

TURISMO

Anno 18°
Febbraio 2012

all'aria aperta

n. 140

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

TripAdvisor: le dieci
attrazioni turistiche più visitate

(pag. 22)

I migliori carnevali del mondo

(pag. 26)

Sicurezza stradale, mobilità e segnaletica

(pag. 30)

ON THE ROAD

Nel cuore delle Marche appenniniche

(pag. 74)

San Donato Val di Comino
un gioiello da scoprire

(pag. 80)

La splendida costa tirrenica della Calabria

(pag. 86)



all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi
Territorio, ambiente, enogastronomia

Slovenia, Francia, Spagna. Tre mete che invitano a sognare



Ascolta il tuo cuore.



Materiali
Processi
Comportamenti



www.arcamper.it

La qualità
che fa la differenza



di Giuseppe Continolo

Sosta camper nel caos

L'impulso di un rinnovato impulso alle polemiche sulla sosta camper l'ha dato, senza dubbio, l'ormai famoso rapporto dei Vigili del Fuoco di Livorno. Gli eroici protagonisti di tante battaglie contro i disastri naturali sostengono infatti che il camper è un mezzo di trasporto pericoloso, che deve essere tenuto a debita distanza da civili abitazioni, parcheggi, campeggi e luoghi boscosi.

Praticamente, secondo i benemeriti VV.FF, il camper, dopo avergli prosciugato il serbatoio e tolte le eventuali bombole del gas, è consigliabile tenerlo in garage e magari utilizzarlo per attivare la fantasia, proiettando al suo interno documentari di viaggio ripresi da altri. Se questa è l'assurda conclusione di un evento mai avvenuto (tutto è partito da un banale esposto di un cittadino livornese che non gradiva il parcheggio di camper sotto casa), figuriamoci che cosa può succedere quando c'è la deli-

berata volontà di impedire la sosta e/o il transito di veicoli ricreazionali. Qualcosa del genere sta succedendo a Venezia, dove il sindaco ha emesso un'ordinanza che proibisce la sosta dei camper il tutto il territorio comunale, ordinanza peraltro sospesa fino alla fine di febbraio in attesa di chiarimenti. Che dire poi della sospensione dei lavori, sempre in provincia di Venezia, per la costruzione di due aree di sosta regolarmente autorizzate, con la motivazione che i siti si sono rivelati, a posteriori, non idonei (uno di questi sarebbe ubicato su una ex discarica di rifiuti tossici)?

C'è veramente da indignarsi di fronte a questi atteggiamenti delle pubbliche amministrazioni che continuano a considerare il turismo itinerante un turismo di serie B che crea più fastidi che benefici e da considerare alla stregua di insediamenti di nomadi, nei confronti dei quali, checché se ne dica, continuano a sussistere pregiudizi razziali.



Mensile - Anno 18° N. 140
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

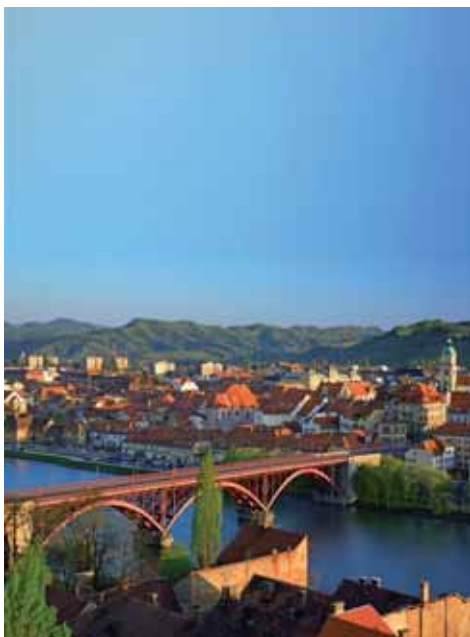
Progetto grafico
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

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 Ojetti,
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.



Maribor, Slovenia



ISOLE DI SOGNO
NELLA CHARENTES-MARITIME

58



IL DELTA DEL PO,
SCIVOLANDO SUL FILO DELL'ACQUA

68



NEL CUORE
DELLE MARCHE APPENNINICHE

74

Sommario

Editoriale pag. 3

Botta e risposta pag. 6

News pag. 8

Attualità

- TripAdvisor: le dieci attrazioni turistiche più visitate pag. 22
- I migliori carnevali del mondo pag. 26
- Tecnologico, comodo, risparmiato: ecco il nuovo camper pag. 28
- Sicurezza stradale, mobilità e segnaletica pag. 30
- ACTItalia: convegno sulla Sicurezza dei Veicoli Abitativi pag. 34
- Park Tutor, una tecnologia al servizio dei diversamente abili pag. 38
- Pneumatico invernale: la scarpa giusta per tutta la stagione fredda, non solo in caso di neve pag. 40

Informazioni dalle aziende pag. 44

On the road

- Viaggio di nozze in camper pag. 46
- Slovenia, Francia, Spagna. Tre mete che invitano a sognare pag. 52
- Isole di sogno nella Charentes-Maritime pag. 58
- "Vissi d'arte..." pag. 65
- Il Delta del Po, scivolando sul filo dell'acqua pag. 68
- Nel cuore delle Marche appenniniche pag. 74
- San Donato Val di Comino, un gioiello da scoprire pag. 80
- La splendida costa tirrenica della Calabria pag. 86

On the road in breve

- SVIZZERA - Basilea pag. 90
- PUGLIA - Il Salento leccese: terra del Negroamaro e del Barocco pag. 92

Benessere

- LAZIO - Le Terme Pompeo pag. 94

Bici e Moto

- Bike Funkpark di Piancavallo pag. 96

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 98
- Eventi e mostre pag. 110
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 114

Assicurazioni e dintorni

- Village for all** pag. 116
- ACTItalia Federazione** pag. 118
- Confedercampeggio** pag. 120
- pag. 122

La Vetrina

pag. 124



pag. 129



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

E-mail scritta al comune di Albisola Superiore

Buongiorno a seguito telefonata fatta da mio marito Manente Francesco che ci legge, sono a lamentarmi per una multa presa nel vostro comune nel 2009 per la quale non riusciamo ancora a capire il motivo, visto che: abbiamo parcheggiato in area dove non c'erano divieti di alcun tipo, abbiamo pagato il parcheggio doppio, in quanto occupavano due posti, non avevamo i piedini di stazionamento, perché sappiamo benissimo che in un parcheggio è vietato metterli. Della serie le regole le conosciamo, anzi prima di fare il biglietto abbiamo anche guardato se c'erano ordinanze a riguardo, ma senza esito, oltre al nostro camper c'erano solo due macchine e un pick up, il periodo era metà settembre. Altra cosa è stata detta sulla classificazione del camper è considerato Categoria M1: Veicoli progettati e costruiti per il trasporto di persone, aventi al massimo otto posti a sedere oltre al sedile del conducente.

A mio marito è stato detto che la polizia municipale sta esercitando una presa di posizione per quanto riguarda la sosta dei camper. Bene, riferisco che già nel vostro comune ci sono stati dei ricorsi vinti dai camperisti, che le prefetture hanno in possesso una circolare del ministero dei trasporti e delle infrastrutture, che le ordinanze non hanno ragione di essere e che le multe devono essere date solo se il mezzo (che ai sensi del codice della strada è considerato come autovettura a tutti gli effetti) intralcia il traffico, cosa che in un parcheggio non intralciava. Poi si è parlato di decoro. Bene allora in tempo di crisi economica come questo, sono fermamente convinta che il turismo itinerante non sia da disprezzare. Se il vostro comune non ha necessità di ciò buono a sapersi. Si fa un passa parola alle riviste del settore e così vi garantiamo tutto il decoro che vi serve. Non penso proprio che sia una buona pubblicità. Comunque se il decoro dipende solo dai camperistia voi le considerazioni del caso. In attesa di un vostro riscontro porgo distinti saluti.

Miranda

Nozze e Luna di miele in camper

Gentilissimo Signor Direttore, sabato 21 gennaio di ritorno dalla Fiera di Carrara, sono uscito dal casello autostradale di Pesaro con il mio camper e appena fuori dall'autostrada campeggiava in bella vista un grande cartello pubblicitario della vicina Fiera di Pesaro il quale invitava a visitare l'evento in corso: "Non solo Sposi". Incuriosito io e mia moglie siamo andati a visitarla. All'ingresso siamo accolti da due damigelle d'onore in abito da sposa che ci hanno aperto le porte e consegnato il programma con gli eventi, poi in mezzo ai vari stand di bellissimi abiti e belle ragazze che sfilavano, abbiamo molto volentieri visitato gli stand dei ristoratori e catering e tra un assaggio e l'altro, di cui moltissimi caldi fatti al momento, abbiamo cenato a gratis pasteggiando con ottimi vini ed eccellenti brut. Quello che ci ha veramente sorpreso è stato lo stand di un espositore che oltre ai tavoli imbanditi ed una bravissima orchestra che suonava dal vivo (senza le solite basi) esponeva anche un camper americano furgonato, piuttosto capiente a sei posti letto, ben arredato e confortevole. Incuriositi abbiamo chiesto se tale mezzo era lì ad uso ufficio mobile in occasione della fiera. Molto gentilmente un signore dello stand ci ha fatto accomodare all'interno del camper sui comodi divani e ci ha spiegato che certamente in occasione della fiera il camper era utilizzato ad uso ufficio e per ricevere i visitatori ma che tale camper veniva offerto sia in occasione delle nozze al posto della solita auto sia per il viaggio di nozze e noleggiato per la modica spesa di 70 euro al giorno. Naturalmente questa ditta organizza l'intero evento dalle partecipazioni, alla cerimonia, ai fiori, al pranzo, musica, catering, fuochi d'artificio e quant'altro. Ma certamente l'idea del camper è sicuramente innovativa e vincente ed anche molto originale, certamente un modo nuovo per molte giovani coppie di vivere la luna di miele con la massima libertà e nello stesso tempo con la massima riservatezza e con la possibilità di una vacanza itinerante all'aria aperta senza orario e senza confini.

Il Signore dello stand ci ha riferito che questa iniziativa sta riscuotendo notevole successo tant'è che in determinati periodi di maggiore concentrazione di matrimoni, sono costretti a ricorrere al noleggio di camper di terzi per potere soddisfare le richieste. Caro Direttore ritengo che questa iniziativa, veramente originale, sia lodevole e porti frutti al mercato dei camper, perché una bella vacanza in luna di miele certamente invoglia le nuove coppie a prediligere questo tipo di vacanza libera all'aria aperta anche per il loro futuro. Un segmento di mercato questo al quale sia i noleggiatori che i produttori e concessionari di camper dovrebbero riservare maggiore attenzione promuovendo iniziative promozionale per gli sposi, con un invito al noleggio promozionale, un po' come fanno da moltissimi anni le agenzie viaggio. Quindi "speciale Sposi in Camper"

Caro Direttore Le auguro buon lavoro e Le faccio vivissimi complimenti a Lei ed a tutta la redazione e collaboratori, per la bella veste ed impaginazione della rivista, per l'elevato numero di notizie fornite, sempre molto puntuali e per i servizi degli itinerari e veramente bella la rivista degli Itinerari Gustosi. Con un grande e cordiale saluto. Siete i migliori.

Ermenegildo da Pesaro



MOSTRA MERCATO ITALIA VACANZE

CAMPER D'AUTORE



**38ª MOSTRA
DEI MEZZI E DELLE
ATTREZZATURE
PER LE VACANZE
ALL'ARIA APERTA**



2 - 4 marzo 2012



Presentando la tessera
"Family Card"
avrà diritto al biglietto ridotto

Orario:
dalle 10,00 alle 19,00 continuato

Parco Esposizioni
NOVEGRO

MILANO / LINATE AEROPORTO ✈

informazioni: tel. 02 70200022 fax 02 7561050

www.parcoesposizioninovegro.it

italiavacanze@parcoesposizioninovegro.it

Cresce la spesa in turismo

La Banca d'Italia comunica che a ottobre i visitatori stranieri in Italia hanno speso in prodotti e servizi 2.510 milioni di euro, 4,9% in più rispetto a ottobre 2010. Ma sono aumentate, seppur di un esiguo 0,9%, anche le spese dei viaggiatori italiani all'estero, per un totale di 1.447 milioni di euro.

Si conferma così la tendenza positiva dell'incoming rilevata da Bankitalia in tutto il periodo gennaio-ottobre 2011, che hanno accumulato un saldo positivo di 9.680 milioni di euro, contro 8.348 milioni nello stesso periodo del 2010.

Gli stranieri in Italia hanno speso nei 10 mesi 27.790 milioni di euro, più 6,3%; gli italiani all'estero hanno speso 18.110 milioni di euro, più 1,8%. In progresso la spesa dell'incoming leisure, aumentata dell'11,4.

Sempre più russi e brasiliani

Alberto Corti di Federviaggio segnala le tendenze forti del momento: la "certezza incontrovertibile" dell'au-



mento di visitatori russi, più 30%, e di quelli brasiliani. Sommando i quali peraltro in numeri assoluti gli arrivi non superano i 600.000 l'anno, una quota esigua dei 40 milioni totali della destinazione Italia.

Corti conferma anche l'ottima tenden-

za della domanda italiana di fascia alta, con ritorni di fiamma per mete lungo raggio come Argentina e Sud America in generale, e il successo costante dell'Oceano Indiano, trainato dalle Maldive. www.bancaditalia.it

da "L'Agenzia di Viaggi"

Provvedimenti in favore del turismo

Secundo l'Osservatorio Parlamentare, la tassa di soggiorno istituita con il recente Decreto sul Federalismo andrebbe forse sostituita con una addizionale Iva locale pari allo 0,75% da applicarsi a tutte le prestazioni fornite dalle "imprese turistiche" così come identificate dal decreto "Italia e Turismo" firmato a suo tempo dal ministro Brambilla (ristoranti, hotel, musei, etc). Questa misura assicurerebbe una maggiore semplificazione nella riscossione, un gettito pari a 1,5 volte quel-

lo attuale, una più marcata equità contributiva tra i vari soggetti che beneficiano dei flussi turistici nei vari territori, favorendo la competitività Paese.

L'Osservatorio sollecita anche l'emanazione di un decreto di indirizzo sulla destinazione del gettito derivante dalla tassa di soggiorno: il 75% del gettito va dedicato agli investimenti per migliorare la fruibilità e l'accessibilità del territorio per i turisti, il restante 25% alla riduzione delle tariffe per i residenti per i servizi di

pubblica utilità come la nettezza urbana.

Sul versante della riduzione di spesa e aumento della produttività, l'Osservatorio ipotizza la dotazione per ogni Regione di un solo ente di promozione turistica con conseguente immediata soppressione di tutti gli enti e istituti a livello intermedio e territoriali. L'Enit dovrà poi restare l'unico ente di promozione nazionale, vanno soppressi/liquidati tutti gli enti pubblici o Spa con funzioni analoghe. Al fine poi di scongiurare il calo dei consumi, è necessario abbassare l'aliquota Iva, ridotta per il turismo, dal 10% al 9% per un periodo concordato di tre anni a partire dal 1° gennaio 2012. Un abbassamento dell'Iva per il turismo porterebbe il nostro Paese più in linea con le aliquote dei nostri due maggiori competitor europei, Francia e Spagna (rispettivamente 5,5% e 8%) con un conseguente aumento delle presenze nel nostro Paese e compensando la riduzione dell'aliquota in termini di gettito per l'erario. www.camera.it



Are di sosta: vita dura per i camperisti

Dopo l'ordinanza del Comune di Venezia che impediva il parcheggio e la sosta di camper e caravan nell'intero suo territorio, peraltro prontamente ritirata ma ancora oggetto di discussione ed il ritrovamento di rifiuti pericolosi nell'area di Quarto d'Altino, destinata alla realizzazione di parcheggio, progetto che fortunatamente ha trovato l'accoglienza del Comune di Quinto di Treviso, anche la struttura ormai in via di ultimazione nel Parco di San Giuliano a Venezia sta vivendo momenti difficili. Questa nuova e moderna struttura di grande utilità, già presentata nel nostro numero dello scorso dicembre, per la sua particolare collocazione facilmente raggiungibile dalle vie di maggior comunicazione, dotata di collegamenti sia acquei che via terra con Venezia, a seguito di una serie di



procedure e permessi che debbono essere chiariti, è stata sottoposta a controllo. La Cooperativa "Turismo San Giuliano" che aveva ottenuto in affitto l'area di quattromila metri quadrati ormai attrezzati e pronti per il prossimo ed imminente Carnevale, nonostante il benessere della Soprintendenza e del Magistrato alle Acque di Venezia, ha ricevuto in questi giorni l'ordine

di rimuovere i fabbricati. Speriamo che sia fatta immediatamente chiarezza sull'accaduto ed una decisione in merito venga presa con celerità; non sta certamente a noi dare giudizi ma meraviglia non poco che anomalie, ammesso che ve ne siano, si scoprano praticamente a lavori ultimati.

Gianantonio Schiaffino

L'Associazione Produttori Caravan e Camper lancia una newsletter

È uscito il primo numero di "APCNews", la nuova newsletter di Associazione Produttori Caravan e Camper che, con cadenza mensile, cercherà di diffondere, attraverso il web, tra i nostri partner e gli amanti del viaggio itinerante la conoscenza del turismo in camper e in caravan, una vera e propria risorsa per il sistema Italia. APCNews, ha come obiettivo di informare sulle iniziative del settore caravaning e sulle attività realizzate per promuovere il turismo in plein air a livello nazionale: un'eccellenza che,

all'interno del comparto turistico, permette di valorizzare il patrimonio della Piccola Grande Italia, senza deturparne il paesaggio con strutture ricettive che comportano pesanti interventi di cementificazione.

APC intende, inoltre, fornire un supporto all'Osservatorio Roma Sicura della Giunta capitolina, che ha messo al servizio dell'Amministrazione e della città di Roma, il "camper della sicurezza" per monitorare la percezione del livello di sicurezza nei diciannove municipi.

La newsletter prevede tre rubriche.

Per cominciare un focus sulla nostra realtà associativa con la rubrica "Mondo APC". "Si parla di..." vuole rappresentare una finestra aperta sul mondo del turismo itinerante in plein air raccontato dalla penna dei giornalisti, mentre "L'area sosta del mese" fornirà informazioni utili sulle aree di sosta camper presenti in Italia.

Il primo numero di APCNews è presentato da Paolo Bicci, Presidente Associazione Produttori Caravan e Camper che augura una buona lettura a tutti i potenziali destinatari del messaggio.



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

SERRAMENTI

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

Entro il 2020 il turismo potrà contribuire al Pil per il 18%

Per Gnudi, neoministro del governo Monti per gli Affari regionali, Turismo e Sport, uno dei tasti dolenti del sistema-Italia in materia di turismo è la mancanza di collaborazione tra Stato e regioni: "L'azione promozionale del nostro Paese – ha affermato – è al momento frammentata in molteplici iniziative locali che non riescono a realizzare utili sinergie". Solo facendo squadra, e concentrando le energie su azioni mirate, «il turismo – ha proseguito il ministro Gnudi – potrà contribuire da qui al 2020 al 18% del Pil, vale a dire al 5% in più rispetto alla cifra attuale,

dando lavoro a circa 1,6 milioni di persone".

Il principale alleato per la promozione italiana all'estero resta l'Enit-Agenzia. Una struttura che, nelle intenzioni del ministro, "deve recuperare un ruolo centrale nell'ambito del sistema turistico e deve consolidarsi come braccio operativo dello Stato e delle Regioni". L'affermazione del brand passa anche dal rilancio di Italia.it. Tra gli obiettivi del dicastero, c'è "la trasformazione del portale in uno strumento efficace, allineandolo alle migliori esperienze in campo internazionale".

Nonostante i primi sette mesi del 2011

abbiano evidenziato un aumento del 5,8% degli arrivi e un incremento dell'1,8% delle presenze, per Gnudi è bene non farsi illusioni: «Se è vero che il settore continua a crescere, è altrettanto vero che la quota italiana di mercato tende a diminuire, infatti è calata in 10 anni dal 6,1 al 4,5%".

Onde evitare equivoci, Piero Gnudi ha successivamente precisato "il turismo rimane alle Regioni". Ha, inoltre, espresso la volontà di lavorare affinché ci sia grande collaborazione".

Per info: www.governo.it - www.italia.it

Buoni risultati per TOUR.it

L'edizione di Tour.it appena trascorsa si è conclusa con buoni risultati sia per la presenza di marchi prestigiosi, che per la varietà dei prodotti esposti oltre che per la soddisfacente affluenza di pubblico (anche se in modesto calo rispetto al 2011) consentendo ancora una volta al salone di poter essere annoverato tra gli eventi di settore e di essere usato come termometro di quelli che saranno gli andamenti della stagione commerciale 2012.

Si tratta di risultati importanti, considerando anche la particolare situazione di mercato che stiamo attraversando: risultati che ci spingono a riconfermare il nostro impegno con ancor più entusiasmo e con l'obiettivo di consolidare sempre di più la manifestazione.



Tanto tuonò che piove

È proprio il caso di dirlo: "tanto tuonò che piove". Ci riferiamo all'editto dei pompieri di Livorno che sancisce la pericolosità del camper. Neanche a farlo apposta, in quel di Reggio Emilia, un camper è andato completamente distrutto a causa di un incendio avvenuto in un parcheggio dove sostava in prossimità di altre auto. Pare che il camper si trovasse in quella posizione da alcuni mesi e che fosse utilizzato come abitazione

da una persona non ancora identificata al momento dell'incidente.

Per fortuna, quando è avvenuto il disastro a bordo del mezzo non c'era nessuno. Sono invece rimaste danneggiate alcune auto che sostavano nelle vicinanze a causa del calore sprigionato dal rogo. Secondo una prima ricostruzione dell'incidente da parte della polizia, la causa del disastro sarebbe da attribuire a una stufetta elettrica accesa all'interno del camper.





Outdoors Experience

Salone del Turismo all'Aria Aperta e del Camper

Roma, 23-26 Febbraio 2012

Outdoors Experience è il salone che accende a Roma l'emozione per tutto quanto è vivere en plein air.

Quattro giorni alla scoperta del turismo di terza generazione, con i migliori produttori e dealer di caravan, camper e accessori.

E poi le tecniche e gli accessori per il trekking e gli sport all'aria aperta, la mountain bike, il rafting, le arrampicate e molto altro ancora.

Un viaggio alla scoperta dei borghi più suggestivi e dei più curiosi luoghi d'arte e cultura del nostro Bel Paese.

Per ripensare il tempo libero all'avvicinarsi della Bella Stagione.

www.outdoorsexperience.it

trovaci anche su: **facebook**.

PER ESPORRE:

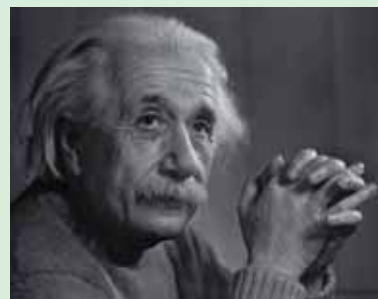
sales@outdoorsexperience.it

Tel. +39 06 86200792

Albert Einstein: "la crisi è una grande benedizione"

Esprimere un giudizio sulle conseguenze delle crisi economiche non è facile. C'è chi le considera una calamità e chi invece... Leggiamo cosa ne pensa Albert Einstein: "La crisi è la più grande benedizione per le persone e le nazioni, perché la crisi porta progressi. La creatività nasce dall'angoscia come il giorno nasce dalla notte oscura. E' nella crisi che sorge l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi supera la crisi supera sé stesso senza essere superato. Chi attribuisce più valore ai

problemi che alle soluzioni. La vera crisi, è la crisi dell'incompetenza. L'inconveniente delle persone e delle nazioni è la pigrizia nel cercare soluzioni e vie di uscita. Senza crisi non c'è merito. E' nella crisi che emerge il meglio di ognuno, perché senza crisi tutti i venti sono lievi brezze. Parlare di crisi significa incrementarla, e tacere nella crisi è esaltare il conformismo. Invece, lavoriamo duro. Finiamola una volta per tutte con l'unica crisi pericolosa, che è la tragedia di non voler lottare per superarla."



Albert Einstein,
The world as I see it, 1935

Le cattive abitudini degli italiani secondo l'Istat

Secundo il rapporto "Noi Italia" diffuso dall'Istat, in Italia, nel 2010, con riferimento alla popolazione di 14 anni e più, i fumatori rappresentano il 22,8 per cento e i consumatori di alcol a rischio il 16,4 per cento; le persone obese - in aumento negli ultimi dieci anni - ammontano al 10,3 per cento della popolazione adulta. Per i confronti in ambito europeo si fa riferimento ai dati più recenti diffusi dall'Ocse nel 2010, considerando 19 paesi europei aderenti all'Ocse, sulla base di indicatori il più possibile aggiornati e comparabili tra loro. Per l'Italia, nel 2009, la percentuale di fumatori sul complesso della popolazione di 15 anni e oltre è pari al 23,1 per cento; i paesi in cui è meno diffusa l'abitudine al fumo sono Svezia (14,3) e Lussemburgo (18,0), mentre le quote più elevate si registrano in Grecia (39,7) e in Irlanda (29,0).

Riguardo alla percentuale di persone obese, calcolata sul totale della popola-

zione di 15 anni e oltre, l'Italia si colloca tra i paesi con i valori più bassi (10,3) insieme a Svezia e Francia (11,2 per entrambe) e Paesi Bassi (11,8), dove i valori sono calcolati considerando la popolazione adulta (18 anni e oltre). All'opposto, percentuali più alte si riscontrano in Ungheria (19,5), Grecia (18,1) e Repubblica Ceca (17,4). I valori particolarmente elevati di Regno Unito (23,0) e Lussemburgo (22,1) possono essere in parte dovuti alla diversa fonte utilizzata, che fa riferimento alla misurazione di peso e altezza e non alla dichiarazione dell'intervistato.

Il consumo di alcol a rischio e l'obesità fanno emergere situazioni contrapposte a livello territoriale. Confrontando le regioni del Centro-Nord con quelle del Mezzogiorno, nel 2010 nelle prime è più alta la quota dei consumatori di alcol (18,0 contro 13,5) ed è più bassa quella delle persone obese (9,8 contro 11,5). Per i fumatori, la quota più alta si rileva

nel Lazio (26,7) e in Campania (26,1). Le percentuali più elevate di adulti obesi si registrano in Basilicata (12,7), Puglia (12,3), Calabria, Abruzzo (entrambe 11,7) e Campania (11,6), mentre il consumo di alcol con modalità a rischio interessa Valle d'Aosta (27,2), Molise (25,7) e Bolzano (25,3). Nel complesso, fumo, alcol e obesità interessano soprattutto gli uomini, con differenze rispetto alle fasce di età: a 25-34 anni i fumatori raggiungono la percentuale più elevata (39,7 contro il 24,4 delle donne), mentre il consumo di alcol a rischio è più diffuso tra gli anziani di 65-74 anni (47,4 contro il 13,3 delle donne) e tra i giovani di 18-24 anni (24,6 contro il 10,0 delle donne). Infine, l'obesità aumenta dopo i 35 anni, sia per gli uomini sia per le donne, con differenze di genere a svantaggio degli uomini che si riducono notevolmente tra le persone anziane.

Stop alle crociere pericolose

La drammatica esperienza della nave Concordia, seppure contenuta nel numero delle vittime rispetto all'enorme cifra dei suoi passeggeri, segna pesantemente la storia della grande navigazione turistica internazionale forse più di quella del Titanic e deve servire come monito per imporre l'adozione di nuove misure di sicurezza per i viaggiatori ed il personale che vanno in mare su questi enormi mezzi di trasporto marittimo.

È questa la proposta dell'associazione del Telefono Blu www.telefonoblu.it, paladina dei diritti dei consumatori e dei turisti in tutto il mondo (da 22 anni) che, dopo la tragica vicenda del nau-

fragio avvenuto sull'isola del Giglio chiede, a tutte le compagnie e tutte le autorità competenti di effettuare obbligatoriamente e durante il viaggio le "prove di evacuazione a bordo" su tutte le navi da crociera.

Nello specifico - dichiarano in coro dalla direzione del Telefono Blu, Pierre Orsoni e Antonio Pariente - sarebbe opportuno attivare anche dei sistemi di registrazione televisiva a bordo di tutti i panfili da crociera magari con l'installazione di una apposita rete webcam che possa servire a limitare la sopraffazione verso i più deboli. E soprattutto possa mettere nella condizione di accertare e registrare il comportamen-

to di tutti in caso di emergenza in mare per perseguire le eventuali responsabilità in certi incidenti come quelli della nave Concordia.

L'associazione ricorda inoltre che dal portale www.telefonoblu.it e dai centralini reperibili in tutte le provincie anche dal sito ,dal numero unico nazionale 199.44.33.78 , sta ricevendo le richieste di ricorso dei turisti/passeggeri , per le opportune azioni di risarcimento del danno . Gli uffici legali in tutta Italia sono già attivi per i ricorsi (indipendentemente da eventuali incontri con la direzione Costa/Carnival).

Turismo responsabile nella Valle dei Templi

Parte dalla Valle dei Templi di Agrigento un progetto per un turismo responsabile tra i più ambiziosi mai realizzati in Sicilia. L'idea è della Fondazione Agireinsieme, presieduta dall'amministratore delegato di Moncada Energy Group, Salvatore Moncada, che ha coinvolto gli esperti del Crest-Center For Responsible Travel, centro di ricerca con sede a Washington DC, e alla Stanford University, per un'analisi delle prospettive turistiche ed economiche del territorio.

Il Parco archeologico più esteso del mondo (1.300 ettari), proclamato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità, uno dei paesaggi di macchia mediterranea più ricchi e vari e il museo vivente del mandorlo, contenente circa 300 specie diverse, sono soltanto alcuni dei punti di forza di un turismo responsabile e sostenibile.

«Secondo la filosofia del turismo sostenibile, Agrigento e gli agrigentini dovranno divenire i protagonisti di uno sviluppo turistico ed economico del ter-



ritorio – afferma Moncada – perché altrimenti rischiano di rimanere per sempre semplici spettatori di devastanti flussi turistici, che lasciano soltanto rifiuti e liquidi organici, a fronte di un ticket di ingresso di 10 euro, e non rappresentano alcuna fonte di ricchezza per la città».

