mostre, attività didattiche e ludiche per bambini. Secondo tradizione, il cuore della manifestazione è rappresentato dall'arte equestre, in omaggio all'evento principale del Carnevale rinascimentale: la rinomata corsa dei cavalli berberi, che aveva luogo su Via del Corso – da cui il nome – e che ispirò per secoli le arti di grandi scrittori, pittori ed artisti oltre ad attrarre a Roma rinomati nobili da tutta Europa.

Il Carnevale Romano si caratterizza come un grande carnevale equestre ed è attualmente considerato il maggiore evento equestre d'Europa per numero di spettatori. Lo scorso anno ha registrato un'affluenza di 600.000 persone per un totale di 135 eventi programmati.

I cavalli animeranno ancora una volta piazza del Popolo con una serie di coinvolgenti iniziative per tutta la durata del Carnevale: le sfilate, gli spettacoli con i



Carnevale di Roma



Carnevale di Ivrea

grandi protagonisti del mondo equestre nazionale e internazionale, le esibizioni delle rappresentanze dei corpi militari a cavallo, le attività d'intrattenimento con i pony, la giornata dell'orgoglio buttero. Per maggiori informazioni +39 060608 (tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 21.00) oppure www.carnevale.roma.it

Il Carnevale di Ivrea

Il Carnevale di Ivrea è una rappresentazione storica vecchia di quasi duecento anni, che si caratterizza per il grande coinvolgimento emotivo offerto ogni anno dall'intera città agli occhi dei visitatori. In quei giorni, gli Eporediesi diventano padroni della città racco-

gliendosi attorno ai protagonisti della manifestazione - la Mugnaia e il Generale - e al loro seguito, e dando vita a quell'affascinante ed unico spettacolo che è la Battaglia delle Arance. La vicenda da cui questa festa di popolo trae origine, risale al 1600, quando i vari rioni della città festeggiavano ognuno per conto proprio il Carnevale, con feste animate da un accesa rivalità, che sfociavano spesso in violenti scontri. Agli inizi dell'ottocento il governo napoleonico, sotto il quale era venuta a trovarsi Ivrea, impose di unificare i vari Carnevali rionali in un'unica festa, per mitigare lo spirito acceso degli Eporediesi.

Fu inoltre consentito a un cittadino Eporediese di vestire i panni di Generale dell'esercito napoleonico e circondarsi di aiutanti di campo e di ufficiali di stato maggiore, di ispirazione bonapartista. A quest'epoca risale anche l'obbligo per tutti di indossare il berretto frigio del caratteristico colore rosso, simbolo della rivoluzione francese. Ma lo spirito di libertà degli Eporediesi è in realtà ancora più antico: già nel 1194 essi insorsero contro il conte Ranieri di Biandrate, posto al governo della città da Federico Barbarossa. Si narra che, secondo l'usanza del tempo il tiranno pretendesse di esercitare lo "jus primae noctis", ovvero di passare con le spose la prima notte di nozze. Questa sorte toccò anche a Violetta la bella figlia di un mugnaio, che riuscì però a ribellarsi alle pretese del signore mozzandogli la testa con un pugnale nascosto sotto la veste nuziale. Mostrando la testa del tiranno al popolo degli Eporediesi, raccolto sotto gli spalti dell'antico Castellazzo, la mugnaia scatenò una rivolta popolare che portò alla distruzione del castello. Nel 2012, la manifestazione si svolge-



Carnevale di Venezia

rà da domenica 19 febbraio al 21 febbraio.

Per ulteriori informazioni consultare: www.storicocarnevaleivrea.it

Il Carnevale di Venezia

Il Carnevale a Venezia è una festa che si ripete ogni anno. La sua origine risale probabilmente ai festeggiamenti indetti

nel 1662 per la vittoria del doge di Venezia sui patriarcha di Aquileia.

Il Carnevale veniva inizialmente celebrato solo il giovedì grasso, con gare, fuochi d'artificio, giochi e spettacoli ai quali partecipava tutta la popolazione. Nel settecento i nobili si camuffavano con la bauta, una mantellina nera di velluto o seta con cappuccio, alla quale era fissa-



L'evoluzione del fresco naturale

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



HOLIDAY II

Condizionatore Evaporativo Ecologico

12 volt
Senza inverter

Garanzia e Assistenza
Europea



*Confrontato con sistemi tradizionali a 12 volt con inverter

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



Carnevale di Viareggio



Carnevale di Putignano

2011 è stato un evento partecipato e condiviso, che ha coinvolto moltissime istituzioni del territorio offrendo eventi che hanno saputo attrarre veneziani e turisti. Il successo è nei numeri, quelli degli arrivi registrati, con le punte dei due ultimi week end (140.000 il 26-27 febbraio, 250.000 il 5-6 marzo), quello degli eventi organizzati, 490 in 90 luoghi diversi (solo in Piazza San Marco si sono esibiti 350 artisti) per un totale di 150 ore di programmazione. Una manifestazione che ha saputo coinvolgere e far dialogare, come raramente avviene, istituzioni culturali e religiose, associazioni sportive e cittadine, ottenendo alla fine il risultato voluto, una città aperta ed un Carnevale che ha coinvolto quanto mai nel recente passato.

Nel 2012 si replica nei giorni 4 – 5 febbraio e 11 – 21 febbraio.

Per ulteriori informazioni consultare: www.carnevale.venezia.it/

Il Carnevale di Viareggio

Il Carnevale di Viareggio nacque nel 1873, quando ad alcuni "signori" del luogo venne in mente di organizzare una domenica diversa, realizzando un corteo di carrozze addobbate con fiori che andavano su e giù per la Via Regia, strada principale della città. In quell'occasione fu organizzata anche una mascherata di protesta dei cittadini, costretti a pagare troppe tasse, e fu preso in giro il capo degli esattori comunali. La sfilata piacque molto sia ai promotori che ai cittadini e nacque così l'idea di realizzare ogni anno dei carri che interpretassero umori e malumori della gente.

Viareggio da allora è diventata la patria del Carnevale italiano, con i suoi corsi mascherati caratterizzati da carri allegorici in cartapesta: delle vere opere d'arte alla cui realizzazione i carristi viareggini dedicano un intero anno. Non c'è politico, uomo di cultura o di spettacolo di ogni parte del mondo che non sia stato preso di mira, divenendo il protagonista di uno quei carri che sembrano prendere vita durante la sfilata, muovendo le braccia, aprendo la bocca non tanto gli occhi. Su ognuno di essi trovano posto anche ragazzi e bambini che lanciano coriandoli e stelle filanti agli spettatori divertiti.

Durante tutto il periodo, vengono organizzate anche feste mascherate nei diversi rioni della città e numerose manifestazioni di spettacolo, sport e cultura. La Fondazione Carnevale ha già ufficializzato le date dei corsi mascherati del

► ta una maschera a coprire anche il volto; i diversi quartieri della città elaboravano maschere o costumi propri, così come le varie corporazioni di mestiere. Con il tempo, la dimensione spettacolare e di divertimento collettivo del Carnevale prese il sopravvento sul valore simbolico della festa, che doveva rappresentare l'ultimo tripudio di gioia e sfrenatezza prima del periodo di penitenza della Quaresima. Nello scenario suggestivo del Canal Grande popolo ed aristocratici familiarizzavano e passavano la notte cantando e bevendo allegramente. Centinaia di gondole illuminate scivolavano sulle acque della laguna creando uno spettacolo fantastico. Nel 1981 è stata realizzata la fusione tra l'immagine del Carnevale e quella del

teatro, rievocando riti medioevali e addirittura festività precristiane. Fino ad allora il Carnevale di Venezia era stato simile a quello di altre città italiane, lasciando a testi e a vecchie fotografie la tradizione dei secoli d'oro della Serenissima.

A mano a mano il Carnevale ha assunto una veste tutta sua, sicuramente di grande suggestività e fascino. Il merito va alle maschere, i fantasmi di oro e seta che si aggirano per calli e campielli dando vita ad un vero e proprio stile nel travestimento carnevalesco in cui si fondono Medioevo, Rinascimento e settecento veneziano.

La kermesse carnascialesca ha rilanciato l'immagine della città e l'economia dell'intero territorio veneziano. Il Carnevale

Carnevale di Viareggio 2012 (140ª edizione): domenica 5 febbraio 2012; domenica 12 febbraio 2012; domenica 19 febbraio 2012; martedì 21 febbraio 2012 (corso gratuito); domenica 26 febbraio 2012; sabato 3 marzo 2012 (corso in notturna).

Carri in parata anche per la cerimonia d'apertura sabato 4 febbraio 2012.

Per ulteriori informazioni consultare: www.viareggio.ilcarnevale.com

Il Carnevale di Putignano

Siamo a Putignano, in Puglia: qui il Carnevale, oltre ad essere legato ad una serie di corsi mascherati con carri allegorici in cartapesta realizzati, secondo una consolidata tradizione da abilissimi artigiani del luogo, è caratterizzato da alcuni riti di origine popolare.

Il Carnevale ha inizio il 26 dicembre con la Festa delle Propaggini (lungi tralci di vite che vengono interrati per la parte inferiore), rassegna di umorismo e satira in versi e strofe, ispirati a fatti e personaggi della città le cui origini, di carattere religioso, sono antichissime. Uno dei riti più antichi è lo "Ndondaro", rumoroso corteo di gente vestita da contadino, guerriero o altrimenti, che percorre le vie della città cantando e suonando strumenti improvvisati. "Ndondaro" è un termine dialettale legato al movimento dell'altalena.

Nel pomeriggio del lunedì grasso si svolge l'estrema unzione del Carnevale, parodia di un vero e proprio rito liturgico, con tanto di chierichetti e di preti. Nel pomeriggio del martedì grasso si può assistere al funerale di re Carnevale: la sua bara viene accompagnata dalla moglie, che piangendo ne descrive le virtù, e da un corteo di donne che intonano canti raccapriccianti, interrotti da forti di urla. Alla fine della processione si dà fuoco alla bara o al fantoccio che rappresenta il Carnevale.

Il programma delle sfilate prevede i seguenti appuntamenti: domenica 12 e 19, lunedì 20 e martedì 21 febbraio 2012.

Per ulteriori informazioni consultare il sito ufficiale del Carnevale di Putignano: www.carnevalediputignano.it/

Il Carnevale di Cento

Il Carnevale di Cento (FE) è un CARNEVALE STORICO, la cui antichissima tradizione ha infatti lasciato traccia in un affresco del 1615 del pittore centese Gian Francesco Barbieri chiamato "Il

Guercino", dove viene rappresentato "il Berlingaccio", una maschera locale, in una festa nel palazzo comunale offerta al popolo nel giovedì grasso dal Magistrato cittadino, con profusione di dolci e rinfreschi.

Lo spirito surreale e fantastico, goliardico e giocoso tipico di questa manifestazione, amata dai grandi e dai piccini, viene incarnato dai mastodontici e colorati carri allegorici di cartapesta che sfilano ogni domenica lungo il circuito carnevalesco, tra due ali di folla festante e incantata.

I carri mascherati in gara sono in cartapesta e vengono realizzati dalle 6 associazioni carnevalesche di Cento. Ogni associazione carnevalesca centese ha un gruppo molto variopinto e festoso

che conta di centinaia di persone. Una parte sul carro, l'altra, più numerosa e scatenata, lo precede a piedi fra i portici seicenteschi della città. Sfilano poi bande di gruppi comico-folkloristici ed artisti di strada che coinvolgono il pubblico in un'atmosfera d'allegria. Sfila anche un gruppo di ballerine di samba, a rappresentare il gemellaggio del Carnevale di Cento con quello di Rio. Il pubblico riceve dai carri in parata, come da tradizione, caramelle, cioccolatini, pupazzi di peluche, palloni e gadget vari in grande quantità.

La prossima edizione avrà luogo dal 18 al 21 Febbraio 2012.

Per ulteriori informazioni consultare: www.carnevalecento.com



Carnevale di Cento

Per una **riqualificazione** dell'offerta turistica italiana

A Roma il Forum e Assemblea dell'Associazione Italiana Turismo Responsabile

Grande partecipazione e soddisfazione per il Forum annuale dell'Associazione Italiana Turismo Responsabile, svoltosi a Roma il 2 dicembre nella sede del Centro Studi CTS. L'incontro era focalizzato sulla riqualificazione dell'offerta turistica italiana. "In un momento in cui la crisi sta facendo sentire" ha detto il presidente dell'AITR **Maurizio Davolio** "il settore turistico, che continua a mantenere un trend positivo, è chiamato a contribuire alla ripresa dell'economia del paese". Occorre far conoscere ai potenziali turisti e agli operatori del settore, nuovi progetti e sinergie competitive nel campo dell'accoglienza, iniziando dal progetto Città Migranda di Viaggi Solidali, che trasforma il problema dell'immigrazione, in punto di forza. Gli stranieri residenti in Italia, dopo un corso di formazione su storia, tecniche turistiche e mediazione culturale, diventano "guide migranti" e accompagnano il visitatore alla scoperta dei quartieri dove gli immigrati vivono e lavorano. Da Torino, Migranda ha portato il progetto in altre città italiane, realizzando il MyGranTour, che propone l'iniziativa a Milano, Genova, Firenze e Roma e, in futuro, in altre città italiane ed europee. Addio Pizzo Travel organizza il Sicily incoming pizzo free, itinerari di turismo etico a sostegno di chi ha detto no alla mafia. A raccontarlo è stato uno dei fondatori, **Dario Riccobono**: "il turismo pizzo-free è lo strumento di partecipazione del viaggiatore responsabile, che pur non vivendo in Sicilia vuole dare un contributo concreto ad un circuito di economia pulita". Gli ospiti visitano le aziende sorte su terreni confiscati alla mafia, utilizzano i servizi delle ditte iscritte alla lista di Addiopizzo, soggiornano presso chi si è schierato contro la mafia. Antico Presente, associazione radicata nella Maremma Laziale, si impegna nel recupero delle ferrovie abbandonate. Il progetto pilota aprirà la strada al riuti-

lizzo delle stazioni dismesse (ma nelle quali i treni ancora sostano) come sedi per associazioni di turismo responsabile. Le fermate che i turisti non utilizzano più per mancanza dei servizi di accoglienza torneranno a vivere, per l'opportunità di raggiungere col treno le località più piccole con il conseguente risveglio del turismo e dell'economia locale. Iniziative per combattere traffico e inquinamento sono proposte da Zeppelin, che ospita i turisti a due ruote su alberghi galleggianti. La valorizzazione della natura e la salvaguardia del territorio emergono dalle proposte di Atlantide, che quest'anno ha creato il circuito "Amaparco", una rete di parchi educativi con altre strutture che valorizzano i territori nell'ottica dell'ecoturismo, per diffondere la conoscenza dei luoghi e sensibilizzare verso la tutela dell'ambiente. I Borghi Autentici d'Italia con il progetto "Comunità Ospitale" puntano all'incontro tra turisti e residenti. Capillarmente agisce anche l'Unione Nazionale Pro Loco Italia che ha portato la propria testimonianza al Forum con oltre 600 video dedicati a

tutto ciò che l'Unesco ha definito "patrimonio immateriale culturale", per salvar dall'oblio memorie, tradizioni e conoscenze orali, che altrimenti sarebbero destinate ad estinguersi.

Equotube offre un gift box interessante per contenuto (weekend in B&B biologici, visite alle Fattorie del Panda in collaborazione con WWF, degustazioni bio, soggiorni in strutture certificate da Legambiente Turismo, soggiorni in bio-resort) ma anche per progetti di inserimento lavorativo per disabili, in collaborazione con la cooperativa La Cometa. Già diffuso nelle agenzie tradizionali e nella catena Mr. Holiday, l'Equotube arriva in questi giorni nel circuito COOP.

I molteplici progetti e i temi toccati durante il meeting si sono trasformati in concrete opportunità di scambio e collaborazione tra i soci, gli ospiti e i visitatori esterni, tra cui la Federviaggi. In conclusione, l'apertura al mondo del turismo classico e la creazione di sinergie tra diversi settori si sono rivelati la chiave vincente per produrre cambiamenti reali e su grande scala. ■



TURIT



GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

La tessera "Turit - gli Amici di Turismo Itinerante" offre ai nostri tesserati una serie di convenzioni e/o vantaggi attraverso i quali beneficiare di strutture quali Compagnie di navigazione, Campeggi, Agriturismi, Aree attrezzate, Market accessori, Parchi, Stazioni sciistiche e altre.

Per vedere l'elenco completo sempre aggiornato dei centri convenzionati vai su
www.turismoitinerante.com
e richiedi subito la tessera!



Centri Convenzionati	
<p>TURIT Liberi per scelta</p> <p>Libero per scelta Centro convenzionato</p> <p>Offerte esclusive per i soci TURIT</p> <p>Offerte esclusive per i soci TURIT</p> <p>CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA</p> <p>01 - Tolentino Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>02 - Tolentino Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>03 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>04 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>05 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>06 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>07 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>08 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>09 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>10 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p>	<p>01 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>02 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>03 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>04 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>05 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>06 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>07 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>08 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>09 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>10 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>11 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>12 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>13 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>14 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>15 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>16 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>17 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>18 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>19 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p> <p>20 - Castel di Stango Campeggio Mare 087033200 - 10% di sconto info@campeggiomare.it</p>

Pagamento tramite bollettino postale - Intestatario: Turismo Itinerante srl - Causale: Pagamento tessera Turit C/C n. 1000563781 - Importo: euro 10,00 Per velocizzare la ricezione delle tessera del turista itinerante si consiglia di inviare via fax (071 2901272) la ricevuta del pagamento. Per ogni informazione in merito telefonare al 071 2901272 o scrivere una email a abbonamenti@turit.it.

liberi per scelta

Posa della prima pietra della **Carthago-City**

Chi vuole edificare una città, deve iniziare con la posa della prima pietra. Così è stato anche per la Carthago-City che sorge nella zona industriale di Unterrauhen in periferia di Aulendorf e la cui ultimazione è prevista per l'inverno del 2012. La cerimonia di posa della prima pietra si è tenuta nei primi giorni di novembre e ha dato inizio ad un sensazionale progetto di costruzione, con il quale il costruttore di veicoli ricreazionali di Ravensburg apre un nuovo capitolo e si prepara ad affrontare le future sfide frutto della crescente europeizzazione delle proprie attività di vendita. Alla presenza del direttore dei lavori, degli architetti, della città di Aulendorf nonché di esponenti di spicco della realtà politica regionale e del Land, Karl-Heinz Schuler, il fondatore della Carthago, ha dipinto un quadro delle opportunità che si aprono per Aulendorf in virtù dell'insediamento della sua impresa. "Si tratta di una situazione win-win per Aulendorf e la Carthago".

Gli appassionati del caravanning che visiteranno in futuro la Carthago-City sono persone propense al consumo e per lo più molto abbienti che impartiranno uno slancio anche al turismo e al settore gastronomico di Aulendorf e dell'area circostante. Il messaggio è stato accolto con gratitudine dai rappresentanti del Comune come anche dall'associazione del commercio e dell'industria di Aulendorf, che si è presentata spontaneamente alla ceri-



monia di posa della prima pietra e ha srotolato un manifesto recante la scritta: "Salve Carthago: benvenuta ad Aulendorf". Indubbiamente un gesto di grande carattere simbolico. Qual è stata la scintilla che ha condotto alla progettazione della Carthago-City? Dopo anni di fulminante crescita, le ancora attuali sedi di produzione di Ravensburg-Deisenfang e Schmalegg non riescono più a contenere i volumi di produzione. Mancano, inoltre, dei locali di vendita e consulenza rappresentativi adatti ad accogliere la clientela esigente del brand di lusso. "Non siamo più in

grado di soddisfare adeguatamente la domanda della nostra clientela. L'unica soluzione è investire in nuove superfici di produzione, logistica, assistenza e presentazione al fine di dare alla clientela ciò che essa si aspetta dalla Carthago", preannunciava Karl-Heinz Schuler, il fondatore dell'impresa, all'inizio dell'anno anticipando l'itinerario di marcia: Le due attuali sedi di produzione verranno abbandonate per mancanza di possibilità di espansione. Tutto il team Carthago e un numero sostanzioso di nuovi collaboratori si trasferiranno alla fine del 2012 nella Città Carthago.

Si amplia la rete vendita **Hobby**

Con l'entrata di tre nuovi centri nella rete distributiva Hobby, si allarga la rete di concessionari che vendono caravan e autocaravan del blasonato marchio tedesco sul nostro territorio. Hobby, leader mondiale nella produzione di caravan, rafforza la sua presenza con l'arrivo di tre nuovi centri vendita, dislocati nel centro e sud d'Italia: Beltrani Caravan Market a Forlimpopoli (FC), Centro Caravan Romaniello a Casagiove (CE) e Caravan Figuera a S. Maria Degli Ammalati (CT).

La maggiore e più capillare presenza del marchio Hobby in Italia, nonché i buoni risultati commerciali raggiunti, sono merito anche dello staff dell'agenzia per l'Italia per il gruppo Hobby-Fendt.

«Il prodotto Hobby è conosciuto e apprezzato non solo per le sue raffinatezze estetiche, ma anche per gli alti standard qualitativi di costruzione – dichiara Stefano Bonometti, responsabile dell'agenzia Hobby-Fendt per l'Italia – È questo il segreto di un successo che quest'anno ha premiato in modo particolare i veico-



li di Hobby, venduti oltre le aspettative non solo alle fiere internazionali, ma anche alla nostrana fiera di Parma».

Gli anniversari di Rapido e dei suoi partner

“C inquant’anni di innovazione al servizio dell’avventura”, con questo slogan il marchio francese Rapido celebra il suo cinquantesimo compleanno, segnato da una storia costellata di successi. La società Rapido è nata dallo spirito creativo di Constant Rousseau che nel 1961 costruisce una caravan pieghevole per le proprie vacanze. Un modello innovativo che viene fabbricato per 30 anni e sfiora i 35000 esemplari prodotti. Seguendo le orme del padre, Pierre Rousseau, l’attuale patron di Rapido, entra in azienda nel 1976. Nel 1983 viene costruito il primo motorcaravan: Randonneur 410. Nel 1985 dopo la scomparsa del padre, Pierre Rousseau prende le redini dell’azienda e dopo due anni lancia un’articolata gamma di autocaravan proponendosi con determinazione sul mercato francese ed europeo. Proprio in quegli anni

Rousseau incontra Silvano Tresoldi, titolare di Gest Camp Market srl e gli affida il compito di distribuire Rapido in Italia. Il primo concessionario che crede in quest’azienda, 25 anni orsono è Caravan Schiavolin. Così, oltre al cinquantesimo anniversario del marchio Rapido, il 2011 celebra anche due “nozze d’argento”: i 25 anni di collaborazione tra Rapido e Gest Camp Market srl e tra Gest Camp Market srl e Caravan Schiavolin.

Oggi l’offerta di autocaravan Rapido consta di 8 gamme per un totale di 42 modelli distribuiti in 17 paesi. Rapido, con sede a Mayenne, nella regione della Loira, è uno dei marchi del gruppo omonimo che possiede anche i brand Esterel, Fleurette, Itineo e Westfalia. Dal 2008 ha un nuovo stabilimento produttivo che si estende su 15 ettari e che comprende: un parcheggio in grado di ospitare 500 telai e 300 veicoli finiti e 410



posteggi; uno stabilimento di 24500 m2 suddiviso in 13000 m2 destinati al montaggio, 6500 m2 dedicati a deposito e logistica e 5000 m2 destinati a uffici e servizi paralleli alla produzione.

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

Il KREOS LAIKA 5001 SL ancora in pista insieme al campione Olimpico Giuliano Razzoli

Riparte a dicembre la coppa del mondo di sci e il LAIKA Kreos 5001 SL accompagnerà il campione Olimpico Giuliano Razzoli durante le trasferte dell’importante stagione sciistica.

Il giovane campione emiliano, reduce da molti mesi di allenamento sia in Italia sia all’estero, utilizzerà il Kreos 5001 SL come vera e propria abitazione sfruttando al massimo il confort e le caratteristiche tecniche del super mansardato della casa toscana della canina alata.

“Grazie al doppio garage maxi-dimensionato”- ha dichiarato Giuliano Razzoli -, “lo stivaggio dell’attrezzatura sportiva, è semplice e funzionale”. Il garage interno, dotato di portelloni di apertura all’esterno sia dalla parte sinistra sia destra, è riscaldato e illuminato, dotato di un’asta appendiabiti e di vasche gocciolatoio rimuovibili, per far asciugare agevolmente tute da sci e scarponi. Il garage del Kreos 5001 SL è raggiungibile anche dall’interno del veicolo, grazie ad uno sportello di comunicazione tra doppio garage e cellula abitativa. Altro accorgimento



tecnico di grande utilità è la doccetta esterna posta all’interno del garage che ha una duplice funzione: lavare il garage oppure sciacquare le scarpe al ritorno da una passeggiata in montagna o da una partita a golf. In relazione alla prossima stagione di

gare, Razzoli parla dei suoi obiettivi: “La stagione è molto lunga ed io voglio essere spesso davanti, avere continuità, lottare per la Coppa del Mondo di specialità e alla fine delle gare avere la possibilità di riposarmi all’interno del Kreos 5001SL”.

Holiday diventa "made in Italy"

Montemurlo (Prato) diventa il centro di produzione dei prodotti Viesa per l'intero mercato europeo. Dal mese di gennaio 2012, infatti, lo stabilimento adiacente alla società Vigia Viesa Italy srl, filiale commerciale per l'Italia e la Grecia del gruppo argentino Colven, è stato attrezzato per l'assemblaggio dei celebri condizionatori evaporativi Viesa Holiday, destinati al mercato dei veicoli ricreazionali. Già in febbraio sarà pronta una seconda linea di montaggio per Viesa Kompressor, il condizionatore a compressore dedicato ai veicoli industriali. In Italia il gruppo Colven è stato finora presente solo con una filiale commerciale, Vigia Viesa Italy srl, che ha il compito di distribuire i prodotti a marchio Viesa, Vigia e Vitran, nonché formare e dare assistenza al network commerciale. Ora con la fondazione della società Ital Colven il gruppo intende consolidare la sua posizione nel Vecchio Continente avviando un centro di produzione nel cuore dell'Europa. Il nuovo stabilimento si trova a pochi



chilometri da Firenze e si sviluppa su una superficie totale di 1500 mq di cui la metà dedicati alla produzione e il resto suddiviso tra magazzino e uffici.

«Fino ad ora la produzione di tutti i componenti di Viesa Holiday avveniva in Argentina, presso la casa madre, dove i condizionatori erano anche preassemblati – racconta il direttore generale Alejandro Jacquet - Ora Holiday diventa un prodotto quasi totalmente made in Italy, eccezion

fatta per il filtro di fibre di legno, cuore del sistema evaporativo e realizzato con una tecnologia esclusiva presso i laboratori del Gruppo. Produrre in Italia ci permetterà di rispondere con grande velocità e flessibilità a qualsiasi richiesta sul mercato europeo, aumentando la competitività e riducendo i nostri costi, che, soprattutto i termini di trasporto, hanno sempre avuto una notevole incidenza».

Col cellulare in vacanza in Emilia Romagna

Fino a ieri le Città d'Arte dell'Emilia Romagna si raggiungevano dalla Via Emilia. Oggi sono accessibili anche dal vostro smartphone. Il patrimonio regionale di cultura e ospitalità approda al mondo mobile, grazie allo sforzo collettivo di tutti i soci pubblici e privati dell'Unione di Prodotto delle Città d'Arte dell'Emilia Romagna che, sotto la regia di APT Servizi, hanno dato vita a una guida digitale di oltre quattromila punti di interesse, fra i quali monumenti, musei, siti Unesco, aree archeologiche, luoghi della Motor Valley, teatri, castelli e dimore storiche. E ci sono anche hotel, eventi e offerte vacanza: tutte disponibili sullo schermo del telefonino ed in tempo reale per turisti e cittadini. E presto anche la possibilità di prenotare e pagare direttamente da smartphone per gli hotel aderenti al portale regionale di booking online www.visitemiliaromagna.com.



Quella che si potrà scaricare sul proprio cellulare sarà una guida di viaggio virtuale specializzata in arte e cultura per Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna, Faenza, Forlì-Cesena, Rimini. L'applicazione segnala i punti d'interesse culturale vicino al turista:

basterà regolare a che raggio di distanza si vuole effettuare la ricerca. Altrimenti si indicherà semplicemente la provincia prescelta. In tutti i casi c'è anche il filtro "consigliati dalla redazione", con le indicazioni suggerite da una rete di redazioni presenti sul territorio.

Garmin® dīzl™, il navigatore per le "taglie forti" della strada

Ampio schermo, altoparlanti integrati e funzioni specifiche per camion e camper

Garmin, leader mondiale nel settore dei navigatori satellitari, mostra a EICMA la versione aggiornata di dīzl 560LT, il navigatore di Garmin progettato appositamente per l'industria del trasporto ora completo anche della modalità Camper. Garmin dīzl 560T è la naturale evoluzione del suo fortunato predecessore nūvi 465T, più ricco di funzioni e con uno schermo più ampio. Il dīzl presenta un ampio display da 5 pollici, con altoparlante integrato e robusta staffa da cruscotto alimentata che offre una serie di funzionalità aggiuntive appositamente pensate per i camionisti come i Punti di Interesse (POI) comprendenti officine e aree di servizio dedicate ai mezzi pesanti, i limiti di velocità differenziati per i camion e modalità avanzate di navigazione e di calcolo del percorso grazie alla tecnologia nūRoute™ di Garmin.

Il dīzl non è solo un prodotto da camion: grazie alla multi modalit  pu  essere utilizzato anche come navigatore ideale per caravan e camper. A oggi gli autisti di questi veicoli potevano scegliere se utilizzare un navigatore da auto senza le indicazioni dei pericoli e delle strade da evitare per i camperisti (ponti bassi, problemi di sagoma del mezzo) oppure utilizzare un prodotto dedicato ai mezzi pesanti, dovendo per  sottostare alle limitazioni di legge tipiche di questa categoria (quali per esempio i divieti di accesso ai veicoli trasportanti liquidi infiammabili). Ora grazie a dīzl   disponibile la soluzione definitiva per la navigazione satellitare su caravan e camper: percorsi sicuri, restrizioni camionistiche assenti e un'infinit  di punti di interesse dedicati agli amanti del turismo open air.

Tragitti pi  veloci e pi  sicuri in cabina

Completo di mappe precaricate dettagliate che forniscono indicazioni di svolta passo a passo e indicazioni vocali, il dīzl offre il calcolo del percorso basato sulle limitazioni presenti per i mezzi pesanti personalizzabili a seconda delle caratteristiche fisiche del camion e della merce trasportata. Gli utenti possono personalizzare molte



plici profili utilizzando il navigatore liberamente su pi  mezzi e possono cambiare in ogni momento il profilo utilizzato.

dīzl rende un gioco da ragazzi fare una sosta grazie alle funzionalit  Exit services che individua velocemente i punti di interesse presso le uscite autostradali quali stazioni di servizio, punti di ristorazione, aree di sosta.

L'assistente di corsia con la funzione "Vista Svincoli" aiuta a guidare in sicurezza mentre dīzl indica la corsia da occupare, con immagini realistiche dello svincolo in arrivo, laddove il servizio   disponibile.

  incluso di serie il ricevitore TMC "Premium", che permette un accesso diretto ai servizi Infotraffic nei maggiori paesi europei, non richiede abbonamenti e non ha scadenza ed   dotato inoltre di database AutoveloX precaricato e Tecnologia Bluetooth – per il collegamento in vivavoce con telefoni cellulari compatibili

Calcolo predittivo del percorso nūRoute

Fornendo indicazioni di viaggio efficienti e tempi di arrivo realistici, trafficTrends™ suggerisce percorsi in base ai dati storici e ai trend ricorrenti del traffico nella specifica area in ogni specifico orario del giorno.

E per rendere il tragitto pi  semplice che mai, la serie dīzl ricorda le destina-

zioni frequenti e utilizza MyTrends per prevedere la destinazione senza impostare alcun tragitto, mostrando l'orario di arrivo e il miglior percorso basandosi sulle informazioni di traffico disponibili.

Dīzl   portatile e multimodale: pu  essere utilizzato su un camion, in camper o in auto in modo da essere spostato da un veicolo all'altro

Il dīzl 560LT   disponibile ad un prezzo di 399 euro.

Su Garmin
Garmin International Inc.   una filiale di Garmin Ltd. (Nasdaq: GRMN), leader mondiale nella navigazione satellitare. Dal 1989 l'azienda progetta, produce, commercializza e vende strumenti e applicazioni – la maggior parte delle quali utilizza la tecnologia GPS – per la navigazione, la comunicazione e la trasmissione di informazioni. I prodotti Garmin vengono impiegati nei settori automotive, mobile, wireless, outdoor, nautica, aviazione e per applicazioni OEM. Garmin Ltd ha sede in Svizzera e le sue filiali principali si trovano negli Stati Uniti, Taiwan e Regno Unito. In Italia, il gruppo   rappresentato da Garmin Italia Spa. Garmin   un marchio registrato. Tutti i marchi e nomi dei prodotti Garmin sono registrati, di propriet  di Garmin Ltd o delle sue filiali. Tutti gli altri brand, nomi dei prodotti, nomi aziendali, marchi e servizi sono di propriet  dei rispettivi proprietari. Tutti i diritti sono riservati.

On the Road



Un'Australia... tutta da scoprire



Un'Australia tutta da scoprire e da attraversare per conoscerne i colori, i profumi e le usanze. Una terra dove trovare mare, spiagge, parchi e antiche miniere d'oro

Foto: Tourism Australia

Pensando all'Australia è inevitabile ricordare i canguri, gli aborigeni, il surf e quel territorio così splendido, dai panorami mozzafiato. Ecco allora alcune proposte imperdibili per gli amanti dell'avventura su 4 ruote.

Great Southern Touring Route (4 giorni) – Victoria

Melbourne – Lorne – Port Fairy – Halls Gap – Melbourne

E' percorrendo la Great Southern Touring Route che ci si innamora subito dell'Australia. La Great Ocean Road, con una sosta presso gli hot spot del surf (Torquay e Bells Beach), porterà verso la paradisiaca Lorne. Un viaggio adatto a quelle coppie alla ricerca di avventura e di panorami naturali mozzafiato. Proseguendo si potranno visitare le cascate e la foresta del Otway National Park.

Le sorprese poi non finiscono perché chi sceglie questo tour avrà la possibilità, facendo sosta a Warrnambool, di ammirare anche le balene. Un tragitto che combina dunque l'avventura con il romanticismo grazie anche alle pittoresche cittadine costiere di Apollo Bay e Port Fairy. Questa magnifica esperienza si completa, infine, con un'immersione nella straordinaria cultura endemica aborigena, con visite del Parco Naturale dei Grampians e con un tuffo nel passato alla scoperta dell'età della Corso all'Oro nella cittadina storica di Ballarat.

Pacific Coast Touring Route (6 giorni) – Queensland

Brisbane - Fraser Island - Bundaberg - Rockhampton - Mackay - Townsville – Cairns

Un tour ottimo per visitare alcune delle attrazioni costiere più significative del Queensland, dalla Grande Barriera Corallina, Patrimonio Mondiale dell'Umanità, alle isole incontaminate disseminate nell'Oceano, fino alle foreste pluviali, che digradano dolcemente verso il mare.