Sono circa quattro milioni gli arrivi stimati in un anno in tutta la Sicilia. Solo una percentuale vicina al 5% interessa le strutture ricettive turistiche della città dei Templi e, in media, non più di un

giorno e mezzo. Eppure ogni anno circa 650 mila visitano la Valle dei Templi. Per questo Moncada ha chiesto ai consulenti del Crest di analizzare le criticità del sistema, in modo da poter progettare una strategia di sviluppo, in grado di mantenere in vita una comunità che già soffre la fuga di tanti giovani, per assenza di prospettive.

www.fondazioneagireinsieme.it

Testo ripreso dal Giornale on-line "L'Agenzia di Viaggi"









4040
5040
Presenta le novità
6040
6500
6600

FAN-TASTIC VENT® 6600

CON TELECOMANDO A DISTANZA



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

DISPONIBILE CON COPERCHIO
DOPPIO ANTI CONDENSA NEI
COLORI BIANCO O TRASPARENTE

ARIA FRESCA A PORTATA DI MANO



endless breeze
12 Volt
Patent Pending

34 centimetri di area pale

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

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



Tre velocità



Portatile



Piedini Retrattili

12 Volt

By Fan-Tastic Vent

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

Distribuito da: **Ecosan srl**

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

Zaccari Caravan srl
Via Pontina 339
00128 Roma
www.zaccaricaravan.it

Ternana Caravan
str. Maratta Alta, 29
05100 Terni
www.ternanacaravan.it

Intercar S.p.A.
Corso Trieste 14
10024 Moncalieri (TO)
www.intercar.it

LUSO
Via Valle Grana 18
12010 S. Rocco di Bernezzo (CN)
www.lussocaravan.it

Caravan Schiavolin
Strada Statale, 494 km 21.100
20080 Ozzero (MI)
www.caravanschiavolin.it

Cusmai S.r.l.
Viale Delle Industrie, 47
20900 Monza
www.cusmai.com

San Rocco SRL
Viale Borri 392
21100 Varese
www.sanroccoconauticacampaggio.com

Groppetti SRL
Via Passerera 2/D
24060 Chiuduno (BG)
www.groppetti.it

Jolly Caravan S.r.l.
Via M. Polo 4/A
35035 Mestrino (PD)
www.jollycaravan.it

Ruggeri Fabrizio & C. S.a.s.
Via di Spini, 14
38100 Trento
www.ruggericampers.it

Caravan Center Modena
Via Canaletto Nord no. 1042
41100 Modena
www.caravancentromodena.it

Caravanbacci
Via Galileo Galilei
56042 Località Lavoria (PI)
www.caravanbacci.com

Cesarini Camper
Via dei Tigli n° 3
60027 Padiglione di Osimo (AN)
www.cesarinicamper.it

Caravancenter Matera
C. DA Rondinelle S.S. 99 Uscita Santeramo
75100 Matera
www.caravancentermatera.it

Europa Caravans
Via Consolare Campana, 393
80010 Villaricca (NA)
www.europacaravans.it

Caravan Center Molise
Contrada Colle delle Apli, 109/P
Zona Industriale
86100 Campobasso
www.caravancentercampobasso.it

Alfacaravan S.r.l.
Ex.S.S. 114 Contrada Targia 22
96100 Siracusa
www.alfacaravan.it

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago

www.carthago.com

Cina: aumenta il turismo individuale

Crescono i viaggiatori individuali cinesi a scapito dei viaggi di gruppo: è quanto emerge dall'Itb World Travel Trends Report, che analizza i comportamenti turistici nei vari mercati internazionali.

Gli analisti del WTRR hanno riscontrato un crescente aumento della domanda di turismo individuale soprattutto tra i giovani cinesi che possono vantare già una professione ben avviata. Secondo lo studio realizzato da Itb, questo emergente target di turisti cinesi chiede servizi di alto livello e, oltre a visitare le attra-

zioni turistiche, ama il divertimento notturno e lo shopping.

In forte aumento risultano anche le prenotazioni online e l'uso sempre più diffuso della tecnologia "mobile". Non a caso il WTRR riporta che in Cina i social media rivestono ormai un'importanza addirittura superiore a quella riscontrata in Europa e Stati Uniti: basti pensare che il 92% dei cinesi utilizza i social media e mostra attenzione maggiore verso i marchi e i brand dei vari settori che usano gli stessi canali per promuovere servizi e prodotti.
www.itb-berlin.de

Turistometro: a Venezia 14 turisti per ogni residente

A Venezia c'è un residente ogni 14 turisti, dato che sale a 27 turisti per ogni residente nel centro storico della città lagunare. E a Jesolo il rapporto arriva addirittura a 41 turisti per ogni residente, mentre a Cortina d'Ampezzo si sfiorano i 36 turisti per ogni residente. Limitatamente al Veneto, in questa particolare classifica Venezia è seguita da Padova, Verona, Treviso, Vicenza, Belluno e Rovigo. Questi alcuni dei dati più significativi emersi dallo studio del Cesdoc, Centro Studi dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Venezia, che – a completamento del lavoro sulla "Tassa

di soggiorno nei capoluoghi veneti" – ha analizzato l'impatto del turismo sul territorio utilizzando il "turistometro" nei capoluoghi veneti e in città ad alta vocazione turistica.

Il "turistometro", come spiega Massimo Miani, presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Venezia, «è uno strumento che consente di quantificare la dimensione del comparto ricettivo e l'impatto sulla popolazione residente, e quindi valutare il grado di affollamento delle nostre città, dai capoluoghi ai centri minori».

www.odcecvenezia.it



L'OFFENSIVA DEI SEMI INTEGRALI



AL-KO

AL-KO

chic e-Line T-plus chic e-Line T



Il gene Premium è dentro ogni autocaravan Carthago.

Costruzione della carrozzeria della categoria Premium

/ senza inserti in legno / alluminio nella parte interna delle pareti

/ gabbia di Faraday / tetto antigrandine in VTR / sottopavimento in VTR

/ collegamento pareti con profili di ancoraggio

/ design degli interni realizzati con qualità di falegnameria tradizionale

LA CATEGORIA
PREMIUM IN UNA
NUOVA FORMA
DA € 63.480,-

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago®

XXX IL DNA CARTHAGO
DELLA CATEGORIA PREMIUM.

Carthago Reisemobilbau GmbH • D-88213 Schmalegg bei Ravensburg • Tel. +49 (0)7 51 - 7 91 21 - 0 • www.carthago.com

Contrazione pesante tra Natale e Capodanno

Da parte sua, Federviaggio parla di un calo del 18% del fatturato per il periodo tra Natale e Capodanno. «Una contrazione pesante – commenta il direttore Alberto Corti – che corrisponde a 400-450 mila persone in meno in un periodo clou per le partenze».

«Il ponte di Sant’Ambrogio in montagna è stato perso – spiega Sandro Lazzari, presidente di Anef, Associazione nazionale esercenti funiviari – la neve non c’era e non c’era nemmeno il freddo necessario a produrla artificialmente. Questo è stato un grave danno, la stagione è infatti iniziata dappertutto solo il 23

dicembre».

Dei circa 1.000 chilometri di piste in Italia, solo su 400 chilometri, in qualche zona particolarmente attrezzata, è stato possibile sciare durante il ponte dell’8 dicembre. «Da Natale è andata meglio, è nevicato, e la flessione, da allora, è stata leggera rispetto all’anno precedente. Ma quel che è stato perso nelle prime settimane di dicembre, quando tradizionalmente si apre la stagione, non si recupera più», conclude il presidente di Anef.

Renzo Iorio, presidente di Federturismo-Confindustria, parla invece di un calo del 10% del volu-

me di spesa nello stesso periodo. «Si confermano le nostre preoccupazioni – ammette Iorio – Da quando è terminato il sostegno legato alla domanda straniera, che aveva trainato il 2011, i fatturati sono nuovamente calati».

Anche secondo Roberto Corbella, presidente di Astoi, «il 2012 non sarà un anno facile, anche perché parte con timori e problemi che riguardano l’economia in generale».

www.trademarkitalia.it

www.federviaggio.it - www.anef.it -

www.federturismo.it - www.astoi.it

Parco Archeologico di Carmignano

Nasce in Toscana un nuovo polo dell’archeologia: il Parco Archeologico di Carmignano, in Provincia di Prato, che riunisce in un unico sistema il nuovo Museo Archeologico di Artimino e i monumentali siti etruschi del territorio, tra cui il Tumulo di Montefortini (seconda metà del VII sec. a.C.), uno dei più importanti e spettacolari monumenti archeologici della Toscana.

Il tutto in un contesto caratterizzato da ambienti naturalistici e paesaggistici tra i più belli della regione, vicino a città d’arte come Firenze, con la presenza di importanti capolavori rinascimentali come la Visitazione del Pontormo e la Villa Medicea di Artimino.

Il Parco e il nuovo Museo, che inaugureranno al pubblico il 26 marzo 2011, sono resi possibili grazie ad un accordo di programma tra la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, la Regione Toscana, la Provincia di Prato e il Comune di Carmignano, con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Prato.

Il nuovo Museo Archeologico di Artimino sarà il fulcro del sistema parco e accoglierà i reperti scoperti nel territorio di Carmignano, a partire dagli anni Sessanta, durante le campagne di scavo condotte dalla Soprintendenza Archeologica della Toscana, dirette da Francesco Nicosia e in seguito da Gabriella Poggesi.

Il nuovo Museo, diretto dall’archeologa Maria Chiara Bettini, sostituirà il prece-



dente, aperto al pubblico dal 1983 nei sotterranei della Villa Medicea di Artimino, e comprenderà un’area espositiva e una didattica in due diversi edifici del borgo, vicini e collegati tra di loro. Il nuovo spazio espositivo di circa 600 metri quadri, su due livelli, è stato ricavato in un antico edificio sulle mura medievali del borgo, di fronte alla Villa Medicea La Ferdinanda.

Al suo interno la collezione sarà esposta secondo un ordine topografico e cronologico, suddivisa in due principali sezioni denominate il “mondo dei vivi” e il “mondo dei morti”.

Il suggestivo allestimento è amplificato dalla presenza di video con le ricostruzioni digitali dei siti archeologici del

parco.

Il Parco Archeologico di Carmignano (circa 40 chilometri quadrati di estensione corrispondenti pressappoco al territorio del Comune di Carmignano) comprenderà, oltre al Museo, quattro siti principali, di grande interesse sia dal punto di vista archeologico che naturalistico: la necropoli di Artimino a Prato Rosello, il tumulo di Montefortini e la tomba dei Boschetti a Comeana, l’insediamento fortificato di Pietramarina.

Completano e ampliano l’offerta del Parco Archeologico di Carmignano degli itinerari archeologici, storico-artistici e trekking – naturalistici: per questi ultimi sono stati recuperati e resi percorribili gli antichi sentieri del territorio.

LA CATEGORIA DEGLI INTEGRALI.



chic s-plus chic e-line chic e-line



Il gene dei Premium è dentro ogni autocaravan Carthago.
Costruzione della carrozzeria della categoria Premium
/ senza inserti in legno / alluminio nella parte interna delle pareti
/ gabbia di Faraday / tetto antigrandine in VTR
/ sottopavimento in VTR / collegamento pareti con profili di ancoraggio
/ i migliori valori di visibilità dalla cabina guida
/ design degli interni realizzati con qualità di falegnameria tradizionale

LA NOSTRA SPECIALITÀ.

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago®

XXX IL DNA CARTHAGO
DELLA CATEGORIA PREMIUM.

Carthago Reisemobilbau GmbH • D-88213 Schmalegg bei Ravensburg • Tel. +49 (0)7 51 - 7 91 21 - 0 • www.carthago.com

Meglio l'iPhone del sesso: parola dei vacanzieri inglesi

Un sondaggio di oltre 1.000 utenti 'mobile' di Skyscanner ha rivelato che i proprietari di iPhone, mentre sono all'estero, sembrano preferir giocare con i loro cellulari, piuttosto che fare una vacanza romantica.

Solo il 54% degli utenti iPhone ha ammesso di preferire una vacanza romantica rispetto ad un enorme 72% di possessori di telefoni cellulari 'old school', a dimostrazione del fatto che non è necessario avere uno smartphone per essere 'smart' in vacanza.

Un più rispettabile 61% di utenti Android ha ammesso il proprio lato romantico, ma ovviamente senza baci ed altre romanticherie, solo il 36% ha ammesso di vantarsi delle proprie bufonate in vacanza su Facebook e Twitter, rispetto al 47% degli utenti iPhone.

I fan di Apple sono chiaramente troppo occupati nello scaricare applicazioni per distrarsi con eventuali romanticismi da vacanza: un massiccio 76% degli utenti iPhone utilizza applicazioni in vacanza, a differenza di un più esiguo 55% dei possessori di Android.

Sam Baldwin, Travel Editor di Skyscanner ha commentato: "Questi risultati dimostrano che oggi i cellulari svolgono davvero un ruolo importante nelle attività della gente durante le vacanze... Forse anche a scapito di attività più romantiche?

Sappiamo che la nostra applicazione è molto popolare tra gli utenti alla ricerca di voli, quando stanno progettando il loro viaggio, ma sono sorpreso che così tante persone utilizzino applicazioni una volta arrivate a destinazione, anche se immagino che questa tendenza sia destinata a crescere, considerato



il numero crescente di utenti mobile e smartphone".
www.skyscanner.it

Cellulare: quattro funzioni che è utile conoscere

Il Presidente del Gruppo Sole Amico del club Campeggiatori Sicilia, Franco Messina, ci informa che, in caso di gravi emergenze, il cellulare può essere un salvavita o un utile strumento per la sopravvivenza. Controlla le cose che puoi fare:

PRIMO – Emergenza. Il numero di emergenza per il cellulare è il 112 in tutto il mondo. Se ti trovi fuori dalla zona di copertura della rete mobile e c'è un'emergenza, componi il 112 e il cellulare cercherà qualsiasi rete esistente per stabilire il numero di emergenza per te; è interessante sapere che questo numero 112 può essere chiamato anche se la tastiera è bloccata. Provalo.

SECONDO - Hai chiuso le chiavi in macchina? La tua auto ha l'apertura/chiusura con telecomando?

Questa funzionalità può risultare utile un giorno. Una buona ragione per avere un telefono cellulare:

se chiudi le chiavi in auto e quelle di ricambio sono a casa, chiama qualcuno a casa sul cellulare

dal tuo cellulare. Tenendo il tuo cellulare a circa 30 cm. dalla portiera, di alla persona a casa di premere il pulsante di sblocco, tenendolo vicino al suo cellulare. La tua auto si aprirà.

Così si evita che qualcuno debba portarti le chiavi. La distanza è ininfluente. Potresti essere a centinaia di km. e se è possibile raggiungere qualcuno che ha l'altro telecomando per la tua auto, è possibile sbloccare le porte (o il baule). N.d.r.: funziona benissimo! Lo abbiamo provato e abbiamo aperto l'auto con un cellulare!

TERZO – Riserva nascosta della batteria Immagina che la batteria del telefono sia molto bassa.

Per attivare, premere i tasti *3370# Il cellulare ripartirà con questa riserva e il display visualizzerà un aumento del 50% in batteria. Questa riserva sarà ripristinata alla prossima ricarica del tuo cellulare.

QUARTO - Come disattivare un telefono cellulare RUBATO? Per controllare il numero di serie (Imei) del tuo cellulare, digita i caratteri *#06# Un codice di 15 cifre apparirà sullo schermo. Questo numero è solo del tuo portatile. Annotalo e conservarlo in un luogo sicuro. Quando il telefono venisse rubato, è possibile telefonare al provider della rete e dare questo codice. Saranno quindi in grado di bloccare il tuo telefono e quindi, anche se il ladro cambia la scheda SIM, il telefono sarà totalmente inuti-

le. Probabilmente non recupererai il tuo telefono, ma almeno si sa che chi ha rubato non può né usarlo né venderlo. Se tutti lo faranno, non ci sarà motivo di rubare telefoni cellulari. ATM - inversione numero PIN (buono a sapersi!)

Se dovessi mai essere costretto da un rapinatore a ritirare soldi da un bancomat, è possibile avvisare la polizia inserendo il PIN# in senso inverso. Per esempio, se il tuo numero di pin è 1234, dovresti digitare 4321. Il sistema ATM riconosce che il codice PIN è stato invertito rispetto alla carta bancomat inserita nella postazione ATM. La macchina ti darà il denaro richiesto, ma la polizia – all'insaputa del ladro – sarà mandata immediatamente alla postazione ATM. Questa informazione è stata recentemente trasmessa su CTV da Crime Stoppers, tuttavia è raramente usata perché la gente semplicemente non la conosce.

Si prega di divulgare a tutti questo avvertimento Questo è il tipo di informazioni che la gente non pensa di ricevere, perciò trasmettila ai tuoi familiari e amici.

IL MIGLIOR LINER CARTHAGO CHE SIA MAI ESISTITO, CON IL DNA CARTHAGO UNICO NEL SUO GENERE.



Liner de luxe — *chic high-line*

Le nostre innovazioni e la nostra vocazione alla qualità hanno caratterizzato fino ad oggi la categoria del lusso. Il nuovo Liner fa dunque ancora un passo avanti. Per esempio con gli sportelli laterali di nuova concezione. Unici, ma non solo!

ANCHE GLI ALTRI
COSTRUISCONO LINER.
MA NOI SIAMO
I LINER.

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago[®]

XXX IL DNA CARTHAGO
DELLA CATEGORIA PREMIUM.

Carthago Reisemobilbau GmbH • D-88213 Schmalegg bei Ravensburg • Tel. +49 (0)7 51 - 7 91 21 - 0 • www.carthago.com

Etilometro obbligatorio dopo le ore 24,00 anche per sagre e fiere

Dal 13 novembre i locali aperti oltre le ore 24, devono avere un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico. Da ora vale anche per le sagre e le fiere l'obbligo di mettere a disposizione dei clienti un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico e di esporre le tabelle, come previsto dall'art. 6, comma 2-quadro, del decreto legge n. 117 del 03.08.2007. Lo ha affermato il Ministero dell'interno con il parere prot. n. 15357 del 30.11.2011 in risposta a un quesito della Regione Friuli Venezia Giulia. La legge 29 luglio 2010, n. 120, recante "Disposizioni in materia di sicurezza stradale", ha stabilito, tra le altre cose, che bar, ristoranti, alberghi, circoli, club, posteggi in fiere e sagre, agriturismi che proseguono la propria attività oltre le ore 24, devono avere un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, di tipo precursore chimico o elettronico, a disposizione dei clienti. Devono altresì esporre all'entrata, all'interno e all'uscita dei locali le apposite tabelle alcolemiche. L'apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, da mettere obbligatoriamente a disposizione dei clienti, viene tecnicamente descritto come "di tipo precursore chimico o elettronico". Il Ministero dell'interno, ha in ogni caso



chiarito che "non occorre un etilometro omologato, ma basta un precursore chimico, anche monouso". Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei

Diritti", evidenzia che l'inosservanza delle disposizioni comporta la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 300 a euro 1.200.

*(Articolo pubblicato dal CUFRA
sul sito www.alcolnews.it)*

Cartelloni abusivi che uccidono

Una manifestazione a sorpresa sul tema degli impianti pubblicitari abusivi e illegali si è svolta recentemente in piazza Cola di Rienzo a Roma in prossimità di un cartellone pubblicitario della Spes srl, privo di targhetta di presenza nel data base del Comune e del tipo dichiarato, da molto tempo, non conforme al regolamento comunale. Ad organizzare l'iniziativa l'Associazione Basta Cartelloni – Francesco Fiori, che da tempo si batte con tenacia contro abusivismo e degrado e da Cittadinanzattiva

Lazio Onlus, Fondazione Luigi Guccione – ente morale vittime della strada, I.I.C.A. Istituto internazionale Consumo e Ambiente, Associazione Disabili Visivi Onlus. Le organizzazioni della società civile diffidano Comune di Roma, ai sensi dell'art 328 del codice penale (Rifiuto di atti d'ufficio. Omissione), "ad adottare, ciascuno dei destinatari per quanto di propria competenza: a) le misure contrattuali e di legge ai fini della radiazione delle aziende di cartellonistica stradale che si sono rese inadempienti alle

vigenti norme di regolarità degli impianti e di sicurezza; b) i provvedimenti necessari alla immediata rimozione di tutti gli impianti fuori norma – e, in particolare, di quelli segnalati in premessa – disponendo contestuale azione di recupero coattivo delle relative spese nei confronti delle aziende installatrici; c) i provvedimenti disciplinari e di denuncia nei confronti dei soggetti che abbiano concorso, con le loro omissioni, alle verifiche degli eventi luttuosi".

Alcol e guida, il rischio è grosso

Guida e alcol sono un pericolo per se stessi e per gli altri. E' bene dunque ricordare come chi guidi sotto l'effetto di sostanze alcoliche rischi grosso. Oltre al fattore 'sicurezza', si ricordi infatti che si rischia anche la multa, confisca del mezzo, rivalsa assicurativa ed altro ancora.

Per chi è in possesso da più di 3 anni della patente B, si rischia la sanzione di 500 euro se si ha un tasso alcolemico superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 gr/l oltre alla sospensione della patente da 2 a 6 mesi più lo stop della patente da sei mesi ad un anno. Ammenda di 1.500 euro, arresto da sei mesi a un anno, oltre 1,5 grammi; più la sospensione della patente di da uno a due anni. Da non dimenticare la decurtazione di 10 punti. L'ammenda è aumentata da un terzo alla metà quando il reato è commesso dopo le ore 22 e prima delle ore 7 (solo per le ipotesi di ebbrezza con tasso superiore a 0,8 g/l).

Se invece si superano gli 1,5 gr/l, è sem-



pre disposta la confisca del veicolo con il quale è stato commesso il reato, salvo che il veicolo stesso appartenga a persona estranea al reato. Se il veicolo appartiene a persona estranea al reato, la durata della sospensione della patente è raddoppiata. Se poi si provoca un incidente stradale, le sanzioni raddoppiano, e può esserci il fermo amministrativo del veicolo oltre alla revoca della patente. Tolleranza zero per i neopatentati con

tanto di 155 euro e -10 punti dalla patente. Provocando un incidente, la sanzione raddoppia. E tasso alcolico pari a zero anche per chi fa l'autista di mestiere.

infine, sappiate che in alcuni casi, se si provoca un incidente sotto l'effetto dell'alcol, si può subire la rivalsa dell'assicurazione, che risarcisce per intero il danneggiato e poi ha pieno diritto a farsi restituire tutti i soldi.



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.



TripAdvisor: le dieci attrazioni turistiche più visitate

Disneyland (Parigi)



Ci sono siti, come TripAdvisor, che raccolgono i giudizi dei turisti sulle destinazioni visitate. Di seguito sono riportate le dieci attrazioni con il più alto numero di recensioni postate

Perdersi in un'atmosfera da sogno adatta a grandi e piccini, tra divertimenti, spettacoli e personaggi delle fiabe. E ancora:

immersersi nell'atmosfera mozzafiato della Valle dei templi (AG), luogo di ispirazione per grandi letterati e pittori, storia e bellezze paesaggistiche si sposano per regalare ai visitatori un salto nel passato alla scoperta dell'arte greca.

E per guidare i viaggiatori alla scoperta delle attrazioni storiche e culturali più apprezzate in Europa, TripAdvisor®, il più grande sito di recensioni di viaggio al mondo*, ha annunciato oggi la Top 10 delle attrazioni turistiche più recensite dai viaggiatori su TripAdvisor.it.

“Le attrazioni culturali e storiche del Belpaese rappresentano da sempre un forte richiamo per i viaggiatori internazionali e questa Top 10 ne riconferma la popolarità. Fra le attrazioni più recensite dagli utenti su TripAdvisor.it spiccano infatti alcune stelle italiane come la Valle dei Templi di Agrigento - seconda solo a Disneyland Paris - e l'Acquario di Genova, ma non mancano anche rinomati parchi divertimento come Mirabilandia”, ha commentato Lorenzo Brufani, portavoce in Italia di TripAdvisor.

1. Disneyland Parigi – Marne-la-Vallée, Francia

Un Regno Magico dove ogni desiderio può trasformarsi in realtà e dove gli Eroi e le Eroeine dei classici Disney trasformano grandi e piccoli ospiti in protagonisti delle favole per un giorno.

“Il parco, facilmente raggiungibile dal centro di Parigi anche grazie agli ottimi collegamenti, è straordinario davvero, i negozi sono fantastici, e anche i giochi veramente divertenti. Sembra di essere nel paese dei balocchi,” commenta un turista su TripAdvisor.

2. Valle dei Templi - Agrigento, Italia

Inserito nel 1998 dall'UNESCO nell'elenco del Patrimonio Mondiale, la Valle dei Templi è uno dei siti archeologici più rappresentativi della civiltà greca classica. Con la sua ricca varietà di monumenti – primo fra tutti il Tempio della Concordia che appare ad oggi quasi integro - la Valle dei Templi vanta anche il parco archeologico più grande del mondo (ca. 1300 ettari) per lo più costituito da mandorli e ulivi.

“Facendo un tour della Sicilia da nord -a sud è obbligatorio fermarsi a vedere questa meraviglia creata dalle mani dell'uo- ▶



Acquario di Genova



Mirabilandia (Savio di Ravenna)



La Sagrada Família (Barcellona)

► mo. Da non perdere la visita guidata al calar del sole: un'esperienza unica da godere dopo una giornata sulla spiaggia", commenta un utente su TripAdvisor.it.

3. Acquario di Genova, Italia

L'Acquario di Genova è abitato da circa 12.000 animali in un ecosistema dalle mille varietà di flora e fauna. Un ottimo ripasso naturalistico della vita marina gra-

zie alle sue ambientazioni veramente belle e soprattutto ben ricostruite.

"Assolutamente consigliato e da visitare anche per chi è solo di passaggio a Genova. Molto bella la zona adibita alle vasche dove si possono accarezzare alcuni pesci, tipo le razze e i bambini impazziscono. Non perdetevi assolutamente i pinguini", afferma un utente di TripAdvisor.

4. The London Eye – Londra, Regno Unito

La London Eye è una struttura unica e versatile, ai massimi livelli in termini di progettazione architettonica e design britannico, che si eleva sullo skyline di Londra per ben 135 metri.

"E' un'attrazione fantastica, se non si soffre di vertigini! Vedere Londra così dall'alto è semplicemente meraviglioso, specie se si ha la fortuna di visitare la Torre al tramonto", commenta un viaggiatore su TripAdvisor. "Consiglio a tutti di acquistare il fast track in questo modo vi evitate una coda molto, molto lunga", scrive un altro utente.

5. Mirabilandia - Savio di Ravenna, Italia

Ottovolanti, salti indietro nel tempo, trenini colorati, folli corse mozzafiato in preda pura adrenalina, salti emozionanti nell'acqua e maestose montagne russe. Questi sono solo alcune delle attrazioni che continuano a conquistare milioni di visitatori che ogni anno popolano il più grande parco divertimenti d'Italia. "Il migliore parco giochi d'Italia come posizione e prezzi, da provare con tutta la famiglia. Il biglietto è valido per due giorni, ma conviene fare richiesta per il secondo giorno, appena si entra, per evitare le lunghe code che si formano nell'orario di uscita", scrive un viaggiatore su TripAdvisor

6. Giardini Poseidon Terme – Ischia, Italia

I Giardini Termali Poseidon, in quasi cinquant'anni sono diventati il caposaldo del termalismo e della balneazione made in Ischia, un luogo di incanto che esalta alla perfezione il proprio mix innato fatto di natura, sole, terme e mare. Un viaggiatore su TripAdvisor consiglia: "I Giardini termali si trovano a ridosso del mare ed offrono varie piscine termali situate su vari livelli della collina terrazzata. Il prezzo di ingresso è leggermente caro per i servizi offerti, ma il paesaggio unico ripaga di tutto".

7. Terme di Pre Saint Didier – Valle d'Aosta, Italia

Situato in una conca raccolta e verdeg-

gianti ai piedi del Monte Bianco, Pré-Saint-Didier è una stazione turistica con un paesaggio di rara bellezza, per un'indimenticabile vacanza, dove lasciarsi incantare dalla maestosità delle cime, senza rinunciare al relax termale.

"La bellezza di queste terme è data principalmente dal modo in cui hanno bilanciato le attività interne con quelle esterne, inserite in un bellissimo giardino che ti permette di sentirti immerso nella natura, con delle montagne splendide da sfondo", riporta un turista su TripAdvisor.

8. Berlinandout – Berlino, Germania

Berlinandout nasce nel 2008 come punto di riferimento per le classi di scuola e i visitatori italiani in viaggio a Berlino. Le guide di Berlinandout sono professionisti italiani residenti a Berlino, con un'ottima conoscenza della città e della sua storia, che accompagnano il visitatore in passeggiate alla scoperta della capitale tedesca, dai suoi luoghi più classici a quelli più nascosti e curiosi.

"Appena rientrata da una tre giorni berlinese ho già iniziato a consigliare Berlinandout a tutti gli amici che hanno in programma la visita a questa complessa città", scrive un turista su TripAdvisor.

9. La Tour Eiffel – Parigi, Francia

Con un'altezza di 324 metri, l'imponente colosso architettonico in ferro battuto è il simbolo per eccellenza della capitale francese.

"Sono stata più volte a Parigi; torno, però, ogni volta a visitare la tour Eiffel perché per me rappresenta il vero simbolo della città. La salita è sempre suggestiva, soprattutto di sera quando la torre è illuminata", commenta un turista su TripAdvisor.

10. La Sagrada Familia – Barcellona, Spagna

Un'opera maestosa fortemente voluta dal geniale estro artistico di Gaudì nel 1884. Alla morte dell'artista, nel 1926, le uniche parti realizzate erano l'abside, la cripta, la facciata della Natività e una torre. Tutt'oggi l'opera è incompiuta e continuano i lavori per portare a termine l'opera secondo l'impostazione di Gaudì.

"Gaudì nella sua massima espressione, un'opera d'arte incredibile e senza uguali...l'interno è completamente diverso rispetto a quello che ti aspetteresti ammirando le guglie esterne, ma ne vale la pena", suggerisce un turista su TripAdvisor.

La Top 10 è disponibile al seguente link: http://www.tripadvisor.it/InfoCenter-a_ctr.mostattractionsIT

La classifica è stata stilata selezionando le dieci attrazioni con il più alto numero di recensioni postate dai viaggiatori su TripAdvisor. ■

LA MIA LIBERTÀ 2012

Vinci Dometic FreshJet!

Iscriviti alla nostra newsletter entro il 31.08.2012, potrai vincere il nuovo condizionatore a tetto Dometic FreshJet. Clicca www.dometic.com/rvit



LA GAMMA COMPLETA DI ACCESSORI PER VEICOLI RICREAZIONALI

- È arrivato il catalogo «La mia libertà 2012», particolarmente ricco di novità per un comfort di bordo veramente completo
- Iscriviti alla nostra newsletter; in esclusiva per Te, utili informazioni sui prodotti ed eventuali offerte promozionali riservate. Inoltre, puoi vincere il nuovo condizionatore a tetto Dometic FreshJet!

LE MIE NOVITÀ - PER VACANZE IN PIENO COMFORT



Dometic FreshJet



Dometic Premium Veranda



Dometic Breathe Easy



Dometic Consul

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

Dometic Italy S.p.A. Via dei Mercanti 6 I-47122 Forlì (FC) Tel +39 0543 754901

INSPIRED BY COMFORT

Dometic
GROUP

Rio de Janeiro, Brasile



I migliori **carnevali** del mondo

Skyscanner.it consiglia 6 tra le più entusiasmanti feste di Carnevale del mondo. Come è ovvio il più desiderato è quello di Rio de Janeiro in Brasile

Se quest'anno volete provare altro rispetto agli splendidi carnevali italiani, come Venezia, Viareggio o Sciacca, prendete in considerazione una delle seguenti feste carnevalesche, tra le più famose ed entusiasmanti del mondo.

Prima di passare a queste ambite destinazioni, dove i preparativi sono ormai agli sgoccioli, merita un rapido sguardo la tendenza nella ricerca dei voli

dall'Italia per il periodo di Carnevale*. In cima alla classifica ci sono le intramontabili Londra e Parigi, dove certamente non mancheranno i festeggiamenti. Due le città spagnole, Madrid e Barcellona, mentre al settimo posto l'unica destinazione asiatica ovvero Bangkok. Notevole la nona posizione di Venezia, che normalmente si colloca oltre al 20° posto.

Dalle sfilate allegoriche a quelle più tradizionali, dai mix culturali alla pura samba, nei seguenti luoghi, scelti da

Skyscanner.it, sito leader nella comparazione di voli economici, il divertimento è assicurato.

Rio de Janeiro, Brasile

Rio de Janeiro, si sa, ha un'ottima reputazione in quanto a feste di Carnevale, essendo la più grande festa del mondo. Non c'è altro luogo sulla terra dove questo evento viene vissuto con così tanta passione e tempo dedicato. Le scuole di ballo, i carri imponenti, i costumi sfavillanti, il carnevale a Rio è senza parago-



ni. Pronti per partecipare alla Samba Parade? La prima giornata di festa è il 18 febbraio, giusto il tempo per cercarvi dei voli per Rio de Janeiro.

Seychelles, Victoria

Le Seychelles, oltre ad essere un'ambita meta turistica per le sue spiagge ed il clima paradisiaco, è un "melting pot di culture", una ricca miscela di influenza e di tradizioni che caratterizzano questa piccola isola dell'Oceano Indiano. Tra il 2 ed il 4 marzo avrà luogo il 'Carnaval International de Victoria', per questa occasione vengono invitati a festeggiare, tutti insieme, i rappresentanti dei principali carnevali del mondo... E la temperatura media in questo periodo è di circa 28°.

Malta, Gozo

Celebrato già a partire dal 16° secolo, il

Carnevale a Malta è un'esperienza unica. La piccola isola di Gozo, a nord-ovest di Malta, è nota per la sua particolare versione del Carnevale, che si svolge nella piazza principale di Victoria, It-Tokk, e nel villaggio di Nadur. In questo luogo, la festa assume dei toni assurdi e grotteschi per favorire un completo anonimato. I locali, infatti, fanno molta attenzione a non farsi riconoscere, anzi, addirittura rimangono in silenzio ed è per questo che la festa è anche conosciuta come 'il Carnevale silenzioso'.

Bolivia, Oruro

A oltre 3.700 metri di altitudine, una parte dell'altopiano della Bolivia diventa il centro culturale della nazione per i 10 giorni precedenti il mercoledì delle ceneri. In questo periodo dell'anno, il Carnevale di Oruro mostra la sua vera natura con costumi ornamentali, musi-

ca senza interruzioni e bevande a non finire. Una mescolanza di credenze religiose ha ispirato balli di gruppi tipici boliviani, come il Morendaas, Tinus, Caporales e llameradas, con una vera e propria parata attraverso la città. Due dei protagonisti più importanti sono il diavolo e l'arcangelo, quando entrambi arrivano allo stadio la mattina della domenica di Carnevale, prima della Quaresima, si svolge una 'battaglia' di danza che simboleggia lo scontro tra bene e male. Nel caso voleste partecipare, prenotate in anticipo i voli ma soprattutto gli hotel, perché oltre al freddo pesante, la cittadina si riempirà improvvisamente di visitatori.

Portogallo, Madeira

Tra il 15 ed il 22 febbraio la capitale della magnifica isola portoghese, Funchal, ospiterà il famoso Carnevale di Madeira. Ci sono due sfilate principali, molto diverse tra loro. La sfilata allegorica è quella più sofisticata e necessita di grande impegno ed organizzazione, un po' come a Rio. Numerosi gruppi con migliaia di partecipanti si danno alla samba scatenata, indossando costumi colorati e sfilando per le strade di Funchal. La seconda sfilata, meno organizzata e lasciata più all'immaginazione di chi vi partecipa, è chiamata 'trapalhão' ed è la più antica. Si svolge su tutta l'isola e dilaga anche per le strade del centro città fino a Terz-feira Gorda (diciamo martedì grasso), che termina il periodo di Carnevale.

Croazia, Kvarner

Il cuore carnevalesco della vicina Croazia batte nella città costiera di Fiume, nella regione del Kvarner, che ospita grandi feste di strada e parate in costume. Le tradizioni nazionali croate rendono unica la festa di Carnevale, ad esempio i festaioli più iconici sono i campanari. Tra magia e pastorizia, nelle strade risuonano migliaia di campane, personaggi rivestiti in lana ed enormi maschere di animali. Una lunga processione di villaggio in villaggio, suonando le campane che indossano attorno alla vita. L'obiettivo è sempre lo stesso: allontanare gli spiriti maligni! Il più massiccio dei cortei si svolge a Rijeka, una sfilata internazionale di circa cinque chilometri, con migliaia di partecipanti provenienti da tutta la Croazia e dall'estero, fino a 100 mila persone. ■



Tecnologico, comodo, risparmiato: ecco il nuovo camper

A TOUR.it, a Carrara, i visitatori hanno potuto prendere visione di ciò che di più attuale il mercato delle autocaravan e delle caravan offre. Si sono distinti anche molti accessori il cui scopo è di rendere più confortevole la vita in camper

L'edizione numero dieci di Tour.it a CarraraFiere ha ribadito una forte tendenza dei proprietari di camper e caravan a personalizzare i mezzi, a rendere sempre più piacevole il viaggio e la vacanza. La prova sta nei tanti accessori, alcuni davvero di ultima generazione presentati in fiera da aziende che non fanno solo commercializzazione ma anche ricerca mirata a preservare l'ambiente rendendo sempre più ecologica la vacanza.

È il caso di **NDS Elettronica**, azienda pescarese specializzata in sistemi di ricarica delle batterie la cui durata è determinante per i camperisti. "con il nostro progetto Powerservice – dice il direttore commerciale, Mattia di Sabatino - abbiamo messo a punto e presentiamo un sistema di ricarica in tre diverse versioni, collegabile all'alternatore capace di produrre fino a 40 ampere per ogni ora di marcia del camper aumentando

del 60% l'autonomia del mezzo". Se aggiungiamo che le batterie Green Power studiate apposta per i veicoli ricreazionali e brevettate dall'azienda sono a ricombinazione di ossigeno a scarica lenta e non necessitano di manutenzione è evidente che il piccolo investimento in tecnologie offre garanzie di resa altissime.

Luni Caravan, che è particolarmente attenta all'ambiente, propone un sistema innovativo per il controllo degli scarichi, (problema non secondario dei camperisti) realizzato da CS – Evolution, "una pompa-maceratore Clean Evolution, per scaricare la cassetta dei servizi igienici del camper in un serbatoio ausiliario in pochi secondi – dice Roberto Latrofa, inventore del sistema brevettato e richiestissimo – realizzato mettendo a punto una tecnica di derivazione marinara. I comandi sono elettrici e impediscono ogni operazione di scari-

co che non sia direttamente controllata dal camperista".

Techno CARAVAN, invece, offre tecnologia di avanguardia per rendere piacevoli i lunghi viaggi presentando un televisore LCD 16 pollici, studiato appositamente per i camper che, grazie a un software sofisticato "consente allo spettatore una perfetta visibilità dei programmi scegliendo l'angolazione dalla quale vedere le trasmissioni – dice Luigi Tomei – che vengono captate da antenne studiate per i camper, come la Calearo, un gioiello ripiegabile, robustissima e completamente automatica". Insomma: viaggiare comodi e informati, rispettando l'ambiente non è più un sogno ma una realtà.

Tour.it chiude facendo registrare un eccellente risultato dal punto di vista commerciale, per la presenza di tantissime nuove proposte, ma anche con un numero di visitatori molto elevato.



Claudio Galliani, Presidente del R.I.V.A.R.S., presenta una combinazione "storica" tra una Fiat 500 e una caravan "Graziella"



Sicurezza stradale, mobilità e segnaletica



Sondaggio effettuato tra i cittadini di Napoli, Roma e Milano. Occorre ridefinire gli spazi assegnati alla viabilità “a misura di pedoni”. Una corretta segnaletica deve essere finalizzata anche ad aiutare il turista a scoprire la città

Il problema del traffico attanaglia le grandi città, alimentando l'insofferenza dei cittadini. La proliferazione incontrollata dei veicoli non è vissuta semplicemente come un fattore di degrado della vivibilità dei centri urbani a livello visivo, acustico e ambientale, ma anche come una seria minaccia alla sicurezza della circolazione. Ma come intervenire? Alcune interessanti risposte le fornisce l'indagine IPR Marketing effettuata a Milano, Roma e Napoli, commissionata da Fondazione Luigi Guccione Onlus ed Istituto Internazionale per il Consumo e l'Ambiente. La presentazione dei risultati è avvenuta recentemente a Roma, in occasione della Giornata Mondiale del Ricordo delle vittime della strada 2011.

Le risposte dei cittadini intervistati evidenziano un profilo estremamente omogeneo: servono nuovi spazi pedonali, più severità verso l'indisciplina, maggiore attenzione verso i mezzi alternativi alle quattro ruote, un'efficace rete di trasporto pubblico. Insomma, solo una diversa concezione dell'“abitare” la città potrà migliorare le abitudini collettive e rendere le strade un luogo più sicuro.

Una nuova “geografia” urbana. Il desiderio dei cittadini è dunque che la città assuma una fisionomia diversa. Una prospettiva che passa prima di tutto per la ridefinizione degli spazi “a misura di pedone”. Oggi l'assoluta maggioranza degli abitanti di Milano, Roma e Napoli si dichiara favorevole all'introduzione nei propri centri di zone a traffico limitato e all'ulteriore ampliamento delle aree completamente chiuse ai veicoli: per motivi di qualità della vita innanzitutto - in termini di benefici alla salute e maggiore godibilità dello spazio urbano - ma anche di sostegno all'attività commerciale e ricreativa (di questo, in particolare, sono più convinti i residenti del centro-sud). Tali soluzioni per funzionare dovrebbero però contare su un impegno delle amministrazioni orientato alla piena valorizzazione e funzionalità dei nuovi spazi: attraverso la predisposizione di un'adeguata rete di servizi, di un sistema di incentivi che renda economicamente vantaggioso il rispetto dei provvedimenti e, soprattutto, di un'efficace rete di trasporto attorno e all'interno delle aree interessate. La maggiore disponibilità all'innovazione talvolta riscontrata tra i cittadini residenti nelle zone “liberate” dal traffico suggerisce ►



Roma

► evidentemente di procedere nella direzione intrapresa, quella cioè di un ulteriore impegno a tutela della vivibilità dello spazio urbano. Nella città di Napoli in particolare, i residenti all'interno delle zone ZTL rappresentano il segmento che, sperimentato il cambiamento, si dimostra più entusiasta a ulteriori restrizioni del traffico: sia che esse consistano in nuove pedonalizzazioni o in un incremento di corsie preferenziali e piste ciclabili.

Il tema della sicurezza. Perché con l'imperversare del traffico e dell'anarchia automobilistica, a essere messa a repentaglio non è solo la salute dei cittadini, ma anche la loro sicurezza. Gli intervistati dei tre centri presi in esame lamentano la trasformazione delle aree di libera circolazione delle loro città in luoghi ormai "off-limits": non solo per i pedoni, ma per qualsiasi individuo decida di servirsi di mezzi di spostamento alternativi all'automobile. Le principali minacce? Il comportamento dei guidatori, troppo spesso ignari o poco rispettosi delle regole di circolazione, il caos del traffico e il cattivo stato di manutenzione delle strade. Non solo da Napoli, dove l'esperienza diretta di incidenti tra gli intervistati si attesta su valori sopra la

media, sale la richiesta di nuovi e più drastici interventi a tutela dell'incolumità di chi viaggia o percorre le vie della città: la creazione di un ufficio pubblico per la sicurezza stradale, così come l'istituzione di scuole di formazione e agenzie di assistenza per le vittime di infurtuni sono tutte ipotesi che raccolgono il consenso di circa 9 intervistati su 10. E sulla stessa soglia di apprezzamento si colloca la "proposta shock" di introdurre nel nostro codice un profilo di reato specifico denominato "omicidio stradale": un'imputazione di cui dovrebbero rispondere non solo i responsabili di incidenti colti sotto effetto di droghe o alcool, ma anche le aziende automobilistiche produttrici di mezzi difettosi e gli enti pubblici colpevoli di una cattiva manutenzione stradale.

Le opportunità del trasporto pubblico. Appare dunque prioritario mettere in condizione i cittadini di lasciare la propria auto a casa per servirsi di mezzi alternativi. A tale scopo, il complesso degli intervistati individua una prima, importante, soluzione nell'introduzione di maggiori incentivi: servizi di "car" e "bike sharing" capillari, piste ciclabili più protette, ma soprattutto una rete davvero efficace di trasporto pubblico.

Del resto già oggi, nelle città oggetto dell'indagine (in modo particolare a Milano e Napoli, meno a Roma), questa modalità di spostamento risulta essere la preferita. Una soluzione virtuosa, utile innanzitutto a combattere il "mal di traffico", problema percepito come critico dalla assoluta maggioranza degli intervistati (con il primato dei cittadini della capitale), ma anche in grado di offrire un maggiore margine di sicurezza. Ciò non significa che l'utente medio goda di un'esperienza di viaggio soddisfacente, tutt'altro: la scelta, nelle strade impazzite dei grandi centri urbani, appare piuttosto obbligata. Solo a Milano infatti l'impiego del mezzo pubblico è considerato (da 1 cittadino su 2) davvero una valida alternativa all'auto: sia a Roma che a Napoli esso viene giudicato da 2 intervistati su 3 parzialmente o del tutto inadeguato a garantire spostamenti rapidi e puntuali. Per rendere il servizio davvero "competitivo", sostiene la maggioranza trasversale dei residenti, è indispensabile lo stanziamento di maggiori risorse economiche: dopotutto è sulle esigenze dei fruitori dei mezzi di trasporto "alternativi" che le amministrazioni dovrebbero plasmare le loro politiche per la mobilità. I fondi andrebbero dirottati innanzitutto sul

miglioramento dei collegamenti tra centro e periferia, in secondo luogo sul potenziamento del servizio negli orari serali e festivi, infine sulla creazione di maggiori corsie preferenziali.

Il quadro offerto dalla ricerca spinge insomma verso una decisa scommessa sul rinnovamento del volto e delle modalità di spostamento dei grandi centri italiani. La vita dei residenti nei comuni che hanno intrapreso questo percorso è significativamente migliorata, al di là delle possibili resistenze e perplessità iniziali. Il cittadino libero dalle auto è un cittadino più "felice", mentre quello prigioniero delle vecchie abitudini chiede solo di essere messo nella condizione di sperimentare il valore della novità.

Il problema della segnaletica

Una corretta regolamentazione del traffico non può tuttavia prescindere da una altrettanto corretta segnaletica finalizzata soprattutto ad aiutare il turista a scoprire più facilmente la città. Per questo motivo, la segnaletica turistica di Milano si rifà il look tra tradizione e tecnologia. L'iniziativa è stata presentata qualche settimana fa a Palazzo Marino, sede del Comune di Milano, dall'Assessore al Commercio, Attività produttive, Turismo, Marketing Territoriale, Franco D'Alfonso e dal Presidente del Touring Club Italiano Franco Iseppi, secondo i quali il nuovo sistema di segnaletica turistica verrà installato per far scoprire e conoscere le

ricchezze storiche e artistiche della città. Il progetto, nato all'interno del Sistema Turistico della Città di Milano, è realizzato dal Comune in collaborazione con il Touring Club Italiano con la supervisione della Sovrintendenza ai Beni Storici e Artistici. "Grazie a questo progetto abbiamo provveduto a sostituire l'obsoleta e degradata cartellonistica turistica presente in città con nuovi ed eleganti totem informativi che consentiranno una maggiore fruibilità dell'importante patrimonio storico-artistico di Milano da parte sia dei visitatori che dei cittadini. Entro fine anno è prevista l'installazione di 139 totem di informazione turistica costituiti da lastre metalliche alte 190 cm, trattate con vernice protettiva anti-graffiti e contraddistinti dall'inconfondibile grafica Brand Milano. I nuovi totem sono pensati con particolare attenzione ai visitatori che saranno portati a Milano da Expo 2015" così commenta l'Assessore Franco D'Alfonso. "Un progetto - prosegue l'Assessore - di valorizzazione e promozione delle nostre importanti risorse turistiche, attualmente dedicato prevalentemente al centro cittadino, ma che ritengo possa in futuro estendersi a coprire altri importanti luoghi e monumenti di Milano".

"La segnaletica turistica assume un ruolo attuale e fondamentale in tema di accessibilità e valorizzazione delle risorse - afferma Franco Iseppi- e nel progetto di Milano il Touring, attraverso il suo Centro Studi, ha svolto un ruolo di consulenza strategica e di sostegno all'Amministrazione nelle varie fasi progettuali. Ancora oggi, spesso, si incon-

trano difficoltà nella fruizione dei luoghi di interesse artistico e culturale e, tra le molte criticità, c'è senz'altro quella della segnaletica. La condizione attuale in cui versa la cartellonistica nel nostro Paese e l'impatto che spesso crea sul paesaggio ci ha da tempo convinti a impegnarci nella sensibilizzazione delle pubbliche amministrazioni, anche sul fronte stradale, in modo da allinearci agli standard europei. Speriamo che il progetto di Milano sia esempio e stimolo per un adeguamento in tutto il resto del Paese per un rilancio di un'Italia turistica accessibile e al passo coi tempi."

I totem illustrano i beni storici artistici e gli edifici che contraddistinguono Milano ed evidenziano anche quei luoghi che ricoprono un ruolo importante per l'identità del capoluogo lombardo, o che sono legati a tematiche che caratterizzano la metropoli di oggi come il design, la scienza e le nuove architetture, riportano, in italiano e in inglese, una descrizione storico-culturale del luogo curata dal Touring Club Italiano. Spazio anche all'innovazione tecnologica: su ogni totem è presente un codice QR (Quick Response Code) attraverso il quale sarà possibile accedere, grazie a smart phone e cellulari di nuova generazione, anche ad ulteriori contenuti di approfondimento presenti sul Portale del Turismo del Comune di Milano. A breve sarà disponibile anche la traduzione dei contenuti informativi in ben 7 lingue aggiuntive (francese, tedesco, spagnolo, russo, arabo, cinese e giapponese). ■



Napoli



ACTItalia: convegno sulla Sicurezza dei Veicoli Abitativi

Camper in sosta nel parcheggio di CarraraFiere in occasione di TOUR.it



Un convegno per palati fini quello promosso da ACTI a Carrara. Molto interessanti le relazioni presentate dai relatori, i quali si sono espressi con un linguaggio prevalentemente rivolto agli addetti ai lavori

Testo di Antonio Crescenzo Morelli

Il convegno tenuto da ACTItalia Federazione sul tema della Sicurezza dei veicoli abitativi era per palati fini. Non molti camperisti presenti all'inizio sono rimasti per tutto il tempo. Certi temi probabilmente non sono ancora maturi o comprensibili per il camperista medio quando è un "fervente credente" dell'auto-sufficienza dell'art. 185 del Cds anche per l'uso abitativo del mezzo.

I temi trattati hanno avuto come sottofondo la nota vicenda del divieto di sosta per Autocaravan in Via Minghi a Livorno e della nota presa di posizione del Comando dei VVFF di Livorno, poi rientrata il 5/12/2001. In questo contesto, la chiusura del convegno ad opera di Pasquale Zaffina, presidente di ACTItalia Federazione racchiude la summa degli argomenti trattati e anche la posizione tenuta dalla Federazione, la quale:

- non ha ritenuto aderire ad una indiscriminata campagna di mobilitazione generale;

- ha espresso una critica in una nota di Zaffina al rapporto dei VVFF di Livorno, giudicata sbagliata, ma ha anche preso atto della successiva correzione che ha fatto venir meno l'iniziale posizione dei VVFF;

- sulle carenze rispetto alle norme vigenti in tema di sicurezza e sulla necessità della formazione di regole e di interventi negli organismi di normazione sul tema della sicurezza;

- sull'iniziativa di ACTItalia di aprire un tavolo di concertazione, e farne parte, con gli organismi di normazione, per definire le regole di sicurezza per gli autocaravan.

Le conclusioni sono state coerenti con il dibattito ove importanti sono stati i contributi. In particolare quelli dell'Ing. Ivano Roveda, Presidente Commissione UNI "Sicurezza della Società e del Cittadino", il quale ha identificato quattro momenti della sicurezza:

- 1) le prescrizioni al costruttore e al manutentore in modo che il mezzo sia tecnicamente sicuro;

- 2) le norme sul contorno, ambiente, le zone di sosta sicure e l'ambiente adatto ove si realizza l'abitazione del mezzo;

- 3) contesto di relazione sicuro, vale a dire la sicurezza nelle relazioni. Essendo il camperista parte di una comunità si pone in posizione di inter-relazione (alla luce delle posizioni dei comuni osservando cosa succede su questo fronte con i comuni che lanciano editti).

- 4) i comportamenti individuali degli uti- ►

► lizzatori finali che partecipano alla sicurezza non solo propria ma anche degli altri.

Anche l' Ing. Giuseppe Giuffrida, Responsabile tecnico dell'Associazione Zenital, Coordinatore GL UNI Componenti e sistemi per il controllo di fumo e calore, ha affrontato temi importanti sulla sicurezza indicando che, ove siano presenti norme precise e l'osservanza di queste norme, l'uso del mezzo non può essere soggetto a restrizioni.

La Dottoressa Adarosa Ruffini, avvocato e docente dell'Università di Pisa, ha trattato il tema delle fonti di diritto (pertinenti al tema sicurezza) con una approfondita relazione accademico-universitaria e con un importante profilo tattico legato alla posizione che un'associazione di categoria dovrebbe assumere interagendo e concertando (con/e negli organismi dai quali promana la normativa) norme adeguate ai camperisti e all'uso del mezzo. Piuttosto che limitarsi a subire la normativa ed opporsi quando è troppo tardi.

Prima di chiudere - e per dovere di cronaca - devo riportare le parole del Direttore della Fiera di Carrara, Paris Mozzanti, che, oltre ai saluti e il benvenuto di rito ai convenuti, ha voluto rivolgere alcune parole all'indirizzo dell'Associazione Nazionale Coordinamento Camperisti e al signor Ciolli (assenti al convegno), in relazione ad una lettera ricevuta il 19/12/2011, dal legale dell'Associazione, che lo chiamava a responsabilità nel caso di incendi dei camper convogliati nei parcheggi di Carrara Fiere. Le parole del Direttore

della fiera (il virgolettato è d'obbligo) sono le seguenti: «lo mi rifiuto di poter pensare che si possano attivare queste procedure da parte di una associazione che si chiama Coordinamento Camperisti. Io credo che queste azioni sono contro questo mondo. Perché un conto è fare..., vale a dire mettersi intorno a un tavolo e decidere su quali tematiche fare in modo che i produttori e le vostre organizzazioni si impegnino per trovare soluzioni idonee, un'altro conto è farlo senza costi, perché il signor Ciolli quando scrive di costi non ne ha un'idea... e lo fa soltanto per agitare questo mondo e attaccare a destra e a sinistra..., probabilmente pensa di essere ancora in politica; se è il presidente di un'associazione di categoria dovrebbe fare il presidente di un'associazione di categoria...»

“Finalmente abbiamo avuto la possibilità di individuare le lacune legislative attraverso un confronto con esperti di altissimo livello - ha dichiarato il presidente Zaffina a conclusione dell'incontro - ed è emerso con chiarezza che ogni veicolo viene omologato in base alle norme esistenti che possono, e devono, essere aggiornate. Abbiamo fatto richiesta alla Commissione Tecnica di Unificazione nell'Autoveicolo (CUNA) di essere presenti come rappresentanti dell'utenza per dare il nostro contributo alla definizione di norme per che riguarderanno sia i materiali utilizzati nella costruzione sia i sistemi di sicurezza all'interno dei mezzi. È il primo passo per procedere, sempre con la nostra disponibilità, anche alla stesura di norme che dovranno riguardare la sicurezza dei vei-



Pasquale Zaffina

coli sia in marcia sia durante le soste. È un passo importante - ha concluso Zaffina - per scrivere norme chiare che devono avere un solo obiettivo: tutelare gli utenti e consentire ai costruttori di realizzare mezzi sempre più sicuri. Potrebbe essere questa un'operazione economica vincente per i costruttori che sapranno investire in ricerca e innovazione per mettere sul mercato mezzi ancora più sicuri nel prossimo futuro.”

Possiamo, in definitiva, dire di avere partecipato a un interessante convegno dal quale sono emerse ancora una volta differenti posizioni e approcci tra chi rappresenta la categoria dei camperisti. ACTItalia ha espresso sensibilità, e questo gli fa onore, sul tema della sicurezza delle persone a bordo che va al di là della semplice sicurezza legata alla circolazione dei veicoli, dei pedoni e degli animali, perimetro questo molto limitato di cui si occupa il Codice della strada. ■



CAMPER

MAGAZINE



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

Camper Magazine va in onda



SKY

• DIFFUSIONE SATELLITARE IN CHIARO

SAT 8
can. 859

MEDITERRANEO SAT
can. 842

MOTORI TV
can. 884

TELECOLORE
can. 849

STUDIO 100 SAT
can. 925

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

• DIFFUSIONE DIGITALE TERRESTRE

• CAMPANIA
TELEVOMERO
MERCOLEDÌ ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

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

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA
MARTEDÌ ORE 22.30
REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO
LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICA
DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVU AVELLINO
SABATO 22.30
DOMENICA 19.00

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

MOLISE
TELEMOLISE
LUNEDÌ ORE 22.30 MERCOLEDÌ
ORE 11.30 VENERDÌ ORE 12.00

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

LAZIO
RETE ORO
MERCOLEDÌ ORE 23.30

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

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

TOSCANA-LIGURIA
TELERIVIERA
GIOVEDÌ ORE 17.45
REPLICA SABATO ALLE ORE 20.00

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

EMILIA ROMAGNA
TRC - TELERADIOCITTA'
MERCOLEDÌ ORE 13.30

EMILIA ROMAGNA
TELEREGGIO
MARTEDÌ ORE 10.00 E ORE
17.10
REPLICHE:
VENERDÌ ORE 24.00
SABATO ORE 15.40

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

LOMBARDIA
(COMO-SONDRIO-LECCO)
TELEUNICA
VENERDÌ ORE 16.30
DOMENICA ORE 12.00

PIEMONTE
TELECUPOLE
SABATO ORE 11.00; REPLICA
LUNEDÌ ORE 18.00

FRIULI E TRENINO
TELEQUATTRO
DOMENICA ORE 14.00
LUNEDÌ ORE 11.30

VENETO
EDEN TV
LUNEDÌ ORE 21.30
REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 12.10
SABATO ORE 19.30

PUGLIA
STUDIO 100
LUNEDÌ ORE 18.35

ANTENNA SUD
SABATO ORE 13.30 REPLICA
DOMENICA ORE 13.30

CALABRIA
REGGIO TV
MARTEDÌ ORE 22.15
IN REPLICA:
GIOVEDÌ ORE 11.00 E SABATO
ORE 17.35

RETE 3
LUNEDÌ ORE 21.00; REPLICHE:
MARTEDÌ ORE 09.00 E MERCOLEDÌ
ORE 02.00

SICILIA
TELEVALLO
MARTEDÌ ORE 10.30
MERCOLEDÌ ORE 13.00
VENERDÌ ORE 21.00
DOMENICA ORE 23.00

Park Tutor, una tecnologia al servizio dei diversamente abili

Leggi e regolamenti prevedono facilitazioni (non sempre rispettate) per la circolazione e la sosta dei disabili. Per migliorare la situazione, è stata sviluppata una tecnologia che consente di smascherare i furbetti

Testo di Domenico Carola, Docente di diritto sulla Circolazione



queste persone riconoscendo l'auto privata come "indispensabile ausilio protesico per le persone con limitate o impedito capacità motorie". L'attuale normativa recita che nelle aree di parcheggio devono comunque essere previsti, nella misura minima di 1 ogni 50 o frazione di 50, posti auto riservati gratuitamente ai veicoli al servizio di persone diversamente abili. Inoltre nei casi in cui ricorrono particolari condizioni di invalidità della persona interessata, il sindaco può, con propria ordinanza, assegnare a titolo gratuito un adeguato spazio di sosta individuato da apposita segnaletica indicante gli estremi del «contrassegno invalidi» del soggetto autorizzato ad usufruirne.

Tutto questo non basta, in quanto molto spesso i posti riservati ai diversamente abili sono occupati in modo improprio, creando disagi a chi ne ha diritto e producendo critiche nei confronti dell'Amministrazione che viene ritenuta colpevole di non tutelare i diritti di questi cittadini. Inoltre, questa situazione incide negativamente sull'attività degli organi di polizia stradale, che si trova a dover gestire situazioni anomale che dovrebbero e potrebbero essere prevenute a monte e a dover rispondere alle istanze sia del cittadino che alle pressioni dell'apparato politico che si sente messo sotto accusa.

Per migliorare l'attuale situazione è stata sviluppata una tecnologia (Park Tutor) che permette di rispondere adeguatamente alle istanze dei cittadini e alla complessità dell'organizzazione del lavoro da parte degli organi di Polizia. Il Park Tutor è un dispositivo, ampiamente sperimentato, distribuito da una società nata per interloquire con le pubbliche amministrazioni in ambito di trasferimenti di tecnologie all'avanguardia.

Quotidiana ineludibile scena di inciviltà automobilistica: i posteggi riservati ai disabili occupati da conducenti di veicoli senza alcun contrassegno che, conoscendo sia l'occasionalità dei controlli sia la scarsità di risorse dei servizi di rimozione forniti dalla polizia locale, sicuramente il più delle volte la fanno franca. Troppo spesso e

da molto tempo il problema della mobilità per i diversamente abili non è stato sufficientemente considerato e, pertanto, necessita di iniziative concrete. Le aree di parcheggio destinate a "persone con ridotta capacità motoria" risultano essere, in molteplici casi, elemento di vitale importanza per la piena integrazione sociale del diversamente abile.

Leggi e regolamenti prevedono facilitazioni per la circolazione e la sosta di

La piattaforma comprende:

1. il rilascio al diversamente abile di un dispositivo in grado di riconoscere l'impronta digitale ed autenticare l'avente diritto. Il dispositivo integra un sistema di comunicazione short-range per comunicare con una palina, al fine di garantire l'uso lecito e univoco del sistema;
2. Bridge di Area (monitoraggio della rete dei sensori sull'area parcheggio)
3. Rete di Sensori (generalmente interati nel posto parcheggio)
4. Software Integrato (centrale)

Le funzionalità del sistema sono:

- a) il monitoraggio continuo dello stato di occupazione del posto riservato;
- b) la segnalazione dell'avvenuta occupazione in modo improprio
- c) la possibilità di inviare alla pattuglia o all'agente di zona, a seconda della dotazione in possesso dell'agente, un sms o diverso tipo di segnale per il rilievo dell'infrazione.

Il titolare del permesso di sosta riceve, infatti, una sorta di telecomando per attivare il sistema al proprio arrivo e il dispositivo, una volta acceso, è in grado di riconoscere la presenza del badge dell'utente diversamente abile inviando contemporaneamente, tramite un radiolocalizzatore installato sul posteggio e protetto da atti di vandali-

simo, un messaggio ai computer della centrale operativa della polizia locale. Viceversa, se ad occupare il posteggio è una vettura non autorizzata, alla centrale operativa della polizia locale, dotata di un software creato ad hoc, giunge un avviso della trasgressione che consente l'invio immediato di una pattuglia o del carro-attrezzi. L'impronta registrata al momento del ritiro rimane memorizzata nel dispositivo, questo in conformità alle disposizioni del Garante della Privacy che stabilisce il divieto di creare un database di dati biometrici. Qualora il posto sia riservato, come previsto dall'art. 381 del D.P.R. n. 495 del 16.12.1992, "Regolamento di esecuzione e di attuazione del nuovo codice della strada", la segnalazione ricevuta dalla centrale operativa della Polizia Locale indicherà se l'utilizzatore è il reale beneficiario.