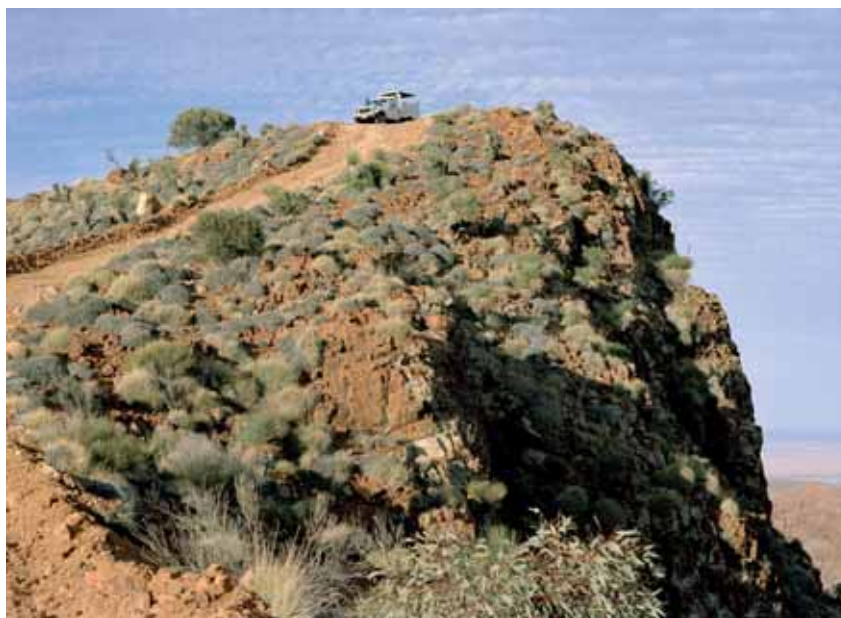
Non può mancare poi una visita alla più grande isola di sabbia esistente al mondo, la Fraser Island abitata da mante e tartarughe nella località di Mon Repos, nei pressi di Bundaberg. Altra località imperdibile è senza dubbio Rockhampton dove si può visitare Great Keppel Island e le Grotte del Capricorno. Snorkeling o immersioni saranno splendide se fatte poi lungo la Barriera Corallina, dove si potranno ►

On the Road

- ammirare le numerose specie di pesci. Qui si potrà anche esplorare uno dei relitti di navi che si nascondono nelle profondità dell'oceano. Non si può poi non fare una sosta nelle isole Whitsundays il cui ambiente si adatta per lunghe passeggiate sulle spiagge di sabbia bianchissima (a Magnetic Island, vicino a Townsville). Da visitare anche il parco nazionale di Hinchinbrook, l'isola-parco naturale più grande dell'Australia i cui colori e profumi accompagneranno i visitatori fino a Cairns, porta d'accesso alla regione nord-tropicale del Queensland.

East Coast Escape (5 giorni) - Tasmania - Hobart - Maria Island National Park - Orford - Swansea - Freycinet National Park - St Helens - Bay of Fires

Ecco la meravigliosa costa est della Tasmania. Emozioni marine su kayak e scoperta storica su Maria Island, assaggi di frutta fresca appena colta nelle fattorie e degustazione di vini nei pressi di Swansea. Per gli amanti della natura, infine, merita una visita il Parco



Nazionale di Freycinet.

La sosta è poi d'obbligo a Bicheno dove si avrà la possibilità di affittare un 'quad' ed esplorare la linea costiera. Immane una camminata nella foresta pluviale del Parco Nazionale di

Douglas-Apsley o una nuotata nel pittoresco porto di St Helens Park. Un'altra località imperdibile per gli amanti dei luoghi solitari è la Binnalong Bay, dalle acque limpide e calme, oppure, per gli appassionati di camminate nella natura,



Adelaide



Brisbane

è consigliabile un giro nella Bay of Fires. Il viaggio, terminerà in un appartato ecolodge con camere dall'imbattibile vista sull'oceano.

Da Melbourne ad Adelaide, attraverso la Great Ocean Road (5 giorni) - Melbourne - Lorne - Port Fairy - Robe - Victor Harbor - Adelaide.

Un itinerario che parte da Melbourne per arrivare ad Adelaide lungo la linea costiera a sud-est dell'Australia. E' quello della famigerata Great Ocean Road, icona dei viaggi on the road in Australia, che darà la possibilità di sostare in alcune delle zone più indicate per fare surf di tutto lo stato quali, per esempio, Torquay e Bells Beach. Per gli amanti gourmand, assolutamente imperdibile sarà una sosta alle cittadine di mare di Port Fairy e Portland, mentre per degustare ottimi vini australiani, si consiglia un break a Coonawarra, dove sarà possibile anche ammirare i fossili di marsupiali giganti del passato nel sito ►



- Patrimonio dell'Umanità Naracoorte Caves. Sulla via del ritorno per Adelaide, vale la pena di concedersi una crociera sul Coorong, per esplorare spiagge isolate e per assaggiare i vini tipici della Fleurieu Peninsula.

Pacific Coast Touring Route (7 giorni) - Sydney - Central Coast - Hunter Valley - Port Stephens - Coffs Harbour - Byron Bay - Gold Coast

Spiagge uniche, natura rigogliosa, vinerie dell'Hunter Valley e pittoresche insenature a Port Stephens è il tour che ci vuole per trascorrere 7 giorni di completo relax. Tra gli hot spot, si ricordano i campi da golf immerse nella foresta pluviale nella Coffs Coast e la bellezza mozzafiato della spiaggia di Byron Bay. Per gli appassionati delle immersioni ecco il Parco Marino di Solitary Islands, in cui è possibile ammirare un'ampia varietà di pesci multicolore. Questa gita panoramica vi porterà da Sydney a Brisbane, passando attraverso vaste spiagge, tranquilli paesini, imponenti foreste pluviali, avventura e relax.

Da Sydney a Melbourne, Coastal Drive (7 giorni) - Sydney - Nowra - Batemans Bay - Eden - Bairnsdale - Wilsons Promontory - Phillip Island - Melbourne

Nuotate, fresche ostriche, whale-watching, sono solo alcuni dei plus di questo itinerario. Non c'è niente come dar da mangiare alle aquile di mare a Mallacoota o immergersi in prima persona nel prezioso ecosistema di Croajingolong National Park. Da Gippsland Lakes a Ninety Mile Beach fino al Wilsons Promontory National Park, il paesaggio, qui, racconta la bellezza della natura incontaminata e offre pause di puro relax.

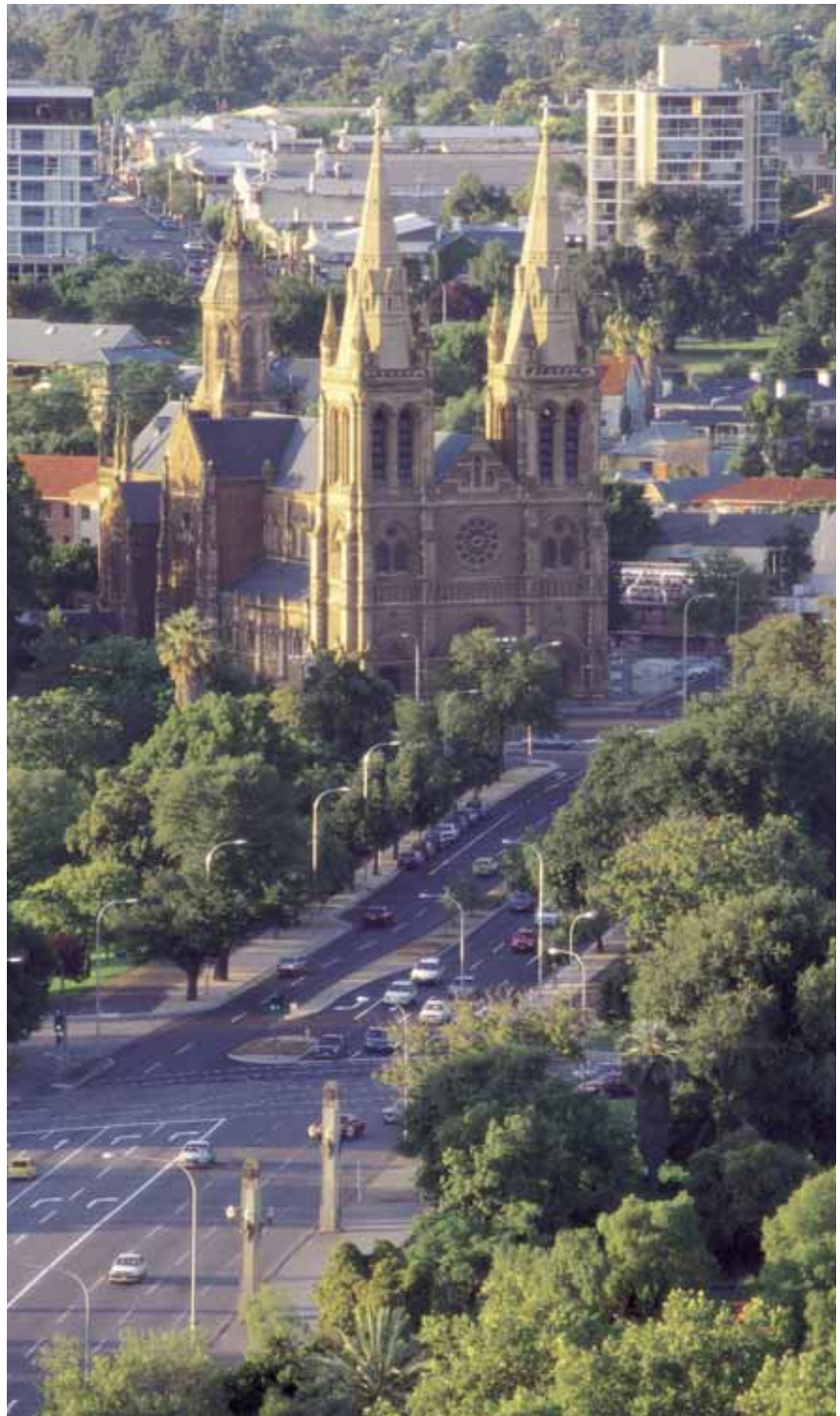
Su Phillip Island, inoltre, si potranno incontrare foche e piccoli pinguini. Questo itinerario di incredibile successo vi porterà a visitare, dunque, tranquille cittadine di mare, parchi naturali ricchi di fauna e flora, spiagge solitarie e panorami di bellezza incomparabile.

Great Tropical Drive, Queensland (12 giorni)

Cairns - Cooktown - Mareeba - Undara - Charters Towers - Townsville - Ingham - Tully - Mission Beach - Innisfail - Cairns

E la Great Tropical Drive, da Cairns a Townsville, la soluzione ideale per chi vuole una vacanza rilassante e dai dolci ritmi.

Dalla Barriera Corallina alle foreste plu-



Adelaide

viali, fino ai paesaggi più reconditi del Queensland, questo itinerario comprenderà alcuni hot spot imperdibili, veri e propri must di una vacanza australiana on the road. E' consigliabile una crociera sulla Grande Barriera Corallina, che permetterà di ammirare pesci multicolore e nuotare in acque cristalline, da combinare con un tour dell'antica Daintree Rainforest. Una sosta a Cape Tribulation permetterà di immergersi

nella cultura aborigena, mentre le esplorazioni delle antiche miniere d'oro permetteranno di comprendere lo sviluppo della cultura di questo stato. Una giornata alle isole di Magnetic, Dunk e Hinchinbrook garantiranno una sosta di tutto relax, pernottando in uno dei magnifici resort a cinque stelle, per poi procedere ad una visita di Port Douglas e Mission Beach. ■

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.



Atlantico e magia a **La Rochelle**



Alla scoperta del fascino antico della storia, della magia dell'Oceano e della purezza di un ambiente amato e rispettato, vagando tra colori e suggestioni

Testo di Wanda Castelnuovo

Amore a prima vista per una città che offre ampi orizzonti, echi lontani delle tumultuose vicende storiche che l'hanno connotata e protezione, accoglienza e calore agli uomini come la garantisce da secoli a velieri e imbarcazioni che trovano riparo nelle sue acque tranquille anche con il maltempo grazie alle isole di Ré, d'Oléron e di Aix poste di fronte. Troppo poco per descrivere **La Rochelle** - capoluogo del dipartimento Charente Marittima nella regione Poitou-Charentes - nel cui 'porto' ho trovato giorni di assoluta serenità complice anche uno straordinario microclima. Vi si trovano, infatti, una mitezza inusuale a questa latitudine (grazie all'influenza della Corrente del Golfo) e poca umidità, o comunque non così oppressiva come in altri luoghi di mare, che, infondendo una sensazione di benessere, tolgono un bel po' di lustri riportando all'antico vigore. Come per le persone anche per i luoghi può scattare qualcosa di magico e indefinito che avvince e lega esercitando un fascino e una malia irresistibili. Certo l'Oceano in sé è seducente per infiniti motivi in ogni dove e qua: nei quattro porti, nelle spiagge, nell'intonacatura delle case, nell'aria, intorno alle sue torri, sui visi e negli sguardi delle persone. Non è la prima volta che sull'Atlantico vivo il fenomeno delle maree, ma qui lungo il Porto Vecchio assume aspetti di spettacolarità eccezionale in quanto con un'altezza di oltre 6 metri - come mi è fortunatamente capitato di vedere - sul fondo limaccioso giacciono quasi abbandonate e languenti le numerose barche che fino a poche ore prima sonnecchiavano vigili facendosi cullare dall'acqua. Nessuna preoccupazione per chi arriva a La Rochelle con la barca: se il contatto con il fondo la danneggiasse, può approdare in un bacino con chiusa (porta vinciana aperta durante l'alta marea). Quando il livello del mare cala in modo eccessivo, la porta viene chiusa e nel bacino resta l'acqua. Naturalmente rimarrà bloccato. Nella zona del Porto Vecchio esiste una bacheca con gli avvisi per la navigazione, gli orari delle maree e le regole per entrare e uscire dal porto. Ho trovato persino uno strumento importantissimo, *l'orologio che indica la progressione delle maree* che naturalmente funziona laddove si verifica il fenomeno, ma che non stona in qual-



► siasi casa. La lancetta impiega 12 ore, 25 minuti e 14 secondi (metà del giorno lunare medio, cioè l'intervallo temporale tra i due passaggi della luna sul meridiano locale) a percorrere un giro del quadrante nella cui metà sinistra sono le ore che separano dalla successiva alta marea, mentre nella destra quelle che separano dalla seguente bassa marea. Ne consegue che se la lancetta si trova nella parte sinistra, la marea sale, se invece si trova a destra, la marea scende. La luna e in misura minore il Sole contribuiscono al fenomeno per cui bisogna regolare l'orologio durante la Luna piena o la Luna nuova... troppo complicato. Rimando l'acquisto a un prossimo viaggio, però è veramente interessante. Comunque per il momento mi accontento delle tabelle esposte o reperibili anche presso i competenti uffici e tuttavia non riesco a superare la meraviglia per l'apparizione del fenomeno così lontano dalla mia ottica che ha respirato l'aria del Mediterraneo. Le maree dilatano il fascino di questo territorio, ma soprattutto toccano il quotidiano in quanto, come mi ha insegnato l'orologio l'escursione media (da bassa ad alta e viceversa) si ha in 6 ore e il ciclo completo si compie in 12 ore ca. Se quindi chi naviga deve essere attento e informato, il rovescio della medaglia sta nel fatto che il mare ritirandosi favorisce la raccolta e la coltivazione di ostriche e mitili, cosa che fa della città un luogo principe dell'enogastronomia. Certo la zona è stata abitata *ab antiquo* da pescatori, pare dal tempo dei Galli e





poi dai Romani, ma La Rochelle viene fondata nel X secolo e nel XII diviene porto privilegiato sull'Atlantico dei Cavalieri Templari come ricorda ancora oggi la toponomastica di un quartiere urbano. Nel XII secolo Guglielmo X di Aquitania lo trasforma in porto libero che in poco tempo diventa il più importante della costa atlantica grazie al commercio di sale e vino esportati e di lana importata. Il figlio di Guglielmo, Enrico II re d'Inghilterra secondo marito di Eleonora d'Aquitania, trasforma la città in Comune liberandola da tutele feudali ed ecclesiastiche. Dal XV secolo la città si arricchisce ulteriormente grazie al commercio di pellicce con il Canada e la tratta di schiavi neri con le Antille. Dal 1568 è un importante centro ugonotto avendo aderito alle idee riformate che si rafforzano in virtù dell'Editto di Nantes con cui Enrico IV di Francia pone fine alle devastanti guerre di religione, durate poco più di sette lustri, parlando di 'libertà di coscienza'. Il benessere economico continua finché Luigi XIII e il suo consigliere Richelieu assediano la città, guidata dal sindaco Jean Guiton, che cade dopo più di un anno di resistenza il 1° novembre 1628 perdendo privilegi e costringendo una bella fetta di popolazione a emigrare. Per rafforzare la cattolicità nel 1648 diviene sede episcopale. Nel 1719 vi nasce la prima Camera di Commercio e nel 1810 la ►





► Prefettura mentre riprendono fiorenti i traffici verso le zone francofone del Nordamerica come Canada e Antille. Durante il secondo conflitto mondiale diventata una base strategica per i sottomarini tedeschi, viene conquistata per ultima dagli Alleati. Oggi non solo si presenta, memore del passato, dotata delle migliori strutture nautiche portuali, ma è estremamente attenta all'ambiente tanto che è stata una delle prime a costruire veicoli elettrici e

ha incentivato l'uso della bicicletta grazie a un sindaco illuminato, Michel Crépeau (1930-1999), che è stato anche Ministro dell'Ambiente. Simbolo di La Rochelle sono le **torri** vicino al porto, retaggio dell'antico e fastoso passato. La più importante è la **Torre Saint Nicolas** (leggermente pendente e da cui si gode di una vista spettacolare), edificata nel XIV secolo come simbolo di sovranità dopo la liberazione dalla dominazione inglese, che ser-

viva per agganciarvi la pesante e grossa catena attaccata alla **Torre della Catena (Tour de la Chaîne)**, risalente anch'essa al XIV secolo e usata anche come polveriera, per impedire l'accesso al porto. L'attuale **Torre della Lanterna** con la sua guglia ottagonale risale al XV secolo e deve il suo nome alla torretta vitrea nella quale ogni sera si accende un lume per guidare i naviganti, anche se per un lungo periodo è stata usata come prigione come testimoniano i graffiti di soldati e prigionieri: ca. 600 le firme! Vale la pena arrivare alla **Torre Saint-Barthélémy** edificata nel 1217 dai monaci dell'isola di Aix insieme alla chiesa (in cui hanno coabitato cattolici e protestanti tanto che curati e pastori si dividevano addirittura gli spazi del culto) distrutta nel 1568 durante le guerre di religione: viene conservato solo il campanile in quanto strategicamente utile. Il miglior modo per conoscere e cogliere le diverse e sfaccettate anime della città è passeggiare o percorrerla in bicicletta. Dopo avere oltrepassato il **Grande Orologio (Grosse Horloge)**, porta ideale della città, mi addentro affascinata da strade, stradine e portici con case medievali a graticcio e in ardesia, lussuose dimore di antichi armatori e dal fitto chiacchiericcio dello storico

Mercato Coperto. Vivace e sempre ricca di vita, la città soprannominata "bella e ribelle" è caratterizzata da numerosi e accattivanti negozietti e da una serie di iniziative che in ogni stagione le danno una vivacità incredibile e una magia particolare anche negli approcci umani. Lungo il Porto Vecchio un signore che suona l'organetto si intrattiene a chiacchierare amabilmente con un amico, lo guardo incuriosita e, appreso che sono italiana, si mette a discutere affabilmente dimostrando competenza e informazione. Insomma una città da godere *slow* per trarne beneficio come da una cura. La fretta mi impedisce di visitare l'*Acquario* e il *Museo Marittimo* con le sette barche storiche della marineria francese ormeggiate oltre a stupendi velieri d'epoca: La Rochelle vanta, infatti, una tradizione velistica, anzi si può definire una *capitale della vela* per i suoi cantieri specializzati nella costruzione di catamarani e per essere punto di partenza di numerose regate oceaniche. Dovrei ripartire per visitare due delle isole prospicienti, ma la malia del luogo, quasi una forza misteriosa e perentoria mi obbliga a fermarmi ancora una notte e di qui inizierò il mese prossimo per raccontare il resto della mia avventura. ■





I Tesori nascosti tra Svizzera e Germania



Un itinerario intrigante nel cuore d'Europa, tra Svizzera e Germania, tra abbazie e monasteri, biblioteche e miniature, immersi in un'atmosfera ispirata a "Il Nome della rosa"

Testo di Franca Dell'Arciprete Scotti
Foto di Franca Dell'Arciprete Scotti, Svizzera Turismo, Germania Turismo

C' è stato un tempo in cui, nel cuore dell'Europa, gruppi di monaci, stu-

diosi e intellettuali si muovevano alla ricerca del sapere. Tempi di spiritualità e di passioni, quando gli enormi ostacoli materiali erano superati dall'ansia di incontrare i sapienti, frequentare i monasteri e le preziose biblioteche che vi erano conservate.

Vere "farmacie dell'anima", come recita il motto inciso sopra la porta della biblioteca abbaziale di San Gallo.

Così quell'Europa ancora embrionale, difficile da percorrere e pericolosa, era già unificata in nome della cultura.

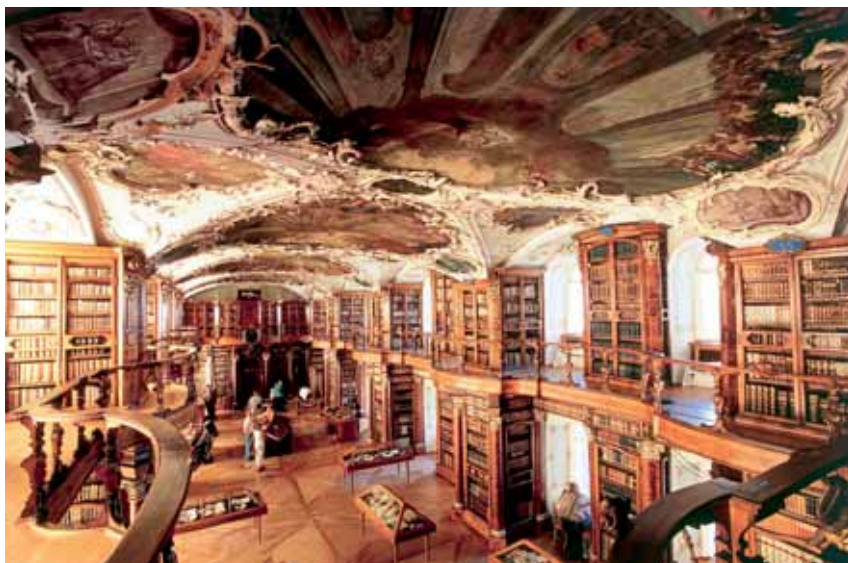
Un itinerario attuale nel cuore dell'Europa può dunque recuperare, tra i segni della civiltà più moderna, tracce di quei misteriosi e affascinanti pellegrinaggi del passato.

Tante le tappe e tanti i misteri da scoprire.

Scegliamone alcuni particolarmente significativi.

In Baden Wuttemberg

In Germania, al centro del Bodensee, nella regione del Baden Wuttemberg, sorge l'isola monastica di Reichenau. Il primo monastero benedettino fu fondato nel 724 sull'isola, allora completamente disabitata, dal vescovo itinerante Pirmin. Sotto il diretto controllo imperiale, il monastero prosperò, diventando uno dei grandi centri intellettuali del mondo occidentale. L'abate Waldo intraprese missioni politiche per Carlo Magno, un altro abate di Reichenau fu educatore di Carlo il Calvo presso la corte imperiale di Aquisgrana. La famosa scuola del monastero in cui operavano insegnanti che godevano un'altissima considerazione, ha formato brillanti teologi, politici, scienziati, scrittori e musicisti. La libreria del monastero e la scuola di pittura di Reichenau, specializzata nelle miniature di manoscritti ed affreschi e l'arte della lavorazione dell'oro raggiunsero una fama incredibilmente vasta. Le tre chiese dell'isola, uniche rimaste delle numerose chiese originarie, sono magnifici esempi di architettura monastica tra il IX° e l'XI° secolo e testimoniano il ruolo religioso e culturale che ebbe questa grande comunità benedettina nel Medioevo. Le parti più antiche delle cattedrali di Santa Maria e di San Marco risalgono addirittura alla chiesa carolingia inaugurata nell'anno



San Gallo - biblioteca

- ▶ 816. Interessantissimi gli affreschi monumentali nella chiesa di San Giorgio, uniche opere pittoriche di una chiesa a Nord delle Alpi arrivate fino ai nostri giorni da un'epoca precedente l'anno 1000. L'epoca d'oro dell'isola monastica si concluse nel XVI° secolo,

quando il monastero fu annesso al Vescovato di Costanza. www.reichenau.de

A San Gallo

Come l'isola di Reichenau in Germania, anche l'abbazia di San Gallo in Svizzera,

a pochi chilometri dalla costa del Bodensee, è patrimonio dell'umanità dell'Unesco. Le due abbazie erano strettamente collegate nel Medioevo e si deve proprio ai monaci di Reichenau il disegno della pianta dell'abbazia ideale che sarebbe stata alla base della costruzione dell'abbazia di San Gallo. Questa mappa è esposta proprio qui e pare che Umberto Eco si sia ispirato a questo documento per immaginare la struttura dell'abbazia de "Il nome della rosa". Il distretto abbaziale di San Gallo, patrimonio dell'umanità dell'Unesco dal 1983, come «perfetto esempio di grande monastero Carolingio», comprende la magnifica cattedrale barocca con la maestosa facciata a due torri e la biblioteca considerata il più bell'esempio di arte rococò presente in Svizzera. Questa contiene 170.000 volumi e 2000 manoscritti originali che risalgono al Medioevo e vengono di volta in volta mostrati al pubblico. Più di 400 volumi hanno più di 1000 anni. Emozionante la visita nella sala di questa biblioteca, un vero sacrario, che ha un fascino non solo culturale, ma anche estetico: legni



Baden Wuttenberg

intarsiati, ante protette, soffitti meravigliosamente affrescati, vetrine preziose, colonnati, nicchie, dipinti.

I manoscritti fanno sognare un tempo scomparso, i codici miniati parlano di ritmi perduti, in cui ore mesi ed anni scorrevano lentamente e una lettera miniata con pazienza costituiva un inno al Signore. La cultura era il vero tesoro da conservare, proteggere, tramandare ai posteri: contro gli incendi, le alluvioni, le invasioni barbariche.

Ma come si creò tutta questa ricchezza culturale e spirituale già nel primo millennio?

La storia racconta che nel 612 il monaco irlandese Gallo, uno dei 12 monaci che accompagnarono nell'Europa continentale san Colombano, costruì in questo luogo la sua cella solitaria.

Sul luogo dove era situato il suo eremo, nel 747, il monaco tedesco Otmaro trasformò la piccola comunità venutasi a creare in una comunità monastica, riunita sotto la Regola benedettina, erigendovi un'Abbazia che porta il nome del santo.

Con l'introduzione della Regola benedettina, che imponeva letture quotidiane ai membri del cenobio, cominciò a svilupparsi lo scriptorium, l'officina scrittoria in cui generazioni di monaci si dedicarono all'arte della calligrafia, della decorazione e della rilegatura. Ancora oggi molte grandi biblioteche del mondo custodiscono manoscritti creati dai benedettini sangallesi.

Accanto allo scriptorium sorsero una scuola e una biblioteca che fecero di San Gallo uno dei centri di studi e di sapere più luminosi d'Europa.

La biblioteca, considerata tra le venti più importanti del mondo, rappresenta una vera e propria miniera d'oro per gli studiosi del Cristianesimo, del Germanesimo e della Classicità. Vi si trovano numerose opere uniche e antiche - tra cui migliaia di manoscritti, incunaboli e manufatti della legatoria - che documentano 12 secoli di storia europea in ambito di liturgia, arte, scienza, medicina e vita quotidiana.

Mirabolante anche la storia di questo patrimonio, sottratto a incendi, saccheggi e guerre: spesso i monaci trafugarono la collezione portandola a centinaia di chilometri di distanza.

E la tradizione bibliofila sangallesi ha dimostrato di saper convivere anche con le rivoluzioni tecnologiche. All'epoca dell'invenzione della stampa i monaci benedettini si adeguarono creando una loro stamperia. E oggi, nell'era di internet, la biblioteca ha già ▶



Baden Wuttenberg



San Gallo



San Gallo - biblioteca



Einsiedeln



Einsiedeln

► avviato uno dei progetti più innovativi a livello mondiale di digitalizzazione dei testi medievali, per permettere a tutti di accedere alla sua inestimabile fonte di sapere.

Dopo la visita all'abbazia e alla biblioteca, si passeggia a San Gallo, assaporando la sua atmosfera piacevole e rilassante. Imperdibile una sosta al Museo Tessile che rievoca l'altra gloria della città: i famosi pizzi. Ricercatissimi per la loro finezza e qualità di alto artigianato, costituiscono una fonte di ricchezza enorme per la città.

"Città di libri e di pizzi", San Gallo è celebre anche per i bow window o Erker, che decorano le facciate delle case. Balconi sporgenti, ricchi delle più stravaganti, divertenti, misteriose figure: tritoni, sirene, personaggi mitologici ed esotici, oggetti simbolici, in pietra e legno, colorati o grezzi. Tutti utilizzati in chiave di glorificazione dei proprietari delle case, sinonimo di ricchezza e di espansione commerciale in tutto il mondo. Così la passeggiata nelle vie centrali di San Gallo si svolge con il naso all'insù, alla ricerca delle forme e degli intrecci più sorprendenti.

A Einsiedeln

Ancora una tappa del nostro itinerario ideale verso le abbazie del centro Europa ci porta ad Einsiedeln, a 900 metri di altezza in un'alta vallata delle Prealpi, a breve distanza da Zurigo, nel cuore della Svizzera. Il lago Sihl, incastonato armoniosamente nel paesaggio, insieme alla cornice di montagne, ne costituisce il panorama da cartolina.

Anche la storia di questo villaggio e di questa comunità religiosa comincia nell'alto Medioevo, quando, nell'835, san Meinrad giunse da Etzel nella Foresta Oscura e fu assassinato da due ladri. Un secolo dopo il beato Eberhard fondò il monastero benedettino, a cui poi l'imperatore Enrico II donerà tutta l'area circostante. Einsiedeln diventò man mano famosa nei primi secoli del secondo millennio. Ma all'inizio del 1700 si cominciò la costruzione ex novo dell'attuale complesso conventuale barocco, poiché le strutture romaniche e gotiche avevano molto sofferto negli anni e gli spazi non erano più sufficienti per soddisfare le esigenze della comunità. Il complesso era composto dalla Chiesa, luoghi di abitazione e di lavoro per la comunità dei monaci, per la scuola del monastero, per gli ospiti e per i servizi interni. Successivamente si costruirono edifici per l'amministrazione, le officine e l'allevamento di cavalli. Oggi sulla piazza

barocca del monastero, in cima ad un'alta scalinata, si innalza la facciata della chiesa in pietra arenaria con i due alti campanili.

All'ingresso della chiesa c'è un grande spazio ottagonale con al centro la cappella della Vergine realizzata in marmo nero: questo spazio rappresenta il luogo di preghiera del primo eremita di Einsiedeln, san Meinrad.

Dopo il suo assassinio nell'861, i frati della foresta eressero una cappella sulle rovine del suo altare.