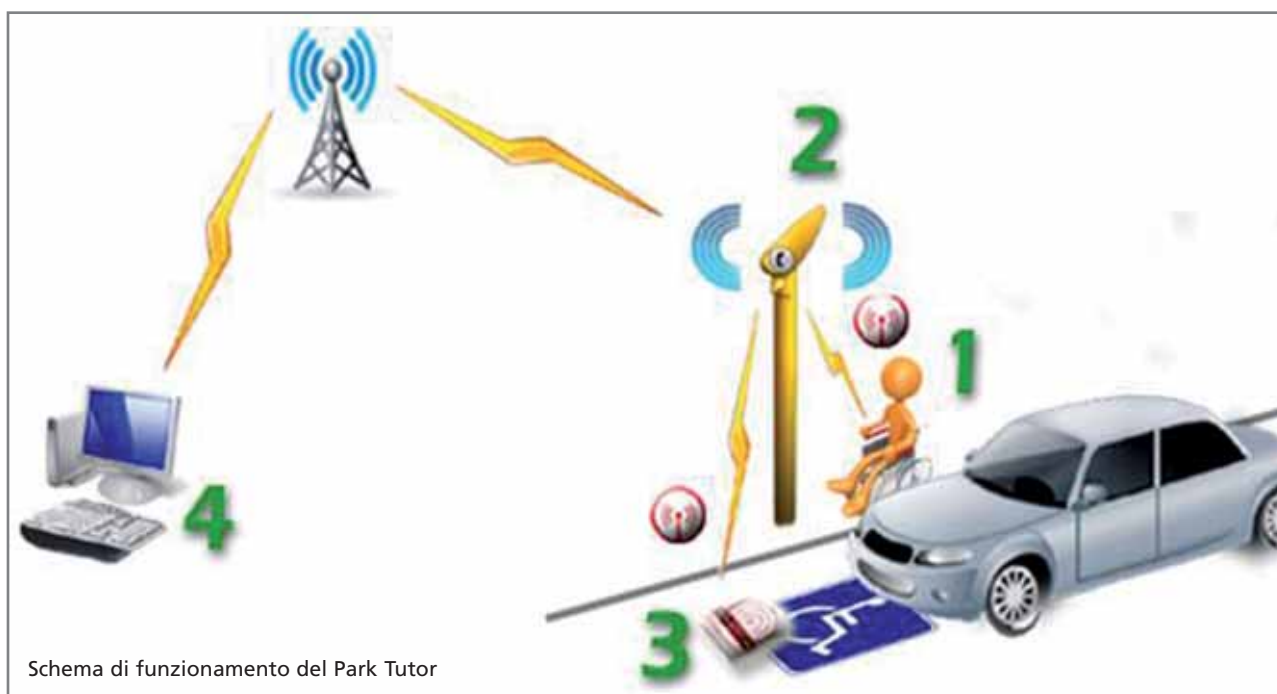
In tutti i casi di ricezione di un segnale di non corretta occupazione, la Polizia Locale potrà indirizzare sul posto la pattuglia o l'agente per l'accertamento dell'eventuale violazione. Per tutte quelle Amministrazioni dotate di servizio di carro attrezzi adibito alla rimozione dei veicoli in sosta, sarà possibile inviare direttamente all'agente a bordo macchina le informazioni per l'immediata rimozione del veicolo impropriamente parcheggiato. Questa tecnologia, oltre a monitorare lo stato di occupazione, garantisce la prevenzione per l'occupazione impropria sia degli stalli per disabili non personalizzati sia di

quelli riservati a uno specifico cittadino.

In conclusione, la tecnologia innovativa e sperimentata consente, se applicata su ampia scala, la risoluzione del problema dell'occupazione dei posti per disabili e garantisce agli stessi di trovare il posto libero ottimizzando, nel contempo, le attività della Polizia locale. Inoltre l'elaborazione dei dati ricevuti permetterà di introdurre modifiche al piano della sosta con rilievi oggettivi di lungo periodo.

Il badge non può essere riprodotto, contraffatto o ceduto ad altri perché basato sull'impronta digitale del titolare permettendo così di superare il problema della contraffazione dei permessi. Si tratta di un sistema estremamente "versatile" in quanto può essere usato anche per regolare l'accesso alle zone a traffico limitato ovvero per la sosta concessa solo ai residenti. E', infatti, possibile l'apposizione, sul sostegno già presente per l'installazione delle telecamere ai varchi, di una centralina che attivata attraverso il dispositivo è in grado di riconoscere l'impronta digitale ed autenticare l'avente diritto al passaggio.

Il dispositivo dialoga con il Bridge di Area ed invia lo stato di corretto transito al varco che immette nella zona a traffico limitato alla centrale operativa della Polizia Locale. Di conseguenza azzeramento di tutti quei ricorsi dove viene sostenuto che il veicolo all'atto dell'attraversamento del varco era al servizio di una persona invalida. ■



Schema di funzionamento del Park Tutor

Pneumatico invernale: la scarpa giusta per tutta la stagione fredda, non solo in caso di neve

Gli pneumatici invernali sono la miglior soluzione possibile durante tutta la stagione fredda, in cui le avverse condizioni meteo, freddo, ghiaccio, brina, pioggia e neve mettono maggiormente a rischio la mobilità. E' altrettanto vero che su neve esaltano le loro prestazioni riducendo gli spazi di frenata fino al 50% rispetto ad un pneumatico estivo, senza la necessità di montare le catene.

Gli pneumatici invernali, inoltre, sull'asfalto bagnato e con temperature basse riducono gli spazi di frenata fino al 15%.

Come possiamo riconoscere un pneumatico invernale?

Visivamente grazie alla fitta lamellatura presente sui tasselli, mentre legalmente si contraddistingue dalla marcatura M+S sul fianco.

Spesso tale identificazione obbligatoria è affiancata da una marcatura aggiuntiva che rappresenta tre montagnette e/o un fiocco di neve che identifica i prodotti ad alte prestazioni invernali.

A livello europeo ci si sta adoperando affinché nell'ambito delle varie istituzioni sovranazionali si arrivi ad una evoluzione della normativa che preveda il riconoscimento legale di queste marcature.



IL MERCATO

Dieci anni fa il mercato degli pneumatici invernali era limitato ad aree montane o comunque a zone abitualmente interessate da forti innevamenti: si trattava di prodotti che andavano a sostituire gli pneumatici chiodati di lontana memoria - dice Fabio Bertolotti, direttore Assogomma. Infatti, solo nel 2005/2006 le vendite di pneumatici invernali al ricambio si attestavano a circa un milione di pezzi contro un mercato complessivo di oltre 25/26 milioni. In buona sostanza solo 5 anni fa era un mercato di nicchia molto limitata. Negli ultimi due anni, ed

in particolare la scorsa stagione, il mercato ha registrato incrementi del tutto significativi fino a raggiungere quota di 6.5/7 milioni di pezzi. Le previsioni per il 2011/2012 sono ancora di forte crescita con quantitativi che potrebbero raggiungere i 10 milioni di pezzi - continua Fabio Bertolotti. Questa crescita esponenziale e continua del mercato "invernale" si giustifica sulla base della validità tecnica del prodotto. Chi adotta pneumatici invernali percepisce un vantaggio evidente in sicurezza e continua ad utilizzarli trasferendo ad altri un "passaparola" virtuoso sulla validità del prodotto.

OBBLIGO DI CATENE A BORDO

Stangata anche per i camperisti

La prescrizione varrà fino al 15 aprile

Pneumatici invernali obbligatori dal 15 novembre in Italia: cosa c'è da sapere

A partire dal 15 di novembre del 2011 gli pneumatici invernali saranno obbligatori in Italia, su determinate strade provinciali o autostrade. L'anno scorso il vero e proprio decreto che obbliga gli automobilisti di dotare le proprie auto di questo tipo di coperture riguardava praticamente solo la regione Lombardia, que-

st'anno invece anche altre regioni hanno condiviso questa nuova norma di Codice della Strada

A parte le imposizioni di legge, noi vi consigliamo comunque caldamente questo tipo di gomme perché garantiscono una maggiore tenuta di strada anche se non nevicata, ma genericamente alle basse temperature. In genere chi prova le gomme termiche poi non riesce più a farne a meno.

Scelta delle catene da neve

Comprare un paio di catene da neve è

più facile a dirsi che a farsi: se entriamo in un negozio specializzato - o nelle corsie di un ipermercato - ci troveremo davanti a diversi modelli e prezzi dai 20 euro fino ad oltre 300 euro. La prima operazione da svolgere è leggere il libretto di uso e manutenzione della nostra automobile: alcune vetture - dotate di pneumatici ribassati - riportano la dicitura pneumatici non catenabili. Che significa questo limite? A causa del poco spazio tra pneumatico e organi meccanici la casa costruttrice dichiara che quel

modello non è catenabile con le normali catene da 12 mm. Molti produttori di catene hanno realizzato modelli con maglia più sottile – da 9 mm o 7 mm – e le hanno testate sulle vetture non catenabili senza riscontrare nessun problema.

Attenzione però: se montate catene più sottili nonostante l'avviso sul libretto di uso e manutenzione, in caso di guasto la casa costruttrice potrebbe non coprire i danni anche se la vettura è in garanzia.

Dove montare catene da neve?

Le catene vanno montate sulle ruote motrici dell'auto.

Gomme invernali

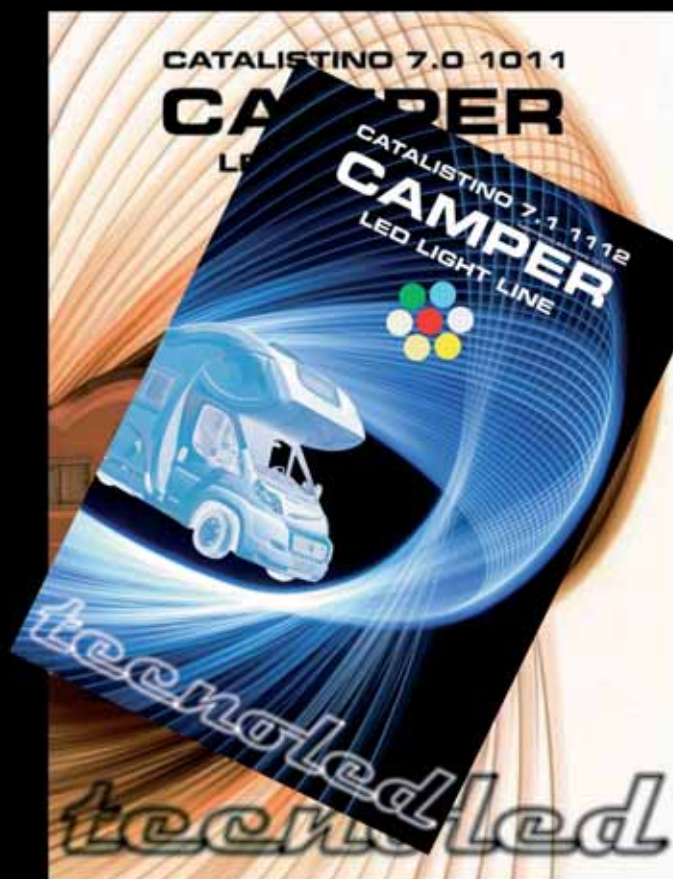
Le gomme invernali, o termiche, sono invece pneumatici apparentemente in tutto e per tutto uguali a quelli "quattro stagioni" (si distinguono per il simbolo del fiocco di neve), caratterizzati però da un differente disegno del battistrada e, soprattutto, da una diversa mescola di gomma che consente di lavorare meglio alle basse temperature (soprattutto dai 7 gradi centigradi in giù) assicurando grip, stabilità e sicurezza ottimali in ogni condizione di tempo. Sì, perché se gli pneumatici termici danno il meglio di sé in caso di pioggia, neve o fango, anche sull'asciutto si comportano in modo ottimale permettendo una guida più sicura. Superficiale quindi dire

frasi come "Io l'auto la uso poco", "La uso solo in città", "Tanto se nevicava sto in casa" e via discorrendo

Il progetto "Io uso pneumatici invernali": novità della stagione 2011-12

Fermo restando che da un punto di vista giuridico l'accertamento dovrà avvenire attraverso una verifica delle specifiche marcature previste riportate sul fianco del pneumatico, per fornire un contributo al miglioramento delle suddette criticità, il Gruppo Produttori Pneumatici di Assogomma, in collaborazione con il servizio Polizia Stradale, ha realizzato il progetto "io uso pneumatici invernali" che prevede l'apposizione sulle vetture dello specifico adesivo di misure contenute (5 cm x 5 cm), che sarà messo gratuitamente in distribuzione dai rivenditori specialisti (gommisti) che montano pneumatici delle marche di tutte le Aziende facenti capo al Gruppo Produttori Pneumatici di Assogomma che rappresentano circa il 90% del mercato di riferimento.

L'adesivo, gratuito e non obbligatorio, potrà essere apposto a montaggio avvenuto solo nel caso in cui la vettura sia munita di 4 pneumatici invernali, in posizione ben visibile su parabrezza o lunotto. Potrà essere applicato non solo nel caso di acquisto di 4 gomme nuove, ma anche per 4 pneumatici invernali già usati purché sia accertata la loro funzionalità ed il loro rispetto delle



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



► normative vigenti. Esso riporta il periodo invernale di riferimento ed andrà rimosso nel caso di ripristino dell'equipaggiamento estivo. Come noto le operazioni di montaggio e smontaggio dei pneumatici devono essere effettuate da specialisti del settore, come previsto dalla apposita legge 122/1992: pertanto sia nel caso di pneumatici nuovi sia nel caso di pneumatici già usati sarà sempre il gommista a dover effettuare l'operazione di apposizione

La questione del calendario riguarda più le singole ordinanze emesse da comuni e province innanzitutto, montarne sempre quattro e non solo due sulle ruote che determinano la trazione, perché tenuta e frenata sono a carico di tutte le ruote. Poi, non limitarsi alle M+S, quelle per tutte le stagioni, anche se per la legge italiana sono sufficienti.

Infatti, purtroppo non sempre permettono di muoversi in tutta sicurezza ed efficacia anche con asfalto coperto da manto nevoso. L'ideale è controllare la presenza sulla spalla del pneumatico dello "Snowflake", il fiocco di neve dentro la sagoma di una montagna. Solo così si può essere certi che miscela, disegno e tipologia dello pneumatico ci permetteranno di viaggiare tranquilli anche con la neve»

E per le misure? «Tenere a portata di mano il libretto di circolazione. Lì sono scritte tutte le possibili misure di pneumatici con cui può essere equipaggiata la nostra auto.

E non preoccuparsi se si deve cambiare misura e passare ad una più piccola. Su neve e pioggia una gomma più piccola ha una penetrazione migliore, dunque efficacia migliore. Per le gomme invernali conta, semmai, il codice di velocità, consentito anche il "Q", fino a 160 km/h».

La questione costi

Allo stato attuale delle cose, gli pneumatici invernali costano circa il 10-15% in più rispetto a quelli tradizionali. Va detto però che fino a poco tempo fa le Case produttrici ne costruivano un numero

relativamente limitato di esemplari ogni anno, tant'è che già verso fine novembre era quasi impossibile trovarli. Con l'aumento del loro utilizzo da parte della clientela, è facilmente ipotizzabile che il loro costo andrà progressivamente decrescendo. Inoltre, è vero che l'investimento iniziale è considerevole, ma bisogna considerare che si monta un solo treno alla volta, quindi adottando la strategia di utilizzare per sei mesi le gomme estive e per sei mesi quelle invernali, i treni durano il doppio. Le spese supplementari sono rappresentate da quel 10-15% di costo in più oltre che dalla manodopera del gommista necessaria per la sostituzione degli pneumatici.

Si tratta a nostro avviso di una spesa più che ragionevole per avere tanta sicurezza in più.

Certo, non tutti hanno a disposizione un garage o una cantina dove mettere a riposo le gomme non utilizzate; però, dato che il cambio va fatto solo due volte l'anno, ci si può sempre rivolgere a qualche amico per il "parcheggio" o diretta-

mente al "gommista" che effettua sia il cambio (un'occasione in più per far controllare le coperture) sia il rimessaggio. Fino a 7 gradi centigradi hanno performance migliori delle estive – spiega Paolo Marconati, responsabile tecnico di Yokohama Italia – sia in frenata sia in tenuta di strada. Anche del 30%. Meglio parlare di temperature, dunque, che di mesi.

AVVERTENZA

Gli pneumatici invernali montati nella stagione fredda, possono avere un codice velocità inferiore a quello previsto per il veicolo, ma non inferiore a "q"(160mk/h), secondo la direttiva 92-/23/CE. E' necessario ricordare al conducente tale limite con una indicazione visiva (solitamente un bollino adesivo..) interna alla vettura. Il montaggio di pneumatici invernali con codice di velocità inferiore a quello previsto, può essere contestato in fase di revisione dell'auto, laddove la stessa avvenga non nella stagione invernale, ma in un periodo dell'anno diverso ed in particolare in zone geografiche con temperature piu' elevate.

Quindi i gommisti devono apporre, obbligatoriamente, il bollino con il codice velocità degli pneumatici invernali, laddove, essi siano di categoria velocità inferiore a quelli prescritti sul libretto di circolazione.

Pressione dei pneumatici

Consultare il libretto di manutenzione del veicolo per conoscere le pressioni rac-



comandate dal costruttore. Talvolta, sono riportate su un adesivo posto all'interno della portiera anteriore o del tappo del serbatoio. I documenti e le informazioni contenute nel sito Web www.michelin.it sono messi a disposizione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano e senza prestare alcuna garanzia espressa o implicita. Michelin si riserva il diritto di modificare o alterare i contenuti di questo sito senza preavviso.

(Si ringrazia Michelin Italiana SpA per la collaborazione fornita in sede di redazione. Si consiglia di scaricare l'apposita brochure 2011-2012 dal sito

<http://www.pneumaticisottocontrollo.it/brochure04.html>)

Il Nuovo Codice della Strada

Il corretto equipaggiamento del veicolo costituisce il primo passo per un viaggio sicuro – sostiene Roberto Sgalla Direttore del Servizio Polizia Stradale - È dal 2003 che in collaborazione con Assogomma promuoviamo mirate campagne di sicurezza per controllare lo stato degli pneumatici e le loro condizioni di pressione ed usura. Il nostro impegno si fa più intenso con l'approssimarsi della stagione invernale, quando con pioggia o neve il manto stradale può farsi scivoloso ed il ruolo dei pneumatici diventa ancora più importante.

Le novità introdotte dal Codice della Strada nell'estate del 2010 sono state oggetto di ampia diffusione agli utenti, con l'obiettivo di accrescere la loro consapevolezza sui nuovi obblighi e soprattutto prevenire gravi rischi per la sicurezza: non essere equipaggiati con catene da neve o pneumatici invernali, laddove prescritto, oltre ad essere una violazione di legge costituisce un gesto di irresponsabilità capace di ripercuotersi negativamente su tutto il sistema della circolazione, di cui ogni conducente deve sentirsi parte integrante. La campagna per l'inverno 2011-2012 inaugura anche la stagione dei controlli: le pattuglie della Polizia Stradale saranno infatti impegnate in una capillare attività di verifica del rispetto delle ordinanze vigenti, a beneficio di una mobilità sicura in un periodo dell'anno nel quale, proprio a causa delle condizioni meteo avverse, la circolazione stradale può farsi più complessa e difficoltosa. ■

Articolo ripreso da "Carapace", periodico on line della Confedercampeggio

Consultare anche:

D. Min. Sviluppo Economico 20.05.2011 "Guida al risparmio ... in attuazione alla direttiva 1999/94/CE (capitolo "10 regole per un guida ecocompatibile; le condizioni del veicolo, punto 4")

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

Challenger sceglie Camping Cheque

Trigano VDL ha concluso un accordo con Camping Cheque grazie al quale, da gennaio 2012, potrà fornire a tutti gli acquirenti di veicoli Challenger della gamma 2012 la guida ai campeggi convenzionati Camping Chèque e la carta di pagamento «Silver Card».

Camping Cheque è un'organizzazione internazionale presente in tutta

Europa che ha avviato una collaborazione con una serie di campeggi per ottenere prezzi molto competitivi al di fuori dei periodi di alta stagione. I campeggi proposti sono strutture a tre, quattro o cinque stelle, e devono rispondere agli standard qualitativi richiesti in termini di pulizia, accoglienza, attrezzature. Si tratta di strutture situate in ambienti naturali o in prossi-

mità di paesi o di siti di interesse turistico.

I voucher elettronici acquistabili con la Silver Card danno diritto fino al 60% di sconto negli oltre 600 campeggi del network operanti in 30 Paesi diversi. Mediante la tariffa unica prevede il costo di 15 euro a notte per 2 persone e dà diritto a un pernottamento in piazzola con il proprio veicolo (camper o auto più caravan), elettricità e accesso ai sanitari. La tassa di soggiorno, nei paesi in cui è richiesta, è esclusa. È compreso nel prezzo anche un animale domestico, per i campeggi che accettano cani e gatti. Alcuni campeggi praticano anche ulteriori forme di sconto, prendendo 7 notti al prezzo di 6 voucher o anche 14 notti al prezzo di 11 voucher. Camping Cheque non ha bisogno di prenotazione né di una durata di soggiorno minima.

La Silver Card e la guida Camping Cheque saranno inserite all'interno della pochette Challenger insieme alle istruzioni e ai manuali dell'autocaravan.



Laika verso il Circolo Polare Artico

Laika Caravans S.p.A in collaborazione con Camperonline organizza il Laika Arctic Experience 2012, spedizione che prevede il raggiungimento del Circolo Polare Artico durante i mesi di gennaio e febbraio a bordo del nuovissimo integrale Laika KREOS 8010.

Un viaggio di 10.000 km verso il Grande Nord dell'Europa in pieno inverno, durante i mesi più freddi dell'anno, per mettere alla prova, per più di un mese, il Laika KREOS 8010 e le soluzioni tecniche che lo contraddistinguono, seguendo un itinerario che lo porterà a raggiungere il cuore della Lapponia finlandese, svedese e norvegese.

Il KREOS 8010 non è stato costruito "ad hoc" per questa singolare avventura, ma scelto per le caratteristiche di serie che presenta e che lo rendono idoneo per l'utilizzo in regioni con climi freddi. Laika utilizza per tutti i propri veicoli, come materiale isolante per pareti tetto e pavimento, lo



Styrofoam che è usato anche nell'edilizia civile ed ha un alto potere coibente. Con i LAIKA KREOS motorhome è possibile viaggiare senza problemi a basse temperature anche grazie al sistema LAIKA THERMO CAB SYSTEM, realizzato grazie ad un sistema di bocchette di riscaldamento in cabina e a un pannello isolante e insonorizzante che separa la zona motore dalla cabina guida. Altro elemento di grande importanza per iso-

lare completamente la zona della cabina guida è l'oscurante LAIKA ISO-ROLLUP (opt) che si aggiunge all'oscurante di serie, creando un'intercapedine tra i due sistemi di protezione con un cuscino d'aria riscaldata che aumenta la protezione termica. Tutta l'impiantistica è completamente in posizione antigelo, sia nella versione ALDE che nella versione TRUMA, presente sul KREOS 8010.

AL-KO e Sawiko uniscono le forze

AL-KO e Sawiko percorreranno insieme la strada del successo. La società con sede commerciale e produttiva a Neuenkirchen-Vörden è diventata a pieno titolo filiale di AL-KO dal 1 gennaio 2012.

“Dopo un dialogo molto costruttivo e intenso, abbiamo deciso per un futuro insieme. Sawiko ha una reputazione eccellente poiché è un marchio con una filosofia orientata alla soddisfazione del cliente. Lavoreremo insieme, certi che questa sia un’alleanza di successo”, dicono l’amministratore delegato di AL-KO Harald Kober e Harald Hiller, direttore della divisione europea tecnologia degli autoveicoli.

La direzione di Sawiko Vehicle Accessories GmbH rimarrà a Guido Kovermann e Ralf Winter, che hanno fondato la società 17 anni fa e che continueranno a gestirla. Solo Uwe Samland, socio fondatore di Sawiko, lascerà la compagnia a causa della sua età.

“La cultura e la filosofia di queste socie-



tà si sono combinate perfettamente. Dobbiamo fare ciò che è necessario per continuare a costruire un futuro di successo”, dice il direttore delle vendite della divisione tecnologia degli autoveicoli di AL-KO Europa, Achim Sach. “Sawiko ha raggiunto e mantenuto eccellenti relazioni con i suoi clienti e ne beneficeremo anche noi di AL-KO.” Anche Guido Kovermann commenta l’acquisizione: “Con AL-KO abbiamo al nostro fianco un partner forte e non di meno siamo convinti che con AL-KO possiamo continuare un cammino di espansione.”

Per AL-KO la collaborazione con Sawiko è un’importante base per strategie future. A questo riguardo Harald Hiller commenta: “AL-KO intensificherà le sue attività in Europa allargando il post-vendita ai suoi prodotti principali. Nel 2012 aprirà a Kötz il nostro moderno centro di assistenza alla clientela e potremo migliorare ulteriormente la qualità del nostro servizio”. Ma lo sguardo si spinge oltre: “Vogliamo essere ancora più vicino ai clienti che acquistano i nostri prodotti da partner commerciali. Con Sawiko abbiamo un partner vincente, esperto e di successo in questo campo”.

Bosch Car Service

"La sicurezza non è un optional". E' con questo motto che la rete di officine Bosch Car Service, dal primo febbraio al 31 marzo offrirà all'automobilista molti vantaggi concreti per la sicurezza di marcia e per la cura del veicolo. L'offerta comprende un check-up gratuito articolato in 28 diversi controlli tra cui quelli relativi agli impianti di illuminazione, climatizzazione, frenante e a pneumatici, livelli liquidi, spazzole, batteria, oltre a una diagno-

si dei sistemi elettronici dell'auto. In più, sarà possibile usufruire di uno sconto del 20% sul prezzo di listino di spazzole tergicristallo e di filtri (abitacolo, aria, olio e carburante) Bosch, nel caso si rendessero necessarie sostituzioni. L'iniziativa prevede, inoltre, per l'automobilista, l'omaggio di una confezione da 1 litro di liquido lavavetro Tunap 928 Micro Logic, fino a esaurimento scorte.

E a proposito di filtri, è importante ricordare che la regolare sostituzione

di questi elementi assicura efficienza e affidabilità alla meccanica, ma anche benessere e sicurezza - nel caso del filtro abitacolo - agli occupanti della vettura. L'iniziativa "La sicurezza non è un optional" è l'occasione, per ogni automobilista, di far effettuare il tagliando al proprio veicolo con grande convenienza e senza perdere i diritti di garanzia che la Casa Auto è sempre obbligata a soddisfare (Regolamento Europeo 461/2010).

Michael Suckart nuovo direttore presso Truma

Dal 01.02.2012 Michael Suckart dirigerà il settore servizio assistenza presso Truma. È subentrato a Eduard Pieger, il quale nel gennaio 2012 è andato in pensione. Il signor Pieger ha lavorato per ben 40 anni presso Truma ed è stato uno dei promotori del servizio assistenza clienti. Nel 1972 Truma è stata la prima azienda del settore a istituire un servizio clienti proprio con tecnici per l'assistenza mobile. Da allora il servizio assistenza Truma, sotto la direzione di Eduard

Pieger, si è costantemente sviluppato. Oggi l'azienda offre, oltre che a 23 tecnici per l'assistenza mobile in Germania, anche una Hotline clienti, un'officina Truma a Putzbrunn e un servizio di ricambio pezzi. Inoltre, l'ampia rete di 247 partner di servizio certificati in tutta Europa, offre un aiuto e consulenza professionali.

Michael Suckart è dotato di tutte le migliori premesse per continuare questa storia di successi. L'ingegnere specializzato in tecnica di precisione e microtec-

nica ha un'esperienza pluriennale nel settore servizio assistenza. Inoltre, il 42enne ha lavorato come direttore aziendale presso il produttore di Yatch inglese Sunseeker a Palma de Maiorca. "Sono molto lieto di assumere l'incarico offertomi da Truma, di sviluppare ulteriormente il servizio assistenza e anche di renderlo ancora più orientato verso le esigenze del cliente, ad esempio mediante l'utilizzo di nuovi media", così ha dichiarato Michael Suckart. www.truma.com.



Viaggio di nozze in camper



Francia, Gorge du Verdon

Dalla Provenza alla Danimarca, passando dall'Olanda dei grandi mulini a vento: 5.700 km con l'autocaravan attraversando 7 paesi in piena libertà. Fra paesaggi mozzafiato come le gole del Verdon e il mitico Mont Ventoux. Visitando parchi dei divertimenti come Europapark, Efteling e Legoland. E poi borghi, castelli, abbazie e il grande porto di Rotterdam

Testo e foto di Renato Malaman

Viaggiare in camper significa andare incontro alla libertà. E' il mezzo ideale specie per chi ha una famiglia con bambini piccoli, un mezzo che ti permette di fermarti dove vuoi, in qualsiasi momento. Dove la vita di bordo è molto meno monotona rispetto che in auto o in treno, poiché chi non guida può davvero trascorrere il tempo in tanti modi diversi.

Il racconto che segue è quello del mio viaggio di nozze, la prima esperienza in camper con Silvia e le nostre due bambine, Eleonora e Sofia, di 9 e 7 anni. Un'esperienza vissuta quindi da assoluto profano (o quasi) dell'autocaravaning. Ciò nonostante, o forse proprio per questo, è stata un'esperienza entusiasmante, che è piaciuta tantissimo anche alle bambine. Nonostante il viaggio sia stato lungo, impegnativo e in costante movimento. 5.700 chilometri in sette paesi d'Europa: dalla Provenza alla Danimarca. Fermandosi in aree di sosta o in luoghi scelti a caso, con il denominatore comune di essersi rivelati posti sicuri oltretutto belli.

Il camper, un Sun Living Lido S13 su Fiat Ducato 130 multijet, l'abbiamo noleggiato alla B&B di Pozzonovo, ditta che ogni anno rinnova il parco macchine. Il nostro camper era stato immatricolato a maggio, sapeva ancora di nuovo. 110 euro al giorno, a chilometraggio illimitato. E' la tariffa di luglio. Ma in giugno di euro se ne spendono 85. Si è rivelata facile anche la gestione tecnica del mezzo, comprese le operazioni di carico e scarico acque. In viaggio si ha un'autonomia globale di due giorni.

Il 4 luglio siamo partiti all'ora di cena e ci siamo fermati in un parcheggio di Bra (Cuneo), la patria dello Slow Food. Il giorno seguente siamo entrati in Francia attraverso il suggestivo itinerario del Col di Tenda, ridiscendendo quindi la spettacolare valle del Roja dove molti borghi conservano cognomi italiani, in quanto alla Francia quella zona (Briga e Tenda) è stata ceduta solo dopo la seconda guerra mondiale. Tappa a Sospel, cittadina di pietra ai piedi di quel Col de Turini (poi affrontato) che rimane un mito del Rally di Montecarlo. E' dove Munari e Mannucci nel 1972 sulla mitica Lancia Fulvia Hf costruirono il loro trionfo. Dopo tante valli impervie scavate da torrenti, abbiamo sostato a Puget Théniers in riva ad un fiume. Area attrezzata, con possibilità di scarichi di ►



Provenza

► acque nere e bianche. E relativo rifornimento. 3,50 euro a notte la sosta.

Il 6 luglio è stato dedicato alla civettuola Castellane, alle spettacolari Gorges du Verdon, le gole europee che assomigliano a quella creata dal Colorado al Grand Canyon. Quindi la meno attraente Pertuis, gemellata con Este.

Il 7 luglio abbiamo vissuto l'incanto della lavanda in fiore. nella zona di Sault ci sono distese a perdita d'occhio lungo i crinali tondeggianti delle colline: capiamo perchè Van Gogh si innamorò della Provenza. La salita al leggendario e pietroso Mont Ventoux, tempio del Tour de France, è stata anche un omaggio al Petrarca che vi salì a piedi nel 1351. Quindi le romane Vaison la Romaine ed Arles. Quest'ultima per il suo spirito gitano è stata definita da Picasso la più spagnola delle città francesi. L'arena romana ospita ancora oggi corride, ma sono incruente. Il toro non viene ucciso. Salutiamo la Provenza l'8 luglio con la visita al castello di Tarascone. Lungo trasferimento fino a Cluny in Borgogna, dove ancora ci si chiede perchè Napoleone fece quasi completamente distruggere l'imponente e straordinaria abbazia fondata undici secoli fa dall'abate Brunone. Lì vicino c'è Taizé, con il suo centro di spiritualità frequentato da giovani di tutto il mondo.

Il 9 luglio raggiungiamo la Germania, Rust, l'Europa Park, la Gardaland tedesca... Parco divertimenti creato dalla famiglia Mack dove c'è di tutto e di più. Emozioni da brivido. Con qualche limite



Mont Ventoux - Francia

l'area camping.

L'11 luglio attraversando il sereno Lussemburgo, il sud del Belgio (tappa nel prezioso borgo fiammingo di Zoutleeuw), raggiungiamo Eindhoven, la città della Philips (il cui fondatore è morto a 100 anni poco tempo fa). Abbiamo pernottato nella piazzetta di un quartiere dal design nuovo e tradizionale al tempo stesso, con parco giochi al centro... Quindi ci siamo piacevolmente smarriti nel parco delle fiabe, a Efteling, vicino a Tilburg. Un sogno immerso nel verde. Un intreccio di incantesimi e attrazioni varie. Quindi il parco etnografico Openlicht Museum ad Arnhem, dove rivive la vecchia Olanda. Il 13 luglio sosta nell'amata Rotterdam, dove quando studiavo ho fatto il cameriere. Imperdibile l'escursione con lo Spido nel porto più grande del mondo e quella a Kinderdijk, fra i suoi 19 mulini storici, simbolo stesso dell'Olanda. Rotterdam, laboratorio urbanistico, ci strega con le sue architetture avveniristiche. Breve tappa ad Amsterdam, con sosta al Museo dell'Ajax allo stadio Arena. Quindi Volendam, il borgo peschereccio più caratteristico d'Olanda, dove si possono fare anche le foto in costume tradizio-



Rothemburg ob der Tauber - Germania



Zoutleeuw - Belgio



Rotterdam - Olanda

► nale, zoccoli compresi. Grande assaggio di aringhe fresche. Ad Enkhuizen visitiamo lo Zuidersee Museum, la cui parte all'aperto propone anche animazioni su antiche attività artigianali. Un contesto molto suggestivo. A Gienthoorn, raggiunta dopo aver percorso una diga lunga 32 chilometri, c'è la Venezia olandese, con casette da favola con ponticello d'accesso che quasi galleggiano sull'acqua, mimetizzate fra il verde e tanti fiori.

Il 16 luglio lungo trasferimento autostradale fino a Billund in Danimarca, attraversando l'estremo nord della Germania e l'immensa città-porto di Amburgo. Il giorno seguente l'entusiasmante visita a Legoland, un mondo fatto di mattoncini Lego con miniature di città e attrazioni di ogni genere. Una giornata spesa bene. Infine il lungo rientro (1.700 km in due giorni), con un'unica tappa con sosta notturna nel grazioso borgo di Tauberrettersheim, in Franconia, lungo la Romantische Strasse. Il paradiso delle piste ciclabili. L'ultima immagine colta è quella del castello di Neuschwanstein, in Baviera. E' il castello che ha ispirato Disney nel creare il proprio simbolo. Per noi l'icona finale di un viaggio indimenticabile. Da sogno. Un sogno vissuto nella nostra "casetta con le ruote", il camper. ■



Mulini a Kinderdijk - Olanda



Amsterdam - Olanda

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.



Slovenia, Francia, Spagna. Tre mete che invitano a sognare

Maribor



Cominciamo dalla Slovenia dove dal 10 gennaio 2012 si celebra l'elezione di Maribor a "Capitale Europea della Cultura 2012". Francia e Spagna emanano un fascino discreto che è difficile ignorare

Testo di Riccardo Rolfini

L'Europa ci ama e gli italiani amano l'Europa. Le mete più vicine sono anche le più frequentate grazie alla facilità delle comunicazioni stradali e ferroviarie, oltre che aeree. Queste ultime sono entrate nelle abitudini dei viaggiatori anche grazie alle offerte "stracciate" e alla funzionalità degli aeroporti di Bologna, Forlì, Rimini, Falconara-Ancona, Verona, Pisa e Venezia. Oggi, si vola con qualche decina di euro, si raggiunge in camper o treno la frontiera in poche ore, si utilizzano "ponti" e "ponticelli" vacanzieri, fuori dai periodi troppo affollati. L'inverno è dolce nel sud della SPAGNA e della FRANCIA. E' un invito irrinunciabile al benessere termale e culturale, ed agli sport della neve in SLOVENIA. La nostra prima "carrellata" europea nasce dalle iniziative dei Paesi in esame, presentate nelle nostre città dagli Enti turistici statali e dalle loro regioni turistiche, in varie occasioni negli ultimi mesi.

La "porta" si apre doverosamente sulla SLOVENIA dove, dal 10 gennaio si tengono manifestazioni, celebrazioni, incontri e feste indetti nella città di MARIBOR, eletta Capitale europea della Cultura 2012.

SLOVENIA

Nel cuore della Mitteleuropa, la SLOVENIA confina a ovest con l'Italia da Capodistria a sud fino a Kranjska Gora a nord, da dove inizia il confine con l'Austria; con l'Ungheria a est e con la Croazia a sud. Dall'Italia a Lubiana, la capitale, una moderna rete di auto e superstrade porta nel centro del Paese, nella seconda città slovena, MARIBOR, a un'ora dagli aeroporti di Lubiana e di Graz, in Austria. In auto, da Gorizia e Trieste a Lubiana sono circa 120 chilometri, e dalla capitale a Maribor sono 130, per un totale di km. 250. Altro bel percorso alternativo è salire a Tarvisio e di qui entrare in Slovenia a Kranjska Gora per proseguire fino all'indimenticabile Lago di Bled ed a Lubiana (60 km.). A BLED, sembra di vivere in un sogno dolcissimo e, dicono, anche utile: se tiri la corda della campana della chiesetta sull'isolotto, i tuoi desideri si realizzeranno.

Sono viaggi piacevoli, da affrontare senza fretta fra tante sorprese naturali, ambientali e architettoniche. Come quelle che riserva Lubiana (che significa Amata) ma che è nota come la " città ►



Ljubljana



Bled

► del Drago”, adagiata sotto il castello medievale e attraversata da un fiume dai sette nomi, il primo dei quali dà il nome alla città stessa. Diecimila avvenimenti culturali l’anno, parchi e richiami gastronomici, come quelli della vite e del vino, e animata da cinquantamila stu-

denti. Consigliabili per la visita, la partenza dall’alto del Castello del Drago e la gita in battello perlustrando i numerosi bar e trattorie sempre animati, per finire nel ricchissimo Orto Botanico fondato da Napoleone due secoli fa. Il nostro viaggio prosegue e finisce a

MARIBOR, da gennaio e per tutto l’anno capitale europea della cultura, i cui visitatori potranno partecipare a un migliaio di eventi e progetti aperti a tutti, dai giovani, agli artisti, agli amanti della musica, del balletto, del teatro e della enogastronomia. A Maribor e nelle sue sei città “partners”, l’Anno è cominciato anche dallo sport, o meglio dagli sport “bianchi”. Per mancanza di neve, a gennaio, non si sono disputate qui, ma a Kranjska Gora, due prove della Coppa del mondo di discesa, ma la stagione invernale ha in serbo fino a Pasqua avvenimenti di ogni tipo, dalle corse su slitte o motoslitte, alle ciaspolade, alle gare di fondo.

Maribor, capitale della Stiria Slovena, offre impianti termali di grande storia e livello europeo, è città universitaria, ha musei, gallerie d’arte e un teatro, ma, soprattutto, offre un’atmosfera accogliente, dolce, slow, che invita a vivere con calma e con gusto, profittando dei suoi caffè di stampo mitteleuropeo e delle tante sale di ristorazione, birrerie e osterie tipiche. Da sottolineare la tradizione enologica di questa città dove vive ancora, in pieno centro, la “Bisnonna del vino”, la vite più antica del mondo, che ha oltre quattro secoli. Fra gli avvenimenti di questo “Anno europeo della

cultura", segnaliamo: a febbraio, il "Festival d'arte e patrimonio", a marzo, quello dedicato a "Musica, vino e moda", ad aprile le visite al Museo del carbone di Velenje, a maggio si scopre la strana, incredibile storia di Jan Fabre Vzw, noto come il "gangster santo", a giugno, il gemellaggio calcistico con l'altra capitale della cultura europea, la portoghese Guimaraes, e nello stesso mese, "Bartabas e l'Accademia teatrale con i cavalli di Versailles: la strada dei cavalieri". In estate, a agosto, Festival di danza moderna, in settembre, quello di Musica da camera e il Festival di Velenje dedicato a Pippi Calzelunghe, la più amata dalle bimbe di tutto il mondo. Gran finale con animazioni di "Piazze e cortili in vita" e concerti in tutto il territorio.

INFO all' Ente sloveno per il turismo: www.slovenia.info, e all'Istituto pubblico Maribor 2012 alla mail: epk@maribor2012.eu

FRANCIA

Una rapida occhiata alla PROVENZA-COSTA AZZURRA, fin troppo nota agli italiani che l'amano da sempre. CANNES, città millenaria, custodisce la sua anima antica nel "Suquet" e nel vecchio porto. Qui, le ardite stradine in pendenza, le scalinate sinuose e pittoresche sono il regno del pedone. Si visitano le mura, il museo de la Castre, la torre e la chiesa da dove godere la vista su città, porto, Croisette e le isole di Lérins. Un

invito profumato e gustoso viene dal famoso Mercato di Forville, alla scoperta dei prodotti dell'entroterra provenzale e delle sue erbe profumate, dei pesci e carni, dei biscotti all'anice e dell'olio di oliva. Gradevoli le soste in strada per l'aperitivo con i ricci di mare, e le ricerche del luogo ove pranzare, da scegliere fra 316 indirizzi, di brasserie, enoteche, specialità di tutto il mondo e localini fascinosi. In febbraio, due appuntamenti immancabili: il Carnevale di NIZZA e il Carosello dei fiori di MENTONE, con le sfilate dei carri colorati da arance, mandarini, cedri e limoni. In maggio, esplode il Festival del Cinema e la intera città si trasforma in palcoscenico.

Sopra Cannes, non si possono dimenticare GRASSE, capitale mondiale del profumo, dove visitare gratuitamente i vari Fragonard e Galimard; e S. PAUL de VENCE, il paese degli artisti, da Modigliani a Matisse e a Utrillo.

NIZZA è da sempre nel nostro cuore. La città con sette chilometri di spiagge dalle acque turchesi e con la Promenade des Anglais, la place Massena, il famoso Mercato dei fiori, la città vecchia, i tanti musei dove soddisfare qualsiasi necessità culturale. Ma Nizza, capitale delle feste di inverno, indossa, in febbraio, gli splendidi abiti del suo Carnevale, che nel 2012 animerà la città dal 17 febbraio al 4 marzo, fra battaglie dei fiori, fuochi d'artificio, sfilate notturne dei carri illuminati, feste e balli. Scenografie fan-

tastiche nelle "Battaglie dei fiori" sulla Promenade des Anglais, fra una ventina di carri decorati da composizioni floreali.

MENTONE, per chiudere, con l'apertura del nuovo Museo dedicato a uno dei "mostri sacri" francesi, Jean Cocteau, artista poliedrico, poeta, scrittore, regista teatrale e cinematografico morto nel 1963, dopo lunghi soggiorni in Cote d'Azur.

AUVERGNE (ALVERNIA) è definita il "cuore caldo della Francia", di cui è anche una delle regioni meno note e più incredibili. E' costellata di crateri vulcanici, alternati a colline dolci e picchi montuosi aspri e selvaggi, spazi immensi, ricchi di storie e gastronomie eccezionali. La sua capitale è Clermont-Ferrand la sede della Michelin, colosso dell'industria francese. Nel sobborgo di Cataroux, un'area di duemila metri quadrati su due livelli accoglie i visitatori incuriositi dalla storia Michelin, che qui opera da 120 anni. Il famoso "ommetto fatto di pneumatici" è la guida ideale in questo tecnologico paese delle meraviglie.

Il "paese dei vulcani" è anche quello della gastronomia, basata su formaggi d'eccellenza, carni bovine ricercatissime, e sui vini del Puy de Dome. Ma è anche la regione dei magnifici villaggi del Massiccio Centrale, come Salers, Charroux e Puy-en-Velay, da cui partono i pellegrini verso Santiago de Compostela.



Nizza



Mentone



Alvernia

► Un appuntamento da non perdere: le spettacolari manifestazioni per i 10 anni del Parco europeo del vulcanismo, che culmineranno, nel prossimo giugno, con l'entrata in funzione del trenino a cremagliera diretto, fra i vulcani, alla cima del Puy de Dome. Dalla natura alla donna, qui il passo è breve e si chiama

Coco Chanel, la stilista più nota al mondo, alla quale è stata dedicata una serie di manifestazioni-spettacolo e l'inaugurazione di un Centro-moda. Nella regione più settentrionale di Francia, il "NORD- PAS DE CALAIS", le emozioni sono di casa. Cominciano sul canale della Manica da attraversare

dentro la galleria ferroviaria subacquea in 35 minuti, in direzione Londra, oppure in battello, allo scoperto, vedendo avvicinarsi le bianche scogliere di Dover. Emozioni in architettura, davanti ai 23 "beffrois", gli storici torrioni patrimonio dell'Unesco, o alle 16 città fortificate, le 5 città d'arte e storia e i 48 "musei di Francia". A LENS stanno terminando l'ultimo, addirittura il nuovo "Louvre", che sarà inaugurato a fine anno. Uno scrigno di vetro e luce testimone del 21° secolo sta nascendo sul sito di un'antica miniera per accogliere i capolavori provenienti dai nove dipartimenti del grane museo parigino. Per l'inaugurazione del 4 dicembre 2012 l'expo sarà dedicata al Rinascimento. La regione del Nord è impreziosita da una collana di piccoli tesori di charme, come Lilla (Lille) con le architetture fiamminghe della Grand Place. Come Arras, con la più straordinaria collezione di case fiamminghe del mondo. O come Boulogne sur Mer, capitale del mare e della pesca, o come i Parchi naturali dell'Asvenois a sud e del Marais d'Opale, al nord, davanti al mare

d'Inghilterra. Gioielli umanissimi, per finire, come i paesini portati alla ribalta cinematografica dal film di Dany Boon, "Giù al nord" dove gli abitanti parlano un dialetto incomprensibile agli altri francesi e bevono fiumi di birra, prodotto artigianale cui sono dedicati un festival a settembre, a S.Maria Cappel, e una strada che arriva a Lille, che nel 2012 festeggia un "Anno Fantastic", ricco di 700 manifestazioni dedicate al soprannaturale, al meraviglioso, alle stranezze più gustose e folli.

INFO: www.franceguide.com

SPAGNA

VALENZA l'emergente non ha bisogno di presentazioni. Dopo essere stata la prima sede europea della famosa America's Cup, è il nostro porto di partenza per far conoscenza con la sua regione affacciata sul Mediterraneo a sud della Catalogna e della sua capitale Barcellona. Valenza, collegata con l'Italia via terra, cielo e mare, è meta di visitatori di ogni tipo, attratti dalla luce e dal clima mediterraneo, temperato tutto l'anno. L'appuntamento annuale più popolare è, a metà marzo, con le "Fallas", un'esplosione di colori, fuochi artificiali, profumi, sapori e petardi.



Turis Gardens - Valenza

Tutta la città e i paesi limitrofi diventano un museo mascherato all'aria aperta, fatto di imponenti costruzioni di cartapesta che, a volta, fanno il solletico ai palazzi più alti e possono essere composti da decine di singoli pupazzi. Questo magico mondo esplose e si incendia il 19 marzo con incredibili spettacoli pirotecnici.

Tour organizzati partono dall'animatissima Plaza de la Reina per raggiungere il millenario centro storico, le vestigia romane, la Borsa della seta, le nuove architetture della Città delle arti e delle scienze oceanografiche, ma anche lo stadio della blasonata squadra di calcio, i Musei della porcellana storica, fino al Bioparc, parco zoologico di nuova

generazione creato secondo il concetto dello zoo aperto. Due le escursioni straordinarie in programma tutto l'anno. Il "Treno del vino" porta alla visita completa della cantina "Finca Hoya de Cadenas" con degustazione di tre grandi vini e uno spumante. La seconda esperienza si realizza dal Porto della Coppa America, salendo a bordo di un catamarano per una visita guidata al Golfo di Valencia, per conoscere il campo di regate e il circuito di Formula 1 automobilistico. Saranno illustrate le parti della barca e le manovre di vela. Informazioni per le escursioni e i prezzi presso VLC- Turismo Valencia, al sito: www.turisvalencia.es. ■



Valenza - Falla Nou Campanar

Cena in famiglia sul porto di St Martin de Ré



Isole di sogno nella **Charentes-Maritime**



Alla scoperta di fantastiche, magiche e inimmaginabili perle atlantiche ricche di storia, tradizioni, feste gioiose e prelibati alimenti senza dovere percorrere mezzo globo

Testo di Wanda Castelnuovo

La perla, gioiello prezioso figlio del mare, è per eccellenza simbolo di bianco candore come esprime magnificamente Dante attraverso le parole "perla bianca in bianca fronte". Tale verso trasformato in "perle bianche in fronte azzurra" si confà a illustrare in senso metaforico le splendide isole prospicienti La Rochelle nel Poitou-Charentes, una sorta di arcipelago di cui ho ammirato le due più grandi anche se resto con il desiderio di vedere l'*Île d'Aix*, indicata qualche tempo fa dal quotidiano inglese *Guardian* tra le venti piccole isole più incontaminate e selvagge d'Europa. Ovunque segreti da scoprire e carpire nei chilometri di spiagge, dune maestose, zone di marea, foreste e saline affascinanti da comprendere e amare. L'Atlantico con il suo fascino misterioso, segreto e selvaggio nei secoli ha esercitato sugli uomini una seduzione diversa rispetto al Mediterraneo più dolce e sodale: chiunque vi si rechi per bagnarsi o scoprirlo deve informarsi e sapere come si articola la costa in quanto esistono luoghi in cui gli addetti al controllo costiero esortano a non nuotare, mentre altri sono assolutamente sicuri. Le mete sono ghiotte e per prepararmi a questa esplorazione magnifica e affascinante anche per la varietà degli stimoli decido di rinfrancare lo spirito e non solo in un luogo ricco di storia e d'arte nell'amatissima e intima **La Rochelle** in cui cerco tutte le occasioni per tornare. Eccomi comodamente sistemata in una poltrona a bermi un delizioso 'pineau' rosa, pensando all'ingegno dei produttori del 'cognac' che da questo prodotto 'faro' del territorio, diversificandone la produzione, hanno creato un nettare divino. Mi trovo nel *patio* dalle tonalità alabastro dell'*Hotel La Monnaie*, un'elegante e austera dimora, costruita nel XVII secolo e destinata per parecchio tempo a zecca: dopo un lungo abbandono, è acquistata nel 1988 e trasformata in albergo. Nel gennaio 2010 una nuova gestione, l'attuale, decide che i clienti devono essere accolti nell'arte, dalla hall fin nelle stanze, ciascuna concepita come un'opera d'arte unica, e persino nei bagni, e con questa filosofia lo rinnova. Sculture e pitture sono elegantemente distribuite e ogni elemento architettonico, decorativo e d'arredamento è concepito come arte: arte e libri, 'sale della vita' secondo i creatori di questo singolare hotel dall'atmosfera calorosa ►

On the Road

► di una casa di amici. Il luogo confidenziale e dallo *charme* unico va visitato, anche se non si soggiorna, per ammirare questa interessante e affascinante sintesi tra design e classico, anzi dialogo armonioso tra lo spirito dell'antica dimora e l'anima degli attuali abitanti. Le nuove tecnologie vi sono utilizzate in modo capillare, ma con assoluta discrezione così da essere scorte solo da occhi molto attenti. Ritemprata e corroborata da questa sosta, affronto, aiutata da un cielo magnifico e dall'aria tersa, il maestoso, scenografico, ardito ed elegante ponte-viadotto (circa 3 chilometri) che conduce all'**Ile de Ré** - soprannominata "isola bianca" per la luminosità, il colore delle case e il sale prodotto fin dall'antichità - originariamente un arcipelago formato da più piccole isole unite nei secoli da alluvioni naturali e da dighe costruite dall'uomo. Posta in una posizione strategica invidiabile, per secoli è stata ambita dagli Inglesi e oggi si estende per una trentina di chilometri dove sono sparsi deliziosi villaggi rimasti come una volta. Pur essendo collegata dal 1988 al continente, mantiene intatta la sua essenza isolana autentica e affascinante. Classificata sito protetto, accoglie chi vi giunge con le sue casette

bianche dalle persiane verdi e dai tetti di argilla rossa spesso abitate da pescatori e affacciate su strette stradine ornate di cespugli di malvarosa, con le sue saline, le sue ostriche e una flora e una fauna tanto ricca da contare in alcune zone più di trecento specie di uccelli. Le strade sono percorse anche da biciclette il cui alto numero rivela un'ampia rete ciclabile con più di 100 chilometri di piste. Certo che chi sceglie di venire nell'isola in bici risparmia anche il pedag- gio... Altro re dell'isola oltre la bici è il cavallo che permette una fruibilità ottimale della natura. Alla ricerca di chicche, anche se tentata dalle numerose strutture in cui avvengono alcune fasi dell'allevamento di ostriche e molluschi, mi dirigo verso *L'Oursine de Ré* a **La Flotte** dove complici l'ottima qualità dell'acqua del mare e competenza professionale Yvan Legall, esperto biologo, insieme con la famiglia si dedica all'allevamento con alghe fresche e all'inscatolamento di ricci marini e di molluschi; veramente una sorpresa inaspettata. Tutto sembra scorrere più lentamente anche nel caratteristico villaggio di **S. Martin de Ré** - cinto dalle fortificazioni (con due imponenti porte monumentali) di Vauban, sommo ingegnere militare

dei tempi del Re Sole - dove lungo il porticciolo consumo un gustosissimo pasto a base di pesce con l'occhio che segue divertito il lento scomparire delle barche per effetto della marea. Mi innamoro di questo dolcissimo paese, ma sembra che sia l'ultima di una serie di personaggi famosi e non i quali lo hanno eletto quale luogo di vacanze. La bellezza dei luoghi e l'attenta conservazione dell'ambiente mi spingono alla ricerca approfondita di alcuni camping dove vivere a stretto contatto con la natura e così arrivo al **Camping Sunélia Interlude** (www.interlude.fr), che ha appena ricevuto 5 stelle (il primo dell'isola), posto lungo una spiaggia sabbiosa all'interno di un parco paesaggistico. Visitandolo, malgrado i numerosi comfort, sento la natura che parla invitandomi seducente a fermarmi, ma prevale la tentazione di arrivare al mitico **Faro delle Balene** posto sul punto più alto dell'isola: 55 metri... verso l'Oceano aperto. Il panorama si rivela superiore alle aspettative anche se non salgo i 257 gradini (a chiocciola) che mi darebbero emozioni maggiori, ma solo per questioni di tempo: avendolo sarei rimasta a godermi una marea completa, osservando meglio l'ampio paesaggio e



Porto della Cotinière - isola di Oléron



Ile de Ré

le chiuse per pesci (*ecluses à poissons*), caratteristiche anche dell'isola di Oléron, griglie di ferro poste tra gli scogli per intrappolare i pesci. Scopro attraverso numerosi *souvenir* raffiguranti 'asini con cappelli da giardiniere e pantaloni a righe o a quadretti' l'antica usanza nelle saline di fare loro indossare mutandoni per salvarli dai morsi di zanzare e dalle erbe pungenti. Mentre ritorno, lo sguardo meno presato si sofferma su vigneti e orti che scorrono veloci insieme a fuggitive foreste e mi fermo rapita dall'incanto cromatico del tramonto sulle saline. Rifletto sulla 'professione del salinaio' che stava per scomparire e arrivo all'*Ecomuseo delle saline* che trovo chiuso: la contemplazione è nemica degli orari... Riesco ancora a curiosare nel **Camping La Côte Sauvage - Les Balcons verts** (www.village-center.fr) più semplice del precedente, ma non meno affascinante, anzi, tutto è all'insegna del più profondo rispetto per l'ecologia e conseguentemente del risparmio energetico. Rivolgendosi alla saggezza degli antichi e più precisamente a quella dei Mongoli che da secoli si difendono dal clima ostico grazie a tende circolari - *gher* in mongolo e *yurta* in russo - rivestite di feltro e dal tetto a calotta simile a quello degli igloo con sulla sommità un'apertura rotonda chiudibile, dalla Mongolia ne sono state fatte arri-



Faro di Chassiron sull'isola di Oléron

vare alcune veramente isolanti rispetto alle nostre tradizionali: un'esperienza da non perdere. Con dolcezza nostalgica lascio questo paradiso per andarne a

scoprirne un altro nell'intima e riservata **Ile d'Oléron**, la più grande delle isole francesi sull'Atlantico, unita anch'essa alla terraferma tramite un viadotto (gra-



► tuito) di tre chilometri. Nessun paragone con l'Île de Ré: come le persone ciascuna ha la sua personalità. Innumerevoli i tesori: la copiosità della flora e della fauna, il verde delle estese e selvagge foreste di pini marittimi e lecci, le dune con sempreverdi, sparti pungenti e fiori color malva, i villaggi di pescatori, il vivace e colorato **porto della Cotinière** il più famoso e importante per la pesca di specie pregiate dove si 'batte' il pesce (mai visti nei vari mercati prezzi così bassi), le saline e gli allevamenti di ostriche (parchi di ostricoltura) da cui arrivano (anche in Italia) buona parte di quelle coltivate in Francia. La mitezza del clima ne fa da gennaio a marzo il regno della mimosa, albero d'origine brasiliana portato nel 1892 dalla Costa Azzurra da una coppia

per il loro giardino. Ogni anno a **Saint Trojan les Bains**, in febbraio (nel 2012 il 17, 18 e 19) dal 1959 si tiene la **Festa della mimosa** con carri decorati con questi fiori dal colore del sole, bande, gruppi folcloristici e sfilata con la 'regina della mimosa', adolescente eletta in dicembre e cena danzante al termine. Per l'occasione vengono allestite 3 aree per roulotte e camper (seguire i cartelli in legno con il simbolo bianco della roulotte). Nel cuore della collinare pineta demaniale di St Trojan ammiro il **Camping Indigo Oléron Les Pins** (www.camping-indigo.com) ben attrezzato e caratterizzato da costruzioni in legno e tela anche negli spazi comuni in sintonia con il territorio che lo accoglie: veramente un camping naturale. Non lontano da due spiagge, offre l'oppor-

tunità di passeggiate nel bosco e ha la fortuna di avere vicino il delizioso *Trenino (P'tit train) di Saint Trojan* funzionante da aprile a settembre, ma aperto per la *Festa della mimosa*. Si tratta di un piccolo treno allegro e colorato a scartamento ridotto che percorre circa una trentina di chilometri tra andata e ritorno attraversando luoghi non raggiungibili con la strada in mezzo al bosco, costeggia la baia di Gatseau e giunge oltre le dune al Pertuis de Maumusson. Ciò che è straordinario è che si tratta di un treno ecologico in quanto la motrice utilizza un biocarburante: 30% olio alimentare di scarto o esausto e 70% gasolio mescolati da un piccolo apparecchio in dotazione alla ferrovia. Non deve fare meraviglia la presenza di questa chicca in quanto sia Rê, sia Oléron nella prima metà del '900 erano dotate di una rete ferroviaria (37 chilometri la prima e più di 40 la seconda) a scartamento ridotto, poi smantellata. Mi ritempio grazie a una straordinaria abboffata di ostriche al Port des Salines di St. Trojan: devo confessare di averle sempre detestate, ma queste di Oléron sono diverse e così per la prima volta in vita mia non solo le ho mangiate, ma ho anche abbondato... Alla ricerca del perché di questa palese differenza di gusto, scopro che sull'isola l'affinamento delle ostriche avviene in *marais* - bacini utilizzati per la produzione di sale - abbandonati da cui traggono sapori e sostanze che le rendono

uniche al mondo. Mi reco a **Fort Royer**, parco ostricolo e naturale risalente alla fine del XIX secolo: delle 50 casette utilizzate nel passato ne rimangono in attività solo otto e c'è la possibilità di compiere lunghe visite didattiche. Mi si apre un mondo nuovo, una cultura ampia e interessante che richiede una permanenza più lunga e mentre visito il locale Museo, l'alta marea sale invadendo il pavimento: togliersi le scarpe è un'ottima soluzione per continuare a curiosare. Gli ostricoltori usavano zoccoli in legno e chi compie una visita accurata deve avere stivali impermeabili e può scoprire tra l'altro che lungo gli argini di contenimento crescono piante edibili e benefiche per l'uomo. Il tempo scorre inesorabile e mi rendo conto di avere ancora tantissimo da vedere, ma non posso fare aspettare l'aereo. Compio ancora una rapida puntata al **Camping Les Gros Joncs** (www.camping-les-gros-joncs.com) che è iperaccessoriato, ha persino un'allettante e varia SPA. Riparato dalle dune, offre soluzioni per tutte le tasche e gusti per chi vuole, pur essendo immerso nella natura, ogni comodità per grandi e piccoli. Mentre mi avvio verso l'aeroporto il mio occhio vaga assetato di novità, ma la ragione placa i desideri sicura che sceglierò presto di tornare in questi luoghi da favola, a un passo da casa. ■

Info: www.iledere.com,
www.ile-oleron-mareennes.com



Ile de Ré, villaggio di Saint-Martin-de-Ré

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

“Vissi d'arte...”:

potrebbe essere l'identikit di un graffitato d'altri tempi

L'arte rupestre della Valcamonica è un unicum che chi viaggia alla ricerca di luoghi inconsueti non può assolutamente non visitare. Le lastre di roccia levigate dal tempo e dai ghiacci, presenti soltanto in quel territorio, sembravano lavagne messe lì a disposizione di chi avesse qualcosa da raccontare... e c'è chi ne ha approfittato

Testo e foto tratti dal sito www.archeocamuni.it



(C) Alberto Marretta 2012

Se fossero vissuti nella nostra epoca li avrebbero sicuramente definiti “graffitari”, cioè persone che esprimono la loro creatività artistica dipingendo i muri delle città con bombolette spray al posto dei pennelli. Se fossero stati colti sul fatto da un vigile pignolo sarebbero anche stati multati per danneggiamento del patrimonio ambientale.