La vergine col bambino di Einsiedeln, vestita con splendidi manti che cambiano colore secondo le festività e che conserva solo il volto e le mani scoperte, appartiene alla serie delle famose Madonne nere d'Europa. Come si sa il colore è dovuto a secoli di esposizione alla polvere e al fumo delle candele, delle lampade a olio e dell'incenso. Anche a Einsiedeln il tesoro è la biblioteca, specchio della vita spirituale del monastero, che, in una splendida sala del primo periodo rococò, conserva un patrimonio di 1200 manoscritti, 1100 incunaboli e 230.000 volumi stampati nel periodo tra il XVI° e il XX° secolo. ■



San Gallo



Einsiedeln



Consigli di viaggio

Per viaggiare in Germania: Ente Nazionale Germanico per il Turismo, tel. 02-26111598 www.germany.travel
 Per viaggiare in Svizzera: Svizzera Turismo, n. verde 0080010020030, www.svizzera.it

Aree di sosta:

Tutte le info sulla zona in www.costanza-lago-di-costanza.it/pernottamento/camping.html



Jungfrau, affascinante cuore pulsante della Svizzera



Paradiso dai molteplici aspetti, la regione delle Alpi Svizzere Jungfrau Aletsch riserva in ogni stagione sorprese di rara bellezza, frutto della natura e dell'operosità di un popolo che ama la sua terra pur adattandola rispettosamente alle proprie esigenze

Testo di Wanda Castelnuovo

Nel cuore della Svizzera c'è una zona, peraltro poco conosciuta dagli Italiani, dai panorami incomparabili per i ghiacciai che la ricoprono al 50% e per le peculiarità geologiche: si tratta delle **Alpi Svizzere Jungfrau Aletsch** - quasi equamente divise tra il Canton Vallese e il Canton Berna - divenute Patrimonio Mondiale Unesco dal 2001 (con un aumento dell'estensione nel 2007) non solo per la "straordinaria bellezza naturale", ma anche per la particolare cura delle varietà dell'ambiente e del paesaggio pur nella ricerca di un continuo sviluppo turistico. Tale territorio è estremamente importante nella funzione che la Svizzera esercita come riserva idrica europea: le Alpi, determinando la condensazione dell'aria umida proveniente dal Mediterraneo e dall'Atlantico, facilitano l'abbondanza di precipitazioni (pioggia o neve) che alimentano il Rodano fino al *Mare Nostrum* e l'Aare tributario del Reno fino al Mare del Nord. Contribuiscono alla ricchezza idrica laghi, *firm* (neve compattata, eterna) e ghiacciai. Per ammirare l'Aletsch straordinario tra gli altri per i suoi 22 km di lunghezza che ne fanno il ghiacciaio alpino più lungo bisogna andare nell'Oberland Bernese adornato da numerose vette tra cui l'Eiger, il Mönch e la Jungfrau (il cui significato in italiano è *Vergine*: sulle sue rocce vive un lichene endemico, l'*Umbilicaria virginis*), tritico di imponenti cime, sogno degli alpinisti. Agevole poi utilizzando la ferrovia più alta d'Europa o per meglio dire il famoso **trenino a cremagliera** giungere allo **Jungfraujo** a 3454 metri attraverso una ferrovia che, passando per un tunnel di 7,3 chilometri scavato nell'Eiger e nel Mönch, porta alla stazione terminale in galleria. Di qua attraverso scale o ascensore si giunge finalmente a 'rivedere le stelle' ovvero ad ammirare quella meraviglia del creato che è "Sua Maestà Il Ghiacciaio". Tale ferrovia è al momento la più alta d'Europa, ma poco contano tali primati o il fatto che ci sia in Svizzera il progetto peraltro controverso di farla arrivare a 3700 metri facendo muovere più velocemente le fiamme di turisti soprattutto asiatici che vi salgono. Ciò che entusiasma, stupisce e commuove è il miracolo di energia e tecnica di una galleria scavata a cavallo tra XIX e XX secolo con mezzi e strumenti ben lontani dagli odierni e a ►



► prezzo di vite umane. Certo i numeri mettono in evidenza operosità, precisione e puntiglio di un popolo capace di sfruttare un ambiente sicuramente difficile dal punto di vista non solo climatico, trasformandolo in modo razionale e intelligente. Così deve avere ragionato il geniale industriale zurighese Adolf Guyer-Zeller (1839-1899) che nel 1893 presenta un primo progetto per la costruzione di una nuova ferrovia con 7 stazioni fino alla *Sfinx* (Sfinge, vetta con Osservatorio Astronomico non accessibile al pubblico e terrazza panoramica inaugurata nel 1996 e raggiungibile con l'ascensore più veloce d'Europa). I lavori - molti gli Italiani impegnati in tale colossale impresa - assai difficoltosi e impegnativi (anche perché all'epoca i ghiacciai erano molto più avanzati rispetto a oggi) iniziano nel 1896 e durano 16 anni segnati da fatiche, incidenti, difficoltà anche economiche e scioperi oltre alla scomparsa di Guyer-Zeller e giungono nell'attuale stazione terminale (solo due le fermate intermedie) inaugurata il 1° agosto 1912. Percorriamo insieme questo itinerario cercando di carpire segreti e di gustare angoli e prospettive non per il turista frettoloso, ma per chi, pur trovandosi in luoghi anche affollati, riesce a mantenere la propria individualità concedendosi tempi e gioie rubate a chi è perennemente di corsa, anche in vacanza. Il treno - a scartamento ridotto e con cremagliera - in questa regione è

il mezzo principe: addirittura esistono due località: Mürren e Wengen raggiungibili solo con la ferrovia per scelta degli abitanti: fatto assolutamente impensabile da noi soprattutto in montagna. Tra l'altro esistono in ogni stagione comodi Pass e tariffe convenienti a seconda delle situazioni (v. www.jungfrau.ch). Se non si è scelto di utilizzare tale mezzo per giungere dall'Italia a Interlaken, qui è comunque opportuno utilizzare come "navetta ferroviaria" la Ferrovia dell'Oberland Bernese come ho fatto io. Partita da **Interlaken** - gioiello incastonato come recita il nome tra il Lago di Thun e quello di Brienz - a Zweilütschinen (dove un altro treno parte verso Lauterbrunnen) prosegue per Grindelwald. Depositati velocemente i bagagli, riparto e dopo poco tempo eccomi a **Kleine Scheidegg** dove s'incontra la linea Interlaken-Lauterbrunnen- Wengen e dove le nostre tre cime invitano adescanti a salire. Siamo a 2061 metri e, al di là di abitudini e benessere fisico-psichico, bisogna ricordarsi che in poco tempo si supera un forte dislivello per cui più ci si acclimata facendo soste intermedie più non si corre il rischio di soffrire il mal di montagna: la mia guida, una distinta e dolcissima signora di settant'anni - esperta non solo nelle lingue, ma anche in saggezza e buon senso - è stata prodiga di consigli, rimedi naturali anche per chi dimentico di trovarsi ad alta quota ha azzardato una corsa pagandone le conseguenze, comunque gli Svizzeri sono ottimamente organizzati e allo Jungfraujoch hanno anche un medico. Da Kleine Scheidegg il treno malgrado la pendenza riparte baldanzoso e si inoltra nelle viscere rocciose distraendo i passeggeri con video illustrativi e scaricando per ben due volte il suo 'contenuto umano' alle stazioni intermedie di **Eigerwand** (Eiger parete, a 2865 m.) e di **Eismeer** (mare di ghiaccio a 3160 m.) dove ampie vetrate offrono panorami mozzafiato e su su fino allo **Jungfraujoch (Top of Europe)**, passo tra i monti Mönch e Jungfrau. Quali emozioni inoltrarsi tra i vari ambienti dell'**Eispalast**, scavato nel ghiacciaio con gallerie di sculture dello stesso materiale: una luce evidenzia i diversi strati in alcuni dei quali si scorgono sassolini e la mente va alle età della terra e alle sue trasformazioni, ma il discorso rischia di farsi troppo filosofico e di far perdere le emozioni del momento. Ancora un ultimo sforzo affidato al velocissimo ascensore che porta sulla celebre terrazza Belvedere accanto ►





► all'Osservatorio Astronomico. Una corona di vette bianche si staglia nel cielo azzurro e la distesa dell'Aletsch scivola dolcemente sinuosa: una vista indimenticabile come quella dei simpaticissimi corvi che avevzi agli umani i quali li coccolano con prelibatezze finiscono con avere assunto l'abitudine di mettersi in posa davanti agli obiettivi: vanità contagiosa... Mentre il treno riguadagna dolcemente altitudini più familiari e quasi tutti durante la discesa dormono (forse per effetto del cambio di altitudine) rifletto sulla maestosità di quanto ammirato ripensando al genio di chi ha costruito con mezzi semplici un'opera eccezionale proprio un secolo fa: quest'anno ricorre il Centenario e vale la pena di partecipare agli eventi celebrativi di questa fausta ricorrenza. Dopo essermi ritemprata nel corpo a Grindelwald, non mi faccio sfuggire l'occasione di visitare i deliziosi villaggi che costellano le pendici di questi giganti di pietra. L'altitudine rende instancabili... ed eccomi ripartire sempre con il trenino a cremagliera per **Wengen**, ridente villaggio adagiato a 1274 m. (400 m. sopra la valle di Lauterbrunnen) proprio ai piedi della Jungfrau su una terrazza dallo straordinario microclima: poco vento, molto sole e... niente macchine: solo auto elettriche e con la neve slitte trainate da cavalli. Nota a livello mondiale per la *Discesa maschile del Lauberhorn*, una delle gare più impegnative (pendenza fino al 90% per più di 2 minuti) del Circuito di Coppa del

Mondo di Sci Alpino - dal 13 al 15 gennaio - Wengen è citata già nel XIII secolo e si volge al turismo nel corso dell'Ottocento soprattutto dopo che nel 1890 viene costruita la Wengernalpbahn (WAB). Nel suo piccolo... possiede 110 km di piste e la sua magia è il silenzio che vi regna anche quando la popolazione residente aumenta in modo esponenziale. Con nel cuore il desiderio di trascorrervi alcuni giorni in completo relax eccomi di nuovo sul trenino che mi porta a 797 m. a **Lauterbrunnen** la cui valle, una delle più profonde della catena alpina, è famosa per le 72 cascate che tornerò ad ammirare in primavera quando l'abbondanza delle acque le rende particolarmente affascinanti. Per ora eccomi su un altro trenino che per 800 m. sale verso **Mürren** a 1650 m (è il villaggio più alto del Cantone di Berna) nella cui stazione ammiro un'antica slitta insieme a foto di un passato prestigioso. Quasi di fronte a Wengen (ma dall'altra parte della valle) con cui condivide l'assenza di traffico veicolare (concesso solo a pochi mezzi di proprietà degli alberghi), si rivela di un fascino misterioso. Si tratta di un antico villaggio walser dall'architettura suggestiva grazie a case lignee di rara bellezza ed è raggiungibile anche mediante funivia. Vi si svolge dal 18 al 22 gennaio l'*Inferno Rennen*, una delle gare più famose e lunghe al mondo con ca. 2000 concorrenti, provenienti da tutti continenti, che si sfidano su 14.9 km con un dislivello di 1999 m. Il tempo diversamente dal giorno precedente è coperto e la neve comincia ad accumularsi. Pochi passi a piedi e raggiungo la partenza della Funiva per il Birg prima e ►





► poi per lo Schiltorn (2970 m.), reso celebre dal famoso film di James Bond "Al servizio segreto di Sua Maestà". Man mano che si sale, la cabina 'perfora' il manto nuvoloso e al di sopra del mare ovattato splende come per miracolo un cielo azzurro che illumina il gran cerchio di splendide cime nevose. Eccomi sulla vetta che nel 1969 è stata scelta dalla Casa di Produzione Cinematografica del citato film per rappresentare il *Piz Gloria*, nome dato dallo scrittore scozzese Ian Fleming (nel romanzo da cui è tratto il

film) al covo del fondatore della Spectre. Nella fantasia di Fleming il *Piz Gloria* si trovava su una vetta dietro Pontresina: scendendo con gli sci si sarebbe arrivati a Samedan. I produttori, sorvolando la zona descritta nel romanzo, non trovano nulla di adatto. Scoprono, invece, la funivia dello Schilthorn in costruzione e collaborano al completamento del ristorante panoramico (rivestito in alluminio), il primo al mondo rotante a 360°, che da allora si chiama **Piz Gloria** e che porta nel menu, nei prodotti venduti, in

una collezione di foto che raccontano la produzione del film e nella proiezione di suoi spezzoni l'epopea di 007. Raggiunta una posizione privilegiata vicino alla vetrata, mi godo l'eccezionale e unico panorama a 360° anche se non riesco a riconoscere singolarmente le 200 cime e i 40 ghiacciai promessi... mentre si stagliano con chiarezza Eiger, Mönch e Jungfrau L'unico rammarico è non avere visto il lago di Thun nascosto sotto la coltre di nubi, ma porto ancora nell'animo il grande senso di serenità che quelle immagini hanno instillato dentro di me. Tornata a **Grindelwald** (1034 m.) - ai piedi della parete nord dell'Eiger (uno dei percorsi più difficili del mondo per gli alpinisti) e centro di villeggiatura ricco di offerte straordinarie come l'attrezzatissimo "Centro Sportivo" e di eventi tra cui l'annuale *World Snow Festival* (16-21 gennaio) con artisti che scolpiscono il ghiaccio - mi aspetta ancora un'avventura emozionante. Scopro con grande entusiasmo un eclettico mezzo di locomozione inventato proprio a Grindelwald nel 1911 da Christian Bühlmann (1872-1953) affetto da problemi alle gambe dovuti ai postumi di una poliomielite infantile e proprietario di una segheria. Così è nato il **Velogemel** (*velo*, *bici* + *gemel*, slitta nel dialetto locale) brevettato il 1° aprile 1911 il cui modello attua-



le è ancora costruito a mano secondo il progetto originale nella stessa falegnameria di sempre - oggi la grande e polivalente segheria Rubi Holzbau + Sägerei AG - con legno di frassino per le parti strutturali e di acero per manubrio, sella e pattini (al posto delle ruote) ricoperti da una lamina di metallo. Il geniale mezzo di trasporto ha preso piede ed è stato utilizzato quotidianamente da commercianti, medici, postini... insomma da tutti. Oggi, divenuto un marchio di Grindelwald (unico luogo in cui viene costruito), oltre a essere usato da alcuni come mezzo di locomozione anche per recarsi al lavoro, si è trasformato in divertimento e sport tanto che ogni anno si tiene in località Bussalp un *Campionato Mondiale Velogemel* (4 febbraio) naturalmente con grande festa finale. Visitando la fabbrica dove sono esposti antichi esemplari e provan-



do a salire su una versione con ruotine adattata al 'senza neve' mi convinco, amante come sono della bicicletta, che si tratti di qualcosa di eccezionale e mi

riprometto di non lasciarmi sfuggire questa occasione sperando di non trasformarmi in valanga...

Info: www.myjungfrau.ch



Dove campeggiare

Nella regione l'offerta, naturalmente nelle località raggiungibili con mezzi motorizzati, riguarda anche l'inverno:

GRINDELWALD:

Camping Eigernordwand (Rudolf Jossi)

Bodenstrasse 4

Tel.: +41 33 853 12 42, fax: +41 33 853 50 42.; www.eigernordwand.ch

LAUTERBRUNNEN

Camping Jungfrau***** (Familien von Allmen und Fuchs)

Tel.: +41 33 856 20 10, fax: +41 33 856 20 20, www.camping-jungfrau.ch

Camping Schützenbach*** (Familie Heinz von Allmen)

Tel.: +41 33 855 12 68, fax: +41 33 855 12 75

Canossa



Nel cuore della **Contea di Matilde**



Terre con bellezze paesaggistiche e culturali inimmaginabili, purtroppo non conosciute come meriterebbero essendo al di fuori dei programmi turistici standard

Testo di Salvatore Longo

Canossa e Matilde: due nomi indissolubilmente legati la cui fama ha superato indenne l'oblio del tempo, anzi pare l'abbiano annullato tanto sono vivi e presenti nel quotidiano di quell'area tra Reggio, Modena, Parma e Mantova in cui ancor oggi sono centinaia le imprese e le attività intitolate alla Contessa e al più famoso dei suoi castelli a indicare come siano entrati a far parte del dna di quelle popolazioni.

Canossa e il sistema di castelli, fortificazioni e vedette che si sviluppava - nel momento di massimo splendore - su quel tratto dell'Appennino toscemiliano erano in realtà il cuore di una contea vastissima che si estendeva dalle Alpi Bresciane all'Alto Lazio e dal Tirreno all'Adriatico comprendendo Toscana e in parte Liguria, Emilia, Romagna, Lombardia e Veneto e controllava tutti i valichi che dal Nord portavano a Roma. Situazione strategica quindi mai importante che rendeva l'amicizia di Matilde indispensabile: unica alternativa la guerra, ma non era facile vincere la contessa - che tra l'altro aveva anche ottime doti di stratega - come sperimentò sulla propria pelle Enrico IV.

Terre con bellezze paesaggistiche e culturali inimmaginabili, purtroppo non conosciute come meriterebbero essendo al di fuori dei programmi turistici standard che troppo spesso non vanno oltre le classiche città d'arte o le località (al mare o in montagna) la cui fama internazionale è consacrata da tempo.

"Italia minore" è l'autolesionistica espressione con cui spesso molti 'soloni' e operatori turistici si riferiscono a queste località, ignorando che più della metà dei nostri tesori artistici e culturali è custodito in quest'Italia e conservato grazie alla buona volontà e allo spirito di sacrificio degli abitanti, sempre molto orgogliosi dei propri tesori. È un'Italia che si sta scoprendo anche grazie al turismo enogastronomico il quale porta buongustai e appassionati in località spesso sconosciute e il turista si riscopre 'viaggiatore' e ritrova quelle emozioni di cui la sovraesposizione mediatica delle solite - anche se bellissime - mete lo ha privato.

Non è un turismo 'di corsa', ma un turismo 'slow' in cui si scoprono borghi e pievi sparsi sulle colline e nelle ►

On the Road

- campagne, occasione per entrare nello spirito delle popolazioni, conoscerne storia e tradizioni e capire meglio ciò che si ammira. È il turismo dell'intelligenza e delle sorprese.

Rientra in quest'ottica l'area appenninica che fu il cuore del feudo di Matilde. Tutti o quasi conoscono l'evento storico, ma già la localizzazione esatta di Canossa e l'epoca in cui i fatti avvennero sono per molti motivi di incertezze.

Alle Terre matildiche si accede sia da Parma, sia da Reggio raggiungendo attraverso un affascinante scenario di boschi e di calanchi (rocce calcaree e arenarie prive di vegetazione e con la tipica 'formazione a denti di sega') quei castelli che videro passare tra le proprie mura Papi e Imperatori, la storia e la politica di quasi un secolo e che - nonostante l'ingiuria del tempo - emanano tuttora un fascino arcano. I castelli (tutti rivolti verso la pianura) e l'alta linea delle vedette che li collegava avevano il duplice scopo di proteggere dalle invasioni dal nord e di essere monito contro le tentazioni delle popolazioni appenniniche gelose delle proprie autonomie.

Un itinerario ricco di suggestioni si sviluppa da Parma lungo la Valle dell'Enza. Il percorso in cui castelli e

vedette si stagliano sopra le rocce appenniniche fa riflettere sull'impressione che doveva suscitare in chi (amico o nemico) in quegli anni lontani viaggiava a piedi o a cavallo. E allora come oggi le piccole e semplici pievi disseminate lungo il cammino offrono momenti di serena riflessione.

Partiti da Parma, si incontra ben presto Montecchio, il principale paese della media Val d'Enza. La sua storia è antichissima: risale al periodo neolitico come testimoniato da numerosi ritrovamenti archeologici, cui si aggiungono i reperti di epoca romana, longobarda e medievale facendone un centro in cui sono concentrati millenni di storia dell'uomo.

Bello il centro storico definito dalle mura quattrocentesche ancora parzialmente esistenti.

Il Castello di Montecchio (nei cui sotterranei è visitabile una precedente necropoli carolingia risalente ai secoli VIII - X) - che insieme al dirimpettaio Castello di Montechiarugolo aveva funzione di controllo del fiume Enza al confine tra Reggio e Parma - è una delle più interessanti strutture militari di epoca matildica e la sua posizione strategica diede origine a ulteriori interventi di fortificazione nei secoli successivi. Parte delle costruzioni duecente-

sche sono tuttora visibili.

Dall'altra parte dell'Enza Montechiarugolo conserva quasi inalterata la sua struttura medievale raccolta intorno alla Rocca: quella oggi visibile non è la matildica (finita nel fiume), ma risale al 1313.

Lasciato alle spalle il Castello di Montechiarugolo, risalendo il corso dell'Enza, - a pochi chilometri da Canossa - si trova un altro interessante centro fortificato: San Polo d'Enza. Anche qui vi sono antichissime testimonianze di insediamenti umani (pare dell'età del bronzo). Da vedere, oltre all'insediamento etrusco di Serviola, la Pieve romanica di Caviano (del 980) precedente al Castello che comunque esisteva nel 1092 essendo stato scelto da Enrico IV come base per lanciare l'attacco a Canossa.

Superati Neviano degli Arduini e la bella Pieve di Sasso, il cui ottimo stato di conservazione fa rivivere la fede ai tempi di Matilde (affascinante la rievocazione storica in costume generalmente programmata l'ultima domenica di luglio), si è ormai nel cuore sia del paesaggio tipico dell'Appennino sia delle terre matildiche. Dopo aver ammirato in località Selvapiana due 'chicche' che meriterebbero una maggiore popolarità: il Tempietto del



Albinea



Carpineti

Petrarca, (peraltro costruito nel 1839 e anni successivi) e la Riserva Naturale della Rupe di Campotrera, si giunge a Ciano d'Enza e da lì al Castello di Canossa.

Tuttora affascinanti i ruderi che sorgono in cima a una millenaria rupe bianca di arenaria. La sua eccezionale posizione strategica ne fece un caposaldo del sistema difensivo matildico: era infatti possibile con segnalazioni visive collegarsi a tutti i castelli e le vedette del feudo. Secondo la leggenda la struttura originaria sorse nella prima metà del X secolo per volere di Sigifredo da Lucca ivi condotto da una cerva durante una battuta di caccia. Purtroppo il tempo e gli uomini - di molto più dannosi del tempo - hanno fatto pervenire solo poche tracce delle mura meridionali e della cripta del tempio di Sant'Apollonio, sufficienti tuttavia a far comprendere l'imponenza della struttura. Il castello, molto ampio, comprendeva zone separate per funzione: a sud l'area religiosa con chiesa e convento, a nord il settore più propriamente difensivo e al centro protetta dal mastio l'area residenziale.

Quest'ultima sorgeva dove attualmente vi è il Museo Naborre Campanini che contiene materiale informativo, testimonianze e reperti recuperati negli scavi effettuati a partire dal 1878.

Naturalmente non manca la rievocazione storica in costume con oltre 500 figuranti - particolarmente affascinante per la località in cui si svolge - programmata generalmente per la prima domenica di settembre e che meriterebbe una maggiore conoscenza: in Nazioni a noi vicine rievocazioni di minore suggestione e certezza storica hanno risonanza internazionale grazie a una politica di promozione turistica che non privilegia le solite mete.

Abbandonata Canossa, s'impone una visita alla vicina roccaforte di Rossena (affiancata dalla torre segnaletica di Rossenella) che fornisce l'idea di come era strutturato un castello militare (infatti a differenza di altri non è mai stato trasformato in palazzo residenziale) formato da un mastio iniziale - inglobato poi in una cinta quadrilatera - e dai successivi ampliamenti.

Abbandonato quest'affascinante

esempio di architettura militare, la meta successiva è Quattro Castella - grazioso comune incastonato tra le vette dell'Appennino, dominato dall'austero Castello di Bianello - da cui si gode un magnifico panorama sulla pianura. Il Castello di Bianello (l'unico rimasto integro dei quattro castelli che hanno originato il nome del comune e che a maggio ospita un interessante concorso dedicato al Lambrusco Reggiano doc) insieme con quelli di Monte Vetro, Monte Lucio e Monte Zane costituivano la prima linea difensiva verso la pianura. Fu residenza di Matilde - nelle sue sale nel 1111 la Contessa fu incoronata 'vice regina d'Italia' da Enrico V, figlio di quell'Enrico IV da lei umiliato a Canossa - e dei suoi discendenti fino al 1742.

Segno della profonda religiosità di Matilde sono non solo la graziosa chiesetta della Madonna della Battaglia fatta erigere poco lontana dal Castello di Bianello in seguito alla vittoria del 1092 sugli eserciti imperiali, ma anche le molte Pievi sparse sul territorio per assecondare e incrementare la religio-



Rossena



Castello di Bianello

► sità del popolo, tra queste notevole la bella Abbazia di Marola con annesso seminario. Marola è una delle località turistiche più significative della collina reggiana, ma è conosciuta soprattutto per l'Abbazia fatta costruire da Matilde tra il 1076 e il 1092. Più volte rimaneggiata nel corso dei secoli, è tornata alla struttura primitiva con i restauri iniziati nel 1955.

Sarà per la serenità e la bellezza dell'ambiente, ma la spiritualità tuttora pervade la zona se poco distante, a Votigno (borgo ricostruito nella pietra locale), è sorto un centro buddista: un angolo di ascetismo orientale nel cuore del 'bien vivre' emiliano.

Percorrere questo tratto d'Appennini, specie se si abbandonano le strade più trafficate, è come fare un salto nel

tempo di qualche centinaio di anni e ritrovarsi con un po' di fantasia protagonisti della storia europea dell'alto Medioevo: un esempio tra tanti è il Castello di Carpineti (o delle Carpinete) - una delle dimore preferite da Matilde - che dalla vetta del monte Antognano domina le valli del Tresinaro e del Secchia e protegge l'omonima città muraria.

Suggestivi i resti delle sue mura perimetrali con tracce visibili dei maggiori fabbricati e con l'adiacente chiesa romanica di Sant'Andrea: insieme al 'dongione' e alla salita al 'mastio' offrono un affascinante percorso museale. Per quasi mezzo secolo il Castello di Carpineti (le cui prime strutture risalgono al X secolo) fu al centro del mondo cristiano, guadagnandosi il

nome de 'l'altra Roma': infatti durante la 'lotta per le investiture' tra Papato e Impero fu sicuro rifugio per molti uffici papali e fu sede del 'Convegno di Carpineti' indetto da Matilde nel 1092 per discutere la grave situazione politica con vescovi, abati, notabili e consiglieri. Dal 1978 è di proprietà della provincia di Reggio che vi ha effettuato notevoli lavori di restauro.

Le terre matildiche sono un territorio ricco di cultura e in ogni altro Paese (a cominciare dalla vicina Francia) sarebbero meta privilegiata di turismo da tutto il mondo, invece da noi rientrano in quella splendida 'Italia minore' spesso sconosciuta agli stessi Italiani.

Dopo aver gratificato lo spirito con pievi, castelli, palazzi, opere d'arte, chiese, testimonianze archeologiche... occorre fare altrettanto con il corpo che se non sostenuto in modo adeguato mette in crisi anche lo spirito: siamo in Emilia e c'è solo l'imbarazzo della scelta, ovunque la gastronomia è eccellente, anche se diversa da quella sontuosa della pianura.

Qui è nato - forse proprio ai tempi della Contessa - il Parmigiano Reggiano, evoluzione dell'antico Formadio, e ancora oggi nelle valli dell'Enza e del Secchia si trovano i 'caselli' più pregevoli. A pochi km dal Castello di Montecchio si può visitare il piccolo caseificio storico di Aiola in cui a volte le forme di parmigiano sono cotte sul fuoco a legna come un tempo.

Anche le paste ripiene sulle pendici appenniniche assumono caratteri diversi: sono minuscole, i cappelletti ad esempio piccolissimi. Altre specialità sono i tortelli di patate (le patate sono molto usate nelle zone povere) conditi con burro o con il soffritto di lardo, e di castagne (anche questo alimento tipico della montagna). Tra i piatti tradizionali sono da cercare e assaggiare una speciale versione dell'Erbazzone (sfoglia farcita con spinaci, lardo e parmigiano reggiano) che si trova nei paesi di montagna e i cassaghèi, antica ricetta a base di fagioli in umido e polenta.

Il tutto annaffiato dall'ottimo Lambrusco Reggiano doc, dal Bianco secco Colli di Scandiano o Canossa doc. ■



Castello di Rossena



Carpineti



In Abruzzo sulle tracce del lupo

Sulle montagne abruzzesi c'è la possibilità di praticare tutti gli sport invernali: sci alpinismo, sci nordico, passeggiate con le ciaspole, sleddog e le altre novità dal mondo della neve

L' Abruzzo è una regione unica per la ricchezza del suo territorio, caratterizzato da un'ampia fascia costiera, un variegato entroterra e zone montuose ricche di panorami meravigliosi. Una risorsa, la montagna, che in inverno attrae un numero crescente di turisti grazie all'ospitalità dei borghi montani, alle abbondanti e durature precipitazioni nevose e agli impianti sciistici di qualità. Un quadro a cui fa da cornice la splendida natura dell'Appennino abruzzese, che offre occasioni per escursioni alla scoperta di paesaggi ancora selvaggi e incontaminati. Un mondo di emozioni

ad alta quota, da vivere sulle montagne abruzzesi, cime ardite o morbidi rilievi che offrono momenti di profondo connubio con la natura.

Tra tutte, Roccaraso è la meta invernale più conosciuta ed è la stazione sciistica più antica della regione e la seconda in Italia dopo Cortina d'Ampezzo. Una storia cominciata nel lontano 1910, quando il 26, 27 e 28 febbraio il Touring Club d'Italia vi organizzò il "Primo convegno invernale di ski" degli Appennini.

Un teatro naturale ideale e di bellezza composita quello dell'Altopiano delle Cinque Miglia che, con 110 km di piste a skipass unico, dal 29 febbraio al 9 marzo 2012, ospiterà i Campionati del Mondo Junior di sci

alpino, organizzati dalla Federazione Internazionale dello Sci. All'evento parteciperanno 60 nazioni e 1500 atleti, di età compresa tra i 15 e i 20 anni, che si contenderanno i titoli mondiali nelle diverse specialità dello sci alpino: discesa libera, super G, slalom gigante, slalom speciale, combinata

Le pareti del Gran Sasso o gli ampi scenari della Majella, ideali per soddisfare anche le esigenze degli appassionati di sci alpinismo, non esauriscono però la varietà di paesaggi delle montagne abruzzesi e le possibilità di praticare tutti gli sport invernali: sci alpinismo, sci nordico, passeggiate con le ciaspole, sleddog e le altre novità dal mondo della neve.

Meritano una segnalazione anche le località sciistiche di Campo Felice e Ovindoli nell'Altopiano delle Rocche, dove si può partecipare a passeggiate con le ciaspole o praticare lo sleddog, la suggestiva corsa con le slitte trainate dagli husky: immersi nelle splendide foreste tinte di bianco, si ripercorrono antichi sentieri sotto un cielo terso e il sole del Mediterraneo.

Un mondo di opportunità aperto anche ai principianti, grazie alle scuole di sci con maestri qualificati presenti in tutti i comprensori sciistici d'Abruzzo e la possibilità di conoscere il territorio partecipando agli eventi organizzati dalle guide alpine, dagli accompagnatori di media montagna, dagli uomini del CAI e da tutte le associazioni che insistono sul territorio. Come la suggestiva passeggiata con le racchette da neve "sulle tracce del lupo" che si svolge all'inizio di marzo a Pescasseroli: due giorni nel Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise per immergersi nella natura selvaggia, seguendo i sentieri percorsi da questo fiero predatore. Oppure il Presepe Vivente nella Grotta della Vallinara, organizzato dal CAI di Guardiagrele il 6 gennaio: un'escursione con sci da fondo e ciaspole sul Gran Sasso a 1600 metri, immersi ►





► nella natura incontaminata e con vista sui tetti innevati dei piccoli paesi di montagna. A Passolanciano, durante le feste natalizie e all'inizio di febbraio, una vivace associazione sportiva dilettantistica organizza minicamp di snowboard per ragazzi dai 10 anni in poi.

Grazie al ricco calendario di eventi e manifestazioni che si svolgono in ogni angolo della regione, le sorprese sui monti d'Abruzzo non finiscono mai. Nei romantici borghi montani è possibile trovare ospitalità in strutture ricettive di elevata qualità, che coniugano il comfort al rispetto per le tradizioni. Da Santo Stefano di Sessanio, con l'esperienza dell'albergo diffuso, alla vicina Rocca Calascio, che con i suoi 1460 metri d'altezza, è stata set di film dalle scenografie indimenticabili quali *Lady Hawke*, *Il nome della rosa*, *Il viaggio della sposa* e alcune scene del recentissimo *The American* con George Clooney; da Pretoro, presepe d'Abruzzo, a Campo di Giove, Rocca di Mezzo, Scanno, Pescocostanzo e

tantissimi altri gioielli incastonati tra i profili dell'Appennino abruzzese.

Passeggiando nei vicoli romantici si incontrano ristoranti e trattorie dove gustare i piatti della cucina agropastorale abruzzese e le piccole botteghe offrono prodotti dell'enogastronomia locale, una proposta ricca e variegata che include i formaggi, con i pecorini, la cacioricotta, la giuncata e il famoso marчетto; la produzione di vini, che copre tutte le sfumature del nettare degli dei: trebbiano, cerasuolo e rosso dai riflessi rubino; ma anche l'olio extra vergine di oliva, per cui L'Unione Europea ha assegnato ben tre D.O.P. All'Abruzzo: la "aprutino-pescarese" nella provincia di Pescara, la "colline teatine" nel chietino e la "pretuziano delle colline teramane" in provincia di Teramo

Preziosi, infine, gli oggetti dell'artigianato locale, come le ceramiche di Castelli e i gioielli dei maestri orafi, quali la Presentosa e la Pulsatilla, simboli antichi e nuovi di una tradizione culturale dalle radici profonde.

A partire da quest'anno, poi, le montagne d'Abruzzo si raccontano dalle pagine del nuovissimo blog www.abruzzosnowlife.it dedicato a tutti gli appassionati di neve che desiderano essere aggiornati sulle ultime novità e vogliono condividere esperienze, foto e video realizzati sui monti abruzzesi. Uno spazio virtuale di incontro, che si affianca ai canali sui social network, la pagina su Facebook ([Visit.Abruzzo](https://www.facebook.com/Visit.Abruzzo)) e il profilo Twitter ([Your.Abruzzo](https://twitter.com/Your.Abruzzo)) e al graditissimo servizio di sms gratuiti sull'innnevamento delle piste e l'apertura degli impianti: un aggiornatissimo bollettino neve sempre attivo per gli utenti della neve abruzzese. Infine per conoscere tutte le aree attrezzate per la sosta situate nei pressi delle stazioni invernali è sufficiente consultare la sezione "Scoprire l'Abruzzo" sul sito web www.abruzzoturismo.it, su cui si possono trovare tutte le informazioni sulle località montane abruzzesi e scaricare, leggere o richiedere gratuitamente le tre brochure tematiche. ■



PROGRAMMA OPERATIVO
PER L'ABRUZZO
2007-2013
Asse I
Sviluppo Economico e
Turismo



naturalmente tuo



Scatta il QR code col tuo telefonino
e scopri l'Abruzzo

L'Abruzzo è pronto ad accoglierti tra i suoi monti.

Centinaia di chilometri di piste innevate, sapori, tradizioni e borghi incantati. In Abruzzo lo sci parla al plurale: **fondo**, **discesa**, **escursionismo** e **alpinismo** in una natura incontaminata. Emozioni uniche che si ripetono da più di cento anni e che continuano a scaldare il cuore. Quest'inverno vivi un'esperienza da raccontare: scegli le montagne d'Abruzzo.



abruzzoturismo.it/neve.html

N. Verde 800 502 520



Trapani - salina con mulino

Nel trapanese tra storia, natura e antiche tradizioni

Un territorio ricco di emergenze storico-culturali e ambientalistiche. Siti come Segesta, Selinunte, Marsala e ben quattro riserve naturali ne sono la testimonianza

Testo a cura della redazione

Trapani, antica 'Drepanon' (città a forma di falce) è bagnata da tutti i lati dal mare. La città, fin dalle origini, si è sviluppata attorno al suo porto, inizialmente come villaggio sicano e poi come borgo fortificato in cui per secoli hanno vissuto pescatori, commercianti, artigiani di diversa provenienza. Il porto continua a esserne il cuore pulsante, trovandosi a ridosso del centro storico e dall'estrema punta rappresentata dalla Torre di Ligny, ultimo lembo d'Italia, dove è ubicato il

Museo della Preistoria, attualmente chiuso per restauri, raggiungibile percorrendo una stretta via circondata dal mare.

Interessante anche il Museo Pepoli che ha sede nel trecentesco convento dei Padri Carmelitani ampiamente rimaneggiato tra il Cinquecento e il Settecento. Nelle numerose sale viene illustrato, insieme alle collezioni di pittura e di scultura, lo svolgimento delle arti figurative nel territorio trapanese, con particolare riferimento alle arti decorative e applicate nelle quali la città di Trapani ha sempre primeggiato soprattutto per quanto riguarda il

settore delle opere in corallo, maiolica, oro, argento e della scultura dei presepi. Il Museo è contiguo al Santuario della SS.ma Annunziata, dove è conservata e venerata la bellissima statua di marmo della "Madonna di Trapani", opera concordemente attribuita a Nino Pisano (metà sec. XIV).

Il trapanese è un territorio ricco di emergenze storico-culturali e ambientalistiche. A testimoniare ci sono, sotto il profilo storico-culturale, siti come Segesta, Selinunte, Marsala prospiciente l'isola di Mothia, Alcamo, Mazara del Vallo e altre piccole locali-

tà. Sotto il profilo ambientalistico, ci sono luoghi come la **Riserva Naturale dello Zingaro**, la **Riserva Naturale orientata Saline di Trapani e Paceco**, la **Riserva Naturale dello Stagnone**, la **Riserva naturale orientata Bosco di Alcamo**, le **acque termali**.

Cominciamo dalle principali località della provincia:

Segesta, fondata dagli Elimi, inserita in un sistema di dolci colline che racchiudono i suoi preziosi gioielli: Il Tempio dorico-siculo del V secolo a.C. e il Teatro Greco del II secolo a.C. Il Tempio è un elegante edificio dorico dalle proporzioni di rara armonia ed è uno dei monumenti più perfetti a noi giunti dall'antichità.

A circa 1.200 metri dal tempio ci sono i resti, anch'essi ben conservati, di un teatro. Fu eretto nel 430 a.C., in periodo ellenistico, ma sotto la dominazione romana. È costituito da un perfetto e vasto emiciclo di 63 mt di diametro sistemato su un pendio roccioso. Durante la stagione estiva il teatro diventa la "Scena millenaria per i classici del mondo" con la messa in scena delle tragedie greche e spettacoli teatrali.

Selinunte, colonne e rovine di colossali di templi greci si offrono alla visione incantata del visitatore. Una sorta di acropoli fondata nella metà del VII secolo a.c., Selinunte è tra i parchi archeologici più importanti del mediterraneo, con la più straordinaria raccolta di rovine, espressione più completa della civiltà Siciliota dei secoli IV e V a.C.

Marsala, l'antica Lilibeo, fondata dai Cartaginesi nel 397 a.c., ebbe un ruolo rilevante durante la dominazione Araba. Nel museo ospitato presso il baglio Anselmi è conservato il relitto di una nave Punica, unica imbarcazione lunga, cosiddetta "liburna", appartenente al periodo classico.

Mothia, posta all'interno dello stagnone di fronte a Marsala, insiste in una area di circa 40 ettari. Molti i monumenti e i reperti archeologici, in particolare la necropoli arcaica del VII-VI secolo a.C. e il "tophet" dove venivano sacrificati i bambini, la casa dei mosaici e il museo.

Alcamo, Il nome Alcamo ha origine araba, Manzil Alqamah, (Alqamah nome di un cocomero velenosissimo, Manzil-casale-stazione) sorto nel secolo XII lungo la via commerciale che da Palermo conduce alla costa.



Trapani - porto

Tra il secolo XV e il XVII lo sviluppo della città è dovuto all'insediamento di numerosi gruppi religiosi che spingono l'espansione oltre la cinta muraria. La città divenne dei Conti di Modica fino agli inizi del XIX; grazie ai numerosi resti di case signorili è tuttora visibile il carattere feudale. Nel settore monumentale è di grande risalto

il Castello dei Conti di Modica, edificato nel sec. XIV, a pianta romboidale, con due torri quadrangolari e due cilindriche; sino ad oggi è possibile trovare, nella parte nord, le bifore in stile gotico.