In realtà, i graffitari ai quali ci riferiamo sono vissuti qualche migliaio di anni fa, tra l'età della pietra e quella del rame, in Valcamonica e ci hanno lasciato una preziosa testimonianza della loro esistenza incidendo sulla roccia la realtà che li circondava. In quelle epoche, come è noto, le comunicazioni non funzionavano come oggi. Ogni comunità era isolata dalle altre, anche per ragioni di sicurezza, e ognuna si dava uno stile di vita consono all'ambiente nel quale si trovava. Le montagne tra le quali vivevano gli abitanti della Valcamonica di allora presentavano una caratteristica unica e invitante: secoli di ghiacci avevano levigato le superfici delle rocce che le componevano al punto da renderle delle ideali lavagne su cui sfogare il proprio estro artistico.

La Valcamonica è una valle orientata da nord a sud, lunga circa 80 km, situata nelle alpi lombarde a nord di Brescia e del lago di Iseo, a circa due ore di automobile da Milano.

Il suo nome prende origine dalla popolazione pre-indoeuropea dei Camunni, conquistati da Roma nel 16 a.C.

La zona dove si concentrano le rocce incise (lunga circa 40 km) corrisponde alla parte più bassa della media valle, ►

On the Road

► tra le cime della Concarena e il Pizzo Badile Camuno (3000 m circa). Tutte le figure sono state incise su di un compatto supporto roccioso costituito prevalentemente da arenaria permiana, possentemente piallato dal ghiacciaio Wurmiano. Una magnifica serie di lavagne naturali, che ci mostrano centinaia di migliaia di figure incise nei vari periodi preistorici.

Pitoti, cioè pupazzi nel locale dialetto camuno, è il termine adottato dalla popolazione per descrivere i segni lasciati dai loro antenati preistorici.

Le incisioni della VALCAMONICA furono scoperte solo nel 1909 quando Walther Laeng, un geografo Bresciano, diede notizia del rinvenimento di due massi incisi al Pian delle Greppe presso Cemmo, comune di Capo di Ponte: questi due massi costituiscono oggi uno dei più importanti monumenti dell'età del Rame in Italia.

Negli ultimi decenni molti altri siti sono stati rinvenuti da studiosi e appassionati ricercatori: ecco una breve descrizione dei più importanti.

Naquane (Capo di Ponte)

Il Parco Nazionale delle Incisioni Rupestri di Naquane (475 m s.l.m.) a Capo di Ponte fu creato nel 1955 dalla Soprintendenza Archeologica della Lombardia, realizzando un vecchio sogno dei primi pionieri, quali Laeng e Bonafini.

È unico in Italia. Il suo perimetro comprende 104 rocce incise: i capolavori

dell'arte rupestre dell'età del Ferro. tra le più conosciute le rocce 50, 1, 35, 57... e via di seguito, tra le affascinanti onde di roccia levigate dal ghiacciaio quaternario. Al suo interno sono state inoltre sistemati i menhir istoriati dell'età del Rame rinvenuti ad Ossimo (Ossimo7-8) e Cemmo (Cemmo 3-4).

Per la visita sono necessarie 2 ore (o anche una settimana, dipende...). Il parco è chiuso di lunedì. Biglietto ? 4.00. Naquane si raggiunge comodamente da Capo di Ponte (15 minuti a piedi), e Capo di Ponte è collegata da una ferrovia a Brescia. Il Parco è visitato da più di 80.000 persone ogni anno.

Cemmo

Il primo sito di AR riconosciuto nel 1909 da Gualtiero Laeng: due massi le cui superfici verticali sono state incise più fasi durante l'età del Rame.

Vi si possono trovare le incisioni dei pugnali di tipo remedelliano, con lama triangolare ed impugnatura semilunata, un vero e proprio "fossile guida" dell'Archeologia Rupestre, comune nelle Alpi in molte stele dell'età del Rame (Aosta, Sion, Arco). I reperti originali provengono dalla necropoli di Remedello sud (tomba 83).

Grande spazio è riservato agli animali: cervi, camosci, volpi, ruminanti, sono incisi in file regolari e allineate. Tutte le figure trovano posto nel palinsesto secondo un ordine compositivo tipico dell'età del Rame, a dimostrazione di un probabile intento religioso.

I due massi sono stati interamente rilevati nel 1993 da Le Orme dell'Uomo in occasione della mostra Le Pietre degli Dei, organizzata dal Museo Archeologico di Bergamo.

Luine

Le prime incisioni furono riconosciute a Luine nel 1955. Fu in seguito istituito un Parco comunale, con oltre 50 rocce incise. Tra queste si trovano le più interessanti per quanto riguarda l'arte rupestre dell'età del Bronzo, sfortunatamente difficili da riconoscere a causa della loro notevole consunzione.

Ancora più difficili da vedere sono le figure incise nel cosiddetto stile paleolitico-epipaleolitico: grandi figure di animali in stile naturalistico. Fra questi un alce e un cervo.

Paspardo

Il territorio più ricco di incisioni della Valcamonica copre il versante montano del comune di Paspardo, che fa parte della Riserva intercomunale di AR di Ceto-Cimbergo-Paspardo. Tra i siti principali: Scale di Paspardo, Dos Sottolajolo, In Valle, Vite, Capitello dei Due Pini, Dos Costapeta, Dos Sulif. Si possono trovare incisioni che risalgono ai vari periodi della preistoria, dal Neolitico Finale all'età del Ferro e al Medioevo.

A Vite in circa 30 rocce sono rappresentati due differenti periodi: Neolitico Finale (o prima età del Rame), con incisioni topografiche coperte da guerrieri



dell'età del Ferro e da duelli. Nei pressi di una roccia incisa è stata ritrovata un'accetta levigata in pietra verde.

A In Valle si trova una delle più estese superfici incise della Valcamonica, nota per le scene di fronteggiamento fra cervi e per i grandi guerrieri dell'età del Ferro con lancia e scudo.

Dos Sottolajolo è una zona molto facile da raggiungere, situata molto vicina al paese.

All'interno dell'abitato si ritrova una roccia ricca di incisioni tipografiche (Neolitico Finale - prima età del Rame), chiamata la "Rocchia degli Spiriti".

Dal Capitello dei Due Pini si gode un ottimo panorama su tutta la media valle, e si può ammirare il famoso pannello inciso durante l'età del Rame (rilievo in sezione dell'età del Rame nella pagina dei periodi dell'Arte Rupestre).

Ogni anno a Paspardo Le Orme dell'uomo conducono una campagna di ricerca volta allo studio, alla scoperta e al rilievo dell'Arte Rupestre.

Foppe di Nadro

Un Parco Regionale di grande interesse è situato a Foppe di Nadro, non lontano da Capo di Ponte e confinante con Parco Nazionale di Naquane. Le sue grandi superfici rocciose levigate mostrano migliaia di figure.

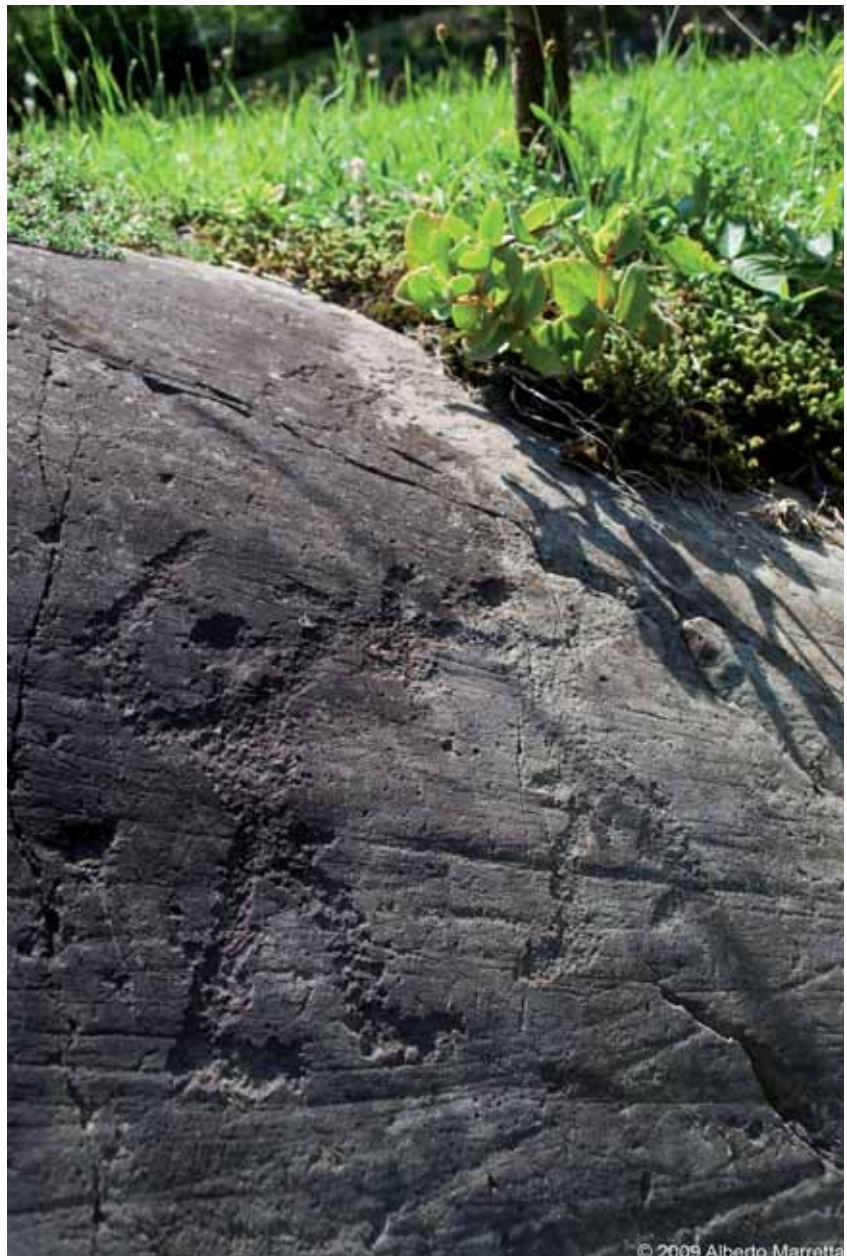
Nella roccia 6 troviamo più di 100 paia di impronte di piedi (media età del Ferro), armi dell'età del Bronzo e guerrieri itifallici dell'età del Ferro sulla roccia n. 4, capanne e rose camune nella roccia 24.

All'ingresso del Parco si può visitare una ricostruzione sperimentale in legno di dimensioni originali di un granaio dell'età del Ferro, curata da Jack Belfiore, simile a quelli incisi.

Altri importanti siti sono Bedolina (notissime incisioni topografiche dell'età del Ferro), Seradina (la roccia 12 è una delle più grandi, con interessanti scene di aratura), Corni Freschi di Darfo (albarde dell'età del Rame), Sellero (rappresentazione del dio Ercole, incisioni topografiche, coppelle) e Sonico (cerchi concentrici e ruote raggiate, meandri, palette).

Un'altra importante zona di arte rupestre, che dimostra stretti collegamenti con la Valcamonica, è la Valtellina (Grosio, Teglio).

Il censimento globale portato avanti dai diversi gruppi di ricerca fa ammontare ad oltre 300.000 le incisioni rupestri camune attualmente note. Il dato, grazie ai continui ritrovamenti, è destinato ad aumentare progressivamente. ■





Il Delta del Po, scivolando sul filo dell'acqua



Una terra compresa tra i due fiumi più importanti d'Italia, l'Adige e il Po, tra lagune e canneti, ville palladiane e imponenti testimonianze di archeologia industriale

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Incredibile varietà e bellezza in questo ecosistema che affascina italiani e stranieri. Il Delta del Po è un territorio misterioso in bilico tra terra e acqua, tra alberi che si specchiano nella laguna, grandi oasi faunistiche, correnti lente che trasportano antiche memorie. In provincia di Rovigo si sviluppa il Polesine, una terra compresa tra i due fiumi più importanti d'Italia, l'Adige e il Po. Una terra figlia come poche dei corsi d'acqua che, con i loro detriti alluvionali, le hanno dato origine, accrescendo man mano la dimensione di questo largo triangolo che si protende nel mare Adriatico. Il Polesine è praticamente un prolungamento della pianura padana, il lembo più meridionale del Veneto.

Anche se è stato condannato nei secoli alla malaria e a enormi difficoltà nel lavoro, il Delta del Po ha visto lo scontro feroce di grandi signori che si contendevano il suo possesso: gli Estensi di Ferrara, gli Scaligeri di Verona, i Gonzaga di Mantova, i Carraresi di Padova. Ma su tutti prevalse la Serenissima Repubblica di San Marco. Conteso dunque tra signori e regioni diverse, il Polesine, dopo l'unità d'Italia, fu riconosciuto definitivamente parte integrante del Veneto, all'interno della provincia di Rovigo, e oggi costituisce il Parco Regionale Veneto del Delta del Po istituito nel 1997.

Uno degli aspetti che colpisce il visitatore è anche il paradosso per cui il Delta del Po, l'area più giovane d'Italia, era abitato e vissuto fin dall'antichità, come testimoniano i reperti di origine greca, etrusca e romana nel Museo Archeologico di Adria. Qui si possono intuire le tracce del territorio nel periodo preesistente al Taglio di Porto Viro, un'imponente opera idraulica degli inizi del '600 organizzato dalla Repubblica di Venezia.

Per scongiurare il pericolo dell'interramento della laguna, infatti, la Serenissima, con il taglio di Porto Viro, deviò a sud il ramo principale del Po che tendeva ad accumulare detriti verso il nord e quindi verso la laguna. In questo modo la Repubblica si salvò, recuperando anche terre preziose.

Da allora il Po assunse la conformazione attuale, spingendosi costantemente verso il mare Adriatico. Con i suoi sette rami che tagliano la pianura padana polesana, come una grande mano aperta con le sue valli e le sue bocche, il Parco sembra un vero e pro-



► prio paradiso in cui acqua e terra creano un sistema in idroviario unico in Europa per estensione e fascino naturale.

Comunque si affronti un itinerario in questa zona sospesa e trasparente, molte sono le suggestioni legate ai giochi luminosi che la natura offre sull'acqua del fiume, ai fitti intrichi della vegetazione nelle golene, al movimento improvviso degli uccelli e degli insetti. E non mancheranno suggestioni artistiche e architettoniche che ricordano una storia millenaria. Ad esempio le ville di impianto palladiano che si alzano sulla riva dei fiumi o dei canali in corrispondenza con l'avanzata del potere veneziano, che fissava man mano porti strategici sul fiume e sul mare.

Ne è un esempio eccellente villa Badoer di Fratta Polesine, oggi sede espositiva. Dopo il 1600, infatti, l'insediamento della nobiltà veneziana ai fini di controllo e sfruttamento agrario del territorio portò alla fondazione di numerose ville dislocate nelle campagne e lungo le principali vie d'acqua. Alle ville patrizie venivano sempre

affiancate le cosiddette barchesse che fungono da luoghi di lavoro e magazzini per le grandi corti agricole. Qui il patriziato veneziano coniugava alla villeggiatura estiva il controllo dei propri interessi sulle estese proprietà terriere.

Di grandissimo interesse, anche se in altro stile, è il Museo regionale della Bonifica di Ca' Vendramin, un museo che sfrutta un edificio di archeologia industriale, il più grande complesso idrovoro ristrutturato. Fu questo gran-



de complesso alla fine dell'800 a rendere abitabili e coltivabili enormi estensioni di terreno, che fino a quel momento erano improduttivi. I resti di vecchie fornaci poi, lungo il corso del Po, testimoniano quale risorsa rappresentava il fiume con i suoi sedimenti alluvionali nel fornire la materia prima per la costruzione di mattoni e tegole. Non a caso nel 1500 il ramo principale si chiamava Po delle Fornaci

Dal punto di vista naturalistico, invece, tra i mille itinerari possibili, a piedi, in barca, in macchina, oppure, perché no, a cavallo, forse l'itinerario più spettacolare è quello che segue, dopo Ca' Vendramin, il ramo del Po di Maistra, un tempo ramo principale del Po. Ai primi del '700, infatti, questo tratto del fiume era larghissimo e i suoi argini distavano l'uno dall'altro quasi un chilometro. Oggi invece il Po di Maistra è largo poco più della dimensione di due motonavi. In compenso una porzione dell'antico alveo si è coperto nei secoli di una vegetazione lussureggiante di grande suggestione e di grande interesse scientifico. Qui il panorama è davvero incredibile e si può scoprire facilmente dal bordo della motonave che percorre il fiume sino alla foce.

Bellissimo, se si è fortunati, il momento del tramonto che colora di rosso fuoco terre ed acque, mentre si levano in volo le avocette, le alzavole, gli aironi cenerini, i cormorani o le beccacce di mare che si nutrono di molluschi. Arrivati alla foce del fiume, percorrendo l'argine a mare che costeggia le valli da pesca, una passeggiata sulla spiaggia di Boccasette permette di capire il lento processo evolutivo di formazione del Delta ancora in attività, che ha creato spiagge e terreni cento anni fa ancora inesistenti. Ma è anche vero che acqua e terra in lotta fra loro portano a situazioni contrarie: ne sono testimonianza antichi magazzini per l'essiccazione del riso che un tempo erano aziende agricole in terraferma e ora sono fantasmi diroccati che emergono dalle acque.

Il fenomeno responsabile di questo effetto è stata la ricerca del metano, che negli anni '60 produsse un forte abbassamento del suolo.

Il cosiddetto "estremo Delta" si trova a Pila, vicino al faro omonimo, tra sconfinati canneti che sono la punta più avanzata di questo territorio unico. Dovunque si percepisce uno scontro/incontro tra terra, fiume e mare, in cui le forze modellatrici delle





► correnti fluviali, delle correnti marine e dei venti in perenne conflitto danno origine a tortuose lingue di terra e fitti canneti che forse, in una successiva mareggiata, saranno modificati con un nuovo contorno. Un paesaggio incerto e indefinito che la moderna cartografia deve continuamente ridisegnare. Lungo l'argine del Po di Venezia, si ammirano le numerose golene con i loro vasti pioppeti, mentre la Via della Bonifica fa scoprire il lento processo evolutivo del Delta attraverso case rurali, piccole chiesette dedicate a questa vita faticosa o gli impianti di archeologia industriale collegati alla bonifica di tutto il territorio, vecchie idrovore, pozzi cisterna pensili per la raccolta dell'acqua. L'itinerario nel Delta del Po tra terre e acque si snoda anche sul traballante ponte di barche di Santa Giulia che porta all'isola della Donzella (forse riferita all'affascinante figlia di un nobile locale) e da qui alla famosa Sacca degli Scardovari, un enorme specchio d'acqua protetto, di grande interesse economico per i pescatori locali, che vi praticano uno degli allevamenti di mitili più importanti a livello nazionale: l'"oro" del Delta. Contrapposta all'acqua, una vasta campagna, che si scopre percorrendo alcuni argini più elevati, consigliabili per le escursioni in macchina, offre enormi spazi coltivati disegnati dalle rigide geometrie dei canali di irrigazione.



Polesine: un marchio unificante

Un marchio che sia di tutti e per tutti, capace di esprimere quanto di nuovo e di antico fa del territorio della Provincia di Rovigo un territorio davvero unico. Un marchio che non sia solo turistico ma che divenga, nelle sue diverse applicazioni, simbolo dell'eccellenza, anzi delle diverse eccellenze, di questa terra. Il nome-marchio, Polesine, ha perso storiche connotazioni negative, diventando anzi simbolo di un territorio che ha saputo fare anche della memoria di momenti tragici il propellente per un futuro, diverso e per molti versi originale all'interno dello stesso Veneto.

Nella scritta Polesine la O di Po appare come il sole rotante di un rosso infuocato, sopra due linee che simbolicamente rappresentano i due fiumi che attraversano questo incredibile territorio. ■



Informazioni utili

Informazioni:

www.parcodeltapo.org

Per organizzare gli itinerari sul Delta www.deltapocard.it. Per le escursioni in barca tel 0426380314 www.marinocacciatori.it

Per dormire Best Western Hotel Cristallo a Rovigo, tel. 042530701 cristallo.ro@bestwestern.it.

Per mangiare il Ristorante Aurora a Ca' Dolfin, vicino a Porto Tolle, è perfetto per assaporare i sapori del Delta legati per lo più alla pesca di fiume, alla polenta e al riso, tel. 0426 384021 - 0426 384240

Aree di sosta:

Holiday park Spiaggia e Mare, Via dei Mille 62, 44029 Porto Garibaldi FE

Parco del Delta del Po - Italy - Tel +39 0533/32.74.31 E-mail info@campingspiaggiamare.it

Società Gestione Campeggi Marina di Ravenna, Tel: +39 0544 531 084 info@gestionecampeggi.it

Castelfidardo - monumento nazionale delle Marche



Nel cuore delle **Marche appenniniche**

parte prima



Nell'Appennino umbro-marchigiano, in un ambiente incontaminato, siti naturali unici e splendidi borghi ricchi di storia, cultura, opere d'arte e buona cucina fanno vivere emozioni che affondano le proprie radici nel tempo

Testo di Salvatore Longo

Recarmi nelle Marche è sempre un momento di gioia e di attese che l'esperienza mi dice non andranno mai deluse. E poi è una regione in cui - ovunque - mi sento a casa perché tra le poche caratteristiche comuni a questa terra, nella quale un complicato sistema di valli (undici) ha creato infinite difficoltà nelle comunicazioni e diversità anche culturali, vi sono la genuinità e il calore delle persone e la loro capacità di metterti a tuo agio non appena arrivi, sulla costa come nelle valli montane. Se oggi muoversi da una vallata all'altra è relativamente facile, fino a qualche decennio fa ognuna rappresentava un microcosmo con comunicazioni difficili con le valli contigue, figuriamoci con quelle più lontane.

Il nome plurale della regione indica quindi una pluralità di entità storico-sociali che si traducono in una molteplicità di centri che nelle singole aree hanno svolto di fatto il ruolo di 'capitale' come Jesi per i suoi castelli, Fermo, Camerino o Fabriano per l'alta Vallesina.

Spesso nelle aree montane e collinari il rapporto era più omogeneo con le zone limitrofe di altre regioni che con la parte costiera della propria venendosi a creare di fatto comprensori interregionali ante litteram.

Situazione che oggi si trasforma in fortuna turistica poiché per conoscere bene le Marche occorre visitarle 'palmo a palmo'.

Le Marche offrono, quindi, una grande varietà e ricchezza di stimoli culturali, a volte unici: secondo la zona troviamo il romanico o rilevanti presenze di Rinascimento (basti pensare a Urbino e ai monumenti del Palazzo-città), ma anche splendidi e intatti esempi di gotico.

Per non parlare del susseguirsi di parchi e aree protette: accanto al Parco Nazionale dei Monti Sibillini e a una piccola parte di quello dei Monti della Laga e del Gran Sasso d'Italia esistono nove realtà tra parchi regionali, riserve naturali e aree protette, un vero scrigno in cui si può fare un salto nel tempo ritrovando la natura incontaminata del passato.

E nelle Marche passato e presente sono contigui: lo sono nell'ambiente così come nella gastronomia anch'essa diversa da zona a zona per le influenze delle realtà confinanti. Si è quindi in presenza di una cucina, anzi di una ►



Castelfidardo - monumento alla fisarmonica e al lavoro



Castelfidardo - Palazzo Soprani



Castelfidardo - Palazzo Comunale

▶ molteplicità di cucine, ricche di profumi e sapori in cui tradizione e cultura locale rivestono sempre un ruolo fondamentale declinando in modo differente lo stesso prodotto: basti pensare al salame ciauscolo di Visso e a quello di Fabriano. Questi e molti altri motivi ne rendono evidenti il grande fascino e il desiderio di tornarvi non appena possibile.

Stavolta l'occasione colta al volo è stata offerta da un amico tedesco che mi ha chiesto di accompagnarlo a visitare il Museo della fisarmonica. Confesso di averne ignorato l'esistenza - come penso gran parte degli Italiani che spesso non conoscono molte delle ricchezze culturali del nostro Paese - per cui sono partito per Castelfidardo sede del museo e soprattutto storicamente 'città della fisarmonica' ripromettendomi in cuor mio di portarlo a vedere anche qualche splendida realtà marchigiana che non conoscevo. 'Non conoscerà tutto delle Marche!' pensavo.

Castelfidardo era un nome sepolto nella memoria scolastica, una di quelle date che ti fanno studiare come se fossero la cosa più importante del mondo e che poco dopo la scuola si autocancellano dalla memoria e vivi bene lo stesso (anche quando successivamente approfondisci la tua cultura storica studiando cause ed effetti dei vari eventi). Comunque la risolutiva battaglia che vi si combatté tra l'esercito sabaudo e quello pontificio mi si parò di fronte all'ingresso della cittadina sotto forma di un monumento al generale Enrico Cialdini mentre guidava il vittorioso assalto delle truppe piemontesi.

La prima tappa è il bel Palazzo Comunale che ospita nelle secentesche sale del seminterrato il Museo internazionale della Fisarmonica (uno dei 344 musei che secondo il mio amico arricchiscono il panorama culturale delle Marche): una simpatica e intrigante sorpresa. Vi sono esposte oltre 350 fisarmoniche - tutte diverse - che ne raccontano l'evoluzione dalle prime create nel 1863 da Paolo Soprani (un giovane contadino che aveva casualmente conosciuto un pellegrino austriaco di ritorno da Loreto con una strana 'scatola' che emetteva suoni musicali, forse una copia dell'accordeon brevettato nel 1829 dal viennese Demian) fino ai tecnologici esemplari dei giorni nostri rendendo omaggio all'impegno di maestranze, artigiani e imprenditori che con la loro attività hanno trasformato l'economia della zona. Scopro così che Castelfidardo è stata la 'capitale' mondiale di questo straordinario strumento -

che allietta da generazioni le feste popolari - fino a quando l'elettronica non ha soppiantato l'arte degli artigiani.

Tra le molte 'chicche' del museo la collezione Panini (il re delle figurine) con rari esemplari provenienti da ventidue Paesi, la ricostruzione di una 'bottega artigiana' dell'inizio del Novecento e alle pareti numerosi quadri anche di pittori famosi come Chagall.

La storia di Paolo Soprani per molti inventore della moderna fisarmonica - qualsiasi ne sia l'origine visto che la cronaca si confonde con la leggenda - è quella di un grande uomo che ha onorato il suo paese e l'Italia tutta e giustamente Castelfidardo lo ricorda con un vibrante Monumento alla fisarmonica posto di fronte a Palazzo Soprani.

Uscito dal museo con un po' di rammarico per un'espressione della genialità italiana che va perdendosi per il mutare dei tempi, visitiamo il Museo del Risorgimento, ospitato nello storico Palazzo Ciriaco Mordini: è molto didattico e illustra gli avvenimenti politico-militari e la situazione culturale e sociale del Risorgimento. Prima di lasciare Castelfidardo, ci soffermiamo ad ammirare la settecentesca piazza del municipio con il citato Palazzo Comunale, già nei secoli XIV e XV centro nevralgico della città, e più oltre l'Istituto Sant'Anna che fin dal 1850 si era assunto l'incarico dell'istruzione elementare gratuita per i bambini poveri.

Prima di uscire da Castelfidardo non poteva mancare un'occhiata a ciò che resta (a causa dei danni causati dal tempo e dall'incuria degli uomini di ogni epoca come avvenuto con la



Castelfidardo - Museo della Fisarmonica

distruzione della chiesa di S. Abbondio posta in cima al terziere del Cassero) delle antiche strutture difensive: i due pilastri della Porta del Cassero con un breve tratto della cinta muraria da cercare tra gli edifici, la Porta del Sole (ufficialmente chiamata 'porta dei Bersaglieri' per la nota battaglia) esistente dal 1480, e la Porta Vittoria (già 'porta Marina') costruita nel 1775. La

quarta Porta, quella di Sasso, è inutile cercarla perché murata in passato non ne rimane traccia.

Lasciata Castelfidardo, il viaggio prosegue verso l'interno per far visitare al mio amico le Grotte di Frasassi di cui ovviamente conosceva l'esistenza senza peraltro averle mai visitate.

Non poteva però mancare una visita alla Selva, sita in località Monte Oro e patri- ►



Gola Frasassi



Genga, abbazia



Gola Frasassi, tempio



Grotte di Frasassi

► monio naturale unico in Europa: per le sue caratteristiche può essere considerato un bosco 'relict' del tardo Olocene. Tra le 750 entità vegetali e le oltre 400 specie vascolari da cui è costituito il suo patrimonio floristico vi sono molte autentiche rarità. Bosco molto amato dagli abitanti della zona - ai quali in passato forniva calore e cibo - si narra sia stato salvato da una forte protesta popolare dalla distruzione decisa nel 1579 dal Governatore di Loreto per togliere nascondigli ai briganti.

Prima di arrivare alle grotte una breve sosta nel comune di Genga (nel cui territorio è Frasassi) rivela un delizioso borgo - ancora racchiuso tra le mura del castello medievale - che svetta tra i fitti boschi sulla cima di un colle dell'Alta Val Esino. Essendovi nato Papa Leone XII vi è il Museo d'arte Sacra 'S. Clemente' - nell'omonima ex chiesa di fondazione medievale - che conserva arredi e oggetti sacri di Leone XII. Belli il trittico e lo stendardo ligneo (dipinto su entrambe le facce) di Antonio da Fabriano. La soddisfazione di aver portato l'amico tedesco in un museo di cui ignorava l'esistenza ha valso la visita peraltro interessante anche per me che questo genere d'arte non amo.

Imboccata la gola di Frasassi (siamo nel Parco regionale Gola della Rossa e di Frasassi), scavata dal Sentino, percorrendo un'affascinante strada tra alte pareti a strapiombo - con numerose grotte in cui sono state trovate tracce di insediamenti preistorici e nell'ampia grotta del Santuario sono state costruite la cappella di S. Maria intra Saxa e una piccola chiesa ortogonale con cupola per volere di Leone XII - si giunge alle famose grotte.

Delle Grotte di Frasassi - uno dei com-

plexi carsici più belli d'Italia e d'Europa - questa testata ha già ampiamente trattato, per cui mi limiterò a ricordare il camminamento attrezzato, comodamente percorribile, di 1,5 km tra sottili trasparenze, laghetti, stalattiti, colonne che s'innalzano maestose verso una volta che quasi non si scorge (è stato calcolato che nella Grotta grande del Vento potrebbe essere inserito il Duomo di Milano con tutte le sue guglie) e varie rocce, a volte trasparenti come l'alabastro, dalle forme più strane - quasi galleria di sculture di ogni epoca - che hanno finalmente lasciato 'a bocca aperta' il mio ospite.