Alcamo è famosa per aver dato i natali a Cielo o Ciullo d'Alcamo, il poeta citato da Dante e al quale è attribuito



Segesta



Selinunte

- il “contrasto” amoroso “Rosa fresca aulentissima” della metà del 1200.

Mazara del Vallo, la città vanta uno dei porti pescherecci principali d'Italia, e una produzione di vini pregiati. Qui si trova il museo del Satiro nella Chiesa di Sant'Egidio dove si può ammirare il Satiro danzante recentemente emerso dalle profondità marine.

Altre località che vanno visitate sono: **San Vito Lo Capo** antico borgo di pescatori. Vanta la spiaggia più bella e il mare più limpido d'Italia. **Salemi** dal cui Castello Normanno Garibaldi proclamò, con il tricolore in mano, l'avvenuta unità d'Italia il 14 maggio 1860, dichiarandone Salemi capitale. **Customaci**, cittadina che nasce intorno alla fine del XVIII secolo, a seguito di iniziative borboniche di assegnazione delle terre incolte. Nei pressi si può visitare la Grotta di Scurati dentro la quale esiste un vero e proprio villaggio-museo delle tradizioni locali con case, negozi e stradine. Ogni anno, in occasione del Natale, viene allestito nella grotta un suggestivo Presepe Vivente

La provincia di Trapani è nota anche per le emergenze ambientali e natura-

listiche che la distinguono. Per averne un'idea, basta pensare che è circondata da ben quattro riserve naturali che descriviamo brevemente di seguito.

La **Riserva Naturale dello Zingaro**, è la prima riserva istituita in Sicilia ed è un ambiente di un eccezionale interesse vegetazionale e floristico per la presenza di piante rare e animali non riscontrabili altrove nell'Isola.

Perfettamente organizzata dal punto di vista della fruizione, la riserva è visitabile solamente a piedi non esistendo al suo interno strade carrabili.

La **Riserva Naturale dello Stagnone**, è la più grande laguna della Sicilia (oltre 2000 ettari). Ambiente di interesse straordinario all'interno della quale si erge l'isolotto di Mothia.



Marsala

La **Riserva naturale orientata Bosco di Alcamo**, è ricoperta da una rigogliosa pineta ove residuano lembi di una antichissima sughereta. Ha assunto notevole importanza in quanto ricca di fauna stanziale.

Le **acque termali**, che troviamo nella zona rientrano a pieno titolo tra le acque ipertermali sulfuree radioattive altamente mineralizzate, ricche di idrogeno solforato e di molti altri composti sulfurei. Esse sgorgano ad una temperatura di 46-47°C con una portata di 38 litri al secondo. ■



Mothia



Alcamo



Mazara del Vallo



EMILIA ROMAGNA

Lugo: il mito di Francesco Baracca

Grande vivacità culturale, una forte espansione economica e l'orgoglio cittadino per l'eroe della Prima Guerra Mondiale

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

È il protagonista di una passeggiata in questa bella cittadina romagnola: Francesco Baracca, eroe della Prima Guerra Mondiale, vive al centro della piazza che da lui prende nome e nel bel Museo dedicato. Cominciamo dunque il nostro breve itinerario dal centro di Lugo di Romagna. Vicino alla Rocca si trova Piazza Baracca, dominata da un "particolare" monumento, realizzato nel 1936 dallo scultore faentino Domenico Rambelli, dedicato al grande aviatore, il più famoso cittadino di Lugo, medaglia d'oro al valor militare, asso indiscusso della Prima Guerra Mondiale, con 34 duelli vittoriosi nei cieli del fronte italiano. Al centro della piazza, su un basamento rialzato, si solleva una grande ala bianca su cui compare il cavallino rampante, l'emblema di Baracca, e la scritta "Ad Maiora". Davanti all'ala l'eroe, vestito da aviatore, è celebrato in una grande statua in bronzo, collocata su un piedistallo in cui sono riportate le località e le date delle vittorie del pilota italiano.

Dalla Piazza Baracca si procede lungo la via principale di Lugo verso il Museo Francesco Baracca, collocato nella casa natale dell'eroe, un palazzo riedificato in stile liberty dalla famiglia e che il padre Enrico lasciò al Comune perché fosse destinato a conservare i cimeli e gli oggetti appartenuti all'eroe. Il museo dimostra, ad esempio, la curiosità di Baracca per il progresso, ampiamente testimoniata nelle lettere alla madre, e la sua proverbiale sensibilità cavalleresca verso i nemici. Tra i vari cimeli, colpisce, in particolare, il caccia della Prima Guerra Mondiale lo Spad VII S 2489, di costruzione francese. Sul fianco sinistro della fusoliera dell'aereo compare il cavallino rampante, l'emblema personale del maggiore Francesco Baracca, noto oggi in tutto il mondo perché la madre di Francesco donò l'effigie ad Enzo Ferrari, che la scelse come stemma delle vetture di Maranello. Nell'ultimo piano del museo, si svolgono mostre periodiche, tra cui quella, interessantissima, "L'altra metà del

cielo. L'epopea delle donne volanti", che, con foto e cimeli, ha raccontato la storia delle protagoniste degli albori dell'aviazione.

Intorno al mito dell'eroe, dunque, si sviluppa un breve itinerario a Lugo che, caratterizzata da una florida economia, di derivazione in gran parte agricola, conserva un centro storico di notevole interesse.

A partire dal periodo medioevale, attraverso l'epoca dei comuni, prima, delle signorie e poi dello Stato Pontificio, si alternarono qui varie dominazioni e famiglie: i Pepoli di Bologna, i Polenta di Ravenna, i Visconti di Milano, gli Estensi di Ferrara, che a Lugo dominarono per oltre 150 anni. Dal 1597 e fino al 1859 Lugo è rimasta sotto il dominio dello Stato Pontificio per passare al nascente stato italiano.

Nel centro una facile passeggiata a piedi porta alla Rocca estense e al Pavaglione. La Rocca estense è il monumento più importante di Lugo, visitabile solo in parte perché ospita il municipio. Il Giardino Pensile della Rocca, creato nel '700, con i suoi mille metri quadrati di superficie fornisce la possibilità di avere un po' di relax con belle viste sulla città. Sul lato esterno della Rocca, a nord, si trovano le Pescherie, adibite ad area

espositiva per mostre ed eventi culturali. Della preesistente struttura resta il maschio di nord ovest, innalzato nel 1298 da Uguccione della Faggiuola.

Il Pavaglione invece è un elegante ed imponente quadriportico che racchiude piazza Mazzini, costruito a partire dal 1771 da Giuseppe Campana. Qui vengono tuttora ospitate varie botteghe, mentre nello spazio centrale, dove una

volta si teneva il mercato dei bozzoli da seta, oggi si svolge, ogni mercoledì mattina, il tradizionale mercato settimanale, uno dei più importanti della regione, che costituisce una meta turistica molto apprezzata. ■

Info: Museo Francesco Baracca - via Baracca 65, Lugo. (RA) - tel. 054524821 museobaracca@comune.lugo.ra.it - www.museobaracca.it



Pavaglione



Museo Baracca



EUROPA

Sul lago dorato

Lago di Costanza: abbazie e castelli, fiori e festival musicali

C'è un lago, nel cuore d'Europa, su cui si affacciano tre stati diversi: Germania, Austria e Svizzera. È il Bodensee, o lago di Costanza, il terzo lago più grande d'Europa, famoso per abbazie e castelli, fiori e festival musicali. Ma da anni una delle sue attrazioni più intriganti è l'abbondanza di acque e stazioni termali. In tutta l'area acque calde a 65° sgorgano dal sottosuolo da 1800 metri di profondità e portano in superficie i loro benefici principi attivi, preziosi per curare disturbi della pelle, malattie articolari, disturbi cardiocircolatori. Così sulle rive del Bodensee sono sorti

eccellenti stabilimenti termali adatti a tutte le esigenze.

Uno di questi è il Bodensee-Therme di Überlingen che sorge nel land tedesco del Baden Wuttemberg.

Imponente e leggero, vastissimo e sinuoso, ha vinto un premio di architettura per la sua originale struttura a forma di onda. Visto dal lago, infatti, sembra un'enorme onda azzurra che si distende nell'aria.

Piscine interne ed esterne, percorsi/massaggio, docce specifiche, musica sott'acqua, bagni Kneipp, percorsi cromatici, bagni a vapore, vasche sotterranee, una vera e propria "cittadella" delle saune fanno di Bodensee-

Therme la più grande oasi di benessere sul lago di Costanza.

Una delle particolarità di questo centro termale è il piacere di rimanere immersi nelle piscine esterne riscaldate, affacciati a filo d'acqua sul panorama fantastico del lago.

Tutto intorno vele che si allontanano all'orizzonte, alberi di palme lungo le passeggiate a riva, vigneti e vegetazione lussureggiante.

E, nei giorni sereni, le cime alpine a portata di mano.

La "cittadella" delle saune è una specificità a parte: le casette di legno offrono una varietà di aromi, erbe e piante che trasmettono sensazioni rilassanti o inebrianti. Ma l'emozione più forte è quello della sauna russa, dove il corpo caldo è battuto con rami di betulle, che riattivano la circolazione sanguigna: poi di corsa tutti a tuffarsi nelle fredde acque del lago, per un'energica nuotata che rimette in forma.

Alle attività individuali si aggiunge un ricco programma di attività guidate: come l'aquagym, l'aquacycling, i corsi di aquajogging.

Il settore wellness offre poi postazioni specifiche per rilassare il corpo e la mente con la musica sott'acqua, le variazioni cromatiche, i solarium in terrazza, una varietà di massaggi per ogni esigenza del viso e del corpo: il Lomi Lomi, i massaggi al cioccolato e al miele, il massaggio aromatico agli oli essenziali. www.bodensee-therme.de
www.vacanzeingermania.com

Per arrivare sul lago di Costanza dall'Italia ottimo il volo Germanwings su Stoccarda, www.germanwings.com oppure il treno DB giornaliero Milano-Stoccarda, che attraversa la Svizzera www.bahn.com/it

Da vedere

E, dopo una magnifico pausa di benessere, ecco l'escursione perfetta per completare la nostra armonia interiore: un traghetto ci porta all'isola di Mainau, l'isola dei fiori, che in tutte le stagioni dell'anno ci offre un meraviglioso spettacolo naturale.

Dalle orchidee al padiglione delle palme, dai tulipani alle rose, ogni mese offre una spettacolare marea colorata. L'isola di Mainau ha una lunga tradizione aristocratica: il conte Lennart Bernadotte che fondò l'isola dei fiori nel 1930, nacque come principe svedese nel 1909. Suo padre, il principe Wilhelm, gli affidò l'amministrazione dell'isola di famiglia che è poi diventata la grande opera della sua vita. A seconda delle stagioni, i visitatori ammirano fiori e piante esotiche come palme, alberi di limone, banani, bouganvillee, magnifiche dalie che salutano l'autunno con l'enorme varietà dei loro colori, fino al primo cenno di gelo. L'arboreto è il cuore dell'isola, mentre il castello è una dimora lussuosa che ospita un caffè e una galleria per mostre temporanee.

La passeggiata nell'isola di Mainau e nel regno dei Bernadotte si conclude con una visita alla casa delle farfalle, per completare questa immersione in un paradiso di colori www.mainau.de





COURMAYEUR LA GROENLANDIA A COURMAYEUR

Fino al 30 aprile al Museo Alpino Duca degli Abruzzi a Courmayeur si svolgerà la mostra Ammassalik - Il lato nascosto della Groenlandia, creando un gemellaggio tra le severe montagne della valle e le distese glaciali artiche: geograficamente lontane, ma spiritualmente vicine e accomunate dalla durezza della vita in ambienti comunque ostili.

È un'occasione unica per scoprire gli Inuit, un popolo che vive in condizioni per noi estreme in uno dei più affascinanti Paesi del nostro pianeta.

Attraverso i racconti della popolazione - scritti sui pannelli esposti e visualizzati dalla mostra fotografica - saranno scoperte tradizioni e usanze di comunità antiche che hanno saputo adattarsi a condizioni ambientali eccezionali, forse uniche al mondo.

Nelle sale del museo di Courmayeur il visitatore compirà un viaggio tra i silenzi, i sorrisi e le solitudini della Groenlandia orientale, visiterà i villaggi Inuit, oasi in un mare di ghiaccio, e il suo sguardo si perderà nei suggestivi tramonti di un Paese in cui i ghiacci danno continuità tra terra e mare fino all'orizzonte infinito.

La mostra è curata da Ottorino Tosti, uno speleologo genovese che sta operando attivamente a favore degli Inuit coordinando il progetto ItaliAmmassalik finalizzato ad aiutare un territorio che in questi ultimi anni sta subendo una crisi non indifferente.

Il Museo Alpino di Courmayeur - che ospita questo raro evento - è un vero tempio della montagna e il visitatore può rivivere la storia della Società delle guide alpine di Courmayeur, la più antica d'Italia e la seconda al mondo.

(info: www.courmayeur.it)

FOLGARIA (TN)

RICOLA WINTER TOUR

Inizia con una tre giorni **dal 6 all'8 gennaio** a Folgaria (TN) la quarta edizione del Ricola Winter Tour, la simpatica manifestazione promossa dalla Ricola e che si svilupperà con 11 tappe nelle più famose e amate località sciistiche italiane coinvolgendo gli appassionati della montagna invernale di 10 province in 7 regioni.

Il Tour è aperto a tutti: non occorre amare le competizioni, è sufficiente desiderare divertirsi, passare una giornata diversa e soprattutto voler respirare l'aria pura delle montagne innevate.

Chi non ama mettere gli sci ai piedi può fare belle passeggiate sui sentieri battuti in mezzo a splendidi boschi di abeti imbiancati e poi ritemprarsi con una sana tisana all'interno dell'accogliente rifugio predisposto dalla Ricola in uno dei tre igloo che accompagneranno il tour in tutte le tappe.

La manifestazione si concluderà a Santa Caterina Valfurva (SO) il **sabato 31 marzo e domenica 1 aprile** in occasione di Scia con i campioni - Memorial Barbara Compagnoni, manifestazione organizzata dall'associazione onlus 'Sciare per la vita' - fondata da Deborah Compagnoni e finalizzata a raccogliere fondi per la ricerca contro le malattie gravi - che ha organizzato dal 27 dicembre (fino al 1 aprile) un'esposizione di oggetti messi a disposizione di campionissimi dello sport.

Le altre località coinvolte dal Ricola Winter Tour sono: Chiesa in Valmalenco-SO (14-15 gennaio), Bardonecchia-TO (21-22 gennaio), Falcade/Passo San Pellegrino-BL (28-29 gennaio), Tarvisio-UD (4-5 febbraio), Roccaraso-AQ (11-12 febbraio), Cervinia/Breuil-AO (18-19 febbraio), Foppolo-BG (25-27 febbraio), Sestola-MO (3-4 marzo), Ponte di Legno-BS/Tonale-TN (10-11 marzo).

(Info: www.ricolawintertour.it)





VALLESE

CON LE CIASPOLE TRA I VIGNETI

Il Vallese è una delle più belle e interessanti regioni della Svizzera, facilmente raggiungibile dall'Italia sia con i mezzi propri, sia con il treno, particolarmente indicato perché, oltrepassato il confine, il sistema di trasporto pubblico si avvale di un'efficienza inimmaginabile per noi Italiani.

Infatti con un unico ticket (ve ne sono di durate diverse secondo le necessità del turista) si può usufruire di tram, treno, corriera..., sistema comodissimo quando si devono raggiungere località come Vispertermenin che presuppongono l'uso di diversi mezzi. Unico inconveniente: in Svizzera i mezzi pubblici sono... puntuali e le coincidenze non si perdono.

Ma perché andare a Vispertermenin? Perché in quest'antico villaggio Walser si svolge il **28 gennaio** (replica il 3 marzo) una simpaticissima manifestazione a metà tra lo sportivo e l'enogastronomico: una escursione tra i vigneti più alti d'Europa. Vispertermenin sorge infatti a 1.100 metri e i vigneti che lo circondano raggiungono anche i 1150 m. Il percorso - da compiere con le ciaspole nello scenario da fiaba delle viti imbiancate - si sviluppa in 5 tappe dalla stazione di arrivo della seggiovia fino al passo Gebidem per poi ridiscendere al punto di partenza. In ogni tappa antiche rimesse agricole o capanne in legno, che ben si armonizzano con la sensazione di essere al di fuori del tempo propria dell'ambiente, attendono gli 'eroici' escursionisti che si sottopongono alla sfiibrante attività di assaggiare le gustose e genuine specialità locali annaffiandole con qualche bicchiere degli ottimi vini vallesi tra cui è d'obbligo l'Heida, il famoso bianco aromatico prodotto in questa zona dall'omonimo vitigno e conosciuto anche come 'la perla dei vini alpini'.
(info: www.heidadorf.ch)

VAL GARDENA

APPUNTAMENTI PER I PIÙ PICCOLI

Idea brillante e originale quella avuta in Val Gardena di porre al centro delle iniziative di febbraio i bambini e di dotare ognuna delle principali scuole di sci della valle di una mascotte: il pupazzo di neve Floc a Ortisei, il coniglietto Crissie a Santa Cristina e l'orsetto Selvi a Selva.

Cuore delle iniziative per i più piccoli è Santa Cristina con le Kid's Weeks programmate **dal 2 al 17 febbraio**: discese con le fiaccole, giochi, clown e - desideratissima da tutti - una maglietta in regalo. Interessante il programma per i piccoli 'principianti' messo a punto dalla Scuola di sci di Santa Cristina con il parco-sci recintato di Monte Pana con tappeto magico, pupazzi e tanti tunnel.

L'attenzione verso i bambini è costante nella Val Gardena: infatti ogni scuola di sci ha tra le sue strutture un parco giochi, un asilo nido e tutte propongono programmi ad hoc.

Il 21 febbraio a Selva è programmata una mini-olimpiade riservata ai bambini con giochi, regali e bomboloni di Carnevale per tutti.

Il Carnevale - con grande gioia dei bimbi felici quando possono 'esibirsi' indossando i 'panni' dei loro eroi - si festeggia ovunque in Val Gardena con molti eventi previsti per il 16 febbraio (giovedì grasso): a Santa Cristina dalle 16,00 si pattinerà sul ghiaccio in maschera, a Selva dalle 16,30 sfilata dei maestri di sci mascherati, ma quello giustamente più noto è a Ortisei dove con inizio alle 14,30 si svolgerà per le strade del centro il grande corteo in maschera. Brillante conclusione alle 21,15 - sempre a Ortisei - con il 'Carneval Ski Show' con esibizioni e salti acrobatici: divertimento assicurato per grandi e piccini.

(info: www.valgardena.it)



FOIANO

IL PIÙ ANTICO CARNEVALE D'ITALIA

Sono 473 con quella che si svolgerà dal 5 al 26 febbraio le edizioni del Carnevale di Foiano della Chiana, piccolo borgo medievale (in provincia di Arezzo) che rivendica di avere il più antico Carnevale del nostro Paese: comunque 473 è un numero notevole e sintetizza una cultura che da sola merita almeno un weekend.

Sono quattro le domeniche in cui si articola (5-12-19 e 26 febbraio) durante le quali nelle strade del paese impazziranno i festeggiamenti per Re Giocondo, il personaggio simbolo che al termine dell'ultima domenica finirà bruciato durante la spettacolare cerimonia della ricolonata, non prima però d'aver lasciato pubblico testamento.

Nelle quattro domeniche le artistiche costruzioni in cartapesta con cui le fazioni di Foiano (Azzurri, Bombolo, Nottambuli e Rustici) si sfidano da secoli saranno protagoniste di veri e propri spettacoli nelle suggestive, antiche viuzze del centro storico.

Molte le novità di quest'edizione tra cui particolarmente significativa il Carnevale dei bambini (ingresso gratuito): un percorso di giostre, trenini, gonfiabili, piccoli carri e animazioni.

Tra le tante iniziative che affollano il ricco calendario indubbiamente divertente nello spirito della festa domenica 19 febbraio l'elezione della Reginetta del Carnevale cui spetterà l'onore e l'onore di rappresentare la manifestazione.

Il 21 febbraio (martedì grasso) grande festa che inizierà nel pomeriggio per i più piccoli e proseguirà fino a notte con un veglione in maschera.

Durante le quattro domeniche concerti, attrazioni e spettacoli vari animeranno ulteriormente le piazze del paese. Gli appassionati d'arte potranno godere della personale del maestro Alessandro Marone (nella Sala della Carbonaia che da sola merita una visita) e per quelli dei fumetti una ghiotta occasione è rappresentata dalla mostra sui personaggi di Arturo Lozzi (disegnatore tra gli altri di Dylan Dog) nella Galleria Furio del Furia.

E in tema di ghiottonerie il sabato e la domenica un percorso enogastronomico proporrà ai visitatori del Carnevale la degustazione delle eccellenze del territorio. Che sono tante e da sole meritano un lungo soggiorno.

(info: www.carnevaledioiano.it)



LÄNGENFELD (TIROLO)

SAN VALENTINO TRA COCCOLE E SCI

È indubbiamente una festa inventata e di valenza fortemente commerciale, forse con qualche provenienza da epoche pagane, ma più di altre **San Valentino** è entrata a far parte della cultura di tutti perché è bello avere una festa dedicata all'amore profano (come lo si sarebbe definito un tempo).

E in quest'epoca di vacanze brevi perché non approfittare dell'occasione per passare due o tre giorni diversi, magari sulla neve e provare sensazioni da ricordare, eventualmente usufruendo di condizioni vantaggiose?

Un appuntamento unico è offerto dalle Terme Aqua Dome a Längenfeld (nel vicino Tirolo a due passi dal confine italiano), un complesso termale veramente eccezionale in cui si può provare ad esempio l'ebbrezza d'immergersi all'aperto nella nuvola di vapore delle acque sulfuree a 36°. Se si è temerari (e giovani) ci si può poi rotolare nella neve.

L'appuntamento di San Valentino abbina la possibilità di godere di un centro wellness dalle proposte molteplici e anche inusuali (nel 2011 la migliore SPA dell'Austria) - come quella di sentirsi un po' astronauti (usufruendo dello 'spacecurl', uno strumento della Nasa per il training) - all'offerta di tre giorni di ski pass gratuito per provare l'ebbrezza delle piste dei comprensori del ghiacciaio Rettenbachferner e Tiefenbachferner e di Sölden-Hochsölden.

Si tratta di un appuntamento davvero speciale perché i flussi energetici positivi per la salute, la vitalità e la gioia di vivere che derivano dai concetti del 'feng-shui' secondo cui è stato realizzato Aqua Dome non possono non avere che effetti benefici sui giovani (di qualsiasi età) innamorati che vorranno vivere quest'esperienza.

(info: www.aqua-dome.at)

VAL FERRET
WINTER ECO TRAVEL

L' appuntamento è il **21 gennaio** nella splendida Val Ferret, poco lontana da Courmayeur. L'evento è di quelli da non perdere, almeno da spettatori: il Winter eco travel, una competizione podistica sulla neve battuta che si sviluppa per 18 km lungo l'incantevole anello per lo sci di fondo.

Si è sulle pendici del Monte Bianco e i concorrenti potranno ammirare un succedersi di panorami davvero unici mentre con le scarpette da corsa ai piedi si misureranno oltre che con le difficoltà del percorso (200 i metri di dislivello positivo) anche con il freddo che a 1642 metri (altitudine della partenza) si farà certamente sentire.

Si tratta di sport nel senso più alto e nobile del termine - gli organizzatori non hanno previsto premi in denaro perché il riconoscimento più bello è quello di giungere al traguardo - per cui chi partecipa lo fa solo per il gusto della sfida con gli altri e soprattutto con se stessi.

Partecipare a Winter eco travel o come concorrente o come spettatore significa immergersi in un'atmosfera del tutto particolare, che sa un po' di antico, in cui lo sport sviluppa i lati più nobili dell'uomo. Iscrivendosi alla gara si aderisce anche a un'iniziativa di solidarietà: un euro per ogni iscritto sarà devoluto alla realizzazione di bivacchi di soccorso elitrasportabili, e chiunque pratica la montagna sa quanto siano preziosi per salvare vite in pericolo. Solo per questo val la pena iscriversi.

A Winter eco travel - giunta alla 5ª edizione - sono attesi almeno 300 concorrenti e l'appuntamento è di quelli da non mancare, infatti oltre al rispetto per atleti che meritano la massima considerazione come uomini, è l'occasione per conoscere o ritrovare un angolo di Paradiso rimasto sostanzialmente incontaminato, oggi evento sempre più raro, e per gustare la sana e gustosa cucina aostana nella sua versione di montagna.

(info: www.courmayeur.it)



MILANO
NASCE MILANOAUTOCLASSICA,
LA STORIA DELLE QUATTRO RUOTE

Protagonista del progresso e della velocità, simbolo di anni lontani e mito intramontabile: è l'auto storica, capace di far correre nel turbine emozionante dei ricordi, nell'evocazione dei grandi personaggi delle competizioni e del cinema che le hanno rese celebri, nel racconto delle leggende e delle storie che circondano i modelli più famosi.

Al mondo dell'auto d'epoca e dei suoi tanti appassionati è dedicata la rassegna MilanoAutoClassica, organizzata da OrgaCom in collaborazione con Fiera Milano e ospitata, **dal 17 al 19 febbraio** 2012 nei padiglioni di fieramilano.

Con il patrocinio di ASI - Automotoclub Storico Italiano, Riar, CMAE - Club Milanese AutoMotoveicoli d'Epoca - e Assomotoracing, la manifestazione si presenterà al grande pubblico con tante anime, tutte accomunate nella valorizzazione dell'auto d'epoca come patrimonio culturale da condividere, amare e conoscere.

Gli spazi di fieramilano, con circa 20.000 metri quadrati di esposizione, diventeranno il palcoscenico ideale per queste star a quattro ruote: musei e club storici, associazioni e collezionisti privati offriranno i modelli che hanno scritto la storia dell'auto agli occhi degli spettatori, trasformando la manifestazione in una macchina del tempo capace di riportare ai tempi eroici delle prime auto di serie entrate nel quotidiano dei nostri progenitori e dei bolidi da corsa che per primi hanno consacrato alla leggenda i grandi eroi al volante.

Accanto all'esposizione delle auto anche un'area extra settore dove acquistare gli accessori e consultare le pubblicazioni sulla storia di case automobilistiche e modelli: una testimonianza di cultura delle quattro ruote che comincia già oggi con la partnership tra MilanoAutoClassica e la Libreria dell'Automobile di Milano.

MILANO

GIAN GIACOMO POLDI PEZZOLI L'uomo e il collezionista del Risorgimento

Nell'ambito delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia un'occasione straordinaria per riesaminare una figura carismatica della cultura ottocentesca milanese e italiana: Gian Giacomo Poldi Pezzoli (1822-1879) restituendo giusta valenza, significato e volto umano a un nome che oggi nell'immaginario di molti è solo un Museo. Intellettuale raffinato, patriota appassionato e attivo, collezionista e mecenate illustre attento ai fermenti socio-politici risorgimentali, ha coronato una vita di azioni illustri donando la propria casa-museo affinché divenisse di uso pubblico. Durante il lavoro di preparazione della mostra sono emersi documenti che testimoniano non solo il suo impegno civico che gli è costato la confisca dei beni e l'esilio in Svizzera dopo le Cinque Giornate (1848), ma anche i fermenti culturali del decennio di preparazione con una sensibilizzazione verso il Medioevo (e relativo richiamo alla cavalleria) e l'Italia comunale del '300 quali metafore di libertà. Non a caso nella dimora del Nostro proprio in quegli anni vengono realizzati l'Armeria (distrutta da un bombardamento nel 1943) e lo Studiolo Dantesco. La



Giuseppe Molteni,
La giovane mendicante

mostra, articolata in tre sezioni, accoglie il visitatore con il melanconico e affascinante *Ritratto di Gian Giacomo Poldi Pezzoli* di Francesco Hayez. Da documenti d'archivio e da un Libro dei Conti autografo (ritrovato casualmente) si evince la passione collezionistica legata ai suoi ideali. Grande anche la sua sensibilità verso la mendicizia stigmatizzata da Giuseppe Molteni (autore del tenero *Ritratto di Gian Giacomo Poldi Pezzoli fanciullo*) in *La giovane mendicante*, commovente ritratto di una madre che tende l'unica mano non inferma. Nella ricerca di eroiche radici storiche si inserisce l'incantato dipinto tra realismo e poesia de *I signori di Challant* di Federico Pastoris Conte di Casalrosso.

Informazioni utili

Sede: Milano: Museo Poldi Pezzoli, Via Manzoni 12
Orario: 10.00 – 18.00 da mercoledì a lunedì - martedì chiuso
Durata: fino al 13 feb. 2012
Biglietto mostra: intero

euro 9.00, ridotto euro 6.00, fino a 10 anni gratuito
Informazioni: tel. 02 794889/796334,
www.museopoldipezzoli.it
Catalogo: Allemandi & C. Editore

SONDRIO

IN CONFIDENZA COL SACRO Statue vestite al centro delle Alpi

Interessante la riscoperta dell'antichissima tradizione diffusa nel mondo cristiano cattolico di vestire (a volte truccandole e profumandole) le statue religiose femminili, in particolare della Madonna, in occasione della loro esposizione in chiesa o di processioni. In particolare la mostra di Sondrio tratta l'area alpina tra Alta Lombardia e Svizzera meridionale con zone limitrofe esponendo i risultati delle analisi compiute. Le ricerche hanno portato alla luce aspetti devozionali, religiosi, antropici che evidenziano il concorrere di varie spinte alla creazione di effigi e simulacri di partenza legati al mondo familiare e quindi povero. Costituite da un corpo elementare, spesso un 'torsolo' di legno grezzo o di altro materiale umile, tali statue, sovente senza nulla di artistico, hanno volti naturalistici piuttosto semplici e arti per lo più snodabili. Paragonate alla classica statuaria religiosa, risultano sorelle cadette se non fosse per il fatto che paradossalmente erano a volte dotate di un corredo di abiti, veli, biancheria intima, corpetti, gioielli tanto ricco (alcune con più di 60 pezzi) e sontuoso da incorrere nei rigori delle leggi suntuarie (contro il



Poschiavo
Vergine della "Pietà"

lusso) e molto più tardi in quelli dell'autorità religiosa che le definisce indecorose e a rischio di superstizione. Molti parroci se ne sono liberati, ma altri le hanno conservate nascondendole in polverosi armadi di recondite sacrestie e ora che la Chiesa ne riconosce la valenza sacra sono rispuntate fuori. E di nuovo mani femminili come nel passato rivestono questi strani manichini come evidenzia la *Vestizione della Madonna del Rosario* di Livigno. Raffinati i lineamenti e dolce e intenso lo sguardo della *Vergine della "Pietà"* di Poschiavo, mentre più simile a una dama di corte appare la *Santa Lucia* di Valdisotto: un mondo da scoprire leggendo anche l'utilissimo saggio-catalogo.

Informazioni utili

Sede: Sondrio: Galleria Credito Valtellinese, Piazza Quadriovio 8
MVSA - Museo Valtellinese di Storia e Arte, Via Maurizio Quadriovio 27
Orario: 9.00 – 12.00 e 15.00 – 18.00 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì - 15.00 – 18.00 sabato e festivi - lunedì chiuso

Durata: fino al 28 feb. 2012
Ingresso mostra: gratuito
Info e prenotazioni visite guidate: 0342 522738,
www.creval.it
Catalogo: Fondazione - Centro Studi "Nicolò Rusca", Credito Valtellinese e MVSA 80

MILANO

DA BACON AI BEATLES

Nuove immagini in Europa negli anni del rock

Intrigante proposta sulla storia negli anni '50 e '60 del Novecento di una nuova ricerca figurativa - grazie agli studi e alla lezione di Giacometti, Bacon e altri importanti maestri dell'epoca - approfondita in virtù della mostra "New Images of man" tenutasi nel 1959 al Moma di New York. I mutamenti del periodo determinati anche da un crescente benessere economico spostano l'attenzione dai temi del sociale e determinano il nascere di nuove espressioni a cavallo tra informale e pop. Difficile contenere in poche parole tale fermento che ben si evidenzia attraverso le 70 testimonianze (numerose di grandi dimensioni) tra dipinti e sculture, organizzate in due sezioni, accompagnate da audioguide che trasmettono musiche (dagli esordi nel 1954 di Elvis Presley a "Let it be" ultimo album dei Beatles separatisi nel 1970) contemporanee mixate a commenti sulle opere esposte, testimonianza di una rivoluzione non solo estetica, ma anche sonora. Un modo singolare di grande emotività per riportare alla memoria sensazioni provate o per entrare in un



Mario Schifano
Corpo

mondo sconosciuto a chi non l'ha vissuto, ma che presenta sfaccettature godibilissime anche oggi. Una visione europea dall'Inghilterra di Hamilton e Blake (autore della celebre copertina di "Sgt. Pepper's", realizzata su suggerimento di Paul McCartney, vincitrice nel 1968 del premio Grammy per la miglior copertina da album) passando dalla Francia di Errò e Arroyo per arrivare all'Italia. Qui tanti i protagonisti tra cui Mario Schifano con *Corpo*, Emilio Tadini con *L'uomo dell'organizzazione*, allegro malgrado gli manchi... proprio la testa. Vale la pena soffermarsi su "I maestri" in particolare su Alberto Giacometti con *Ronde de couples dans un pré près de Stampa* dipinto a 21 anni e con *Femme debout* e per chi ama ribellione e sregolatezza su Bacon che incarna la figura dell'artista maledetto.

Informazioni utili

Sede: Milano: Palazzo della Permanente, Via Filippo Turati 34

Orario: 10.00 - 13.00 e 14.30 - 18.30 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì 10.00 - 18.30 sabato, domenica e festivi - lunedì chiuso

Durata: fino al 12 feb. 2012

Biglietto mostra: intero euro 6.00, ridotto euro 4.00 (audioguida inclusa)

Informazioni e prenotazioni: tel. 02 6551445

Catalogo: Skira Editore

ROMA

IL RINASCIMENTO A ROMA

nel segno di Michelangelo e Raffaello

L'interessante mostra sulla Roma del '500 esamina gli aspetti artistici, urbanistici e architettonici di un momento - fervido in tutta Europa di eventi politico-religiosi le cui conseguenze si sono dilatate a macchia d'olio - nel quale vi sono affluiti uomini e idee di ambienti diversi determinando un nuovo clima culturale. L'avvicinarsi sul soglio pontificio di papi accorti e aperti al mecenatismo quali Giulio II della Rovere, Leone X de' Medici, Clemente VII de' Medici (meno fortunato per il tragico Sacco di Roma del 1527) e Paolo III Farnese (che incentiva la ripresa e affida a Michelangelo il *Giudizio Universale* sulla parete di fondo della Cappella Sistina) porta nell'Urbe maestri del calibro di Michelangelo e Raffaello. Sette le sezioni che raccontano il graduale passaggio dal primo Rinascimento, connotato dalla cultura umanistica e dal culto per l'antico, a un'espressione artistica che porta i segni del Concilio di Trento con le stigmate della Riforma Cattolica (o Controriforma), cogente dopo la rivoluzionaria Riforma Luterana che nel 1517 ha sconvolto la Cattolicità. Più di 170 opere tra dipinti, sculture, disegni, medaglie e inciso-



Perin del Vaga
Sacra famiglia e San Giovannino

ni permettono di respirare il clima dell'epoca con capolavori quali di Raffaello il pensoso e melanconico *Autoritratto*, il *bel Ritratto di Tommaso Inghirami detto "Fedra"* e lo straordinario *Disegno del Pantheon*, il *David-Apollo* di Michelangelo, la *Pietà* (proveniente da Buffalo/USA e restaurata per l'occasione dal nostro Istituto Centrale del Restauro) di ambito michelangiolesco e secondo alcuni critici attribuibile al Maestro, il *Ritratto del cardinale Reginald Pole* di Sebastiano del Piombo e la *Sacra Famiglia e San Giovannino* (icona della mostra) attribuita a Perin del Vaga, ma in fase di nuova attribuzione. Né si deve dimenticare il fervore per il rifacimento di San Pietro di cui compaiono numerose testimonianze.

Informazioni utili

Sede: Roma: Fondazione Roma Museo - Palazzo Sciarra, Via Marco Minghetti 22

Orario: 10.00 - 20.00 da martedì a domenica - lunedì chiuso La biglietteria chiude un'ora prima

Durata: fino al 12 feb.2012

Biglietto mostra: intero euro 10.00, ridotto euro 8.00, ridotto scuole euro 4.50

Palazzo Sciarra: 06 697645599

Info e prenotazioni: 06 39967888, www.fondazione-romamuseo.it

Catalogo: Electa Editore

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



- 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 5 febbraio

MILANO (Pinacoteca di Brera), BRERA INCONTRA IL PUSKIN. COLLEZIONISMO RUSSO TRA RENOIR E MATISSE: straordinari capolavori acquistati da due collezionisti russi appassionati d'arte e abili nelle scelte. Fino al 5 febbraio 2012. Info: 02 92800361, www.brera.beniculturali.it

- Fino al 14 febbraio

MILANO (PAC Padiglione Arte Contemporanea), PIXAR 25 ANNI DI ANIMAZIONE: avvincente percorso attraverso la cultura e la creatività digitale con i più grandi artisti dell'animazione mondiale. Fino al 14 febbraio 2012. Info: 02 54913, www.mostrapixarmilano.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

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 tappare 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

- Fino al 4 marzo

TRENTO (Castello del Buon Consiglio), IL LANDLIBELL TRENTO-TIROLESE DEL 1511: interessante scorcio sui rapporti tra Principato Vescovile di Trento e Contea del Tirolo originati dal documento del 1511. Fino al 4 marzo 2012. Info: 0461 233770, www.buonconsiglio.it

- Fino al 9 aprile

VERONA (Palazzo della Gran Guardia), IL SETTECENTO A VERONA. TIEPOLO, CIGNAROLI, ROTARI: intrigante percorso nella tradizione pittorica nel Settecento in una Verona connotata da forte autonomia. Fino al 9 aprile 2012. Info: 02 61836444, www.settecentoav Verona.it

- Fino al 15 aprile

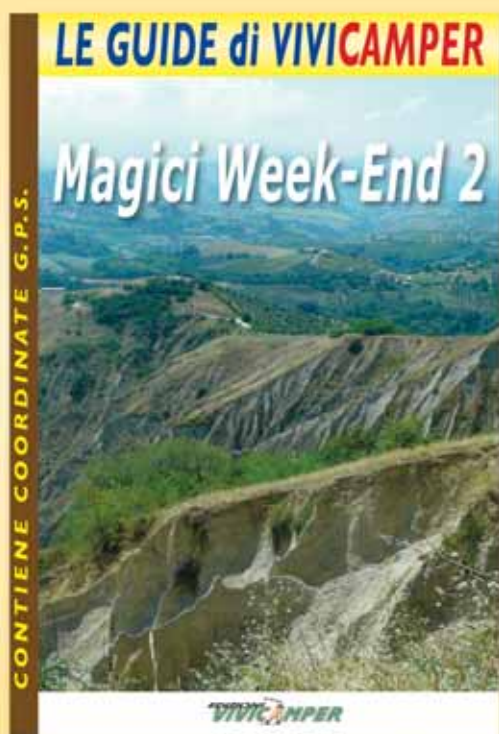
CONEGLIANO/TV (Palazzo Sarcinelli), BERNARDO BELLOTTO. IL CANALETTO DELLE CORTI EUROPEE: avventura artistica di uno dei più importanti vedutisti veneziani che ha fatto tesoro di quanto scoperto dallo zio Canaletto. Fino al 15 aprile 2012. Info: 800 775083, www.bellottoconegliano.it

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

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

LE NOVITÀ di VIVICAMPER!



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

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

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

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



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

BUONO D'ORDINE

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

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

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

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

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

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

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 più 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.toscana-camperclub.it. Per parlare con noi durante il raduno: 333 220 9815 – (ATTIVO SOLO IN FIERA)



MARCO POLO CAMPER CLUB



9° RADUNO DEL RADICCHIO DI VERONA IGP

Casaleone (VR)

Il comune di Casaleone (provincia di Verona), "Comune Amico del Turismo Itinerante", con la locale sezione dei Coltivatori Diretti, la Strada del Riso e il Marco Polo Camper Club, vi invitano nei giorni 04 e 05 febbraio 2012 a gustare "l'Oro rosso della Bassa", ovvero il pregiato Radicchio di Verona



- 5 euro con Turit

Programma

Venerdì 03 Febbraio

Arrivo degli equipaggi a Casaleone e sistemazione nel parcheggio appositamente predisposto in via De Coubertin (zona area sportiva). Dalle ore 19.30, possibilità di cenare presso il padiglione delle feste "Paraboloide".

Sabato 04 Febbraio

Dalle ore 9,00: registrazione degli equipaggi e colazione con.....a sorpresa!..

A mezzogiorno pranzo libero.

Ore 14,00: con l'ausilio di pullman, visita guidata ad una villa veneta.

Ore 18,30: spettacolo folkloristico delle tipiche tradizioni

popolari e contadine.

Ore 20,00: cena di gala in onore del radicchio presso la vicina baita degli Scout con la partecipazione del Sindaco Gabriele Ambrosi, a seguire intrattenimento musicale.

Domenica 05 Febbraio

Ore 9,00: visita guidata alla filiera del radicchio rosso veronese.

Ore 12,30: pranzo convenzionato presso il nuovo padiglione delle feste "Paraboloide".

Ore 15,00: saluti ed arrivederci al prossimo anno

Note -- Il programma potrebbe subire qualche variazione



Informazioni utili

Equipaggi ammessi massimo 50 camper

Sconto di 5 euro ai soci TURIT (previa visione della tessera)

Quota di partecipazione al raduno:

15 euro a persona e 7 euro per i bambini fra 6 e 10 anni

Cena di gala (facoltativa) del sabato sera con intrattenimento musicale: 15 euro a persona

Pranzo (facoltativo) della domenica a mezzogiorno: 13 euro a persona. I bambini fra i 6 ed i 10 anni pagano la metà

Prenotazioni fino ad esaurimento dei 50 equipaggi e non oltre il 20 gennaio

Flavio Superbi 0376 397308 -- cell. 348.4801529

e-mail: flavio.superbi@virgilio.it

Per arrivare a Casaleone:

da Mantova: seguendo la S.R.10 Castel d'Ario, Nogara, Sanguinetto e Casaleone

da Padova: seguendo la S.R.10 Legnago, Cerea e Casaleone

da Verona: seguendo la superstrada 434 "Transpolesana" fino all'uscita Cerea e poi Casaleone

da Rovigo: seguendo la superstrada 434 "Transpolesana" fino all'uscita Cerea e poi Casaleone

(l'organizzazione declina ogni responsabilità di danni a cose e persone)

TURIT



GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

La tessera "Turit - gli Amici di Turismo Itinerante" offre ai nostri tesserati una serie di convenzioni e/o vantaggi attraverso i quali beneficiare di strutture quali Compagnie di navigazione, Campeggi, Agriturismi, Aree attrezzate, Market accessori, Parchi, Stazioni sciistiche e altre.

Per vedere l'elenco completo sempre aggiornato dei centri convenzionati vai su www.turismoitinerante.com e richiedi subito la tessera!



Centri Convenzionati	Centri	Centri	Centri	Centri	Centri
<p>TURIT LIBERI PER SCELTA</p> <p>Scarto Convenzionato</p> <p>Gli scarti evidenziali non sono cumulabili con altre offerte.</p> <p>CAMPGGI E ADRICAMP ITALIA</p> <p>Abruzzo</p> <p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>	<p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>	<p>Lido Alexander</p> <p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>	<p>elle</p> <p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>	<p>elle</p> <p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>	<p>elle</p> <p>40 - Depressione Camping Isola (0872)4721 - 170 di scarto</p> <p>40 - Depressione Camping La Coma (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p> <p>40 - Campi di S. Maria Camping (0844)5455 - scarto 170</p>

Pagamento tramite bollettino postale - Intestatario: Turismo Itinerante srl - Causale: Pagamento tessera Turit C/C n. 1000563781 - Importo: euro 10,00 Per velocizzare la ricezione delle tessera del turista itinerante si consiglia di inviare via fax (071 2901272) la ricevuta del pagamento. Per ogni informazione in merito telefonare al 071 2901272 o scrivere una email a abbonamenti@turit.it.

liberi per scelta

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



6 gennaio

BUSSOLENGO (VR) - ARRIVANO I RE MAGI - La Vie on Road

www.nataleaverona.it

20-22 gennaio



CARRARA - 24° RADUNO NAZIONALE 2012 - Toscana Camper Club

cell. 328 9846467 - toscancamperclub@gmail.com - **vedi programma nelle pagine precedenti**

3-5 febbraio



CASALEONE (VR) - 9° RADUNO DEL RADICCHIO DI VERONA IGP - Marco Polo Camper Club

cell. 348 4801529 - flavio.superbi@virgilio.it - **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**

Il Turismo all'aria aperta in tempo di crisi



Finalmente il nuovo anno: del 2011, dei suoi problemi, delle difficoltà, dei drammi che ho portato con sé non vorrei più sentirne parlare.

Anche se, sosteneva Cicerone in Brutus: "Nulla che sia del tutto nuovo è perfetto".

In effetti, apriamo una pagina, ma non può che essere la continuazione di un libro scritto nei mesi precedenti, con tutto quello che d'irrisolto portano quale zavorra.

Il turismo all'aria aperta forse ha una marcia in più, occorre utilizzare la forma dubitativa, perché è difficile lasciarsi andare ad affermazioni certe e inconfutabili in questo momento, ma è sicuro che i cromosomi dell'abitare viaggiando e del viver sotto le stelle sono diversi da quelli d'altre forme di tempo libero e contribuiscono a indicare la strada da percorrere.

Una strada non facile, ma che ha la fortuna di poter tracciare direttamente la rotta, senza mediazioni di altri: il turista nel nostro caso è protagonista in tutto e per tutto, non necessita di mediazioni e nemmeno di qualcuno che gli indichi la rotta.

Il "nostro" turismo è genuino e risponde a criteri del tutto atipici nei confronti degli altri segmenti che compongono il variegato mondo del tempo libero: piazza e territorio, tipicità e differenze, campanili e castelli costituiscono l'elemento caratterizzante all'interno del quale il turista copre un ruolo determinante, di protagonista, d'attore del proprio presente e del proprio futuro.

In momenti di difficoltà, con la crisi che morde e le disponibilità economiche che calano, proprio questi valori recuperano a pieno la propria essenziale funzione.

Chi credeva che il turismo della globalizzazione avesse vinto la guerra non si è nemmeno accorto che stava perdendo, giorno dopo giorno, singole battaglie: ora è chiaro l'esito dello scontro titanico tra chi crede nel territorio e nell'uomo quale protagonista e chi pensa che si debba fornire un prodotto già confezionato, avulso dalla realtà, accattivante, ma posticcio.

C'è voluta una crisi dagli aspetti drammatici per spiegarlo a gran voce, per chiamare tutti a responsabilità, per sottolineare con chiare lettere che il mondo che uscirà dalla crisi attuale sarà diverso e si caratterizzerà proprio per i nuovi

rapporti che s'instaureranno e per i diversi valori di riferimento.

Così il turismo all'aria aperta, genuino e non mediato, in grado di proporre elementi veri, un territorio vivibile, un sistema integrato con il mondo che lo circonda, avulso dall'aleatorio e dal posticcio, ma calato nella realtà s'impone all'attenzione non solo di chi utilizza per il proprio tempo libero veicoli ricreazionali, ma per tutto il settore.

Questa è la scommessa del 2012: in un momento difficile, ricco d'interrogativi, occorre aver la forza di guardare avanti, di recuperare gli antichi valori e su questa base di costruire un progetto a misura d'uomo e di donna, nel quale il turismo diviene il traino del territorio.

Crederci è importante e costituisce un primo passo, ma occorre costruire con capacità le basi sulle quali poggiare il futuro.

Un futuro che, proprio come sosteneva Cicerone, non è del tutto nuovo, anzi ha uno splendido sapore d'antico, quello della genuinità, dei valori condivisi, dell'umanità che porta con sé e che si pone al servizio del nostro Paese per aiutarlo a riprendersi dall'attuale difficile situazione in cui versa. ■

CAMPER

MAGAZINE



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

Camper Magazine va in onda



• 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 TELEOMERO MERCOLEDÌ ORE 23.30 REPLICHA 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 REPLICHA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICHA 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; REPLICHA 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 REPLICHA 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 REPLICHA DOMENICA ORE 12.00

LOMBARDIA (COMO-SONDRIO-LECCO) TELEUNICA VENERDÌ ORE 16,30 DOMENICA ORE 12,00

PIEMONTE TELECUPOLE SABATO ORE 11.00; REPLICHA 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 REPLICHA DOMENICA ORE 13.30

CALABRIA REGGIO TV MARTEDÌ ORE 22.15 IN REPLICHA: 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

Come comportarsi in caso di **incidente stradale**?

Secondo i dati Aci-Istat nell'anno appena trascorso si sono verificati circa 185.688 incidenti stradali, con circa 245.000 feriti e 3.200 morti, questi ultimi in diminuzione rispetto l'anno precedente. Nessuno pensa volentieri a queste cose, e tuttavia sarebbe opportuno non farsi cogliere del tutto impreparati quando accadono. Sapere come comportarsi in simili frangenti, può aiutare infatti a limitarne al minimo le conseguenze



Ecco allora alcuni consigli e risposte alle domande più frequenti sul tema.

Se rimanete coinvolti in un incidente stradale, la prima regola è mantenere per quanto possibile la calma. Anzitutto occorre mettere in sicurezza il luogo del sinistro: attivate le quattro frecce, indossate il giubbotto catari-frangente e posizionate il triangolo d'emergenza almeno 50 metri prima del luogo in questione. Quindi allontanatevi immediatamente e avvertite i servizi di pronto intervento chiamando uno dei seguenti numeri: 118 (Emergenza Sanitaria), 113 (Polizia Stradale) o 112 (Carabinieri).

In caso di infortunio con feriti, l'utente della strada deve prestare loro soccorso. Chi abbia seguito un adeguato addestramento può controllare il polso e la respirazione del ferito, metterlo in

posizione stabile su un fianco, tamponare eventuali emorragie esterne ecc. Gli inesperti devono invece prestare assistenza psicologica al ferito parlandogli e rassicurandolo fino all'arrivo dei soccorsi.

In caso di incidente con soli danni lievi alle cose, è opportuno spostare i veicoli coinvolti sul bordo della carreggiata per non intralciare la normale circolazione.

Che fare dopo il sinistro?

1) Che cos'è la constatazione amichevole di incidente e quando si utilizza?

La constatazione amichevole di incidente o CAI ("modulo blu") è un modello standard che si dovrebbe compilare sempre e in ogni punto, anche quando sul luogo del sinistro

siano intervenute le forze dell'ordine. Scopo della constatazione non è tanto quello di stabilire di chi è la colpa, bensì di mettere nero su bianco quanto accaduto. Se le versioni fornite dalle parti non concordano, è consigliabile non firmare il modulo. In caso di necessità si possono compilare anche due constatazioni separate.

2) Entro quanto tempo si deve denunciare il sinistro alla propria assicurazione?

La denuncia deve essere presentata alla propria agenzia o impresa assicuratrice entro tre giorni dalla data dell'incidente.

3) Come funziona il risarcimento del danno?

Le procedure di risarcimento del danno sono essenzialmente due. ►



**Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI
GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio
IN OMAGGIO
per tutti gli assicurati**

**TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA**

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

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

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS

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



N. 43.57417°
E. 13.50545

► - Il "risarcimento diretto" si applica solo per gli incidenti tra due veicoli a motore immatricolati in Italia e regolarmente assicurati (autovetture, autocarri, ciclomotori, nonché motocicli con nuova targatura in vigore dal 14.07.2006). Con questo sistema, il danneggiato viene risarcito direttamente dal proprio assicuratore senza doversi rivolgere alla controparte o all'impresa assicuratrice di quest'ultima.

- Ove non ricorrano le condizioni per il risarcimento diretto, ad esempio perché nel sinistro sono coinvolti più di due veicoli, il danneggiato deve richiedere il pagamento dei danni all'assicuratore della controparte.

4) A chi deve rivolgersi il passeggero trasportato e chi risponde del danno da questi subito?

Il passeggero trasportato è sempre tutelato dalla polizza RC-auto del veicolo sul quale viaggiava, a prescindere dalla responsabilità del conducente nel sinistro.

5) Che cosa succede se l'accertamento delle responsabilità non è chiaro?

In caso di dubbi, la responsabilità di un incidente stradale viene fatta ricadere su entrambe le parti coinvolte. Dunque si presume, fino a prova contraria, che vi sia un concorso di colpa al 50%. Ciò significa che ciascuno dei due conducenti riceverà un rimborso pari alla metà del danno subito.

6) E se il valore del veicolo danneggiato è inferiore a quello delle riparazioni? Quanto spetta al danneggiato?

Specie se il veicolo danneggiato è vetusto, può accadere che il costo di riparazione superi il suo valore commerciale. In tal caso l'assicurazione paga la riparazione fino ad un importo massimo che corrisponde all'attuale valore del veicolo.

Se il danneggiato decide allora di acquistare un veicolo nuovo, gli spetta una somma così composta: valore del vecchio veicolo, spese di rottamazione del relitto e di immatricolazione della nuova vettura, tassa di circolazione limitatamente alla parte non ancora goduta.

7) Come si quantifica il danno materiale?

Il danno materiale equivale normal-

mente ai costi necessari per la riparazione del mezzo incidentato ed è perciò molto facile da quantificare. A questo importo devono aggiungersi le eventuali spese di traino con il carro attrezzi. Nel caso di tempi di riparazione particolarmente lunghi, è previsto un ulteriore indennizzo giornaliero per il cosiddetto "fermo tecnico" (risarcimento per indisponibilità del proprio veicolo), determinato in base a parametri quali il valore del veicolo, il modello, la cilindrata ecc. Al posto dell'indennizzo giornaliero si può chiedere il rimborso delle spese sostenute per noleggiare un veicolo equivalente.

8) Come si quantifica il danno alla persona?

Il danno alla persona dipende dalla gravità delle lesioni subite. Per ogni giorno di inabilità totale al lavoro, il danneggiato riceve un indennizzo o diaria il cui importo si aggira attualmente sui 43,16 euro (a seconda dell'attività svolta dal danneggiato). Se il danneggiato ha subito lesioni tanto gravi che in futuro è prevedibile una riduzione della sua capacità lavorativa, allora viene risarcito anche questo tipo di danno.

Se viene accertata un'inabilità permanente tra l'1 e il 9%, la misura del risarcimento è stabilita da precise indicazioni di legge in base all'età del danneggiato e ai relativi coefficienti. In caso di invalidità permanente pari o superiore al 10%, il danno è valutato secondo varie tabelle dei tribunali. La

quantificazione del danno e la determinazione del grado di invalidità sono effettuate da un perito medico-legale. In caso di invalidità molto grave, il danneggiato ha diritto a ulteriori somme risarcitorie (per danno morale e altro ancora).

9) Come succede se il responsabile dell'incidente si dà alla fuga?

Se chi ha causato l'incidente si dà alla fuga, impedendo così la sua identificazione, il danneggiato può accedere al Fondo di garanzia per le vittime della strada. In linea generale questo Fondo risarcisce i soli danni alla persona. Tuttavia, in caso di lesioni personali gravi, risponde anche per i danni alle cose il cui ammontare sia superiore a 500 euro.

10) Cosa succede in caso di incidente provocato da un veicolo straniero?

In caso di incidente in Italia provocato da un veicolo con targa estera, non è possibile applicare la procedura di risarcimento diretto. La competenza per questo tipo di sinistri spetta all'Ufficio Centrale Italiano (UCI), al quale il danneggiato deve presentare la propria richiesta di risarcimento mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento. L'UCI provvede quindi a contattare l'assicuratore estero, che a sua volta nomina una compagnia assicuratrice italiana cui affidare la trattazione del sinistro. ■



Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!

Village for all – V4A® entra a far parte di ENAT

Village for all – V4A® Marchio di qualità del turismo accessibile diventa Membro di ENAT - European Network for Accessible Tourism, l'associazione no-profit ombrello delle organizzazioni che mirano ad essere apripista per lo studio, la promozione e la pratica del turismo accessibile e che rappresentano le best practice, le "eccellenze" dei progetti avviati nel mondo turismo accessibile su diversi fronti come servizi, marketing, trasporti, tour operator, istruzione, formazione ecc.. Con l'adesione ad ENAT, Village for all – V4A® come tutte le

organizzazioni che ne fanno parte, ha la possibilità di mantenersi al passo con gli ultimi sviluppi in materia, contribuendo a plasmare il futuro del turismo accessibile in Europa e nel mondo.

Il turismo accessibile rappresenta una grande opportunità economica soprattutto in questo momento in cui il mercato in generale si sta indebolendo: raggiungendo questo nuovo target di clientela è possibile aprirsi a nuovi mercati migliorando l'offerta già esistente: essendo l'Italia un Paese ad alta vocazione turistica, è possibile meta per gli oltre 65 milioni di europei, 4 dei quali



sono in Italia, con esigenze particolari e che non vanno mai in vacanza da soli (è di 3 l'effetto moltiplicatore che sviluppa questo mercato). Il Turismo Accessibile è oggi una realtà alla quale tutti dovranno adeguarsi, la legge 79/2011 all'art. 3 del nuovo Codice del Turismo, lo dice chiaramente.

Vacanze per tutti in Sardegna? Prenota entro Febbraio a prezzi incredibili!

Le due strutture Sarde del gruppo Baia Holiday affiliate al network V4A propongono imperdibili promozioni per soggiorni in pensione completa e pacchetti molto interessanti con casa mobile (disponibile anche la "Baia 4 all", accessibile alle persone in carrozzina) + nave + auto. Prenota entro il 20.02.12!

Il Camping Village Calik Blu è situato nel nord-ovest della Sardegna, ad Alghero. Il Villaggio è immerso nel verde di pini ed eucalipto, vicino ad una laguna con resti di un ponte di epoca romana.

Prezzi per 7 notti a partire da euro 454.00, comprensivi di sistemazione in casa mobile e nave per 2 persone con auto inclusa!

Il Camping Village Baia Blu La Tortuga, immerso nel verde, è situato anch'esso nel nord della Sardegna a circa 18 km da Santa Teresa di Gallura.

Prezzi per 7 notti a partire da euro 466.00, comprensivi di sistemazione in casa mobile e nave per 2 persone con auto inclusa!

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, veri-



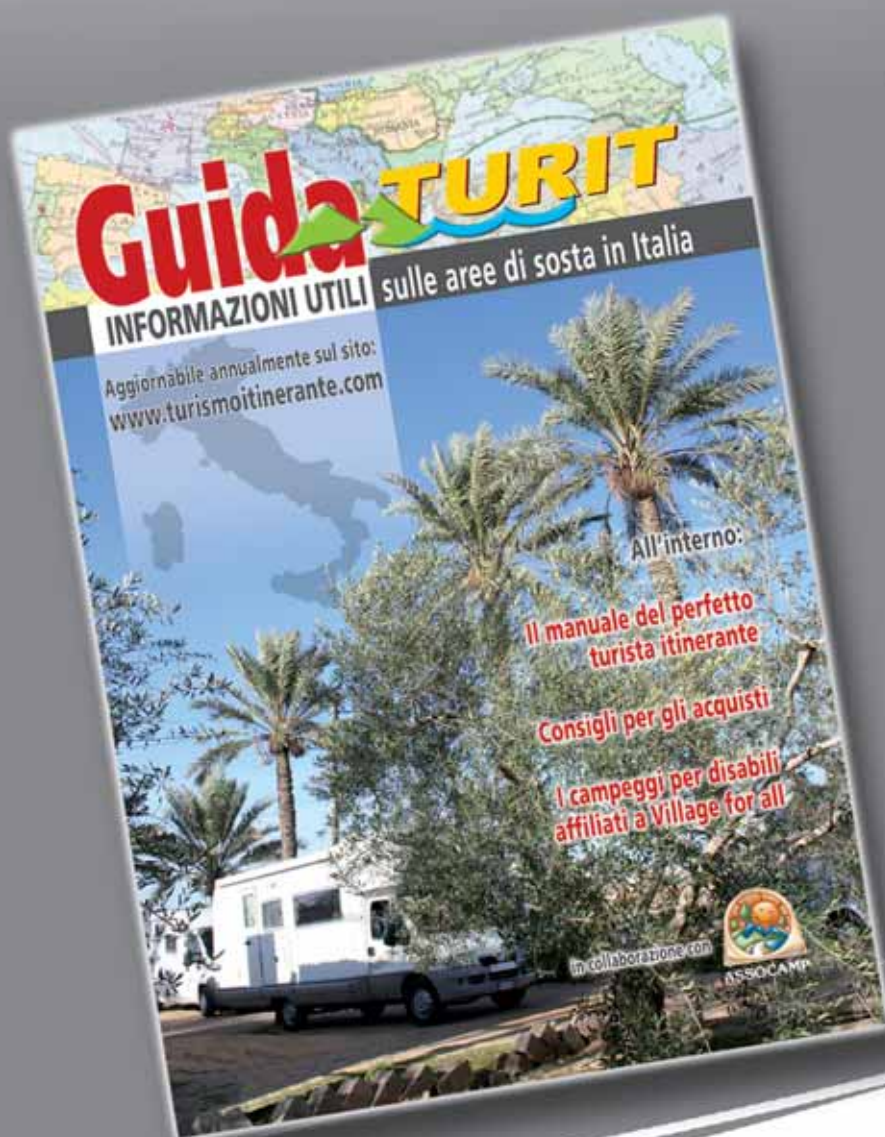
Camping Village Baia Blu La Tortuga

ficati e accompagnati in un cammino di adeguamento strutturale e culturale. Village for all – V4A® include attualmente 31 strutture 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, fiera del turismo open-air che da tre anni è anche Gitando.all, salone del turismo e dello sport accessibile in Italia. Evento unico in Europa, nel 2012

si svolgerà dal 22 al 25 marzo ed ospiterà la seconda edizione del Workshop "Buy Italy for all" che rappresenta l'unica grande opportunità annuale per gli operatori del turismo accessibile dell'offerta italiana (seller) per incontrare la domanda nazionale ed internazionale (buyer) rappresentata da tour operator, agenzie di viaggio e associazioni interessate ad "acquistare" il prodotto Italia del Turismo Accessibile.

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: Confedercampeggio - 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



Sicurezza e veicoli abitativi

Convegno Tecnico



A.C.T.ITALIA
Federazione Nazionale



TOUR-it
FIERA DI CARRARA
sabato 21 gennaio 2012
ore 15

Saluti:

Dott. Paris Mazzanti - Direttore Fiera di Carrara

Relazione:

Arch. Pasquale Zaffina Presidente Federazione Nazionale A.C.T.Italia

Sono stati invitati ad intervenire:

Dott. Alessandro Cosimi - Sindaco di Livorno e Presidente ANCI Toscana

Ing. Mauro Bergamini - Comandante Vigili del Fuoco Provincia di Livorno

Ing. Alberto Musso Direttore CUNA – Commissione Tecnica di Unificazione nell'Autoveicolo

Ing. Ivano Roveda - Presidente Commissione Tecnica UNI "sicurezza della società e del cittadino"

Avv. Adarosa Ruffini - Docente all'Università di Pisa, Facoltà di Ingegneria

Dott. Paolo Bicci - Presidente APC-ANFIA

Ing. Giuseppe Giuffrida - Presidente Associazione ZENITAL

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

ARCA P 735 GLC



Arca P 735 GLC Stile e innovazione per un profilato di classe

Presentato al Salone del Camper di Parma a Settembre 2011 il P 735 GLC entra a far parte della famiglia dei profilati Arca. Sviluppato su chassis Fiat Alko, è un modello adatto alla coppia vista l'elegante camera da letto in coda, ma anche a una famiglia con bambini, grazie al letto basculante in dinette e all'ampio garage.

La dinette risulta spaziosa e luminosa grazie al grande oblò panoramico installato sul cupolino in vetroresina; può offrire comodamente spazio fino a sei persone, vista la presenza di un divanetto laterale (600 mm) e dei sedili girevoli in cabina. Il tavolo, a seconda delle esigenze, può variare la sua posizione e la superficie di appoggio.

La struttura della cucina è frutto di un lavoro di ricerca il cui obiettivo è portare in camper la comodità e la funzionalità di una cucina domestica. Ricca la dotazione di serie: piano cottura a 3 fuochi in acciaio inox, piano di lavoro e ampio lavabo in vetroresina Arca, cappa aspirante in acciaio inox, frigo doppia porta da 160 L, colonna attrezzata portabottiglie e, come optional, forno a gas. Numerosi pensili e cassetti rendono agevole lo stivaggio di pentole e stoviglie.

L'area bagno è suddivisa in due aree: la doccia, con piatto in vetroresina, è posta in un

vano a dedicato a sé stante; wc e lavabo immediatamente di fronte in un vano sul lato opposto. Una peculiarità di Arca è il Wc Speedy (Opt) che permette di aggiungere alla classica cassetta da 18 L un serbatoio nautico da 38 L, consentendo così di triplicare la capacità delle acque nere.

L'elegante camera da letto in coda è caratterizzata da un letto a penisola (1900 x 1400 mm – Opt sistema altezza variabile elettrica) e numerosi vani stivaggio. Lo studio approfondito sull'ottimizzazione degli spazi consente a questo modello di proporre una soluzione pratica e innovativa: un "secretaire" a scomparsa ai piedi del letto. Si tratta di un piano di lavoro o da make-up, corredato da sgabello specifico e dotato di specchio e cassetti dedicati.

Tra i punti di forza di questo veicolo vanno sicuramente citati gli impianti e il doppio pavimento: componenti personalizzati assemblati con cura artigianale fanno in modo che questo veicolo possa adattarsi perfettamente alle temperature più rigide e a ogni condizione meteo. Sistema di riscaldamento combinato Truma Combi 6 da 6000 w, tubature e serbatoi dell'impianto idrico coibentati e riscaldati, prese esterne dedicate alla connessione di utenze gas e acqua, sistema Secu-motion di serie. Questo

modello è allestito sul pregiato chassis Alko, ribassato e con carreggiata allargata: ciò consente di ottenere, oltre alla massima stabilità e sicurezza di guida, un'intercapedine di notevoli dimensioni tra i due pavimenti, con la duplice funzione di migliorare l'isolamento e ampliare le possibilità di stivaggio.

La solidità delle strutture è un classico Arca: pareti e tetto hanno uno spessore di 45 mm e rivestimento in Alufiber, composito che abbina le proprietà meccaniche di alluminio e vetroresina garantendo elevate prestazioni nella resa estetica e nella tenuta agli agenti atmosferici. L'isolante Styrofoam garantisce il massimo potere coibente e una elevatissima rigidità meccanica. Profili in vetroresina per le giunzioni angolari e una sapiente lavorazione di sigillatura assicurano la massima protezione contro le infiltrazioni.

Completa l'insieme la porta d'accesso alla cellula abitativa dotata di finestra, doppio blocco di sicurezza con doppia chiusura elettrificata e centralizzata.

Un modello gemello del P 735 GLC, con stesso layout e dotazioni, è stato sviluppato da Arca su meccanica Renault Master: si tratta del P 740 GLC.



CARATTERISTICHE

Renault Master Euro 5; 2,3 litri con potenza di 125 cv oppure 2,3 litri con potenza di 150 cavalli
Trazione anteriore - Alzacristalli e specchietti retrovisori ad azionamento elettrico - Sedili girevoli con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS - Airbag conducente - Immobilizer - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula)

Dimensioni

Lunghezza 7400 mm
Larghezza 2350 mm
Altezza 3030 mm
Passo 4332 mm
Massa in ordine di marcia: 3160 kg
Posti omologati 4
Posti letto 4
Posti a tavola 5
Letto basculante: 194 x 100 cm
Letto matrimoniale posteriore: 190 x 140 cm

CARATTERISTICHE in comune a entrambi i modelli

Cucina

Lavello cucina in vetrorerisina
Piano cottura in acciaio inox
Cappa aspirante in acciaio inox
Cassetto con portaposate
Frigorifero da 160 litri
Forno a gas: optional
Bagno
Doccia separata
Piatto doccia integrato nel pavimento bagno in vtr
Lavello in vtr
Wc Thetford girevole

Serbatoi

Acqua potabile: 80 litri (100 su P740GLC) + 70 optional
Acque grigie: 100 litri
Acque nere: 18 litri (+ 38 optional con kit Speedy)

Dotazioni

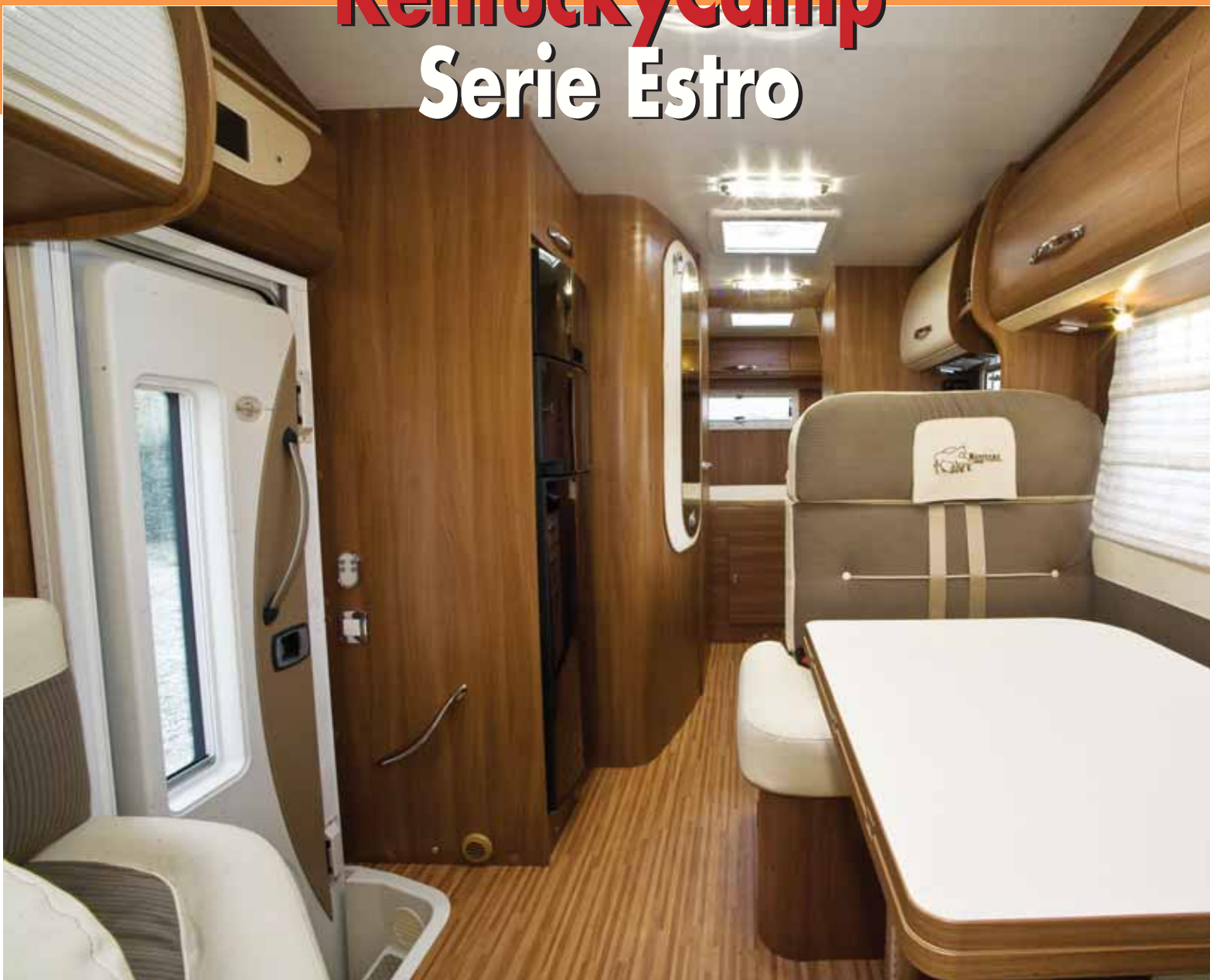
Stufa Truma Combi da 6000 watt - Presa esterna 12/220 volt + tv + sat - Presa esterna acqua/gas
Illuminazione a led

Prezzi a partire da 70.500 euro con motorizzazione Fiat Ducato 2300 cc 130 cv.