Grazie Frasassi!

Prima di raggiungere una nuova tappa museale a Fabriano, ci soffermiamo a visitare a S. Vittore alle Chiuse, nei pressi del complesso termale, la bella Chiesa - uno dei più interessanti monumenti romanici (XI secolo) della regione - che da sempre mi ha affascinato per il campanile tronco e la torre cilindrica che racchiudono l'androne. Vista dalla piazza sembra quasi una fortificazione. L'interno con tre navate si sviluppa secondo influssi bizantini.

Museo più, museo meno visitiamo l'interessante Museo Speleo-paleontologico - ospitato nella parte recuperata dell'antico convento a fianco della chiesa - che presenta numerosi reperti forse tratti anche dalle vicine grotte.

Accennavo alle molte belle sorprese offerte dalle Marche: una di queste è l'Abbazia di Val di Castro cui siamo arrivati seguendo i consigli di un simpatico oste nel cui accogliente locale siamo stati gratificati da un ottimo piatto di 'vincisgrassi': il settecentesco primo, di origine maceratese, che accompagnato da un'ottima bottiglia di 'Lacrima di Morro d'Alba' riconcilia con la vita.



Genga, la Torre

Anche salumi e caciotta erano eccezionali.

La prima sorpresa è stata Albacina, paese fondato nell'Alto Medioevo da popolazioni in fuga dai Goti, che conserva l'aspetto antico di un borgo rurale tuttora protetto dall'occhio vigile del severo castello. Belle le mura in parte ancora esistenti.

Continuando per la tortuosa strada di montagna, si giunge ai quasi mille metri dell'Abbazia. Dicono le carte che fu fon-

data nel 936 da San Romualdo. Del centro monastico rimangono una splendida torre quadrata (faceva parte delle fortificazioni che proteggevano il centro) e l'affascinante chiesa che risale al duecento (ma la cripta è più antica: XI secolo) con affreschi del quattrocento e altre interessanti tracce dell'antico splendore. È una deviazione che val la pena effettuare sia per il valore artistico della meta sia per la bellezza paesaggistica. ■

(1, continua)



Genga, panorama

San Donato Val di Comino



San Donato Val di Comino un gioiello da scoprire



Ciociaria, terra affascinante e segreta, rivela goccia a goccia le sue meraviglie frutto della perseverante tenacia di uomini che per secoli sono rimasti fedeli al proprio territorio curandolo con amore

Testo di Wanda Castelnuovo - Foto di Mario Cedrone

Alla scoperta di borghi suggestivi e poco conosciuti mi avventuro a **San Donato Val di Comino** (in provincia di Frosinone), nella misteriosa terra della Ciociaria. Luogo incantevole, incastonato nel verde del versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo, e ricco di ulivi la cui coltivazione è sviluppata dai monaci fin dal Medioevo, è godibile e frequentato in ogni stagione anche se nei mesi estivi più numerosi sono i discendenti di emigranti, memoria di epoche di indigenza, e i turisti alla ricerca della gradevole frescura della zona viste anche le numerose e allettanti mete all'interno del Parco. Sito a 728 metri, San Donato si aggrappa al declivio da così tanti secoli da contendere ad Alvito l'identificazione con l'antica città sannitica di *Cominium* rasa al suolo nel 293 a.C. durante la terza guerra sannitica come testimoniano gli storici antichi. Un insediamento abitato fin dalla preistoria da popolazioni fiere che nei millenni hanno visto transitare in questa "terra di passo" eserciti, mercanti, pellegrini e monaci. Il nome di Comino indica dal Medioevo la valle che corrisponde all'alto bacino del fiume Melfa, tributario del Liri attraverso la gola del Monte Cairo. La nascita di San Donato sarebbe tuttavia legata al culto importato dal Ducato longobardo di Spoleto per l'omonimo santo, vescovo di Arezzo, martirizzato nel 304 d.C. Nella 'Donazione di Ildebrando' (duca di Spoleto) all'Abbazia di San Vincenzo al Volturno nel 778 per la prima volta viene citata la "Chiesa di San Donato in territorio Cumino" intorno a cui sorgerà il borgo fortificato di *Castrum Sancti Donati*. Oltre a subire l'influenza di questo importante monastero benedettino e di quello di Montecassino, San Donato entra nell'ambito del Regno dei Normanni e poi degli Svevi mentre si succedono al potere influenti famiglie che se lo contendono tra cui i Conti d'Aquino a cui appartiene San Tommaso. Passa infine all'Italia non senza problemi come quello annoso del brigantaggio aggiungendo peraltro al suo nome - grazie a Vittorio Emanuele II - 'Val di Comino'. Malgrado i numerosi rimaneggiamenti, vi si possono riconoscere almeno in parte le antiche strutture urbanistiche tra cui quella secentesca che aveva visto San Donato allargarsi ►



San Donato Val di Comino



San Donato Val di Comino

dal Castello, la parte più antica cinta di mura e torri, fino alla Valle. Per scoprire il fascino di questo borgo dalle case raccolte e pregne di storia aggrappate alle pendici ricche di faggi ci si può abbandonare al caso vagando come in un labirinto, senza timore di perdersi, tra stradine strette, vicoli ripidi, scalinate e scalette, inoltrandosi attraverso passaggi coperti - *spuort'* in dialetto - caratterizzati da travi in legno e pitture alle pareti, deliziose quelle che raccontano la vita di Fra' Tommaso, fino a

sbucare in incantevoli piazzette. Punto di riferimento l'imponente *Torre quadrata* (XIII secolo) della rocca, unico eroico retaggio - orientato secondo le declinazioni del sole come una bussola - in mezzo alle mura medievali dei potenti Conti d'Aquino. E camminando a testa alta, senza perdere di vista la strada, occhieggiare le chiavi di volta dei palazzi con simboli e armi del passato e i mascheroni scolpiti sui portali con lo scopo di allontanare (insieme alla scopa di saggina e al sacchet-

to di miglio posti dietro la porta d'ingresso) i "monacelli" (*m'naciegle*): secondo una credenza tipica dell'area meridionale della Penisola una sorta di folletti locali paffutelli e portati alla burla con indosso una tunica con cappuccio da frate. Si tratterebbe dei fantasmi di bambini morti (testimonianza della piaga della mortalità infantile in un passato non così lontano) legati alla famiglia da cui provengono e incapaci di lasciarla tanto da seguirla anche nei traslochi... Le ferite inflitte dal sisma non così lontano sono state curate e ovunque aleggia una misteriosa intimità. Soffia un vento fresco, ma la tortuosità dei vicoli lo smorza e quasi lo annulla: anche gli uomini del passato avevano trovato il modo ingegnoso di difendersi non solo dai nemici, ma anche dalle intemperie e qui potevano svolgervi con tranquillità attività artigianali quali la lavorazione dei panni di lana e oggi quella di scarpellini. Singolare lungo *Via Maggiore* la "Pietra dello scandalo" (XVI secolo) dove vi si sedeva il debitore insolvente. Così gironzolando appare in una piazzetta il *Santuario di San Donato* molto rimaneggiato derivando dall'antica abbazia del 778. Oggi, pur conservando la struttura originaria in tre navate, ha un aspetto sette-ottocentesco con dorature, fregi, stucchi e affreschi di Gaspare Capricci che raccontano il martirio del vescovo aretino. Meritano un occhio attento la *Porta*

dell'Orologio (XIII secolo) con il fremito di paura che suggeriscono le tre croci memori secondo la leggenda dell'impiccagione di tre briganti nel XVI secolo e l'Arco di San Donato (XIV secolo) con il suo bel sesto acuto e giù giù fino al *Duomo di Santa Maria e San Marcello* a pianta basilicale e dall'elegante stile barocco essendo stata ampliata nel '700 la struttura trecentesca: colpiscono al suo interno il pregevole organo a canne della bottega dei Catarinozzi di Subiaco e l'artistico coro. E dal passato emergono testimonianze di opulenza numerose dimore come il bel *Palazzo Quadrari* dalla facciata vanvitelliana con le curiose epigrafi romane lungo la parete dello scalone, *Palazzo Tata-Perrelli*, rara testimonianza asburgica nel sud della Penisola, fino all'ottocentesca *Villa Grancassa* poi divenuta albergo. Non solo intriganti pagine di storia in questo delizioso borgo, ma infinite altre sorprese come grazie a un insieme di fattori geografici favorevoli tra cui l'aria secca dei venti settentrionali la possibilità di praticare uno sport emozionante come il *deltaplano* in località Tre Ponti, a quota 1100 metri, dove ci sono una pedana per il decollo e maniche a vento. Fantastica opportunità per molti, ma non per me che, malgrado i ripetuti inviti, ho declinato cortesemente nascondendo dietro la struttura fisica non così sottile un atavico e ►



San Donato Val di Comino



San Donato Val di Comino



San Donato Val di Comino - Museo



San Donato Val di Comino - Museo

► connotato timore per la mancanza di terra sotto i piedi. Poi ho ancora molto da vedere e scoprire: sembra incredibile, ma in un luogo così piccolo ci sono ben due Musei. Indubbiamente San Donato è sito in un ambiente fortunato oltretutto interessante dal punto di vista geologico, encomiabile perciò la presenza nell'ala del 500esco Convento dei Francescani del *Museo geologico e centro di cultura ambientale*, un complesso con valenza anche didattica per scolaresche e gruppi allo scopo di fare approfondire le conoscenze scientifico-antropologiche del territorio e insegnarne il rispetto. Molto curato anche dal punto di vista didascalico e organizzato per aree tematiche il *Museo della civiltà contadina* che permette di conoscere le antiche usanze rurali di quando la famiglia si ritrovava la sera dopo le fatiche delle varie attività manuali a riscaldarsi alla luce del 'ciocco ardente' e della cultura contadina fatta di valori veri e affetti, mediati anche da leggende e storie di eroismi nell'affrontare nemici e animali selvatici. Si susseguono testimonianze della presenza dell'uomo dall'epoca preromana fino alla ricostruzione degli ambienti tipici di un casolare e ai numerosi attrezzi, ormai desueti, relativi a varie attività agricole tra cui la produzione dell'olio e del vino, oltre a una sezione dedicata all'elegante e sobrio costume locale: la *pacchiana* sfoggiata pure dalle bambine. E in un ambiente in cui massimo è il rispetto della tradizione anche quella culinaria riserva sorprese e leccornie di ogni genere. Lo stesso olio, come accennato, non solo è presente grazie ai monaci che lo producevano nei terreni intorno alla Torre, ma vi si trova una *cultivar* come l'*oliva marina* importata dalla Spagna nel XVI secolo per opera della famiglia De Marina. L'altitudine oltre i 700 metri fa sì che non siano necessari trattamenti chimici per cui l'olio verde un po' opaco, fruttato e delicato può considerarsi di altissima qualità, leggero e digeribile. Le mie papille gustative si esaltano ancora al ricordo del sublime sapore della *Marzolina* (Presidio Slow Food), piccolo formaggio un tempo prodotto solo nel mese di marzo (che gli ha dato il nome) nel primo periodo di lattazione della capra e poi stagionato su graticci di legno e maturato in barattoli di vetro per due mesi: non che mi faccia guidare dalla gola, ma da sola la *Marzolina* vale un viaggio a San

Donato, figurarsi se si aggiunge il resto. Certo che per quanto possa sembrare più disagiata ai giovani abituati non nelle metropoli uno dei segreti per lavorare e vivere con serenità sta proprio nello scegliere di recuperare antichi mestieri e attività vivendo in un luogo come San Donato Val di Comino in cui la qualità della vita è altissima e dove si riesce a mangiare e digerire senza difficoltà ad esempio la *cipollata*. Si tratta di un piatto unico, composto di cipolla, formaggio e uova ed è tipico della festa di Santa Costanza protettrice delle *single*, qui spiritosamente definite 'cipolle'. Eccezionale e rara in Italia o perlomeno limitata a poche zone l'abitudine di raccogliere verdure spontanee: qui ho assaggiato frittatine superbe con il 'Buon Enrico' (*Orapi*), una sorta di spinacio selvatico d'altitudine e con gli 'asparagi selvatici' dal raffinatissimo sapore. Anche la carne qua è decisamente eccezionale come il capretto da latte che si scioglie in bocca e l'agnello 'castrato' più saporito e appetitoso, ma ciò che lascia un segno e suona un invito a tornare è la grande e calda disponibilità delle persone legate a valori antichi e intramontabili. ■



San Donato Val di Comino



San Donato Val di Comino - Villa Gran Cassa

Dove sostare

Esistono alcuni spazi facilmente individuabili per sostare con camper, per una permanenza più lunga si consiglia Piazza Enrico Berlinguer.



La splendida costa tirrenica della **Calabria**

Praia a mare



Da Lagonegro a Cosenza si susseguono tante località, tutte affacciate sul Tirreno, e tutte ricche di bellezze naturali, di storia e di proposte culturali

Testo a cura della redazione

Andare in Calabria seguendo la A3 significa entrare nel Parco del Pollino. Se si esce dal casello di Lagonegro si scende verso il mare Tirreno. Svoltando a sinistra e lasciando sulla destra il golfo di Policastro, si scorge Praia a mare, una lingua di sabbia scura affacciata su un mare turchino, immersa in un panorama di abbagliante bellezza. Di fronte alla nota località balneare c'è l'isola di Dino, collinetta che si eleva per circa 65 metri slm galleggiante a un passo dalla costa, alla quale resta unita da un sentiero sabbioso, talvolta affiorante..

Lungo l'isoletta si trovano la Grotta delle Sardine, la Grotta Azzurra e la Grotta del Leone. Praia a Mare è una delle più importanti stazioni turistico-ricettive calabresi. La spiaggia in epoca bizantina denominata "degli Schiavoni" era un luogo già abitato nel periodo romano e conserva tracce di antichi insediamenti rinvenuti in una vasta caverna che ospita il Santuario della Madonna della Grotta, la cui festa si svolge nei giorni intorno al ferragosto. Da visitare sono anche i resti del Castello medievale e la Torre di guardia costiera.

Continuando, si incontra S. Nicola Arcella con un bel porto turistico e l'antico centro storico arroccato a picco sul mare, dove sono ben evidenti due torri costiere d'avvistamento di epoca aragonese. Poco lontano c'è il Comune di Scalea; di origini antichissime, sviluppa il suo originario insediamento sul promontorio degradante verso il mare. Nella Grotta di Torre Talao sono stati rinvenuti reperti preistorici, quali selci scheggiate del paleolitico. La torre sorge su un roccioso promontorio denominato Isola di Scalea, perché in origine staccato dalla costa.

Poco più avanti si incontra Cirella, antico abitato romano fronteggiato dall'isolotto omonimo con evidenti resti di fortificazioni. Attuale centro balneare con buone attrezzature, campeggi e villaggi turistici conserva tuttavia il fascino antico nei resti, ben visibili, dell'insediamento originario che si può visitare percorrendo un chilometro di strada in salita (140 metri di altezza sull'abitato). L'antica Cirella fu distrutta da una flotta francese nel 1806.

Per chi ama il mare, la costa tirrenica in provincia di Cosenza riserba ancora ►



Isola di Dino



Comune di Scalea



S. Nicola Arcella

► molte sorprese, come Diamante, Belvedere, Cetraro e Guardia Piemontese. Quest'ultima località deve il suo nome a un gruppo di valdesi in fuga dalle valli piemontesi che tentarono di realizzare un sorta di riforma religiosa, ma finirono in gran parte sterminati da una crociata indetta dal cardinale Ghisleri. Guardia possiede un'importante risorsa naturale: le terme, attrezzate con modernissime strutture. Note fin dall'antichità, sono dotate di fanghi, bagni, irrigazioni, aerosol, con sorgenti calde a temperature comprese tra 45° e 48°.

Proseguendo per una ventina di chilometri si giunge, dopo avere attraversato Fuscaldo, sviluppato e organizzato centro balneare, a Paola, importante centro turistico. Da qui, per una strada di grande comunicazione che sale fino al valico della Crocetta, si giunge al capoluogo della provincia: Cosenza, a 238 metri d'altitudine. La città è formata da un interessante centro storico, collocato sulle sponde del Crati e divisa dal polo di nuova espansione dal Busento che scorre a valle. A proposito di questo fiume è ancora viva la storia leggendaria di Alarico, Re dei visigoti, sepolto nel Busento con il suo tesoro

nel 410 d.C.

Sul lato orientale della città antica, si trova il complesso della chiesa e convento di San Domenico sorto nel 1448 e rimaneggiato nel XVIII secolo; passò nella lista dei monasteri soppressi nel 1809. L'interno della chiesa conserva molte opere d'arte e decorazioni di notevole pregio.

L'antico Duomo è senz'altro l'architettura più interessante, eretto tra l'XI e il XII secolo in perfetto stile romanico. Già in parte ricostruito nel 1181, subì nei secoli altre ricostruzioni e rifacimenti, fino agli ultimi restauri che, da circa cinquant'anni, hanno riportato alla luce l'aspetto originario. Si collega al Duomo con un lungo corridoio il Palazzo Arcivescovile, attualmente sede del Museo diocesano, dove si conserva una ricca collezione orafa.

Di particolare interesse è il quartiere della Giudecca, costruito dalla comunità ebraica. Nella parte alta di Cosenza si può, infine, ammirare l'antico Castello il cui primo nucleo risale all'epoca dei saraceni (X secolo), mentre i successivi ampliamenti sono di epoca fidericiana, quindi aragonese. Oggi, interamente ristrutturato, è aperto al pubblico e sede di attività culturali. ■



Cosenza - Spiaggia Diamante



Isola di Cirella



Cetrara



SVIZZERA

Basilea

La capitale elvetica del "Savoir vivre"

Testo di Roberta Rianna
tratto dal quotidiano web
"L'Agenzia di viaggi" del 17 nov.

Che si entri dall'Italia, o dalla Francia e la Germania, poco cambia. Giri l'angolo e sei in Svizzera. Per l'esattezza a Basilea, la capitale elvetica del savoir vivre. "Culture unlimited", cultura sconfinata. Così recita lo slogan coniato dall'Ufficio turistico della città. Lassù, lungo le rive del Reno, arte e architettura sono un'equazione perfetta. Ma i numeri svelano il paradosso: 40 musei per 170 mila abitanti, su un territorio che copre a malapena 37 chilometri quadrati.

Itinerari artistici

Un'esposizione permanente ogni 1.000 metri, senza contare le opere a cielo

aperto. Perché da queste parti l'arte è per le strade e tra le case. Basta seguire uno dei cinque itinerari pedonali nel centro storico (ciascuno intitolato a un personaggio illustre, da Paracelso a Erasmo da Rotterdam) per scoprire i suoi gioielli.

Münsterplatz con la cattedrale medievale e la terrazza dello Pfalz è la prima tappa. La fontana di Jean Tinguely – con i giochi d'acqua diventati simbolo della città – è la seconda. Senza dimenticare la Banca per i regolamenti internazionali (BRI): l'edificio cilindrico di Aeschenplatz progettato dall'architetto ticinese Mario Botta.

Per "assaggiare" Basilea bastano poche ore. Anche solo un weekend breve,

come dimostra Svizzera Turismo nel press tour organizzato in collaborazione con Basilea Turismo e la compagnia di bandiera Swiss International Air Lines. Il volo diretto, introdotto lo scorso marzo, decolla tutti i giorni da Roma Fiumicino e atterra in Svizzera dopo meno di due ore. Tempo un quarto d'ora e un bus ti catapulta dall'aeroporto all'Hotel Victoria, 4 stelle in pieno centro, giusto di fronte alla stazione dei treni (www.balehotels.ch/victoria). Da qui ha inizio la visita a tema, sulle rotte dell'arte contemporanea.

Il city tour

Non c'è bisogno di transfer a pagamento a Basilea. Il city tour si fa con i mezzi pubblici. Saltando da un tram all'altro si raggiunge Riehen, alle porte della città, sede della Fondazione Beyeler (www.beyeler.com). La struttura costruita da Renzo Piano, circondata da un parco, ospita dal 1997 la collezione di Ernst e Hildy Beyeler: 200 opere tra sculture e quadri firmati Cézanne, Picasso, Mondrian, Klee, Matisse e chi più ne ha più ne metta.

Se la Fondazione Beyeler è targata Renzo Piano, la struttura che ospita il Museo Tinguely (www.tinguely.ch) porta l'autografo di Botta. L'edificio che costeggia il Reno accoglie le opere del maestro dei metalli: Jean Tinguely (1925-1991), per l'appunto. Colui che della meccanica fece un'arte. La maggior parte delle sculture sono un groviglio di ingranaggi. Macchine fantasiose, che sfidano le convenzioni e accendono la curiosità di grandi e piccini.

«Su 120 mila visitatori l'anno, il 25% sono bambini. Proprio gli under 13 sono il nostro target principale», ammette il direttore Roland Wetzel. Ogni anno il museo ospita dalle due alle cinque esposizioni temporanee. Come quella sull'artista americano Robert Breer, grande amico di Tinguely, in programma fino al 29 gennaio. «Esporre qui era il sogno di Breer – racconta il direttore – Al vernissage dello scorso giugno mi ha confessato: "Adesso posso anche morire". E dopo due mesi se n'è andato con il sorriso».

A Basilea anche il cibo è cultura. I piatti di Chez Jeannot, all'interno del museo, sono decorati quasi fossero opere artistiche e le pareti sono tappezzate di stampe variopinte (www.chezjeannot.ch). Ma il tempio dell'arte da gustare è il ristorante gourmet Bel Etage, nel centro culturale e gastronomico Teufelhof (www.teufelhof.com). Qui è un trionfo di pernici e

fois gras, fiori di gelsomino e "gelati al sale". Capolavori realizzati dallo chef Michael Baader, affiancato dal collega Ernst Zahnd.

Svizzera, non solo sci

Arte e cultura, business travel, ma anche wellness e gastronomia. Sono i

settori sui quali scommette Svizzera Turismo. «Perché la nostra terra non offre soltanto piste da sci». A ribadirlo è Paolo Lunardi, assistente Marketing dell'Ufficio turistico.

www.svizzera.it - www.basel.com - www.swiss.com



Mostra Surrealismo



Tinguely opera



PUGLIA

Il Salento leccese: terra del Negroamaro e del Barocco

Fichi d'India e ricami barocchi sulla pietra dorata, tagli di sole intenso e cantine eccellenti

Testo e foto
di Franca Dell'Arciprete Scotti

Aperto al Mediterraneo da sempre, allungato e abbracciato dal mare, il Salento, "gold land" del sud, ha ancora molti tesori da scoprire. Tra questi il Negroamaro, il vitigno autoctono più antico e più coltivato in Puglia. Amato già da inglesi e americani, lombardi e piemontesi che sono venuti giù ad acquistare masserie e torri saracene, il Salento deve ancora svelarsi al grande pubblico. Che forse comincerà a spingersi verso questo tacco d'Italia, così allungato da scoraggiare sulle lunghe distanze, ma così attraente che, una volta scoperto, spinge a ritornare, sfidando i chilometri da percorrere. Ulivi a perdita d'occhio, fichi d'India e ricami barocchi sulla pietra bianca, tagli di sole intenso, frantoi ipogei e cantine eccellenti. Su tutto una enogastronomia che riconcilia con la vita e i cinque sensi: genuina, profumata, saporosa di terra e di mare.

Una cucina di terra e di mare alla quale si abbina perfettamente il vino più tipico del Salento, il Rosato di Negroamaro. Intrigante, in un colore che sfuma dal corallo al ciliegia, facile da bere, il Rosato si degusta con un

antipasto di verdure come con un piatto di orecchiette strascicate, con le pizze rustiche e con una grigliata di pesce.

Il Negroamaro è il vitigno più antico e più diffuso in Puglia: il suo fascino è nel nome e nella sua resistenza alla siccità come alle piogge. Per alcuni il «negro» è un riferimento al carico di colore e l'«amaro» indica il forte tenore di tannini. Per altri Negroamaro sembra essere la ripetizione dello stesso concetto: come nero-nero, per sottolineare decisamente il colore nero-violaceo di quest'uva. Un vitigno cerniera fra Roma e Bisanzio, fra Oriente e Occidente. Proprio come la terra su cui impera, il Salento.

Il Salento è una terra ricca di eccellenti aziende vitivinicole che punteggiano i comuni di Leverano, Galatina, Scorrano e Salice Salentino, sparse su un territorio poco abitato, ancora praticamente intatto, nonostante le stratificazioni storiche.

Alcune aziende raccontano non solo l'eccellenza della produzione, ma anche affascinanti storie secolari. Come l'azienda Duca Carlo Guarini, proprietà

di una famiglia di origine normanna, arrivata in Salento nel 1065 che ancora possiede, su 700 ettari, magnifiche tenute, masserie, vigneti, boschi di ulivi e palazzi del '500 a Lecce e nel contado.
info@ducacarloguarini.it
www.ducacarloguarini.it

Così l'Azienda Conti Zecca a Leverano, che racconta una storia di 5 secoli, fatta di passione, tradizione ed innovazione.
info@contizecca.it Così l'azienda Leone de Castris, che rappresenta un tuffo nella storia. Fondata nel 1665 dal Duca Oronzo Arcangelo de Castris, Conte di Lemos, da oltre tre secoli produce nelle grandi tenute intorno a Salice Salentino.

Dalle masserie ai frantoi, dai palazzi nobili alle cappelle gentilizie. La terra salentina offre in questi piccoli microcosmi la complessità di una storia multiforme. Monaci basiliani nei frantoi sotterranei, fregi e iscrizioni greche ovunque, in particolare in quell'oasi di grecità che è la Grecia Salentina, colonne romane riutilizzate nelle basiliche cristiane, ex voto e tombe di martiri legate al periodo delle invasioni turche, castelli potenti e torri lungo il mare, ville moresche dell'alta borghesia del '900, sontuosi palazzi secondo il gusto della nobiltà spagnola, botteghe artigiane che tramandano la lavorazione antichissima della terracotta o del ferro o della cartapesta. In questa mescolanza e sovrapposizione di memorie e di stili trionfa il Barocco, che a Lecce trova la sua espressione più alta ed evidenza più che altrove l'influenza della dominazione spagnola. Proprio lo stile barocco leccese pare derivare dal plateresco iberico, l'inconfondibile stile ornato, simbolo di una opulenta sontuosità. La calda, dorata, pietra leccese, un calcare facilmente lavorabile, ha fatto sbizzarrire la creatività di scultori, architetti e scalpellini. La città è diventata un museo barocco all'aperto che splende soprattutto nella Basilica di Santa Croce con il vicino Palazzo dei Celestini, e i palazzi che si impongono in tutta la loro magnificenza con facciate esuberanti ornate da fregi sinuosi, putti, statue, volute capricciose. ■



Salento, coste



Palazzo Celestini



Santa Croce, particolare

Informazioni utili

Tutte le informazioni sul Salento Leccese: IAT Lecce tel 0832/248092 aptlecce@pugliaturismo.com www.viaggiareinpuglia.it
 Guida GiraPuglia 12 itinerari enogastronomici edizioni Tirsomedia.
 Aree di sosta: www.torrerinalda.it; www.camping-lecce.it



LAZIO

Le Terme Pompeo

Rimedi naturali a Ferentino, in provincia di Frosinone

Montagne innevate ricche di piste e impianti sciistici, clima temperato e sano, verdi boschi di faggi e olivi, freschissime sorgenti, una natura incontaminata: sono queste le attrazioni della Ciociaria, una terra nobile e antica.

In questa terra il benessere rivela un gioiello "segreto".

Le Terme Pompeo, a Ferentino, in provincia di Frosinone, vantano una tradizione secolare. Dalla metà del Diciannovesimo Secolo ad oggi, guidate dalla famiglia Pompeo, le terme si sono costantemente evolute per unire i servizi termali classici alle nuove esigenze della vita moderna, sviluppando così competenze nel beauty e nel fitness e creando percorsi SPA di eccellenza esal-

tati dalle proprietà dell'acqua termale. Nel 1854 Ambrogio Pompeo, imprenditore locale, dà nuova vita alla antica sorgente romana Bagni costruendo un complesso termale tra i più moderni del tempo per la cura delle malattie della pelle e delle ossa. Dopo la fine del secondo conflitto mondiale fu impresso un ulteriore sviluppo alle Terme, ampliando l'edificio oggi conosciuto come le "Antiche Terme" per offrire agli ospiti non solo bagni caldi e freddi, ma anche assistenza medica, docce, una piscina termale - la prima nella provincia di Frosinone - una sala lettura, il ristorante e addirittura una pista danzante.

Già nel 1874, uno studio del medico Guido Baccelli, luminare della Scuola Medica romana aveva esaltato le quali-

tà chimiche e terapeutiche delle acque delle Terme Pompeo, la cui applicazione si dimostrava un'efficace cura verso molte malattie.

Oggi recenti studi attestano che l'acqua solfurea-bicarbonato-calcica, come appunto quella delle Terme Pompeo, è una terapia insostituibile nelle patologie dell'apparato respiratorio, in otorinolaringoiatria, nelle affezioni vascolari periferiche, in dermatologia e in reumatologia per le patologie osteo-articolari. Per sfruttare i benefici delle qualità terapeutiche dell'acqua termale solfurea abbinati a manualità specifiche o alla fangoterapia, il Beauty Terme Pompeo offre una vasta gamma di trattamenti: massaggio benessere corpo con pioggia termale rilassante; massaggi modellanti con pioggia termale; fangoterapia sotto pioggia termale ad effusione.

Qui l'acqua termale potenzia le proprietà esfolianti del fango maturato in acqua solfurea. Il trattamento ha un effetto riequilibrante e detossinante, antistress e nutriente, ideale per eliminare le cellule morte e lasciare la pelle liscia e idratata.

Impossibile citare tutte le possibilità di analisi e cura realizzate con macchinari all'avanguardia: dallo Skin Plus, un'apparecchiatura di ultima generazione per una consulenza sulla pelle del viso e del corpo all'Oxy-Skin, un'apparecchiatura ad ossigeno iperbarico i cui benefici si traducono in una rivitalizzazione diretta degli strati cutanei, dal B-Shape, un'apparecchiatura ad ultrasuoni arricchita da una funzione di massaggio endodermico con manipolo viso/decolleté e corpo al Pressotech, un'apparecchiatura particolarmente indicata per drenare le gambe, prevenire e contrastare la cellulite, combattere il rilassamento cutaneo e migliorare la circolazione.

Il benessere integrale delle Terme Pompeo consiste in trattamenti realizzati anche con prodotti innovativi, frutto della più avanzata ricerca nel campo della Cosmesi. A questo scopo si utilizza la Pevonia Botanica, una pregiatissima linea di prodotti ricchi di principi attivi vegetali e marini.

Oltre agli spazi dedicati alle cure termali, il complesso si avvale di un'area Beauty, una Fitness SPA, l'Hotel Fontana Olente e il ristorante gourmet Le Antiche Vasche, per offrire servizi sempre più completi e di qualità.

www.termepompeo.it

Nei dintorni

Moltissime le attrazioni nelle vicinanze, dal percorso delle Città Fortificate al percorso delle Abbazie a Montecassino, Casamari, Trisulti, Fossanova, al Percorso dei parchi, tra il versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo al Parco Nazionale del Circeo.





Bike Funkpark di Piancavallo

Con l'arrivo dell'estate anche il comprensorio sciistico di Piancavallo (Pn) saluta la neve e trasforma le piste in percorsi perfetti per la mountain bike, il downhill e il freeride.