Prezzi a partire da 66.500 euro con motorizzazione Renault Master 2300 cc 125 cv.



KentuckyCamp Serie Estro



KentuckyCamp - Serie Estro

La serie Estro comprende modelli realizzati con soluzioni progettuali e costruttive invidiabili, con meccanica Iveco e un allestimento completo. L'eleganza e la raffinatezza di questi mezzi non escludono caratteristiche di concretezza e praticità. Robusti e gradevoli tanto esternamente quanto negli arredi, i Kentucky Estro hanno una dotazione di serie veramente completa. L'abitacolo eccelle per spaziosità e accoglie accessori di confort e sicurezza per la guida di

un mezzo agile e facile da condurre. Arricchiti di dotazioni e costantemente rinnovati nel design, gli Estro occupano la fascia d'eccellenza del marchio Kentucky. L'ampio accesso al gavone consente di far entrare senza difficoltà biciclette per tutto l'equipaggio o, nelle versioni più grandi, addirittura uno scooter. La comoda dinette, l'ampia mansarda e la cucina di dimensioni domestiche permettono una grande vivibilità diurna. Disponibile in vari

modelli, ciascuno con pianta diversa, il Kentucky Estro si distingue per la versatilità degli allestimenti, rispondendo così ad ogni necessità dell'equipaggio. Un bagno grande con doccia separata, una cucina super equipaggiata e un sistema di riscaldamento e di coibentazione che permette ottime temperature anche in inverno, il Serie Estro è un autocaravan cui si può chiedere veramente di tutto, in grado di ospitare un equipaggio anche numeroso.



CARATTERISTICHE

MECCANICA

Motorizzazione Iveco Daily
Passo (mm): 3950
Cilindrata (Cc): 2300 - 3000 - 3000
Potenza massima (kW-CV): 93-126 125-170 151-205
Cambio: 6+R
Trazione posteriore
Ruote gemellate
Colore cabina: bianco
Radio
CD
Doppio Airbag + ABS
Alzacristalli elettrici
Chiusura centralizzata con telecomando
Serbatoio gasolio: 70 l.

MISURE E PESI

Lunghezza esterna (mm): 7390
Larghezza esterna - larghezza interna (mm):
2340 - 2200
Altezza esterna fuori tutto altezza interna
(mm): 3200 - 1995
Spessore pavimento - pareti - tetto (mm): 68 30 30
Posti omologati: 4
Massa complessiva (Kg): 3500

LETTI

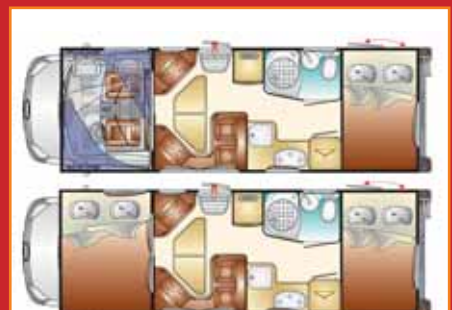
Posti letto: 4
Letto matrimoniale mansarda: 1400 x 2200
Letto matrimoniale posteriore: 1360 x 2200

SERBATOI

Acqua potabile (interno): 40 + 60 l.
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: Webasto
Dual Top - Oblò panoramico - Riscaldatore acqua:
Webasto Dual Top - Vano bombole gas: 2 x 11 : 13
kg - Frigorifero: 145 l. - Cappa aspirante - N. fuo-
chi piano cottura: 3 - Forno Porta zanzariera -
Meccanismo Porta-TV - Oscuranti finestre e zanza-
riere - Bagno - doccia separata - WC Cassette -
Portapacchi con scaletta - Coprisedili cabina - Presa
220V - Pannello di controllo: LCD - Alimentatore
240W - Oblò con zanzariera - Gavone accesso ester-
no - Piedini di stazionamento - Serratura M1: 2
punti - Pareti esterne: VTR - Coibentazione ad alta
densità - Vano garage (misure sportello accesso) H
(mm) x L (mm): 1290 x 860 - Antifurto - Luce ester-
na



Vai sul sito de "Gli Itinerari Gustosi"

NOTIZIE E APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI QUOTIDIANI

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

www.itinerarigustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA



Notizie

Eventi Gustosi

Tipicità

Dossier

Porchetta

Asparago

Il borgo del riso

Dolce Champagne

Il parmigiano: questo sconosciuto



Unità d'Italia
nel segno del gusto

Gli itinerari
Gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

Gli itinerari Gustosi

139

Anno 18°
Gennaio 2012

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



Alla scoperta del Territorio Pontino

Malnutrizione e obesità

Birra, alimento della dieta mediterranea,
non semplice bevanda

I dolci di Carnevale

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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



Nel mondo, un miliardo e passa di persone rischiano quotidianamente la sopravvivenza per mancanza di cibo. Un altro miliardo, al contrario, si ammala a causa di una sovralimentazione che genera obesità. L'insostenibile squilibrio che ne consegue induce a una seria riflessione sulla distribuzione globale del cibo.

Un punto di partenza di questa analisi potrebbe essere rappresentato dal paradosso legato allo spreco di cibo: nel mondo, un terzo del cibo prodotto per usi alimentari - pari a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno - viene perso o sprecato. Una quantità più che sufficiente per nutrire le popolazioni più svantaggiate.

Un ulteriore elemento da tenere presente riguarda i nostri stili di vita che hanno un impatto crescente sull'equilibrio ambientale del pianeta; in particolare, nel settore alimentare si vanno affermando modelli di consumo sempre meno sostenibili. Considerato che l'attività agricola è responsabile della produzione del 33% delle emissioni annuali di gas serra nel mondo e assorbe circa il 70% delle risorse idriche utilizzate dall'uomo, è evidente la necessità di rivedere la nostra dieta tenendo conto anche dell'impronta ecologica degli alimenti.

La cultura alimentare mediterranea - recentemente valorizzata anche dall'UNESCO, che ne ha iscritto la Dieta nella lista dei beni immateriali del patrimonio dell'umanità - rappresenta un sistema di vita e alimentare ricchissimo, che accomuna un'area geografica estesa e articolata. Il modello alimentare mediterraneo potrebbe rappresentare una strada possibile per un futuro diverso dell'alimentazione, in chiave di rivalutazione e trasmissione di un sapere di straordinario valore e di promessa di benessere complessivo delle persone.

Sarà vero?



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, Filippo Fabbri,
Antonella Fiorito, Salvatore Longo,
Camillo Musso, Lamberto Selleri,
Tania Turnaturi

Sommario

4 Fatti & Commenti

8 Itinerari

- Alla scoperta del Territorio Pontino
- Valle de Uco,
la nuova frontiera dello 'slow luxury wine'

14 Dossier

- Malnutrizione e obesità

18 Gastronomia

- Birra, alimento della dieta mediterranea,
non semplice bevanda
- I dolci di Carnevale
- Piemonte Anteprema Vendemmia 2011
- Makia Wine Farm

27 Ricetta

28 Eventi gustosi

32 Recensioni



ITALIA SORPASSA FRANCIA ED È PRIMA AGRICOLTURA UE

L'Italia sorpassa la Francia in valore aggiunto agricolo prodotto nel 2011 e conquista il primato europeo, nonostante una superficie coltivata che è pari ad appena la metà di quella dei cugini d'oltralpe. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base del trend in aumento dell'11 per cento del valore aggiunto agricolo nel primo semestre dell'anno. Una stima presentata in occasione del primo Summit sulla riforma della Politica agricola comune (Pac), promosso a Roma dal presidente della Coldiretti Sergio Marini con il Commissario europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale Dacian Cioloș, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Mario Catania, il Presidente della Commissione agricoltura del Parlamento europeo Paolo De Castro e Giovanni La Via, relatore sul regolamento orizzontale della proposta di riforma della Pac. Grazie all'impegno per la qualità e la tipicità dei prodotti, gli agricoltori italiani - sottolinea la Coldiretti - sono riusciti, nonostante la crisi, a far rendere i terreni molto più dei partner europei: il valore aggiunto per ettaro di terreno, ovvero la ricchezza netta prodotta per unità di superficie dall'agricoltura italiana è infatti oltre il triplo di quella inglese, doppia di quella francese, tedesca e spagnola. E il numero di occupati per ettaro di terreno in Italia è stato addirittura quasi il triplo di quelli in Francia, Spagna e Germania. Tenuto conto di questo risultato è fondamentale secondo il presidente della Coldiretti Sergio Marini che all'Italia, con la futura riforma della Pac, siano assicurate le risorse necessarie per evitare una eccessiva penalizzazione come, invece, risulterebbe dalle attuali proposte e ciò anche in considerazione del fatto che il nostro Paese già versa all'Unione più di quanto riceve. I primati nel valore aggiunto e nell'occupazione per ettaro, nella qualità, tipicità, multifunzionalità e sicurezza alimentare conquistati legittimano dunque l'Italia - sostiene la Coldiretti - a svolgere un ruolo di leadership nel difficile negoziato europeo che dovrà decidere sul futuro modello di agricoltura in Europa.

ITALIA BATTE FRANCIA ANCHE PER VINO SPEDITO ALL'ESTERO

La storica sfida tra Italia e Francia sulle tavole mondiali ha già visto quest'anno il Belpaese prevalere sui cugini con un aumento record del 24 per cento nelle bottiglie spedite all'estero di spumante italiano che - riferisce la Coldiretti - ha superato lo champagne e conquistato le tavole nel mondo dove la maggioranza dei brindisi delle feste di fine anno saranno Made in Italy. Storica nel 2011 anche la vittoria dell'Italia sulla Francia nel derby del formaggio con le esportazioni di formaggi Made in Italy che sono aumentate del 12 per cento in quantità nel paese più nazionalista del mondo togliendo spazio sugli scaffali d'Oltralpe a Camembert, Brie, Roquefort e alle altre specialità locali che, come ricordava Charles De Gaulle, sono i prodotti più rappresentativi del Paese. La sconfitta è resa ancora più amara - precisa la Coldiretti - dal crollo delle esportazioni di formaggi francesi in Italia con una riduzione media del 3 per cento, sulla base dei dati Istat relativi ai primi sette mesi del 2011.



FRODI: 1 ITALIANO SU 2 ACQUISTA BIOLOGICO

Più di un consumatore su due (52 per cento) acquista prodotti biologici in Italia, dove sono quasi 50 mila produttori che coltivano il bio su oltre un milione di ettari di terreno. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'operazione della Guardia di Finanza che ha portato al sequestro di oltre 700 mila tonnellate di prodotti alimentari falsamente biologici, con un giro di fatture false per oltre 200 milioni di euro e sei le persone arrestate. Il fatturato dei prodotti biologici in Italia negli ultimi dieci anni è triplicato passando da meno di un miliardo di euro del 2000 agli oltre tre miliardi di euro attuali ed è quindi importante non abbassare la guardia sul fronte dei controlli anche alla luce di un aumento del 49 per cento delle importazioni nel 2010. In controtendenza rispetto al calo dei consumi generale nel 2011 gli acquisti di prodotti alimentari biologici confezionati delle famiglie italiane sono cresciuti dell'11,5 per cento, secondo una analisi Coldiretti su dati Ismea Ac Nielsen relativi al primo quadrimestre del 2011. Aumenti record si registrano per alcuni prodotti come la pasta (+35 per cento), il latte (+32 per cento) e le mozzarelle (+83 per cento) ma anche per i cracker (+54 per cento) e i formaggi freschi e spalmabili che addirittura raddoppiano (+101 per cento).



IN ITALIA LE PRODUZIONI BIOLOGICHE SONO SICURE

Leadership nel numero di imprese che si dedicano al biologico e per i prodotti tipici, record di longevità grazie alla dieta mediterranea, top di presenze per il turismo enogastronomico, i sistemi di controllo più efficaci del mondo per garantire la salubrità dei prodotti, sono alcuni dei primati del Made in Italy agroalimentare. L'Italia vanta un paesaggio unico che - sostiene Coldiretti - è meta di un crescente flusso turistico nei 871 parchi e aree protette presenti in Italia che coprono ben il 10 per cento del territorio nazionale. Una tendenza confermata dalla crescita dell'agriturismo che può contare su 20.000 aziende agricole, un primato europeo. E il nostro paese è anche leader europeo per il turismo enogastronomico, con un movimento annuo di circa 5 milioni di appassionati.

Le produzioni italiane hanno poi il primato della sanità e della sicurezza alimentare, con un record del 99 per cento di campioni regolari di frutta, verdura, vino e olio, con residui chimici al di sotto dei limiti di legge. L'Italia - prosegue Coldiretti - è leader europeo nella produzione biologica, con oltre 50mila imprese, circa un terzo delle imprese biologiche europee. L'agricoltura italiana vanta inoltre la leadership nei prodotti tipici con 233 prodotti a denominazione o indicazione di origine protetta riconosciuti dall'Unione Europea. Ma il made in Italy a tavola è anche - rileva Coldiretti - l'emblema nel mondo della dieta mediterranea, modello nutrizionale ormai universalmente riconosciuto dall'Unesco perchè fondamentale ai fini del mantenimento di una buona salute e che si fonda su una alimentazione basata su prodotti locali, stagionali, freschi. In particolare - conclude la Coldiretti - su un elevato consumo di frutta, verdura, patate, fagioli, noci, semi, pane e cereali, sull'uso dell'olio d'oliva per cucinare e per condire, su moderate quantità di pesce, e su un consumo moderato di vino, di solito ai pasti.

WHISKY, ESPORTAZIONI RECORD. MA LA SCOZIA TEME L'ALCOLISMO

Il whisky non ha mai avuto tanto successo all'estero. Merito dell'emergere di una nuova clientela, dicono i produttori. Una clientela appartenente alla nuova borghesia asiatica e sudamericana.

Intraprendenti e consapevoli di sé stessi, così sono i consumatori di whisky, che stanno facendo letteralmente schizzare le esportazioni del prodotto nazionale scozzese, che solo nell'ultimo anno sono aumentate di circa il 23 per cento. Un successo incredibile per l'alcolico scozzese, che rischia di lasciare a secco distillerie e produttori, a fronte di un aumento inaspettato e spettacolare delle vendite.

Ma mentre all'estero Johnny Walker e compagni vanno alla grande, sul suolo patrio continua la battaglia per diminuirne i consumi. Ogni sabato na città come Glasgow è assalita da 75mila persone che trascorrono la serata nei pub e che non di rado la concludono su un lettino di pronto soccorso o in commissariato. Quello del consumo di alcolici è un problema particolarmente serio per la Scozia. Gli scozzesi consumano un quarto di alcolici in più rispetto ai vicini di casa inglesi e gallesi e il numero di morti legate a un consumo eccessivo di alcolici sono triplicate in soli 30 anni.

Non solo. L'abuso di whisky e birra è responsabile anche di almeno la metà dei casi di omicidio segnalati in terra scozzese. Una statistica amara e che, solo dal punto di vista economico, costa al Paese 3,6 miliardi di sterline l'anno. L'importanza di questi dati ha portato la classe politica scozzese a varare una serie di misure volte a contenere il problema, tra le quali l'adozione di un braccialetto registratore di etanolo, per monitorare la percentuale di alcol nel sudore degli individui condannati per reati correlati all'alcol. In discussione anche una misura più severa, che prevederà l'introduzione di un prezzo minimo per gli alcolici, fissati in 50 centesimi a unità. Ma l'approvazione della misura non avrà vita facile. I produttori di alcolici sono evidentemente contrari a qualsiasi decisione in questo senso e si sono detti pronti a difendere la loro posizione in tribunale.



SEGNA UN +317 % L'IMPORT FUNGHI DA CINA. È ALLARME

Le importazioni di funghi freschi e refrigerati dalla Cina sono aumentate del 317 per cento nel 2011 e si stima che raggiungeranno i 40mila chili a fine anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat dei primi sette mesi dell'anno, in riferimento all'importante sequestro da parte del Corpo Forestale dello Stato di oltre 6mila confezioni di funghi porcini secchi (*boletus edulis* e relativo gruppo), pari a cinque quintali, provenienti principalmente dalla Cina, ma commercializzati come prodotto italiano. L'aumento delle importazioni di porcini dall'estero va imputato all'annata climatica sfavorevole per la raccolta in Italia del prelibato micelio. La fine dell'estate e l'autunno sono stati infatti senza pioggia mentre la nascita dei funghi che per essere rigogliosa richiede come condizioni ottimali terreni umidi senza piogge torrenziali e una buona dose di sole e 18-20 gradi di temperatura all'interno del bosco. Le autorità sono preoccupate per i rischi per la salute, poiché la Cina nel 2010 ha conquistato il triste primato nel numero di notifiche per prodotti alimentari irregolari perché contaminati dalla presenza di micotossine, additivi e coloranti al di fuori dalle norme di legge, da parte dell'Unione Europea. Su un totale di 3.291 allarmi per irregolarità ben 418 (13 per cento) - conclude la Coldiretti - hanno riguardato la Cina per pericoli derivanti dalle contaminazioni dovute soprattutto a materiali a contatto con gli alimenti, sulla base della Relazione sul sistema di allerta per gli alimenti.



ALL'HOTEL GIÒ WINE AREA LA CAMERA MATRIMONIALE A € 0,99

A Perugia l'enoturismo si fa davvero conveniente! L'Hotel Giò Wine Area, infatti, offre l'opportunità di una notte a 0,99 euro in camera matrimoniale per due persone con prima colazione inclusa a chi acquista presso la fornitissima Enoteca dell'Hotel stesso una confezione di pregiati vini italiani, per un importo minimo di 79,00 euro. Bed & Wine è l'iniziativa promozionale proposta nell'ambito del progetto CameraCantina che l'Hotel Giò Wine Area di Perugia ha avviato lo scorso settembre, facendo rivivere - attualmente in 33 camere ma l'intenzione è di arrivare a 100 entro la fine del 2012- le atmosfere, i colori e gli ambienti tipici delle cantine e del mondo del vino. Le speciali confezioni Bed & Wine conterranno proprio una selezione di vini di alta qualità delle principali cantine italiane a cui sono dedicate le CameraCantina, non "semplici" camere ma veri e propri spazi-mostra che le aziende vitivinicole possono personalizzare secondo il proprio stile e dove raccontarsi all'enoturista appassionato. L'Hotel Giò Wine Area, inoltre, sempre nell'ambito dell'iniziativa Bed & Wine, riserva speciali condizioni a soci Ais, SlowFood ed a tutti i soci delle più importanti Associazioni di gourmet e appassionati del Buon Bere. La promozione Bed & Wine riguarda almeno una camera matrimoniale al giorno per due persone ed è pre-notabile a partire dal mese di dicembre 2011. Comprende anche connessione Wi-fi, tv satellitare, internet point, parcheggio e palestra. Sono esclusi dalla promozione: camere doppie in uso singolo e altre offerte promozionali. Info: www.hotelgio.it - www.cameracantina.it



IL 60% DEI CITTADINI HA PAURA DELLE FRODI A TAVOLA

Le frodi a tavola sono quelle più temute dagli italiani con sei cittadini su dieci (60 per cento) che le considerano più gravi di quelle fiscali e degli scandali finanziari, poiché possono avere effetti sulla salute. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Swg in occasione della seconda Giornata nazionale anticontraffazione durante la quale è stata messa a segno l'importante operazione della Guardia di Finanza che ha portato al sequestro di prodotti che sarebbero stati distribuiti con etichetta "biologico" provenienti da Paesi terzi come la Romania e destinati ad altro tipo di alimentazione o semplicemente frutto di coltivazioni normali. Secondo il primo Rapporto sui crimini agroalimentari in Italia realizzata da Coldiretti e Eurispes il volume d'affari delle agromafie, ovvero delle attività della criminalità organizzata nel settore agroalimentare, ammonta oggi a 12,5 miliardi di euro (il 5,6% dell'intero business criminale). Spesso la criminalità si avvantaggia della mancanza di trasparenza nei flussi commerciali e nell'informazione ai consumatori. In questa situazione c'è spazio per comportamenti illeciti dagli effetti gravissimi sia per la salute delle persone che per l'attività economica delle imprese. Per questo anche alla luce dell'aumento record del 49 per cento delle importazioni di prodotti biologici, che nel 2010 hanno raggiunto addirittura quasi i 74 milioni di chili, è importante - sostiene la Coldiretti - introdurre al più presto il marchio per il biologico italiano. I rischi peraltro crescono con l'allungarsi della filiera e l'aumento degli intermediari che si frappongono tra produttore e consumatore perché nei troppi passaggi si infila la criminalità che fa aumentare i prezzi e riduce la qualità. Acquistare direttamente dai produttori agricoli o nelle botteghe e mercati degli agricoltori di campagna amica è una garanzia ulteriore anche perché si tagliano le intermediazioni e si migliora il rapporto prezzo/qualità.

L'ABBINAMENTO MIGLIORE CIBO-VINO? SCOPRILO SU UNA APP

Tortellini in brodo? Allora, con il piatto principe della cucina bolognese il vino che si sposa meglio è l'autocotono Pignoletto. Ma forse anche un bel Lambrusco, perché no? Lambrusco che a sua volta si abbina molto bene alle lasagne verdi, che a loro volta... Tutto un mondo da scoprire, pieno di affascinanti variabili, quello dell'abbinamento cibo-vino. Ma ecco che arriva in soccorso dell'aspirante gourmet come del navigato buongustaio l'innovativa App per iPad e iPhone 'Cibi e Vini'. Tutto in cinque lingue: Italiano, Inglese, Francese, Spagnolo, Cinese. Sono 268 vini italiani (205 fermi secchi, 16 spumanti, 9 frizzanti, 38 passiti e dolci) in abbinamento a 215 piatti suddivisi tra 20 temi gastronomici, dagli appetizers per aperitivo, agli antipasti, fino ai dolci. Con in evidenza 21 ricette della cucina tradizionale di Bologna, quelle originali depositate con atto notarile presso la locale Camera di Commercio.

Di App a tema enogastronomico ne sono state proposte tante, ma questa è un po' speciale. Per una serie di motivi. Prima di tutto, lo sviluppatore non è il solito giovane 'smanettone' un po' freak, ma è un distinto signore bolognese, Giampietro Gamberini, che con i suoi 72 anni pur benissimo portati comunemente verrebbe relegato nella cosiddetta 'terza età'... E invece Gamberini, che nella vita è uno stimato agente di commercio nel settore enogastronomico, dà dei punti ai suoi più giovani colleghi in materia di informatizzazione. E di conseguenza è un profondo conoscitore della ristorazione e della produzione enologica nazionale. La App 'Cibi e Vini' dello sviluppatore Giampietro Gamberini è scaricabile dall'App Store, costa 2,99 euro ed è compatibile con iPhone, iPod touch e iPad. Richiede l'iOS 4.3 o successive.

Informazioni e contatti: gamberini@gamberinivini.it



QUANTO CIBO SPRECATO!

In Italia, ogni anno, si buttano nella spazzatura 20 milioni di tonnellate di cibo: ce ne sarebbe abbastanza per nutrire per un anno qualcosa come 44 milioni di persone, equivalenti alla popolazione spagnola. Nel mondo si assiste al paradosso di milioni di persone che muoiono di fame, mentre i paesi ricchi sprecano un miliardo di tonnellate di cibo e si ammalano per eccesso di generi alimentari ingurgitati.

"E' ora di pensare a una diversa regia del mondo" è il commento di Umberto Veronesi. Dal canto suo, Andrea Segrè, fondatore all'Università di Bologna del "last minute market" (recupero cibo e prodotti invenduti) parla di "un mercato che non funziona e disumano" e sottolinea che fame e obesità sono i due estremi di un problema nei confronti del quale dovremmo provare una profonda vergogna. Segrè è anche il promotore del progetto "un anno contro lo spreco", ora rilanciato dalla Commissione agricoltura di Bruxelles. Sarà il 2013 (forse).

L'argomento è stato recentemente discusso in occasione del forum su "food and nutrition" organizzato dalla Barilla presso l'Università Bocconi di Milano.

UN SUPERZAMPONE A CASTELNUOVO RANGONE

Sono state ben 500 quest'anno le candeline per lo zampone di Modena, che domenica 4 dicembre è stato degnamente festeggiato a Castelnuovo Rangone, nel modenese, con uno dei più singolari e attesi appuntamenti del calendario del Wine Food Festival 2011.

E' "Superzampone", la festa del gusto che vede migliaia di persone riunite per rendere il dovuto omaggio alla tavola tipica modenese e a sua maestà lo zampone; a salire quest'anno sul palcoscenico della bella piazza di Castelnuovo Rangone è stato uno zampone che ha toccato gli 890 chilogrammi, dopo aver raggiunto, nel 2008, il peso record di 942 chili che gli valse l'ingresso nei Guinness dei Primati. Cotto per tre giorni e tre notti, dopo essere stato avvolto in un involucro di lino e canapa cucito a mano e posto in una gigantesca zamponiera di 4 metri di lunghezza, continuamente sorvegliato dai professionisti dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi, lo zampone ha fatto la sua comparsa sul palco, pronto per essere "sacrificato", a mezzogiorno, per venir servito al pubblico con un contorno di fagioloni e innaffiato con un ottimo Lambrusco. A fare gli onori di casa, il Cavaliere Sante Bortolamasi, "Re dello Zampone" e Presidente dell'Ordine dei Maestri Salumieri Modenesi, e il Vice Sindaco di Castelnuovo Massimiliano Meschiari. Insieme a loro, ospiti istituzionali e diverse personalità dello sport e dello spettacolo, con un conduttore d'eccezione: Alessandro Di Pietro, volto della trasmissione Rai "Occhio alla Spesa". Per tutta la giornata, nel centro di Castelnuovo saranno presenti le bancarelle dei mercatini di Natale e del mercato enogastronomico, con prodotti locali e altri provenienti dai "Castelnuovo d'Italia".





Alla scoperta del Territorio Pontino



Dal fascino di Gaeta all'incanto di Ninfa fino alla poesia di Itri, Cori e Campodimele. Cori può a buon diritto considerarsi un "Museo diffuso" dove la cittadina e il suo caratteristico centro storico, la campagna, il paesaggio ne costituiscono il contenuto

Testo e foto di Antonella Fiorito

La Confesercenti Provinciale di Latina, in collaborazione con la Camera di Commercio Industria e Artigianato di Latina con il contributo della Camera di Commercio e il patrocinio dell'Enit, dell'Assessorato al turismo della Regione Lazio e della Provincia di Latina, ha organizzato un educational tour per la stampa estera e la stampa specializzata del settore. Un'iniziativa quella del Visit Latina, giunta alla VII edizione, per far scoprire paesaggi incantevoli, odori e sapori tra bellezze storiche, culturali, artistiche in una terra dal fascino straordinario, alla scoperta di luoghi ma anche di artigiani che sono riusciti a mantenere immutate nel tempo tutte quelle caratteristiche che oggi rendono unici e insostituibili questa parte del Lazio.

“Intento del Visit Latina - spiega Giuseppe Fiacco, presidente di Confesercenti Latina - è infatti quello di valorizzare l'intero entroterra, con territori d'eccellenza come Ninfa, Cori, Gaeta, Itri, Campodimele e Sperlonga, invitando anche ad una destagionalizzazione del turismo, finora troppo concentrato sul periodo estivo”.

Il viaggio, organizzato per la stampa estera e gli operatori di settore, ha toccato l'entroterra della provincia pontina e alcuni luoghi d'eccezione, come Ninfa, Cori, Gaeta, Itri, Campodimele e Sperlonga.

Si inizia con la visita all'Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti: 52,5 ettari di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 ad uliveto, situati ad un'altitudine che va dai 200 a 450 metri sul livello del mare, vicino Cori. Quando si entra nella tenuta si ha l'impressione di entrare in un'oasi di pace: davanti a voi lunghe distese di vitigni e alberi di oliva. Il proprietario nel parlare dell'azienda vi trasmette tutto l'amore che ha per la sua terra e per il suo lavoro basato su ricerca, pazienza e voglia di rimanere radicati alle proprie origini. Dal 1994 l'azienda è passata alla bioagricoltura e si è specializzata nella lavorazione dei vitigni autoctoni. Una cantina ricca e varia che ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti. Le sue etichette, inoltre, sono iscritte nelle maggiori guide riservate al settore vitivinicolo.

Si procede poi verso Cori che può a buon diritto considerarsi un “museo dif- ▶



► fuso”, dove la cittadina e il suo caratteristico centro storico, la campagna, il paesaggio ne costituiscono il contenuto. Visita al Museo della Città e del Territorio che rappresenta un punto di riferimento per la vita culturale della cittadina. Il museo si trova nel Complesso monumentale di S. Oliva, importante edificio di rilevanza storico-artistica nazionale, frutto di un’articolata stratificazione di eventi storici e monumentali dall’età romana a quella contemporanea. Situato in posizione centrale rispetto all’abitato, costituisce, con le due chiese ed il chiostro del convento rinascimentale, parte integrante del percorso museale. Il percorso espositivo, narra l’evoluzione storica del territorio dei Monti Lepini su un arco cronologico di oltre 35 secoli, dalla preistoria all’età moderna. In serata si arriva a Gaeta. Pernottamento a Villa Irlanda Grand

Hotel, nato dal restauro minuzioso di 6 prestigiosi edifici storici in un parco di 60.000 mq. tra cui una villa Liberty e un ex convento. La reception è costruita tra le mura di una villa romana risalente al I sec. a.C.

La mattina seguente visita di Gaeta, città dai mille piaceri, per il suo clima mite e temperato tutto l’anno, per la sua eccellente gastronomia e le sue splendide passeggiate in 59 ettari di parco nel cuore della città e per gli antichi quartieri, le chiese i palazzi che fanno di Gaeta un museo a cielo aperto. Tappa obbligata la visita alla montagna spaccata che offre uno scenario mozzafiato. Le sue tre profonde spaccature, secondo la leggenda si sono verificate al momento della morte di Cristo. Di grande interesse anche il Santuario della Santissima Trinità, la via Crucis, e una cappella molto suggestiva dove hanno pregato

San Francesco, San Bernardino da Siena, San Filippo Neri e alcuni papi. Accanto al santuario, una ripida scalinata vi conduce alla spettacolare Grotta del Turco. Una passeggiata nell’incantevole centro storico di Gaeta ci permette di conoscere meglio questo borgo marinaro. Poiché la storia, la natura e il clima hanno creato i presupposti per un patrimonio gastronomico di grande rilievo non si poteva non visitare due botteghe tipiche del luogo:

- l’Antico Forno Giordano famosa per la “Tiella” prodotto alimentare esclusivamente di Gaeta che trae origine ancor prima dell’anno mille. E’ un piatto realizzato completamente a mano e prende il nome dal contenitore di cottura. E’ formata da 2 strati di pasta sottili e farcita con polpo, sarde, scarola e baccalà; scarola e alici salate; scarole e oliva di Gaeta; cipolle, spinaci e zucchine.

- La Pasticceria Di Ciaccio, un punto di riferimento importante della pasticceria d’eccellenza. Un successo dovuto alla genuinità dei sapori e degli ingredienti utilizzati per fabbricare biscotti, pasticcini, torte ispirati sia alla cucina partenopea che a quella del sud pontino.

Partenza per il piccolo comune di Campodimele che fa parte dei Borghi più belli d’Italia. E’ uno scrigno nascosto dai monti che appare al turista solo percorrendo la strada della valle del Liri che collega Avezzano alla via Appia. E’ famoso per la coltivazione della cicichia che molti credono alla base della famosa longevità dei suoi abitanti. Sosta quasi obbligata al ristorante “Lo Stuzzichino” per assaggiare le famose cicichie. Lo chef Francesco Capirchio ci ha stupito con una serie di piatti tradizionali del luogo e legati alla cultura e ai prodotti esclusivi di questa parte del Lazio Meridionale, alcuni dei quali coltivati in proprio.

Dopo Campodimele, Itri, un altro pittoresco borgo posto su una collina alta 170 metri sul livello del mare. E’ formato da due nuclei primari: il primo si sviluppa lungo la Via Appia, mentre l’altro è arroccato sopra un colle attorno ad un maestoso castello edificato tra il X e l’XI sec. Per arrivare al castello bisogna percorrere lunghe e strette scalinate che costituiscono uno degli elementi più tipici dell’antica struttura urbana del

TERRITORIO PONTINO

paese. Ad Itri oltre il monte c'è anche il mare, un piccolo pezzo di costa con una spiaggia a ciottoli e un'acqua limpidissima. Ad Itri il gruppo ha assistito alla produzione della tipica salciccia al coriandolo di Scherzerino realizzato senza alcun tipo di additivo lavorando i tagli pregiati della carne e del grasso provenienti dall'antica razza del Nero Casertano, a punta di coltello. Si tratta di una specialità norcina straordinaria, presente nell'elenco dei prodotti dei presidi Slow Food, alla quale si affiancano altre 2 prelibatezze firmate Scherzerino: il Capocollo Riserva e la rinomata Pan-cetta alle erbe bagnata al Moscato di Terracina.

Tappa seguente: Sperlonga. L'antico borgo che affonda le radici nel mito, sorge su uno sperone di roccia a picco sul mare. Le sue origini risalgono alle antiche leggende greche. Sperlonga è considerata la Perla del Tirreno, una tra le località turistiche più famose in Italia ed all'estero. L'imperatore Tiberio fu talmente colpito dalla bellezza del luogo che vi costruì una villa per le vacanze diventato oggi sede del Museo nazionale archeologico.

Caratteristico di Sperlonga è il centro storico, attraversato da vicoli bianchi e scalette tipicamente mediterranei dai quali si aprono squarci di mare incantevoli. La piazzetta centrale è il punto di ritrovo della vita mondana. Sperlonga è nota anche per le sue molteplici spiagge di sabbia bianca e per la sua acqua trasparente ed incontaminata, tanto che dal 2000 si aggiudica La Bandiera Blu della Fee.

La sera si cena al ristorante "Da Fausto" per immergersi nei sapori più esclusivi e raffinati di questa parte del litorale laziale. La cucina del giovane e ambizioso chef Fausto Ferrante è semplice ma di grande impatto emotivo, capace di rivisitare il territorio in maniera genuina senza mai snaturarlo con inutili eccessi. L'ultimo giorno del tour è dedicato alla splendida Oasi di Ninfa. Il suo giardino è stato dichiarato Monumento Naturale dalla Regione Lazio nel 2000 per tutelare l'habitat costituito dal fiume Ninfa, lo specchio lacustre da esso formato e le aree circostanti. All'interno del Giardino di Ninfa vi sono diciannove varietà di magnolia decidua, betulle, iris acquatici e una grande varietà di aceri giapponesi.

Fra le 1300 specie che è possibile ammirare negli otto ettari di giardino vi sono il viburno, il caprifoglio, il ceanothus, l'agrifoglio, le clematidi, i cornioli, i meli ornamentali e l'albero dei tulipani senza contare e molteplici varietà di rose: la *R. banksiae*, *R. bracteata*, *R. x odorata* 'Mutabilis', *R. hugonis*, 'Ballerina', 'Iceberg', 'Max Graf', 'Complicata', 'Penelope', 'Buff Beauty', 'Mme. Alfred Carriere', *R. filipes* 'Kiftgate', 'Gloire de Dijon', ecc.

Il clima mite di Ninfa ha permesso anche la coltivazione di piante tropicali come l'avocado, la gunnera manicata del Sud America e le banane.

Vi sono anche molti arbusti, piantati non solo per la loro bellezza ma anche perché habitat ideale per gli uccelli.

Il Prosciuttificio Reggiani è stata l'ultima azienda visitata dai giornalisti. Situata a Bassiano, piccolo borgo di origine medioevale è stata fondata nel 1954 da Astro Muratori, un anziano macellaio di origine modenese. Qui si produce un prodotto veramente speciale: solo carne,

sale e aria naturale che maturano in un ambiente naturale: il prosciutto di Bassiano Reggiani in cui si sente il gusto del tempo che ha lavorato a finestre aperte, una carne esaltata dai sapori di erbe aromatiche che l'aria dei boschi e della montagna circostante trasmettono.

Per finire in bellezza, il pranzo conviviale che ha riunito le istituzioni locali, i partecipanti e gli organizzatori di Visit Latina nella più antica osteria di Bassiano "Le Grotte". Costruita tutta in pietra è splendidamente inserita nel verde del parco che la circonda, dove è localizzato anche un teatro all'aperto. I proprietari hanno offerto un'accoglienza molto calorosa a tutto il gruppo. Dopo l'aperitivo è stato servito una grande degustazione di prodotti tipici del luogo.

Nel tardo pomeriggio partenza per Roma con il ricordo di un viaggio estremamente interessante e ricco di emozioni enogastronomiche di bellezze storiche, culturali, artistiche e paesaggistiche di una terra dal fascino straordinario. ■





Valle de Uco, la nuova frontiera dello 'slow luxury wine'

Vini favolosi natura incontaminata e star system fanno di tuttata la regione di Mendoza una delle più importanti capitali mondiali del nettare di Bacco. Dove l'enoturismo a cinque stelle non conosce crisi. Fra le sue cave boutique, winelodge e wine spa è facile incontrare personaggi come Bono Vox degli U2, il Barone de Rothschild o winemaker come Michel Rolland che hanno scelto questa regione per i loro investimenti

Testo e foto di Filippo Fabbri

Mendoza, la capitale argentina del vino - Ci si innamora subito di Mendoza, la terra del sole e del nettare di Bacco, una delle otto grandi capitali del vino al mondo, sovrastata dalla bellezza austera delle Ande innevate. Mendoza è il cuore della regione dove si concentra la maggior produzione vitivinicola del-

l'Argentina. Una città verde, viva ed elegante, con autentici santuari dedicati al vino. A Mendoza il viaggiatore può scegliere di soggiornare in grandi ed eleganti hotel, oppure in piccoli hotel di charme. Ma il consiglio è quello di correre lontani dalla città e perdersi subito fra i vigneti. Al Cavas Wine Lodge l'unico Relais&Chateaux dedicato interamente al vino, ci si può immergere

nella splendida Wine Spa dove al posto del tradizionale olio per i massaggi si utilizza il mosto delle uve proveniente dai vigneti circostanti. Per arrivarci c'è una strada bianca dove vale una sosta la nuovissima Ruca Malèn, una cantina color sabbia e terracotta proprietà di Jean Pierre Thibaud, direttore di Chandon Argentina, oppure la famosa Viña Cobos, tempio vitivinicolo che ha saputo



to costruire il winemaker americano Paul Hobbs. In alternativa c'è il Club Tapiz, una dimora d'epoca ristrutturata, dove una cantina e un ristorante gourmet fanno da contorno a camere con vista direttamente affacciate su vigneti e montagne.

Valle de Uco, nuovo Eldorado per star dello spettacolo e winemaker

Per chi visita Mendoza è impossibile non fermarsi a sud, nella vasta Valle di Uco, uno dei terroir più vocati al mondo. Circondata dalle cime arrotondate del Cordón del Plata e protetta dalla maestosa Cordigliera delle Ande, la valle offre clima eccezionale, e grazie all'escursione termica e al massiccio irraggiamento solare, produce uve di grande qualità e vini adatti all'invecchiamento. I vitigni tradizionalmente coltivati sono il Malbec e il Semillón. La sua bellezza incontaminata e la vocazione all'altissima qualità enologica

non hanno tardato a fare della Valle de Uco il paradiso dei vip. Paul Hewson in arte Bono Vox, la leggenda degli U2, si è da poco assicurato lì 50 ettari di vigneto. A due passi dalla tenuta del mito del rock è nata una joint venture tra il Barone Benjamin de Rothschild discendente di una delle più influenti e potenti famiglie nel mondo degli affari e del vino e di Laurent Dassault rampollo multimilionario e proprietario della fabbrica francese produttrice dei jet Falcon. Proprio qui nella Valle de Uco nasce Makia (www.makiaestate.com) una winefarm tutta italiana che si estende su cento ettari di vigneto, a 1.200 metri di altitudine circondati dai picchi più alti della catena delle Ande.

Che fare, dove soggiornare

Sempre nella Valle di Uco, il viaggiatore ha la possibilità di scegliere un pranzo chic, di cucina tradizionale rivisitata, al Tupungato Winelands, il wine

country club dedicato al lifestyle, campi di golf e polo, circondati da centinaia di ettari di vigneti custoditi gelosamente dal winemaker Michel Rolland. Il ristorante non è altro che un magnifico terrazzo affacciato sul green con il maestoso Cerro Tupungato di quasi 6.500 di altezza come sfondo. Alla Bodega Andeluna invece i visitatori sono coinvolti nella preparazione del proprio pranzo convertendo la visita in un esclusivo corso di cucina, sempre accompagnato dalla degustazione dei vini locali. Ma l'avventura nella Valle de Uco non si conclude con le sole esperienze di enoturismo. Qui le possibilità possono essere molto a seconda del viaggiatore e possono includere cavalcate con la guida, trekking in montagna con accampamento in rifugi adatti a ricevere ospiti.

Per un viaggio su misura lungo 'los caminos del vino' a Mendoza: Antartica Travel Company c.so D'Azelio, 60 Torino www.antartica.it ■



Malnutrizione e obesità

Nel mondo un bambino su dieci è in sovrappeso. La situazione più allarmante si registra negli USA mentre in Europa arrivano a 400.000 i bambini considerati in sovrappeso all'anno. E il fenomeno è in forte crescita anche nei Paesi in via di sviluppo

I dati sull'impatto dell'uomo sull'ambiente e, in particolare, l'incidenza del settore agroalimentare sulla generazione dei gas serra e sul consumo delle risorse naturali sono allarmanti e, tenendo conto del grande squilibrio tra Paesi che soffrono per sovraalimentazione e Paesi che non hanno ancora superato il problema della fame, inducono a una seria riflessione su come raggiungere l'obiettivo di sfamare compiutamente l'intera umanità garantendo sostenibilità ambientale, sociale e sanitaria. Un paradosso drammatico della globalizzazione è infatti il contrasto stridente tra malnutrizione e obesità infantile nelle diverse aree del nostro pianeta.

Circa 200 milioni di bambini tra 0 e 5 anni nei Paesi in via di sviluppo (quasi 1 su 3) soffrono di qualche forma di malnutrizione e quelli gravemente sottope-

so hanno 9 volte più probabilità di morire rispetto a quelli ben nutriti. Tali dati sono ancora più drammatici se confrontati con i 155 milioni di bambini in sovrappeso o obesi che vivono nei paesi industrializzati. Inoltre un ulteriore fattore che sta emergendo a livello globale è legato allo spreco del cibo: nel mondo, un terzo del cibo prodotto per usi alimentari – pari a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno – viene perso o sprecato. Tale fenomeno va contrastato, non solo per gli impatti negativi sulla sicurezza alimentare nei Paesi più poveri, ma anche per garantire uno sviluppo economico che sia sostenibile a livello globale. Negli ultimi anni infatti la diminuzione della produttività agricola in alcune aree del Pianeta, collegata a fenomeni naturali quali l'inacidimento dei suoli, la scarsità delle risorse idriche, gli effetti del cam-

biamento climatico, ha aggravato la situazione e ha spinto alcuni governi a cercare opportunità alternative per assicurarsi i livelli produttivi necessari a soddisfare i loro fabbisogni alimentari. Il fenomeno del land grabbing (accaparramento di terre) oggi riguarda 80 milioni di ettari di superfici coltivate: una forma di neo-colonialismo che ha spesso visto degenerare la corsa per l'accaparramento in forme violente delle risorse naturali.

Oltre a ciò, l'attuale domanda d'acqua, già molto elevata, è destinata in futuro a crescere costantemente (entro il 2025 si stima un aumento del 50% nei Paesi in via di sviluppo e del 18% in quelli sviluppati), a causa dello sviluppo demografico e per la necessità di garantirne il diritto a tutti coloro che, specialmente nel Sud del mondo, ne soffrono ancora

oggi la mancanza. Maggiore domanda di acqua e parallela riduzione delle scorte idriche potrebbero determinare nel prossimo futuro l'esplosione del suo valore e, di conseguenza, la necessità di rivedere i criteri di base su cui vanno valutate le politiche produttive e commerciali.

Futuro delle biotecnologie, accesso al cibo, longevità e benessere, alimentazione sostenibile: sono solo alcune delle priorità globali di cui si è discusso a Milano, presso l'Università Bocconi, durante il 3rd International Forum on Food & Nutrition, organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition. L'evento, giunto alla sua terza edizione, è un appuntamento di portata internazionale nato per mettere a confronto i più importanti esperti e opinion leader mondiali su temi inerenti alimentazione e nutrizione con un approccio multidisciplinare. Cambiamento climatico, riduzione progressiva del terreno agricolo, emergenza acqua, incremento demografico, accesso al cibo, qualità degli alimenti sono tutte problematiche che richiedono innovazione. Come garantire cibo a sufficienza al miliardo di persone (13,4% del pianeta secondo la FAO) che oggi è

denutrito e che vive prevalentemente in contesti agricoli? Aumentare ulteriormente la produttività dei terreni non basta. Tra le diverse forme di innovazione, quella basata sulla genetica mantiene un ruolo centrale anche se non può essere concepita come l'unica, né come la risposta più sostenibile. Le forti perplessità che hanno acceso il dibattito sulle biotecnologie nascono dalla convinzione che gli OGM sono il risultato di un modello di agricoltura caratterizzato dalla produzione intensiva e monoculturale, fortemente dipendente dai fertilizzanti e diserbanti chimici. Il settore delle biotecnologie, tuttavia, non è affatto uniforme e presenta almeno due macrosegmenti: gli OGM transgenici e le biotecnologie applicate a tecniche tradizionali: se sui primi si è lavorato prevalentemente sullo sviluppo di nuove varietà di sementi utilizzabili a livello globale, in futuro l'obiettivo sarà soprattutto quello di trovare soluzioni specifiche per i diversi contesti locali. Le risposte andranno quindi cercate nelle altre forme di genetica che, per loro natura, riescono a conciliarsi meglio con le tecniche culturali tradizionali, opportunamente rivisitate alla luce delle conoscenze di oggi. Oggi

la produzione di piante OGM nel mondo è concentrata in 10 Paesi industrializzati, con il 96% dei 148 milioni di ettari totali di superfici coltivate a transgenico, mentre altri 19 Paesi producono il restante 4%. Tra questi ultimi vi sono 8 Paesi europei in un contesto che presenta un'opinione pubblica complessivamente contraria all'adozione di biotecnologie di carattere transgenico in campo agroalimentare. Tuttavia l'Unione Europea guarda con estremo interesse alle nuove biotecnologie, come dimostrano le politiche di incentivazione della knowledge based economy adottate nel corso dell'ultimo decennio e un disegno strategico che pone grande attenzione al biotech. La popolazione mondiale invecchia e il trend non sembra destinato a invertirsi. Attualmente in Europa la percentuale di persone sopra i 65 anni si attesta al 16,3% e si prevede che supererà il 27% nel 2050; dinamiche simili si rilevano negli altri continenti. Ma, mentre la vita dell'uomo si prolunga sempre più, ci si comincia ad interrogare su quali siano le cause determinanti di una longevità caratterizzata da buone condizioni di salute fisica e mentale. L'adozione di una dieta equilibrata e un sano stile di



► vita influiscono significativamente sulla vita media delle persone. E non solo. Ad esempio, il problema dell'obesità infantile rappresenta, in particolare, una questione molto delicata per il benessere delle future generazioni, poiché nei primi 3 anni di vita si gettano le basi per la programmazione metabolica, lo sviluppo del sistema immunitario e una vita sana da adulto. Oggi invece, secondo i più recenti studi internazionali, nei Paesi sviluppati solo l'1% dei bambini adotta abitudini alimentari corrette. Nei Paesi sviluppati i bambini assumono troppe proteine: secondo numerosi studi internazionali, il cibo normalmente consumato nelle famiglie occidentali contiene una quantità di proteine pari a 3-4 volte il livello ritenuto adeguato a soddisfare i fabbisogni in età pre-scolare e scolare. Inoltre, questa situazione è ulteriormente aggravata dall'introito calorico giornaliero che, nella maggioranza dei bambini in età scolare presi in esame è anche orientato al consumo di grassi e zuccheri, a scapito di frutta e verdura. Questi studi dimostrano come soltanto l'1% dei bambini nei Paesi sviluppati adotta abitudini alimentari in linea con la composizione settimanale ottimale della dieta, consumando porzioni e varietà di alimenti in accordo con quanto raccomandato dal modello della Piramide Nutrizionale. Adottare invece

uno stile di vita sano comporta dunque una migliore aspettativa di vita in salute; oggi, nonostante l'aspettativa di vita alla nascita sia quasi raddoppiata nel corso dell'ultimo secolo, l'80% degli over 65 è affetto da almeno una patologia cronica, e il 50% affetto da due o più malattie, con forti ripercussioni anche in termini di costi sociali di cui i Paesi si devono fare carico: si stima che solo in Italia la spesa sostenuta ogni anno in terapie e cure per patologie cardiovascolari, diabete e tumori sia di 40 miliardi di Euro, pari a circa 700 euro a testa, mentre negli USA supera i 700 miliardi di dollari. La ricerca scientifica sta facendo notevoli progressi e gli ultimi studi hanno dimostrato l'esistenza di una relazione tra le abitudini alimentari adottate durante l'infanzia e l'adolescenza e le malattie croniche contratte nell'età adulta. Una sana alimentazione e l'adozione di adeguati stili di vita consentono al bambino e all'adolescente di realizzare uno sviluppo fisico e mentale sano e corretto. Adottare abitudini alimentari sane e corrette fin dalla giovane età, alternando quotidianamente tutti i principali alimenti, riveste un'importanza fondamentale nella crescita in salute. La composizione ottimale della dieta settimanale di un bambino dovrebbe prevedere un consumo di quotidiano di cereali (soprattutto integrali), frutta e

verdura, latte e di un latticini; carne 2-3 volte alla settimana; pesce almeno 3 volte, legumi almeno 2 volte, formaggi 2 volte e uova 1-2 volte a settimana. Inoltre, l'apporto calorico quotidiano dovrebbe essere suddiviso su 5 pasti: la colazione dovrebbe contribuire per il 20%, la merenda a metà mattina per il 5%, il pranzo per il 35%, la merenda pomeridiana per il 10% e la cena per il 30%. La cultura mediterranea, recentemente valorizzata anche dall'UNESCO, che ha iscritto la Dieta nella lista dei beni immateriali del patrimonio dell'umanità, rappresenta un sistema di vita e alimentare ricchissimo, che accomuna un'area geografica estesa e articolata. Il modello alimentare mediterraneo potrebbe indicare un futuro diverso dell'alimentazione e garantire il benessere complessivo delle persone. Inoltre appare evidente che un corretto processo di crescita e di sviluppo legato a una sana alimentazione garantisce buone condizioni di salute nelle età successive a quelle dello sviluppo. Il confronto tra la classica Piramide Alimentare relativa alle proprietà nutrizionali e la nuova Piramide Ambientale, in cui ogni cibo è posizionato in misura del suo impatto sul nostro pianeta, ha evidenziato che gli alimenti per cui è consigliato un consumo più frequente, sono anche quelli ecologicamente meno nocivi. ■



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 itinerante si consiglia di inviare via fax (071 2901272) la ricevuta del pagamento. Per ogni informazione in merito telefonare al 071 2901272 o scrivere una email a abbonamenti@turit.it.

liberi per scelta



Birra, alimento della dieta mediterranea, non semplice bevanda

Testo di Tania Turnaturi

Le origini della birra sono remote e connesse alla coltivazione di cereali da parte di popolazioni divenute stanziali; il primo cenno sull'esistenza della birra, dono votivo alla divinità, proviene dall'iscrizione su una tavoletta sumera databile al 3700 a.C. In Mesopotamia le venivano attribuiti nomi riferiti al cereale di provenienza: "sikaru" cioè "pane liquido" quella derivante dall'orzo e "kurunnu" dal farro mentre la "bi du" serviva da base per il calcolo del salario. Il "Codice di Hammurabi", 4000 anni fa, ne regolamentava la produzione e la vendita, sotto il controllo dello Stato, prevedendo la pena di morte per i trasgressori. Vari reperti archeologici recano effigiate scene di processioni con anfore birrarie. Gli egiziani la somministravano ai bambini da svezzare, aromatizzata con miele di datteri e cannella e la offrivano alla dea Ernenunet per propiziare il latte alle nutrici. Testi sacerdotali ne descrivono la tecnica di produzione e la definiscono di origine divina per le qualità nutrizionali e inebrianti.

Il consumo moderato di birra apporta effetti benefici. Notevoli le proprietà nutritive: la vitamina B6 rafforza le difese immunitarie, previene la ritenzione idrica e le patologie cardiovascolari agendo contro i radicali liberi e favorisce la produzione di serotonina che migliora l'umore

Nell'ebraismo il pane non lievitato è accompagnato dalla birra nella festa degli Azzimi, rievocazione della fuga dall'Egitto. I greci ne facevano uso nelle feste in onore di Demetra, dea delle messi e in occasione dei giochi olimpici, non essendo ammesso il vino durante le manifestazioni sportive. Gli etruschi e i romani erano estimatori del vino "divino e nobile" e ritenevano la birra, bevanda consumata nelle province dell'impero,

"pagana e plebea". Tuttavia Agricola, governatore della Britannia, tornato a Roma nell'83 portò con sé tre mastri birrai e aprì una birreria nella sua villa. Augusto, guarito con essa dal mal di fegato, per riconoscenza esentò i medici dalle tasse. Tra i popoli barbari, i germani eccedevano in libagioni nelle loro feste selvagge. Gli irlandesi fanno risalire la loro origine ai Fomoriani, mostruose creature antropomorfe, potenti e immortali detentori del segreto di fabbricazione della birra che risulta, così, essere più antica del vino; d'altronde l'orzo è coltivato a tutte le latitudini contrariamente alla vite che attecchisce solo nella fascia temperata. In età medievale i monasteri introdussero l'uso del luppolo; in Gran Bretagna era somministrata come farmaco e venduta durante le feste religiose destinando il ricavato alla chiesa. Nella cattolica Italia, invece, era associata al paganesimo dei popoli nordici in contrapposizione al vino ritenuto bevanda sacra. Oggi i maggiori produttori sono gli USA seguiti da Germania e Cina

dove è prodotto di lusso, mentre in Australia è la bevanda nazionale. Paesi birrari sono la Repubblica Ceca dove cresce la migliore qualità di luppolo dall'aroma non troppo amaricante, e la Danimarca, patria di J.C. Jacobsen fondatore della Carlsberg e studioso della biochimica dei lieviti, che nel 1875 isolò il ceppo del *Saccharomyces carlsbergensis* grazie al quale si poté far ricorso alla bassa fermentazione. Fu in Germania che la preparazione casalinga si trasformò in lavorazione semindustriale, regolamentata nel 1516 dall'editto di Guglielmo IV; il paese, divenuto simbolo della tradizione birraria, è in testa ai consumi con oltre 140 litri pro capite e possiede numerose birrerie regionali e di tipicità zonale. Nel bacino del Mediterraneo è la Spagna leader nei consumi. La Gran Bretagna, dove il luppolo venne introdotto assai tardi e la birra continuò a chiamarsi ale in contrapposizione alla beer luppolata, è l'ultimo baluardo della birra ad alta fermentazione e il paese del pub, mentre l'Irlanda si identifica con la Guin-

ness.

La moderna storia brassicola italiana ha inizio nel 1840 con la Spluga di Chiavenna. Dopo le vicissitudini delle due guerre e provvedimenti legislativi protezionistici per il vino, nel 1960 la distribuzione accede ai canali alimentari e la produzione decolla, ma oggi è in mano ai potentissimi gruppi internazionali che hanno acquisito le piccole aziende. Dalla seconda metà degli anni novanta viene prodotta birra artigianale, non pastorizzata e di elevato carattere organolettico, in quantità limitata, ricavata da ingredienti di altissima qualità coltivati in zona. Questi microbirrifici destinano la produzione a rivenditori della stessa area geografica, mentre i brewpub la producono per il consumo nei propri locali, spesso abbinata a proposte culinarie. La presenza di lieviti attivi la rende un alimento vivo che si evolve nel tempo e adatta all'invecchiamento in cantina per alcuni anni.

I birrifici artigianali sono sorti negli Stati Uniti negli anni Ottanta grazie a

immigrati europei che tenevano in vita alcuni prodotti europei, costituendo la cosiddetta "Renaissance Americana". Il fenomeno si è diffuso in Europa e, dal 1996 in Italia, dove tuttavia non esiste ancora un disciplinare di riferimento per questo prodotto. Vasta utilizzazione stanno riscuotendo il mais, il farro, la frutta e le castagne, queste ultime divenute quasi il simbolo della birra artigianale italiana.

Gli oltre 300 microbirrifici forniscono l'1% della produzione del settore che, con 350 impianti produttivi di cui 16 stabilimenti industriali e 1500 marchi prodotti o distribuiti, ha un valore complessivo di 2,5 miliardi di euro, fornendo 13 milioni di ettolitri di cui i due terzi destinati alla domanda interna e il 15% all'esportazione e offrendo occupazione, compreso l'indotto, a 144.000 addetti.

L'indagine ISPO/AssoBirra "Gli italiani e la birra 2011" rileva che è bevuta da 36 milioni di persone di cui 16 milioni di donne, ed è la bevanda alcolica preferita dagli under 44. La diffu-





► sione della cultura della birra sotto il profilo della qualità e del consumo consapevole fa sì che 9 su 10 la bevano esclusivamente ai pasti come consigliato dai nutrizionisti e, soprattutto fuori casa, viene preferita al vino. Prediletta quella chiara perché rinfrescante, digeribile, poco alcolica, adatta a tutte le occasioni e soprattutto rispondente al gusto femminile.

Gli stili produttivi riferiti al lievito utilizzato sono tre: a fermentazione bassa, alta e spontanea. Col primo, ormai il più diffuso, si ottengono birre genericamente dette lager, dal forte carattere di malto e luppolo e media gradazione alcolica. A questa tipologia appartengono la tedesca bock alcolica, densa e corposa da servire in boccali di ceramica; la pilsner, dal nome della città boema dove è nata, ottenuta con acqua dolce di terreni gessosi e granitici, color oro pallido e molto luppolata, schiuma abbondante e perlage finissimo; la bavarese oktoberfestbier dal colore ambrato, consumata nella tradizionale festa di Monaco; la rauchbier tipica di Bamberg ricavata da malto affumicato su legno di faggio invecchiato.

Fino al XIX secolo, e tuttora in Inghilterra, la birra si produceva ad alte temperature ricorrendo al *Saccharomyces cerevisiae*, il cosiddetto lievito di birra della panificazione. Si ottiene così la ale, di moderato contenuto alcolico e poca schiuma, colori e sapori ricchi di aromi floreali, speziati e fruttati. Appartengono a questa categoria la porter nata a inizio '700 in un pub londinese e prediletta dai facchini, scura, secca e fruttata da abbinare a crostacei e frutti di mare; dalle modifiche ad essa apportate dall'azienda Guinness nasce la birra nazionale irlandese stout, scurissima, strutturata, schiuma abbondante e cremosa al gusto di caramello, caffè o cioccolato, riconosciuta dalla legislazione britannica come l'unica la cui schiuma è parte integrante del prodotto; la particolare oyster alle ostriche viene realizzata in Nuova Zelanda. La blanche, la weizen e la weissbier sono birre bianche a base di frumento non maltato rispettivamente francese, belga e tedesca, rifermentate in bottiglia, acidule e digestive, speziate al coriandolo. Birre ricche di fascino e tradizione sono quelle d'abbazia o strongale che si

richiamano alle bevande anticamente prodotte nelle abbazie belghe, corpose e di forte contenuto alcolico perché rifermentate in bottiglia, colore dall'oro carico al bruno scuro, e le trappiste, tuttora fornite dai monaci di cinque abbazie belghe e una olandese, con doppia o tripla fermentazione in bottiglia, gradazione robusta, colore vario, gusto pieno, schiuma ricca.

Le specialità a fermentazione naturale o spontanea sono tipiche della regione del Payottenland a sud di Bruxelles. Si tratta di birre di frumento ottenute sfruttando il *Brettanomyces bruxellensis* presente nell'aria di quella zona, particolarmente adatto per il brassaggio, che conferisce caratteristiche uniche alla bevanda. La birra, posta in ambienti ventilati, matura in botti di legno e viene rifermentata in bottiglia. Ne fanno parte la lambic poco frizzante, intensamente aromatica e dal sapore complesso e acido, la gueuze più spumeggiante, la kriek rifermentata con ciliegie che le conferiscono un colore rosso vivo e la frambozen ai lamponi, ideali come aperitivo.

Le birre si possono classificare anche in base al colore, dovuto alla maltazione, su scala SRM, o per grado di amarezza su scala IBU. La legislazione italiana prevede che la classificazione sia espressa in gradi saccarometrici, ma sull'etichetta viene indicato il contenuto alcolico in volume, valori che stanno tra loro nel rapporto 3 a 1.

Il prodotto pastorizzato ha una scadenza dai 12 ai 18 mesi, 2 mesi quello artigianale. Le birre da invecchiamento, acidule o luppolate e forti, acquistano sapore e afores fruttati nel tempo se conservate in ambiente asciutto a temperatura tra 18 e 20 gradi, in penombra, distante da derrate alimentari olezzanti.

La bontà della birra è dovuta principalmente all'acqua che deve contenere sali minerali, sostanze organiche e microrganismi in adeguato equilibrio. Il lievito funge da catalizzatore trasformando, come scoperto da Pasteur nel 1875, gli zuccheri in alcool. Fondamentale materia prima è l'orzo distico. La glumella, guaina che lo riveste, lo preserva dalle manipolazioni e favorisce l'adattabilità climatica e ciò rende l'orzo molto diffuso e largamente usato. La cariosside germinata diventa

malto attraverso il processo costituito dalle fasi di macerazione, germinazione e torrefazione dopodiché viene essiccato, macinato e ammostato con acqua calda. A tale miscela vengono aggiunte le piante femminili del luppolo, i cui fiori sono ricchi di luppolina che contiene sostanze aromatiche e resinose. Le tipologie di malto più utilizzate sono pils morbido e dolce, caramello, crystal al sapore di nocciola, frumento dall'aroma speziato, chocolate molto torrefatto, vienna, monaco aromatico, segale amaro e speziato, smoked essiccato al fumo di legna, avena. Il luppolo non è di facile acclimatazione necessitando di clima temperato e richiede un'adeguata protezione che non ne alteri le proprietà organolettiche. I tannini e le resine di cui è ricco producono la schiuma, gli acidi amari, antisettici e conservanti, rendono la bevanda stabile. Possibili aromatizzanti sono spezie, erbe e frutta come coriandolo, cannella, trifoglio, aghi di pino, pesche, fragole, prugne, e perfino caffè, peperoncino, cioccolato, miele. Notevoli gli effetti benefici e le proprietà nutritive: la vitamina B6 raffor-

za le difese immunitarie, previene la ritenzione idrica e le patologie cardiovascolari agendo contro i radicali liberi e favorisce la produzione di serotonina che migliora l'umore; i saccaromiceti aiutano le funzioni intestinali; la scarsa gradazione alcolica favorisce il colesterolo buono; il luppolo previene l'ossidazione cellulare e il rilascio di calcio dalle ossa e, oltre a essere sedativo, digestivo e depurativo, agisce contro gli stati di tensione, depressione, dispepsie, tosse; il potassio e il magnesio facilitano il processo diuretico combattendo la formazione di calcoli. La schiuma la rende più digeribile preservandola dall'ossidazione e contrastando la formazione di anidride carbonica. È consigliabile il consumo durante i pasti, anche nelle diete dato lo scarso apporto calorico, fino a un massimo di 2 unità alcoliche (boccale) per la donna e 3 per l'uomo. Il recente riconoscimento come prodotto agricolo ne garantisce la qualità alimentare. La spillatura è un'arte: va effettuata con parecchia schiuma che ne preserva l'aroma e la fragranza e impedisce l'innalzamento della temperatura, nel bic-

chiere adatto, che addirittura identifica la marca possedendo la forma e la profondità ideali per esaltare tutte le qualità di quella specifica birra, perfettamente pulito, bagnato per consentire alla schiuma di restare compatta e non aderire alle pareti, inclinato sotto il rubinetto che va aperto con decisione per ottenere bollicine piccole e regolari ed evitare la formazione di schiuma in eccesso. La degustazione coinvolge tutti i sensi: la birra va servita alla giusta temperatura, fredda quella filtrata, intorno ai 15° quella rifermentata in bottiglia; generalmente più è forte e scura meno ama il freddo. Per apprezzarne il profumo dominante (possiede circa 650 componenti aromatici) va odorata senza muovere il bicchiere, poi fatta girare per liberare gli aromi secondari e assaporata percependone densità e struttura, cercando di distinguere il gusto tra la schiuma e il liquido.

La cronaca ci fornisce una curiosità: il nonno dell'attuale premier, Abramo, emigrò in Argentina dove nel 1888 fondò una fabbrica di birra che opera ancora oggi con il nome di Casa Monti. ■



I dolci di Carnevale

Ci sono dolci che appartengono soltanto al Carnevale e che è difficile trovare in altri periodi dell'anno. Proprio per questo motivo, riepiloghiamo in queste pagine le ricette più significative, sperando di aiutarvi a scegliere quelli che meglio rispettano le vostre tradizioni



Brutti ma Buoni

Questi biscotti vanno in tavola accanto ai Cenci, per offrire maggiore scelta nel periodo di Carnevale. Il nome di questa ricetta è veramente appropriato: Brutti ... ma ... Buonissimi!

Gli ingredienti:

300 gr. di mandorle

250 gr. di zucchero

4 albumi d'uova

15 gr. di burro

cannella

vaniglia in polvere

La preparazione:

Sbollentare le mandorle e strofinarle con un panno in modo da togliere la pellicina. Disporle su una piastra e passarle al forno caldissimo per farle abbrustolire. Quando si saranno dorate, farle raffreddare e tritarle finemente. Sbattere gli albumi a neve fermissima e amalgamarvi, un cucchiaio per volta, le mandorle tritate, lo zucchero, la cannella e la vaniglia. Mettere il composto nella casseruola

e farlo asciugare a fuoco lento per 30/40 min. ca., mescolando. Togliere dal fuoco e disporre il composto a cucchiaiate, senza una forma precisa, su di una piastra imburata. Cuocete a fuoco medio per 40 min. ca.

Castagnole

Sono tipiche della gastronomia friulana durante il periodo di Carnevale. Gustose e morbide, sono adatte anche ai bambini.

Gli ingredienti:

400 g di farina

4 uova

100 g di burro

50 g di zucchero

buccia di un limone grattugiata

150 g di olio

sale

100 g di zucchero al velo

cannella in polvere

un bicchierino di rum

La preparazione:

Ponete la farina in una grande terrina e nel mezzo adagiatevi le uova, il

burro fuso, il rum, lo zucchero, la buccia del limone, un pizzico di sale. Impastate il tutto di modo che la pasta risulti morbida ed omogenea. Tagliatela quindi a pezzetti come noci e arrotolateli. In una padella fate scaldare l'olio, senza farlo bollire ed immergetevi le palline poco per volta finché si gonfieranno e diventando dorate. Scolatele adagiandole su un foglio di carta assorbente e servitele coperte di cannella e zucchero al velo.

Chiacchiere

Questa è forse la ricetta più semplice e la più 'allegra' fra quelle dei dolci di Carnevale, ciò nonostante è quella di maggiore successo. Tanto è vero che la si ritrova in tutt'Italia, sebbene con nomi diversi: in Friuli si chiamano Grostoli, in Emilia Sfrappole, in Veneto Galani, nelle Marche Frappe, Cenci in Toscana, Chiacchiere in Campania. La variante, nelle varie ricette regionali, è costituita dal mar-

sala, o dal vino bianco, o dall'acquavite, o dal liquore all'anice.

Gli ingredienti:

80 g di farina bianca
1 uovo
burro
2 cucchiaini di marsala
sale

La preparazione:

Impastate bene gli ingredienti e lasciate riposare per circa un'ora. Tirare con il mattarello una sfoglia sottile e con la rotella dentata ricavarne le chiacchiere. Far friggere in abbondante olio o strutto caldissimo. Spolverizzare con zucchero a velo.

Stelle Filanti

Quando tocchiamo il tasto 'Napoli' non si può non pensare alla creatività e alla fantasia.

Gli ingredienti:

1 kg di farina
4 uova
10 gr di lievito di birra
50 gr di burro
1/2 bicchiere di olio di oliva
un bicchiere di latte
un bicchiere di zucchero
la buccia grattugiata di limone
un pizzico di sale

La preparazione:

Mettere sul tavolo la farina a fontana

e al centro incorporare mano a mano tutti gli ingredienti; fare un impasto di giusta consistenza e lavorarlo bene, dividerlo in 4 parti e formare 4 sfoglie del diametro poco più di un piatto piano; su ciascuna sfoglia formare uno strato di zucchero su tutta la superficie; avvolgere ogni sfoglia su se stessa (come si fa per la pasta fatta in casa) e tagliarli in rotolini come se fossero tagliatelle; in una padella di ferro mettere olio di arachide e friggere i rotolini; colare su carta assorbente e servire.

Zeppole

È un dolce che si ritrova nominato in antichi testi, non solo di cucina, perfino in un "Privilegio" del Viceré di Napoli, Conte di Ripacorsa (siamo nella Napoli dell'800). Si narra che il giorno di San Giuseppe, che si festeggia il 19 Marzo, i friggitori napoletani si esibivano pubblicamente nell'arte del friggere le Zeppole davanti alla propria bottega, disponendovi tutto l'armamentario necessario. Si hanno varie ricette delle Zeppole. Vene propongo due diverse versioni: la prima senza ripieno e la seconda con ripieno di crema pasticciera.

Gli ingredienti:

500 gr di farina

500 gr di acqua

sale

olio per friggere

200 gr di zucchero vanigliato

La preparazione:

Prendete mezzo chilo di farina finissima, poi misuratela a bicchieri. In una casseruola, versate tanti bicchieri d'acqua quanti sono quelli di farina e unitevi un pizzico di sale. Ponete il recipiente sul fuoco e, appena l'acqua accenna l'inizio dell'ebollizione, buttatevi di colpo la farina. Mescolate con un cucchiaino di legno, senza mai fermarvi, il composto e, quando in un sol colpo si staccherà dalla casseruola, spegnete il fuoco. Battete la pasta sul marmo leggermente cosparsa di olio, lavoratela, per circa dieci minuti, battendola energicamente col matterello. Quando la pasta sarà bene affinata e morbida, modellatela in tanti bastoncini della grandezza di un mignolo e lunghi una ventina di centimetri. Riunite le estremità dei bastoncini formando delle ciambelline ovali (non rotonde). Friggete le zeppole nella padella nera con abbondante olio caldo, a calore moderato. Durante la friggitura, bucherellatele qua e là con la punta di uno spiedino. Sgocciolatele biondissime e cospargetele abbondantemente di zucchero, mescolato ad una bustina di vaniglina.



Piemonte Anteprima Vendemmia 2011

Testo di Camillo Musso



Si è svolto alla Cascina Medici del Vascello, nei Giardini della Reggia della Venaria a Torino l'annuale edizione di "Anteprima Vendemmia" organizzata dalla "Vignaioli Piemontesi" e altri enti durante la quale sono stati resi pubblici i risultati dell'ultima vendemmia.

Anche se il decorso dell'annata 2011 non è stato così semplice, perché una serie di anomalie climatiche hanno messo a dura prova le capacità dei viticoltori, i livelli di maturazione sono stati paragonabili a quelli delle grandi annate del 2003, 2007, 2009 e in taluni casi addirittura superiori.

I mesi invernali sono stati climaticamente nella norma, e così pure i mesi primaverili, mentre l'estate è stata caratterizzata da anomalie climatiche, per cui le prime vendemmie si

sono svolte e concluse con livelli di maturazione ottimi e con frequenti livelli di eccellenza.

La produzione è stata molto valida, e conseguentemente - ha spiegato il direttore della "Vignaioli" Gigi Biestro - si prevede una buona vendita, ma i relatori hanno sottolineato la necessità di un'opera di educazione verso la clientela, onde la richiesta non si limiti ad un acquisto generico, ma all'opposto il cliente sappia scegliere un prodotto di qualità.

Occorre non aumentare la produzione di uva per ettaro, per aumentare la raccolta, ma al posto cercare invece di perfezionare sempre più la qualità - ha sottolineato Giovanni Satragno, presidente della "Produttori Moscato d'Asti Associati" che raggruppa 2300 aziende agricole - insegnando che solo certi tipi di vino possono essere usati con lo scopo principale di dis-

setare, ma al contrario il vino deve essere degustato, in piccole quantità, per apprezzarne i profumi e il gusto, e deve essere perfezionata la cultura di abbinamento cibo vino.

L'uditorio è rimasto stupito di fronte alla dichiarazione che per ragioni economiche e di stoccaggio, non solo i vini comuni da supermercato, ma anche alcune qualità pregiate, non solo in Italia, ma anche all'estero siano confezionati in box di carta anziché in bottiglie di vetro, e che questo tipo di confezione sia particolarmente richiesto dai paesi nordici.

Per valorizzare la qualità al posto della quantità, educare l'utente alla scelta del vino di qualità e principalmente operare a difesa delle denominazioni oggetto di contraffazione con nomi simili ai nostri vini, lo scorso 29 luglio, presso la sede della

“Vignaioli Piemontesi” ad Alba, è nata la Società Consortile “Piemonte Land of Perfection S.C.A.R.L”, organismo associativo senza alcun onere pubblico. Tale progetto, promosso dalla Regione Piemonte, ha il grande obiettivo di sostenere le aziende vitivinicole piemontesi

L’iniziativa ha visto il sinergico coinvolgimento delle realtà collettive maggiormente rappresentative del comparto vitivinicolo piemontese: il Consorzio di tutela dell’Asti docg, il Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, il Consorzio di tutela dei vini d’Acqui (riferimento per il Brachetto d’Acqui docg); inoltre il Consorzio dei vini d’Asti e Monferrato (riferimento per Barbera d’Asti docg), la Produttori Moscato Associati, la Vignaioli Piemontesi, la Cantina Sociale di Canello.

La Piemonte Lando of perfection ha predisposto un programma di promozione di vini di qualità con la Regione Piemonte, onde poter attingere ai finanziamenti “Promozione Paesi terzi” per consolidare i legami

economici tradizionali, tipo USA nel quale su 100 bottiglie 25 sono di vino piemontese, ma anche per rivolgersi ai mercati della Cina in fase di crescita e penetrare in Brasile, ove il mercato sta emergendo in modo considerevole. Si pensa che nel 2013 saranno coinvolte anche l’Australia e l’India. Importante notare che i costi della struttura non sono a carico pubblico, ma compensati dalle risorse comunitarie che saranno ripartite sui singoli progetti. A tal proposito l’Assessore Regionale all’Agricoltura Claudio Sacchetto ha precisato:

“ L’innovativa Società Consortile Piemonte Land of Perfection S.C.A.R.L rappresenta dunque un nuovo ed efficace strumento utile per valorizzare il settore vitivinicolo piemontese, andando a rinforzare l’ambito della promozione nel quale l’Assessorato crede fortemente”.

Per garantire al consumatore l’origine, la natura e la qualità del prodotto, la Regione Piemonte, sensibile a questa richiesta, ha affidato alla SIN (Società che riunisce diverse società private per lo sviluppo del Sistema

informativo Agricolo nazionale) la realizzazione di un progetto pilota che proporrà un sistema dedicato alla tracciabilità e rintracciabilità di filiera del settore vitivinicolo.

Per tracciabilità si intende il processo formativo che segue il prodotto dal principio alla conclusione del suo percorso lungo la filiera produttiva, mentre per rintracciabilità si intende il processo inverso, ossia quello che permette di ricostruire da valle a monte le informazioni distribuite lungo la filiera.

Il progetto è realizzato sulla vendemmia 2010 su sei vini di alta qualità D.C e D.O.C.G. sia rossi che bianchi, imbottigliati entro un anno dalla vendemmia e coinvolge 30 produttori agricoli relativamente alla messa in vendita di circa 100.000 bottiglie.

La Regione Piemonte ha realizzato nel suo Portale una sezione specifica dal titolo www.regione.piemonte.it/tracciabilitavino, rivolta ai consumatori e alle aziende. ■



Makia Wine Farm

Testo di Filippo Fabbri

Perla di famiglia è il 'Talante', un Malbec riserva di grande struttura, con tannini dolci e note di tabacco e cioccolato. Un rosso argentino di 'talento' che si coltiva in quella Valle de Uco all'interno della regione vinicola di Mendoza, dove il terroir unico, l'alta quota e il riverbero delle Ande innestate, regalano emozioni e i migliori vini del Nuovo Mondo. Un cocktail di gusto e passione che sta attirando nella valle, star dello spettacolo e winemaker celeberrimi, oltre che ingenti investimenti stranieri soprattutto francesi e olandesi.

Lì, immersa fra i vigneti e protetta dalla Cordigliera batte il cuore di un'azienda modello, tutta Italiana. Si chiama Makia (come magia...) e oltre al Malbec produce Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc e Torrontes, un autoctono dai delicati profumi di pesca e agrumi.

Nella valle argentina del vino e del lusso slow, Makia lancia una proposta: l'opportunità di entrare in questo nuovo Eldorado acquistando porzioni di vigneto a partire da 1 ettaro. L'acquirente diventa partner della grande famiglia Makia Wine Farm e può decidere se vendere le uve prodotte direttamente all'azienda (a cui rimane la gestione del vigneto) o calarsi nei panni del winemaker producendo un vino con una propria etichetta e un proprio stile. Due le possibilità: acquistare porzioni di vigneto già in produzione (per un investimento di 105 mila dollari per ettaro, poco più di 75.000 euro al cambio attuale) per una redditività annua prevista da subito, compresa fra il 4 e il 5%, già tolte le spese di conduzione del vigneto; oppure comprare terra ancora da impiantare (per un investimento di 85.000 dollari), un'entrata in piena produzione vinicola prevista in 3 anni.

Numerose sono le caratteristiche che fanno dei 100 ettari di Makia un progetto intrigante e di qualità: l'altitudine (i vigneti sono a 1.200 metri), il tipo di suolo, l'esposizione solare, lo sbalzo termico tra il giorno e la notte, determinante per la qualità del vino, la sicurezza che la gestione di Makia è, e resterà, tutta italiana. E naturalmen-

Azienda italiana che produce Malbec, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc e Torrontes

te la bellezza selvaggia della Valle de Uco che incanta per lo spettacolo dei vigneti che si specchiano direttamente nei ghiacciai andini, tanto vicini che sembra di toccarli e per l'eterna e calda primavera baciata dal sole per 300 giorni all'anno. Una Valle da sogno dove fioriscono romantici rifugi, 'cave boutique' e winelodge con suite da favola strette fra i vigneti e piccole spa dove il vino diventa prezioso nutrimento per la pelle oltre che nettare potente per il palato. In Valle de Uco anche Makia sta preparando il suo winelodge. Una dozzina di ampi locali affacciati su uno spettacolare patio comune con piscina a sfioro sui vigneti. E per dar appeal al progetto, la possibilità per chi acquista porzioni di vigneto di fare propria una delle grandi suite, veri propri appartamenti di lusso di ampiezza variabile fra i 60 e gli 100 metri quadrati a un costo compreso fra i 110 e i 180.000 dollari americani. Spazi prestigiosi dove trascorrere periodi dell'anno o vacanze da sogno o da mettere a reddito, favoriti dall'esplosione dell'enoturismo del lusso che in tutta la regione di Mendoza non conosce crisi, con la prospettiva di interessanti remunerazioni.

La Storia

E' il 2006 quando tre imprenditori romagnoli, Luca Branzanti provenien-

te dal settore del vino, Patrk Caminati dal settore della Finanza e della gestione d'impresa e Gianfranco Manuzzi imprenditore nel settore del turismo decidono il loro viaggio in Argentina alla scoperta di vini di grande carattere e la forte espressività, così diversi dai quelli che erano abituati a degustare nel "vecchio mondo".

Ed è l'incontro con i vigneti inondati dal sole della Valle de Uco, adagiati e protetti in alta quota dalla cordigliera andina, che cambia loro la vita. Acquistano 100 ettari di terra già parzialmente impiantati a vigna per farne un'azienda vitivinicola modello sfruttando il terroir unico, la bellezza selvaggia della valle, le caratteristiche derivante dall'altitudine dei vigneti, dall'escursione termica e dall'irraggiamento solare. I vigneti impiantati ad altissima densità (8.000 piante per ettaro) consentono di ottenere la massima qualità delle uve che poi danno vita ai vini di Makia. La vendemmia 2011 ha prodotto circa 3.500 ql. di uve di altissima qualità, soprattutto Malbec, Merlot e Sauvignon Blanc. La raccolta, rigorosamente a mano, insieme alle tecnologie più moderne e al rigoroso controllo di tutte le fasi del processo di vinificazione, permette di ottenere la massima espressione del terroir. Due diverse le linee di vino, la Linea Classica: Malbec, Merlot, Sauvignon Blanc, Torrontes e la Linea Riserva: Talante Malbec Reserva, Libre Sauvignon Blanc Reserva, con una previsione di vendita a fine 2011 di circa 180.000 bottiglie e un mercato già aperto in 4 continenti, dalle Americhe, all'Europa, all'Asia, per un progetto destinato a crescere. ■



Vol- au- vent ripieni di...

In Francia vengono chiamati “bouchées à la reine” bocconcini della regina e sono per definizione un antipasto. Rientrano anche fra i finger food (cibo mangiato con le mani) dove, in formato mignon, accanto a sushi, tartine e canapé, diventano stuzzichini ideali per un aperitivo o una merenda.

Il pregio di queste mini delizie è l'essere accattivanti anche dal punto di vista estetico attraverso decorazioni fatte con caviale rosso o nero, tartufo (!!!) o, molto più semplicemente, con salmone, uova sode, funghi, gamberetti... un piacere per gli occhi. I vol-au-vent possono essere gustati caldi o freddi, dipende dal ripieno nei leggerissimi contenitori di pasta sfoglia. Per chi vuole fare in casa questa pasta, ci vuole solo tempo e pazienza per la lunga lavorazione comprendente almeno tre o quattro passaggi ripetuti - i francesi dicono non meno di 6 - per amalgamare farina, acqua e burro. E' un procedimento antico, veniva fatto anche dagli egizi, con l'olio al posto del burro. Nelle corti europee era il vanto dei migliori cuochi. Oggi, la maggior parte di chi usa la pasta sfoglia, la compra già fatta. Non è come quella fatta in casa, (burro, contro margarina e oli vari) ma si risparmia tempo e il risultato è assicurato. Acquistandola, vale la pena leggere attentamente gli ingredienti contenuti, perchè le case produttrici si combattono sul prezzo, a scapito della qualità.

Sembra che fra pasta fresca e surgelata non ci sia differenza sul risultato finale.

Dopo avere steso la pasta, si ritagliano dei cerchi con un bicchiere, poi,



con uno più piccolo, altri cerchi all'interno di questi ultimi per fare i bordi, che verranno messi (almeno 2) uno sull'altro, dopo averli spennellati di latte. Con gli avanzi si possono fare vol-au-vent più piccoli e i ritagli servono per decorare. Prima di infornare, punzecchiare il centro coi rebbi di una forchetta. Temperatura del forno sui 200° per circa 15 minuti: è un piacere vederli lievitare. Il forno va spento quando diventano leggermente dorati. Per chi ha poco tempo, ci sono confezioni surgelate di vol-au-vent pronti per essere infornati e, in tutti i supermercati, buste col prodotto già cotto, solo da farcire.

Il consiglio è di riempire questi croccanti contenitori all'ultimo momento (qualche ora), perchè potrebbero inumidirsi e risultare mollicci.

Per la farcitura, iniziamo da quella classica che garantisce un successo sicuro: la besciamella (la francesissima Béchamel, dal nome del suo

inventore), fatta con farina, burro, latte, sale. Dose minima: un cucchiaino di farina, una noce di burro, latte per stemperare. Se troppo liquida, si aggiunge farina, se troppo densa latte.

Come per tutte le creme, spegnere il fuoco al primo bollore. Alla besciamella si possono aggiungere: piselli, asparagi, carciofi, funghi.....decorare con foglie di prezzemolo o quello che la vostra fantasia vi suggerisce...o che recuperate dalla dispensa. Ottime anche le fondute di formaggi, sciolti nel latte o nella panna. Per i vol-au-vent freddi si va dal tonno mescolato alle uova sode, alla raffinata crema di avocado, ottenuta frullando la polpa con lo yogurt e un pizzico di sale, decorando poi con spezie in polvere, formaggi molli e noci tritate, insalata russa...

I vol-au-vent dolci sono un'altra delizia, farciti con crema pasticcera e frutta.



TERNI

TERNI DAL CUORE FONDENTE

Torna a Terni per la gioia di grandi e piccini Cioccolentino (10- 14 febbraio), quest'anno alla nona edizione a significare il profondo legame del cioccolato con la città, un tempo conosciuta soprattutto per le acciaierie.

Cioccolentino 2012 durerà cinque giorni per coinvolgere anche la festa di San Valentino il quale a Terni era di casa essendone stato Vescovo.

Moltissime le iniziative in calendario sia dedicate al cioccolato e alla pasticceria, sia rivolte a promuovere le molte eccellenze culturali della città superando quell'immagine unicamente industriale che per molti decenni l'ha caratterizzata.

Non solo quindi tutti i principali edifici che nel fluire del tempo hanno segnato la storia della città attenderanno il visitatore curioso, ma a sottolineare la simbiosi con Cioccolentino saranno anche riproposti in cioccolato dai maestri cioccolatieri e in particolare la medievale Rocca Colleluna sarà riprodotta durante i giorni della manifestazione per essere degustata dai visitatori nel giorno di chiusura.

Non mancheranno i collegamenti con la festa degli innamorati: ecco quindi la mostra In ogni amore c'è una sorpresa (le tele saranno uova di cioccolato affiancate dai più bei 'scatti d'amore' dei fotografi ternani), romantiche cene con specialità al cioccolato, mostre e tante altre proposte che è bello andare a scoprire.

In tali giorni a Terni sarà finalmente dolce anche andar per musei: in ogni museo si potranno degustare i tipici dolci ternani. E a proposito di leccornie verrà realizzato un panpepato (cioccolato, frutta secca e spezie) da Guinness dei primati che i visitatori potranno poi giudicare gustandolo. Laboratori per adulti e bambini, originali aperitivi e menù al cacao e al cioccolato, novità al cioccolato, ma anche musica, danza e sport rendono Cioccolentino indimenticabile e non solo ai gourmet.

(info: www.cioccolentino.com)

ROMA

LIFE OF WINE

Nel 2010 si svolse a Firenze e fu un'idea eccezionale, semplice come gran parte delle grandi idee, ma complessa da realizzare. L'idea fu quella di organizzare una manifestazione in cui ogni produttore presentasse una 'verticale' di tre annate del proprio vino più rappresentativo: quella messa in commercio nell'anno e due vecchie annate particolarmente significative nella storia di quel vino. Si tratta, quindi, di una manifestazione pensata perché l'invecchiamento divenga cultura e nei consumatori (almeno negli appassionati) si crei la capacità di saperlo apprezzare e valutare evitando di bere un vino invecchiato con lo stesso spirito di un novello con il solo scopo di fare bella figura.

Life of Wine ritorna per la gioia degli appassionati e dei cultori del bere bene il **13 febbraio** nelle antiche sale di Palazzo Rospigliosi a Roma.

Si tratta di un itinerario dall'Abruzzo al Veneto, con presenze particolarmente numerose da Alto Adige e Toscana (ma quasi tutte le regioni saranno rappresentate), tra i bianchi e i grandi rossi da invecchiamento di una quarantina di produttori leader per qualità

Life of Wine è anche un'occasione per capire come si evolve un vino invecchiando e come cambia la percezione che ne ha il consumatore-appassionato e per confrontare le proprie sensazioni con chi il vino ha prodotto o creato: infatti produttori, enologi e agronomi accompagneranno i propri vini in questo confronto.

Il banco-assaggio resterà aperto dalle 15 alle 19 cui seguirà un aperitivo alle 20,30 e alle 21,15 la cena 'A tavola con il mio produttore' che permetterà al momento della prenotazione di scegliere (fino a esaurimento delle disponibilità) il produttore preferito per confrontarsi con lui sui suoi vini. (Info: www.lifeofwine.it)



Life of Wine



MONTORSO VICENTINO LA PRIMA DEI PICAI

Sarà domenica **22 gennaio** il giorno dei Picai del Recioto, la simpatica e popolare manifestazione in cui folklore e gastronomia concorrono a creare un momento di festa autenticamente popolare.

Sono ormai molte le iniziative che tentano di ricreare ambienti del passato, ma spesso sono solo un pretesto turistico e una recita fatta con scarsa convinzione. Non è il caso dei Picai del Recioto che riescono a portare anche lo spettatore prevenuto nell'atmosfera di una società contadina di cui sono tuttora vivi i valori fondamentali.

E la festa - indipendentemente dalla sua esistenza in passato - è il gioioso ringraziamento per il lavoro e i tanti sacrifici giunti a buon esito: quando i grappoli di Garganega, staccati dai 'picai' delle soffitte in cui a settembre erano stati appesi ad appassire sono versati nei torchi per la pigiatura e il succo dolcissimo comincerà a sgorgare, il vignaiolo può tirare un primo sospiro di sollievo perché comunque l'anno è andato a buon fine.

Quest'anno è Montorso Vicentino a ospitare la festa - i quattro comuni dell'area della doc (Gambellara, Montorso Vicentino, Montebello Vicentino e Zermeghedo) si alternano infatti come sede della manifestazione - e lo farà in una location carica di poesia: la palladiana Villa da Porto Barbaran dove nel 1524 Luigi da Porto scrisse 'Historia novellamente ritrovata di due nobili amanti' cioè il racconto che per primo narra le vicende di Giulietta e Romeo poi riprese da Shakespeare. Vieni da pensare che forse con qualche buon bicchiere di recioto avremmo avuto un capolavoro in meno, ma almeno due persone felici in più.

Altra novità 2012 è il coinvolgimento dei bambini delle scuole primarie dei quattro comuni in una gara all'ultima goccia di mosto: ai vincitori premi in materiale didattico (anche se è augurabile che per porli sulla retta via... un po' di recioto lo si faccia loro assaggiare).

Cerimonia alle 11,00 cui seguirà un pranzo per il pubblico a base della splendida cucina tipica vicentina abbinata agli ottimi vini della doc.

(info: tel. 0444 444183)

AROSA SUMMIT DI CHEF STELLATI

L'incantevole - specialmente quando il paesaggio è imbiancato dalla neve - strada che sale ad Arosa fa pensare che all'arrivo una graziosa località di montagna, linda e ordinata come sanno essere quelle svizzere anche quando sono molto frequentate, attenda il turista. La realtà dell'Arosa invernale supera invece ogni aspettativa: per descriverne colori, luci e atmosfera ci vorrebbe la mano di un abile pittore o la penna di un poeta.

E ad Arosa oltre che trascorrere ore serene sulle belle piste sia di discesa, sia di fondo o lungo i sentieri innevati si gode, ed è importante, di un'ottima cucina.

Occasione da non perdere per chi ama 'mangiar bene' e fare nuove golose scoperte è il Tschuggen Gourmet Tour, un vero e proprio summit di chef stellati che si svolgerà **dal 12 al 15 gennaio** al ristorante Tschuggen su iniziativa del noto chef Dieter Müller (tre stelle Michelin, 19 punti Gault-Millau su 20). Si tratta di cinque tra i più famosi e premiati chef tedeschi che affiancheranno il loro maestro ai fornelli e nell'ideazione di nuovi piatti frutto "dell'ambiente creativo che si forma e che porta a realizzare nuove idee" come ha avuto occasione di dichiarare Dieter Müller.

Dopo la serata d'apertura in cui protagonista sarà Uwe Seegert (lo chef padrone di casa, 1 stella Michelin), vi saranno i 'fuochi d'artificio' del Gala Menù in cui ciascuno dei sei chef realizzerà un proprio piatto che andrà a comporre il mosaico delle sei portate della cena. Un'orchestra filarmonica e un baritono renderanno ancor più suggestiva l'atmosfera eseguendo un repertorio di musiche degli anni '20.

Gran finale la sera successiva con il 'Kitchen Party' in cui gli ospiti possono dialogare con gli chef ai fornelli e farsi dare consigli e suggerimenti.

E tra una cena e l'altra i gourmet oltre che passeggiare per le belle strade di Arosa o recarsi nel grazioso Casinò, possono godere delle splendide piste (discesa e fondo) usufruendo dei mezzi di trasporto gratuiti o rilassarsi nei 5.000 mq. dell'attrezzatissima Tschuggen Bergoase, la SPA progettata da Mario Botta.



MONTEPULCIANO ANTEPRIMA NOBILE DI MONTEPULCIANO

Si svolgerà nelle severe, ma affascinanti sale della Fortezza di Montepulciano l'anteprima del Vino Nobile. Dal 18 al 20 febbraio sullo splendido medievale borgo toscano saranno puntati gli occhi di appassionati ed esperti di tutto il mondo, il Vino Nobile è infatti uno dei prodotti bandiera della nostra enologia, ovunque conosciuto, apprezzato e invidiato.

Grande è l'attesa per le due annate che sfileranno nella tre giorni, entrambe di altissimo livello, certamente tra le migliori: infatti il 2009 - che è pronto per essere immesso sul mercato dopo i due anni di evoluzione imposti dal disciplinare di produzione - vanta le 4 stelle (sul massimo di 5), così come la Riserva 2008.

L'Anteprima rappresenta anche un'opportunità importante per Montepulciano che attraverso il Nobile può valorizzare il territorio divenendo in misura crescente meta di un turismo enogastronomico che permette di scoprire a un numero sempre più ampio di turisti un complesso di capolavori più o meno famosi.

La stessa Fortezza in cui avviene è un esempio del rapporto sinergico tra amministrazione e produttori: questi ultimi infatti stanno provvedendo al suo restauro.

Le giornate dell'Anteprima rappresentano inoltre il cuore di una settimana di eventi che coinvolgono l'intero sistema turistico di Montepulciano e valorizzano anche le molte eccellenze alimentari e una cucina allo stesso tempo saporita e raffinata.

(Info: www.consorziovinonobile.it)



MILANO OLIO OFFICINA-FOOD FESTIVAL

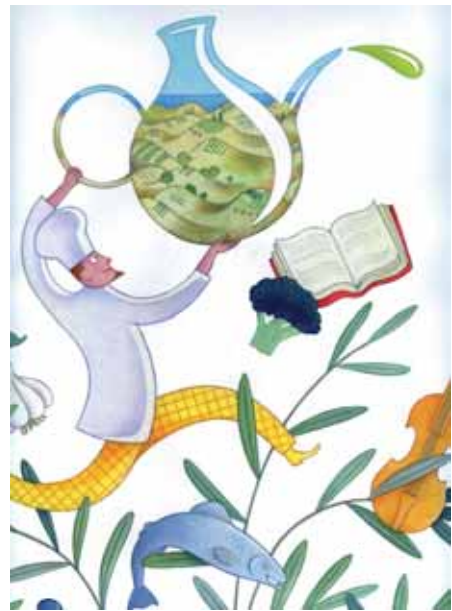
Si parla sempre di extravergine d'oliva, lo si celebra come uno dei prodotti cardine di una sana alimentazione e prodotto bandiera del nostro Paese, ma di fatto manca una cultura diffusa su quanto lo riguarda.

In qualsiasi supermercato dagli scaffali occhieggia una serie di bottiglie dalle etichette simili, ma dai prezzi profondamente diversi: la confusione per il consumatore specie se non esperto è massima.

Ben vengano quindi le iniziative come Olio Officina-Food Festival programmata il 28 e 29 gennaio a Milano nel centralissimo e storico Palazzo dei Giureconsulti, soprattutto quando non sono ideate da improvvisati 'soloni', ma da esperti come l'oleologo Luigi Caricato che sull'olio ha scritto già una ventina di volumi.

Finalità di Food Festival è iniziare gli appassionati e i cultori del buon cibo al consumo degli oli di eccellenza e far capire le loro evoluzioni in cucina: a crudo hanno caratteristiche diverse da quelle che assumono in cottura, infatti quando incontra altre materie prime, l'extravergine si trasforma. E le diverse cultivar reagiscono in modo differente anche in presenza degli stessi ingredienti e procedimenti di cottura. Occorre quindi saper scegliere e valutare secondo le esigenze.

Per questo Olio Officina-Food Festival - organizzata in diverse sezioni - fa perno sull'area cooking con approfondimenti in cui gli chef si misureranno con l'extravergine e le sue implicazioni gastronomiche. Esiste una continua evoluzione e ciò che si apprezzava vent'anni fa non corrisponde più ai gusti odierni, quindi una delle sfide della manifestazione è contribuire a inventare nuove creazioni in cucina con il filo conduttore dell'extravergine d'oliva, materia grassa nobile che può fare la differenza in qualsiasi ricetta. Tra le molte iniziative e anime di Olio Officina-Food Festival - che spaziano dai momenti congressuali a quelli più tecnicamente formativi, ai brevi corsi di cucina domestica, ma anche a un salotto letterario e a spettacoli - particolarmente significativa quella dedicata ai bambini che attraverso un simpaticissimo gioco dell'olio creato sulla falsariga dello storico 'gioco dell'oca' impareranno a conoscere e amare l'olio e la cucina. Saranno loro dedicate, inoltre, brevi e ludiche lezioni di assaggio (il naso dei bambini per l'olio) con consegna di un diploma finale e semplici lezioni di alimentazione. Iniziativa importante per salvarli dall'omologazione dei gusti creata dalle varie merendine et similia.



MILANO**IL CONGRESSO DI IDENTITÀ
GOLOSE**

Identità Golose 2012, edizione milanese numero 8, si svolgerà da domenica 5 a martedì **7 febbraio**, presso il Milano Convention Center di via Gattamelata. E', forse, il più importante Congresso dedicato alla gastronomia che si svolge in Italia. Nelle 7 edizioni precedenti si sono alternati sul palco oltre 250 cuochi e pasticceri da più di 20 paesi del mondo,

Il Congresso ruoterà attorno alle materie prime, partendo dal presupposto che non è più tempo per stupire e giocare, per ricorrere a effetti speciali che ormai appaiono vuoti, privi di contenuti. Si riscoprono gli ingredienti, si valorizzano le materie prime, sia quelle proprie come orgoglio anche nazionalistico sia quelle altrui in una globalizzazione sincera e populativa, rispettosa delle singole realtà.

Identità 2012 andrà "Oltre il Mercato" perché la grande cucina e la migliore pasticceria non devono più limitarsi a ordinare ottime materie prime, questo lo dobbiamo dare per scontato, ma devono andare direttamente alla fonte, alla produzione e cercare il massimo e su quello intervenire per dare forma a questa o quella preparazione, un cogliere l'essenza, l'anima di un prodotto in una ricerca del gusto che sia concreta e senza furberie. Bisogna ordinare per qualità e non per risparmiare, bisogna che la cucina sia intelligenza, sia concreta e sincera, che prediliga sapori diretti e con essi le sfumature che le capacità di un cuoco possono aggiungere. E' per questo che alcune lezioni saranno tenute da due relatori contemporaneamente, due o tre ingredienti interpretati secondo il loro lato salato e quello dolce dopo che la cucina contemporanea ha visto crollare gli steccati tra mondo della ristorazione e quello della pasticceria.

Alcune iniziative collaterali, come i Ristoranti Fuori Congresso e Un Risotto per Milano, faranno da contorno alla manifestazione.

**BREGANZE****PRIMA DEL TORCOLATO**

La "Prima" è una sola: unica, originale ed inimitabile. E' la "Prima del Torcolato", il meraviglioso vino "dolce-non-dolce" della DOC Breganze. Organizzata dall'associazione "Strada del Torcolato e dei vini di Breganze", la "Prima" quest'anno si terrà domenica **15 gennaio** 2012. Voluta dai produttori di Torcolato e rinnovatasi puntualmente ogni anno a partire dalla vendemmia istitutiva della Denominazione di Origine Controllata di questo vino della zona di Breganze, la "Prima del Torcolato" è diventata appuntamento immancabile per il pubblico dei giovani e delle famiglie la domenica pomeriggio, facendo registrare anno dopo anno presenze record di pubblico e ribalta mediatica.

Il Torcolato della vendemmia 2011 verrà spremuto, dopo i canonici 3 mesi di appassimento, ad inizio 2012 e potrà essere messo in commercio dal 31 dicembre 2013. E' negli anni che passano tra la raccolta dell'uva e il prodotto finito che il vino viene "tirato a lucido" nelle cantine breganzesi, acquisendo il raffinato bouquet e maturando l'inimitabile corredo sensoriale, per regalarli al fortunato degustatore così da conquistarsi sul campo l'appellativo di "Oro di Breganze".

SLOW FOOD PRESENTA OSTERIE D'ITALIA 2012

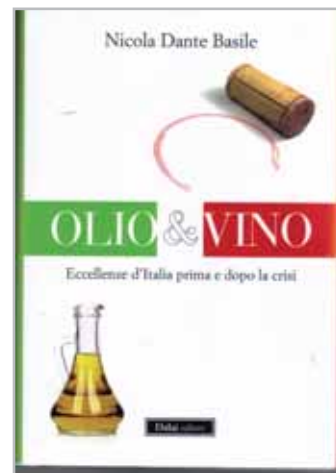
Oltre 1.700 locali segnalati, 225 con la chiocciola, il riconoscimento per le osterie che più di altre ci hanno entusiasmato per ambiente, cucina, accoglienza. E ancora 198 i locali del buon formaggio e 414 segnalati per la selezione dei vini. E ben 169 le osterie nuove. Sono le cifre della nuova edizione di Osterie d'Italia, la guida di Slow Food Editore che da 22 anni conduce per mano i lettori in un viaggio lungo la penisola alla scoperta di quei locali in cui ritrovare cibo sano e genuino, piatti di tradizione e territorio, accoglienza calorosa a un prezzo contenuto entro i 35 ?.



Osterie d'Italia, pur mantenendo l'attenzione per la cucina di tradizione, si è rinnovata, cogliendo i cambiamenti messi in atto da giovani osti che guardano alla cucina con sensibilità nuova e un occhio ancora più attento alle materie prime e al territorio. Tra le novità, presentate da Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, curatori del volume, la lista dei ristoranti Oltre alle Osterie, locali che sono cresciuti negli anni, allontanandosi dalla classica definizione di osteria, ma che rappresentano una parte fondamentale della cucina tradizionale e di territorio. Per la prima volta in guida, un testo introduttivo di ogni regione, che ne traccia le caratteristiche gastronomiche più significative, e la sezione Scelti per Voi, dove sono indicate le ricette più tipiche accompagnate dalle osterie dove provarle.

OLIO&VINO "Eccellenze d'Italia prima e dopo la crisi"

Olio e vino sono due simboli della cultura e coltura gastronomica italiana nel mondo. Purtroppo anche loro hanno subito l'attuale crisi economica internazionale. Questo è l'argomento introduttivo del volume scritto da Nicola Dante Basile dal titolo Olio&vino "Eccellenze d'Italia prima e dopo la crisi", Dalai Editore, pagg. 260. L'autore da oltre 30 anni è in attento studio della materia in veste di giornalista de il Sole 24 Ore ma non solo, è un appassionato scrittore della evoluzione della cucina italiana nel mondo. Basile inoltre nel volume ha esaminato l'evoluzione dell'olio ed il vino in termini di produzione, vendite, consumi sul mercato nazionale ed internazionale nell'ultimo decennio. Completa il volume una attenta analisi su 46 aziende italiane, che operano in questi settori, che si sono distinte per l'impegno e la passione imprenditoriale. Spesso noi consumatori, ma questo fa parte del gioco, quando acquistiamo i generi alimentari siamo influenzati dalla pubblicità o dalla disposizione che hanno i prodotti sui banchi della grande distribuzione. Raramente noi acquirenti abbiamo la possibilità di conoscere la carta di identità dei nostri fornitori. Basile colma questa lacuna: è entrato nelle "case" delle più rinomate aziende italiane produttrici di olio e vino e ci racconta la loro storia e noi lettori potremmo conoscerla, leggendo il libro. Questo ci permetterà di fare delle scelte più oculate sapendone di più sui nostri attuali o futuri fornitori.



Lamberto Sella

SONO CELIACO, NON MALATO!

Una guida amica che aiuta tutti coloro che si trovano a dover affrontare la celiachia, ma adatta anche a chi convive con l'intolleranza al glutine già da anni. Adulti, ragazzi e genitori di bambini celiaci possono scoprire attraverso questo libro come, con qualche semplice accorgimento alla portata di tutti, sia possibile condurre una vita normale, anche a tavola. La celiachia viene analizzata da molti punti di vista: medico-scientifico, affrontando fra l'altro recentissime tematiche quali le ricerche sulla pillola anticeliachia e sul vaccino; psicologico-emotivo, esaminando come sia possibile non farsi sopraffare da ansie e paure; predominante però è l'aspetto pratico, dall'ABC delle cose da fare, all'alimentazione a casa ma anche a scuo-

la, da amici e parenti, al ristorante, in viaggio e in vacanza.

Non mancano una serie di ricette, approvate da Rossella Valmarana, Presidente dell' Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS e punto di riferimento nel mondo della celiachia.

Infine, al manuale è allegato un dizionario ritagliabile italiano-inglese e inglese-italiano, utile per i celiaci in viaggio all'estero.

Il concetto chiave, espresso anche dal titolo, è che questa intolleranza non deve essere vissuta come una malattia, ma deve semplicemente diventare uno stile di vita e un'occasione in più per prestare attenzione alla propria alimentazione.





**Claudio
D'Orazio**

Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

GRUPPO BANCA CARIGE



**Tessera Claudio D'Orazio
IN OMAGGIO
per tutti gli assicurati**

**TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA**

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

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

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona

Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508

info@claudiodorazio.it - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

Gli itinerari gustosi

130
Anno 17°
Marzo 2011

territorio • ambiente • enogastronomia



Il Borgo del Riso
Dolce Champagne
Il pomodoro: questo sconosciuto

Unità d'Italia
nel segno del gusto



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!