Dall'estate 2011, infatti, un'entusiasmante novità è sorta a Piancavallo: la pista MTB da discesa chiamata "Bike Funkpark"!

Gli appassionati del freeride e del downhill troveranno un'area interamente attrezzata e dedicata a loro con percorsi per provare emozioni uniche!

Il tracciato si snoda lungo 2400 metri e presenta 350 metri di dislivello lungo la pista Salomon ed è servito dalla seggiovia Tremol 1.

La pista, non troppo grande, non trop-

po impegnativa, quindi adatta anche ai principianti, si presenta divertente e si estende in un paesaggio incantevole, incastonata tra le cime di Piancavallo. Il Funkpark è aperto a tutti i tipi di abilità perché è dotato di strutture adatte a tutti coloro intendano provare manovre più impegnative. Presenta diversi passaggi tecnici, ma sempre aggirabili, con un paio di sponde alte in stile wall, drop in legno, qualche curva stretta, ma solo un paio di tratti nel bosco sono veramente ripidi e tecnici. Ma non c'è da preoccuparsi, gli alberi sono dotati di materassi a protezione dei riders!

Il bikepark è aperto durante la stagione estive durante tutti i fine settimana di luglio e per tutto il mese di agosto e la prima settimana di settembre con i

seguenti orari: da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle 16.45 e sabato e domenica dalle ore 9.00 alle 17.15. E per emozioni ancor più adrenaliniche, in agosto vengono organizzate le Night Hill dove la pista di downhill è illuminata a giorno dalle 19.30 alle 22.30. Il biglietto d'entrata è pari a ? 15,00.

Nel corso dell'estate sono organizzate moltissime gare ed eventi dove sport estremo e musica si fondono in occasioni uniche nelle quali è possibile superare i propri limiti in compagnia di bikers irriducibili, in un'atmosfera con onde sonore ad altissimo volume.

Scopri i tuoi limiti, prova a superarli a ritmo di musica e in compagnia di tanti bikers! Nice Ride!

Informazioni utili

Bike Funkpark - Arrivo seggiovia Tremol 1 - 33081 Aviano - Piancavallo (Pn)
Tel. +39 0434 655258 - Fax +39 0434 655126 - www.promotur.org - piancavallo@promotur.org

La Mappa Georeferenziata del Friuli Occidentale

La Comunità Montana del Friuli Occidentale, Montagna Leader e il Consorzio Turistico Piancavallo Dolomiti Friulane, mettono a disposizione del turista un nuovo strumento di ricerca: la Mappa Georeferenziata del Friuli Occidentale.

La mappa interattiva, prima in provincia di Pordenone, permette di scoprire con un semplice click tutte le peculiarità che offre la zona, da Caneva a Vito d'Asio, da Erto a Vivaro.

Semplice e facilmente consultabile, il turista cliccando sui segnaposti differenziati per categoria potrà avere immediatamente le informazioni turistiche necessarie e, ovviamente, la posizione geografica dei luoghi.

Uno strumento comodo e innovativo per scoprire il territorio di Piancavallo e delle Dolomiti Friulane.





MILANO

BIT: 32 MA NON LI DIMOSTRA

“Tutto il mondo e anche di più” recita uno dei claim di Bit 2012: è la sintesi perfetta di questa fortunata manifestazione che crea negli anni Settanta del secolo scorso da Expo Cts, è divenuta uno dei fiori all’occhiello di Milano Fiere. La sua 32ª edizione si svolgerà dal 16 al 19 febbraio nei padiglioni di Rho e presenterà, come è sua caratteristica da sempre, le tendenze in atto e quelle dell’immediato futuro del turismo, fenomeno che secondo la World Tourism Organization coinvolgerà nel mondo oltre un miliardo di persone: un vero record.

Bit 2012 offrirà molte idee di viaggi originali e inconsueti, informerà sui trend più nuovi e più ‘in’ e proporrà eventi predisposti per far scoprire il mondo divertendosi.

Tra i grandi comparti del turismo appare decisamente in crescita quello motivazionale nelle sue diverse declinazioni: dall’enogastronomico (uno dei più ‘gettonati’ e formidabile richiamo per turisti e viaggiatori esteri) al culturale, dal viaggio sulle orme di scrittori e artisti celebri a quello per visitare località protagoniste di film o fiction televisive, senza dimenticare il turismo religioso che affianca alle mete tradizionali la riproposta delle antiche vie della fede. Protagonista del 2012 sembra però debba essere il turismo sportivo grazie a due eventi che catalizzeranno l’attenzione di tutti e sono ambientati in Paesi di grande fascino e attrazione come Londra (Olimpiadi) e Polonia e Ucraina (Campionati Europei di Calcio): occasione unica per abbinare la propria passione sportiva a un’affascinante vacanza per tutta la famiglia.

Come in passato i due poli dell’offerta turistica saranno le aree Italy e The World con Paesi da cinque continenti: tra le new entry Laos e Isole Cayman stanno a indicare la valenza mondiale dell’appuntamento milanese e l’importanza internazionale del mercato italiano.

Per predisporre il proprio viaggio in Bit nulla di meglio che cominciarlo subito navigando nel sito www.bit.fieramilano.it: fra l’altro si potrà partecipare anche al Concorso a premi ‘Malaysia: Fill in and Fly’ risolvendo quiz sulla Malesia.

VICENZA

CIAO CAMPEGGIO SHOW E GITANDO

Torna a Vicenza, dal 22 al 25 marzo, organizzata dalla Confederazione Italiana Campeggiatori, la rassegna dei campeggi e delle aree di sosta in Italia ed in Europa “Ciao Campeggio Show”, in concomitanza con la nota “Gitando”.

Confedercampeggio, si rivolge non solo agli imprenditori (che aderiscono anche al circuito di “Ciao Campeggio”), ma anche a quanti si occupano di aree di sosta, agricompeggio con camper service, case mobili e bungalows.

Con questa rassegna si intende riproporre una specifica tematica all’attenzione di quanti credono nel turismo itinerante e campeggistico; ma anche porsi ancora una volta come un importante strumento promozionale e commerciale per le aziende del settore, per le Amministrazioni locali e per quanti, comunque, sono collegati al nostro settore.

Ente Fiera Vicenza e Confedercampeggio intendono offrire ai campeggiatori italiani un ventaglio di proposte interessanti per trascorrere il tempo libero, oltre che fare in modo che la domanda e l’offerta s’incontrino ed imparino a conoscersi meglio.

I punti di forza che caratterizzano la manifestazione di Vicenza saranno: oltre 40 anni di successi nel mondo del turismo e delle vacanze all’aria aperta; punto di incontro e di riferimento nazionale per la promozione del settore; la forza del Veneto, prima regione italiana per vocazione turistica; ampia gamma di proposte turistiche per agevolare i visitatori nella scelta e programmazione delle vacanze; un intero padiglione dedicato a caravan e autocaravan, tende, case mobili e accessori da campeggio ed un workshop con 70/80 buyers provenienti da Paesi europei.





VITERBO

BORSA DEL TURISMO SOCIALE E ASSOCIATO

Torna dal 3 al 6 marzo, a Viterbo, la XII edizione della Borsa del Turismo Sociale e Associato (BTSA). La manifestazione, collocata fra le più rappresentative Borse di prodotto del turismo nazionale, è organizzata dalla Società IN Rete, titolare dei marchi "Target Market-Borsa del Turismo Sociale e Associato" e dal CAT (Centro Assistenza Tecnica Sviluppo Imprese Viterbo) e vede come partner la Regione Lazio, l'Unioncamere Lazio, la Camera di Commercio di Viterbo, l'Assessorato al Turismo della Provincia di Viterbo, l'Amministrazione Comunale della Città dei Papi e l'Enit/Agenzia Nazionale per il Turismo. Il Workshop, la cui data è fissata per lunedì 5 marzo, vedrà protagonisti circa 100 buyers e più di 350 sellers. Tra i primi è prevista la partecipazione di una folta delegazione di operatori stranieri provenienti dai mercati di Germania, Austria, Svizzera, Inghilterra, Paesi Scandinavi, Polonia e Repubblica Ceca.

Quella di quest'anno sarà un'edizione che, trasferendosi nella sede della Domus La Quercia, amplia in questo modo la superficie per accogliere più comodamente buyer e seller e aumenta dunque le presenze straniere, a conferma di una sempre maggiore internazionalizzazione della manifestazione.

"Negli ultimi anni - ha dichiarato il presidente del Cat-Confesercenti Viterbo, Vincenzo Peparello -, il Turismo Sociale e Associato, si è imposto all'attenzione degli operatori come un vero e proprio fenomeno, capace di competere con i canali più tradizionali all'interno del più vasto sistema dell'ospitalità, con il vantaggio non indifferente di diversificare i periodi e di prolungare la durata dei soggiorni. Per questo segmento, infatti, lo "short break", la vacanza breve, quella del weekend, non sembra essere congeniale".

NOVEGRO

ITALIA VACANZE

Italia Vacanze, 38a rassegna della storica kermesse en plein air: mezzi, attrezzature e località per il turismo all'aria aperta.

La storica manifestazione milanese si svolgerà dal 2 al 4 marzo nella splendida cornice del Parco Esposizioni Novogro e si conferma come uno degli appuntamenti di settore più importanti del panorama nazionale per l'incontro tra pubblico e operatori.

L'ambientazione particolare ed unica di ITALIA VACANZE, immersa nel verde del Parco, favorisce la creazione dal vivo di quell'ambiente di vacanza che è peculiare nel mondo del turismo all'aria aperta.

La storia della mostra Italia Vacanze, che è uno degli eventi di spicco degli oltre cinquanta appuntamenti fieristici che animano il Parco Esposizioni Novogro nel corso dell'anno, ha una storia particolare. È infatti la manifestazione "più anziana" in termini di effettuazione e come tale è quella che ha decretato nel lontano 1975 il successo del Centro fieristico proiettandolo nella notorietà.

Ma c'è di più. La sua ambientazione nei vasti spazi sempre verdi di Novogro, ha seguito passo passo l'evoluzione dell'insediamento espositivo conformandolo a quella qualità accogliente fatta di comodità di accesso e permanenza per mezzi e persone, che è un po' la caratteristica dei centri attrezzati plein air.

Lo stesso spirito dinamico dell'"abitare viaggiando" ha permeato il posto e le sue strutture favorendone l'evoluzione e l'accasamento di tutta una serie successiva di iniziative di successo tutte rivolte al tempo libero intelligente e al commercio di qualità, che oggi ne costituiscono la storia consolidata.

Tutta la struttura fieristica, in definitiva, potrebbe sembrare un enorme villaggio turistico con i suoi centri direzionali e ricreativi come bar, servizi ecc. Una sensazione percepita anche dai visitatori e dagli espositori delle altre mostre il cui soggiorno a Novogro è diventato sempre più piacevole. Per questa somma di ragioni, l'evento che nell'ambito di Italia Vacanze sta progressivamente emergendo in importanza, è il raduno degli autocaravanisti, camperisti e roulotteisti che costituisce un'occasione concreta per vedere e vivere da vicino il fascino della vacanza all'aria aperta. La rassegna Italia Vacanze si è così fusa con la storia del Parco Esposizioni tanto che ancora oggi i "vecchi" abitanti di Novogro e Segrate chiamano addirittura il Centro espositivo con il nome "Italia Vacanze".



Prossimi appuntamenti

MILANO

FA LA COSA GIUSTA

Si svolgerà **dal 30 marzo al 1° aprile** a Milano, nei padiglioni di FieraMilanoCity, la nona edizione di "Fa la cosa giusta!", fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili. Una manifestazione incentrata sulle nuove proposte del vivere green: turismo innovativo e consapevole, soluzioni per abitare in spazi sempre più sani ed ecologici, cosmetici naturali, giardinaggio.

"Fa la cosa giusta!" è un evento ormai affermato a livello nazionale, soprattutto dopo il successo dell'edizione 2011 che ha registrato 70 mila visitatori, 750 espositori e 1.500 studenti partecipanti al Progetto Scuole.

La sezione speciale di quest'anno sarà dedicata al Turismo Consapevole: idee per vivere i viaggi in modo sostenibile anche percorrendo itinerari fuori dal comune. La fiera proporrà percorsi enogastronomici per scoprire luoghi vicini e lontani attraverso i sapori tipici dei luoghi. Sarà possibile sperimentare direttamente attività e sport praticati nelle destinazioni di viaggio, ad esempio vi sarà una parete per arrampicata, che darà la possibilità ad adulti e bambini di cimentarsi in questo sport.

Questa sezione speciale dedicherà un'intera area al "turismo lento" che propone escursioni immerse nella natura a piedi, in bicicletta, a cavallo o a dorso d'asino. Ci saranno i Parchi, le riserve naturali e le aree protette, luoghi che oltre a custodire tesori naturali, mantengono vive le tradizioni locali e l'artigianato. Infine, nella convinzione che il viaggio non sia un privilegio per pochi, la fiera ospiterà cooperative sociali, enti e aziende che propongono soluzioni funzionali ed efficaci per anziani, persone con difficoltà motorie o psichiche.

La rassegna è stata ridisegnata con quattro nuove sezioni tematiche. "Cosmesi naturale": prodotti biologici e naturali per la cura del viso e del corpo, dal make up alle creme da barba, dai profumi ai deodoranti, dallo shampoo ai saponi e tanto altro ancora, per sentirsi bene con se stessi e con l'ambiente.

"Abitare Green": tutte le nuove tendenze per abitare i propri spazi in modo sostenibile. Ecodesign per l'arredo, pannelli solari, sistemi di coibentazione per il risparmio energetico, detersivi naturali per una pulizia ad impatto zero e compostiere domestiche. Un focus speciale sarà dedicato a orti e giardini: innovativi sistemi di irrigazione, sementi antiche e biologiche, concimi naturali e tanto altro ancora.

Una sezione ad hoc sarà dedicata anche ai "Servizi per la sostenibilità": assicurazioni solidali, progetti open source, servizi al no profit, agenzie di comunicazione green, servizi di comunicazione solidale, investimenti eticamente orientati e tutto ciò che rende un'azienda attenta all'ambiente e alla qualità del lavoro.

Torneranno naturalmente anche le sezioni storiche: "Mangia come parli" (dedicata all'alimentazione biologica, biodinamica, a filiera corta o a km zero), "Critical Fashion" (moda critica, etica, realizzata con materiali biologici o riciclati), "Pace e partecipazione" (Associazioni, organizzazioni non governative, reti e istituzioni che promuovono i principi del consumo critico, della partecipazione e della non violenza).

<http://falacosagiusta.terre.it/>



ROMA

OUTDOORS EXPERIENCE 2012

Dopo il successo della prima edizione, **dal 23 al 26 febbraio 2012**, torna a Roma Fiere Roma Outdoors Experience, che rinnova il suo impegno per la valorizzazione di tutto ciò che è ambientalmente rilevante dal paesaggio naturale, alla pratica degli sport più ecodinamici (quali trekking, climbing, nordic walking, canyoning), alla esplorazione delle opere d'arte e delle specialità artigianali, ponendo un'attenzione particolare al turismo itinerante per eccellenza, praticato appunto mediante l'utilizzo del camper.

Outdoors Experience si ripropone in questa seconda edizione con un programma ricchissimo di tematiche, raccolte in tre macro-aree:

- camper e attrezzature da campeggio, spazio espositivo comprensivo di area speciale di avviamento all'uso del camper e di orientamento alla scelta del mezzo più giusto e predisposizione di una grande area di sosta sorvegliata, finalizzata ad accogliere gli equipaggi che interverranno con i loro camper alla manifestazione;
- sport all'aria aperta, spazio espositivo ed esperienziale dedicato agli sport praticabili in torrenti, falesie naturali, boschi, piste e sentieri ciclabili, ippovie;
- luoghi più belli: spazio espositivo dedicato a borghi, paesi e città, con valorizzazione delle loro bellezze artistiche, dei loro prodotti tipici e del loro folklore.

All'interno della fiera saranno a disposizione dei visitatori produttori e rivenditori di caravan e camper, oltre ad accessoristi, rivenditori di articoli sportivi tecnici e referenti di enti, parchi, consorzi turistici e distretti produttivi, al fine di agevolare il contatto diretto tra operatori locali e pubblico in cerca di spunti e stimoli per il tempo libero.

Ma la vera grande novità del 2012 risiede nella natura esperienziale della manifestazione, volutamente improntata sul completo coinvolgimento dei visitatori. Un coinvolgimento "emotivo e fisico", finalizzato a stimolare nei visitatori la voglia di "esperienze all'aperto" mediante l'uso delle attrezzature esposte e la partecipazione a vere e proprie "prove".

Per info: Outdoors Experience- Salone del Turismo all'aria aperta e del Camper - dal 23 al 26 febbraio 2012 - Roma Fiere

PADOVA

PASSIONE MOTO

“In controtendenza rispetto al depresso e depressivo “clima generale” - afferma il gran patron della manifestazione Mario Baccaglini - qui si respira effervescenza, voglia di riscattarsi dalla negatività, di guardare avanti e perché no, di divertirti. Per questo chi ha fatto della moto uno stile di vita sta già scaldando i motori per non perdersi Passione Moto 2012, la manifestazione che segna l'avvio della stagione” (3-4 marzo). A tanto entusiasmo, Baccaglini ha risposto predisponendo una rassegna "assolutamente generosa in proposte, idee e occasioni, suggestioni. Emozionante, coinvolgente e soprattutto utile”.

Va ricordato che Passione Moto, lo scorso anno alla edizione di esordio, aveva accolto in ventimila metri quadri di superficie espositiva, commercianti, preparatori e restauratori, club e registri storici, ricambistica, accessori e abbigliamento, custom e il settore dei privati. Ben 750 le moto in esposizione e 250 gli espositori, premiati da un pubblico di appassionati che ha ampiamente superato le 25 mila presenze.

L'edizione 2012 è e offre ancora di più. Basta scorrere l'elenco lunghissimo delle mostre tematiche di marchio che sono in rassegna: Laverda, Indian, BMW, Motomorini, Bimota. Velomotor Testi. Tutte presenti con i loro pezzi di pregio e rari. Poi la mostra sulla storia della motorizzazione italiana del dopoguerra e il successo universale dei "micromotori" e l'esposizione speciale dedicata al Custom con le categorie . Insomma, tante occasioni di approfondimento ma anche infinite opportunità commerciali per chi è contagiato dalla più autentica e solare delle passioni, quella per la moto.

Passione Moto è una proposta di Intermeeting , gruppo che la organizza e che propone anche, per il prossimo autunno, il salone internazionale Auto e Moto d'Epoca .

Info: Segreteria organizzativa. Intermeeting srl tel. 049.7386856 www.passionemotoexpo.it info@passionemotoexpo.it



MODENA

CHILDREN'S TOUR

Si svolgerà dal 16 al 18 marzo presso il quartiere fieristico di Modena il “Children’s Tour”, il salone dedicato alle “vacanze formato bambini” che rappresenta oggi in Italia l’unica occasione di incontro e confronto tra esperienze turistiche rivolte ai genitori e alle famiglie, senza trascurare i ragazzi che viaggiano da soli, con la scuola o l’associazione sportiva.

Un’occasione che servirà ai genitori ad incontrare direttamente località turistiche, villaggi, alberghi e strutture ricettive, parchi tematici, camp sportivi e centri per le vacanze studio, fattorie didattiche e percorsi naturalistici che hanno dato vita a servizi ad hoc per il target 0-14 anni. Per i piccoli protagonisti il salone ha predisposto numerose attività di intrattenimento e un animatissimo spazio bimbi per far sperimentare ai bambini un “assaggio” delle vacanze pensate appositamente per loro attraverso laboratori creativi, spettacoli, scoprendo l’avventura e nuovi sport con percorsi a tema e simulazioni.

La manifestazione è, quindi, il posto ideale per informarsi e pianificare la formula vacanza migliore: divertente ed educativa per i bimbi, rilassante per mamma e papà. La fiera ospita, infatti, località e strutture di ospitalità provenienti da tutta Italia per un totale di oltre 150 espositori che al tema bambino, alla sua sensibilità e alle sue esigenze, riservano progetti specifici.

Children’s Tour rappresenta così una preziosa occasione di incontro e di confronto tra esperienze turistiche rivolte ai ragazzi e alle famiglie nell’ottica di un approfondimento e di un avvicinamento dei bambini alle tematiche legate al territorio e all’ambiente.

CITTÀ D'ARTE

È TEMPO DI CARNEVALE

Nel Circuito della Città d'Arte della Pianura Padana è già tutto organizzato. Nelle strade e nelle piazze sono elementi dominanti le sfilate di carri allegorici e di maschere, fra elementi giocosi e fantasiosi. Ogni città però accoglie i visitatori festeggiando il Carnevale in modo del tutto personalizzato e caratteristico, in base alle proprie tradizioni. Tante le proposte, tutte ugualmente valide e divertenti.

BRESCIA: A BAGOLINO VIVE LA TRADIZIONE

Si può sperimentare, il **19-20 e 21 febbraio**, lo spirito del Carnevale nel suo folklore tipico che risale almeno al XVI secolo, a Bagolino in provincia di Brescia. E' una manifestazione unica che ha acquisito notorietà crescente. Due sono le anime del carnevale bagosso: i ballerini, dai modi raffinati e graziosi, che con vestiti eleganti tipici e monili d'oro danzano sotto i balconi delle case; e i maschèr, che travestiti da vecchi con maschere grottesche e con la voce in falsetto, si divertono a spaventare senza mai farsi riconoscere.

LODI: STUDIATO APPOSITAMENTE PER I PIÙ PICCOLI

A Lodi è possibile per le famiglie trascorrere un Carnevale a misura di bambini. **Domenica 19 febbraio** in Piazza Vittoria si svolge, in collaborazione con la ProLoco di Lodi, il Carnevale dei bambini con frittelle e zucchero filato per tutti i piccoli partecipanti. A partire dalle ore 15.00, inoltre, sotto i portici di Piazza Broletto, è prevista una sfilata e un concorso a premi articolato in categorie di maschere e costumi: mascherina carnevale 2012 - miglior costume fatto in casa - mascherina più originale.

MODENA: LO SPROLOQUIO DI SANDRONE

Non meno curioso è il famoso Carnevale di Modena dove l'appuntamento più atteso tra carri allegorici, sfilate e feste mascherate, è in Piazza Grande per lo Sproloquio di Sandrone. Si tiene ogni anno il giovedì grasso, dal balcone del Palazzo Comunale e per quest'edizione si svolgerà il **giovedì 16 febbraio**. Sandrone è la maschera di un contadino ottocentesco, rozzo, ma furbo e molto attento al proprio portafoglio. Sandrone commenta i principali avvenimenti che hanno riguardato la città nell'anno appena trascorso, segnala problemi e disfunzioni, ridicolizza le "piccole" voglie della gente, parla dei giovani, si lamenta delle spese eccessive.

PAVIA: FESTEGGIAMENTI IN TEMA MEDIEVALE

Per chi vuole assistere a una festa di carnevale in una splendida cornice, l'appuntamento è il **24 febbraio** presso le Scuderie del Castello Visconteo di Pavia. In un ambiente suggestivo si svolge una manifestazione a carattere musicale e ricreativo rivolta ad un pubblico universitario e liceale allietata dalla classica festa in maschera con tema medievale. Informazioni: www.comune.pv.it

REGGIO EMILIA: IL RE DEL CARNEVALE È A CASTELNOVO DI SOTTO

Per assistere al più importante Carnevale della provincia di Reggio Emilia, la meta d'obbligo è il **12, 19, 26 febbraio** Castelnovo di Sotto. Fra carri allegorici mascherati, maschere giganti e gruppi in maschera che sfilano maestosi lungo le vie, apre, anima e chiude tutto il Carnevale con proclami e sproloqui di saluto, il "Castlein". Maschera simbolo del Carnevale di Castelnovo di Sotto, si presenta con la berretta calata sulle orecchie, le scarpe grosse da contadino, i suoi calzoni 'ascellari', parlata dialettale, ma nel medesimo tempo ricercata, spirito bonario, ma attento, sempre pronta a uno sberleffo e a risate intelligenti e provocatorie.

Informazioni: Comune di Castelnovo di Sotto, tel. 0522.485711

MONTE-CARLO

LA PRIMAVERA DELLE ARTI

In programma dal **16 marzo all'8 aprile 2012** e articolato in quattro weekend, il Festival Printemps des Arts di Monte-Carlo, curato dal direttore artistico Marc Monnet e presieduto da Sua Altezza Reale Carolina di Hannover, Principessa di Hannover, punta il dito sulla varietà e l'originalità.

5 concerti di acordeon con la partecipazione, per la serata inaugurale, di Richard Galliano, tra i maggiori virtuosi acordeonisti contemporanei (16-18 marzo), una "nuit" consacrata al repertorio per percussioni (23 marzo), un concerto di musica antica (24 marzo), una giornata "surprenante" articolata in 12 performance (25 marzo), 6 concerti dedicati alla musica sinfonica e da camera di Bruckner (30 marzo, 1, 4, 5, 6, 7 aprile), una "nuit" che svela le tecniche compositive ed esecutive pianistiche più all'avanguardia (31 marzo), una serata "Bling bling" (8 aprile) in cui la musica russa, affidata alla pianista Anastasya Terenkova, si apre ad interventi artistici a sorpresa per concludere il festival all'insegna dell'ironia e della leggerezza. In maniera discreta, ma non di secondaria importanza, scorre parallelamente alla programmazione l'azione educativa e formativa dei giovani: conferenze, masterclass, performance e incontri con gli artisti, in cui la musica dialoga con il teatro e la danza, fanno parte delle iniziative pensate per gli studenti, con un coinvolgimento sostanziale dell'Università di Nizza e della Scuola Superiore di Arti plastiche del Principato di Monaco e Monte-Carlo.

«Al centro della programmazione – sottolinea Monnet – c'è la composizione musicale che offre molteplici spunti e variegate possibilità di ascolto, dalla musica barocca a quella extraeuropea, dalle grandi orchestre (Tonhalle-Orchester Zurich, Sächsische Staatskapelle Dresden, London Symphony Orchestra, Orchestre Philharmonique de Monte-Carlo) al repertorio per acordeon, strumento talvolta poco considerato. "Aprire" la sensibilità di ascolto, una tolleranza più larga nell'accettazione delle differenze, questo è l'obiettivo».



SCHEIBENSCHLAGN E ZUSSELN LA FINE DELL'INVERNO IN VAL VENOSTA

La fine della stagione invernale in Val Venosta ha il sapore di riti antichi. Chi sceglie queste montagne per passare le ultime giornate della stagione sulla neve ne rimarrà affascinato. Assistere alle usanze tramandate di generazione in generazione per salutare l'inverno, renderà la vacanza un momento davvero indimenticabile.

Fuochi e campanacci... è in arrivo la primavera - I prati sono ancora innevati, ma il sole inizia a farsi più caldo. La Val Venosta rivive antiche tradizioni propiziatorie per cacciare il freddo e prepararsi all'arrivo della primavera e dell'estate. E chi ha la fortuna di trovarsi tra queste montagne per l'ultima vacanza sulla neve potrà partecipare a manifestazioni molto suggestive e vivere con gli abitanti del posto riti che si ripetono nel tempo.

A Prato dello Stelvio, il **16 febbraio 2012** si terrà "la corsa dei Zusseln", un'antica usanza che si ripete ogni anno il giovedì grasso. Gli Zusseln sono impersonati da ragazzi del paese, vestiti di bianco, con fiocchi e fiori di carta colorata e che portano alla vita dei campanacci grandi e pesanti. A dare il via alla corsa un aratro, trainato da sei uomini travestiti da cavalli bianchi, seguito da un seminatore con un cesto pieno di sementi, che getta verso gli spettatori per augurare fertilità e prosperità. Il corteo prosegue con altri personaggi tra cui "Zoch e Pfott" (il vecchio e la vecchia), che portano gli attrezzi per il lavoro nei campi e che simboleggiano l'inizio delle attività per i contadini. Nella seconda parte della sfilata gli "Zusseln" fanno molto rumore con i loro campanacci, perché secondo la tradizione il fracasso delle campane manda via il freddo invernale e risveglia il grano.

Il **19 e il 21 febbraio 2012** è il carnevale il vero protagonista all'ombra dell'imponente cima Ortles, la più alta dell'Alto Adige. Dalla domenica al martedì grasso si tiene la tradizionale mascherata alla quale partecipano sette coppie, tra le quali un pagliaccio, un musicista e "Zoch e Pfott", che si esibiscono in tanti balli tipici di queste montagne.

Il **26 febbraio 2012**, da Silandro a Malles, fino a Tübe in Val Monastero, si ripete l'antico rito dello "Scheibenschlagen", una tra le più affascinanti usanze dell'Alto Adige. La settimana che precede la prima domenica di quaresima tutti sono impegnati nella raccolta di legno, paglia e tronchi di ontano nero o abete rosso, che vengono poi segati e trasformati in dischi con un foro al centro. La prima domenica di quaresima, "Kassunta", vengono preparati tanti "Kasfängga", alti pali avvolti di paglia che all'imbrunire vengono bruciati con il legno raccolto. L'accensione del fuoco rappresenta il momento massimo del rituale, che si compie urlando a squarciagola, perché originariamente si pensava che questo baccano servisse ad allontanare i demoni. Successivamente vengono accesi i dischi in legno, che messi su bastoni flessibili in noce, vengono fatti ondeggiare in circolo, recitando una rima come auspicio di fertilità e per benedire il futuro raccolto. Alla fine il disco incandescente viene colpito bruscamente, spezzando così la forma originale in diversi e multiformi pezzi che volano via, formando una freccia luminosa nell'oscurità.

ROCCA SANVITALE DOMENICHE MAGICHE IN CASTELLO

Ogni prima domenica del mese, vale a dire **domenica 4 marzo, domenica 1 aprile, domenica 6 maggio, domenica 3 giugno**, il format "Domenica Magica in Castello – MAGIrocca" dedicata ai bambini da 5 a 11 anni propone nuove edizioni: ci sarà una giornata dedicata a Sherlock Holmes in missione speciale nel Castello dove i ragazzini dovranno aiutare l'investigatore più famoso della letteratura a risolvere un misterioso enigma; prenderà vita davanti ai vostri occhi il mondo incantato di alcune tra le fiabe più celebri dove ogni stanza ospiterà un personaggio con un pezzetto di storia da ascoltare; immancabile l'appuntamento con gli affascinanti cavalieri di RocCamelot – La Spada nella Rocca amatissimi dai loro vassalli che tra giochi e indovinelli dovranno difendere la Roccaforte o andare alla ricerca dell'ambito tesoro; per chi ama i classici si entrerà nel Medioevo di Robin Hood con la dolce Lady Marian prigioniera in Castello. Ma non c'è fiaba che si rispetti dove non spunti all'improvviso la Strega Cattiva: ecco allora planare a Fontanellato sulla sua scopa volante la verde Strega dell'Ovest con cui dovrà vedersela la piccola Dorothy nella rivisitazione del romanzo Il Mago di Oz.

Il gusto della magia nella Rocca Incantata inizia. Al termine di ogni evento ci sarà una piccola merenda per tutti i bambini. Mensilmente sul sito www.fontanellato.org troverete abbinati ad ogni Domenica Magica l'esatto tema proposto. La prenotazione è sempre obbligatoria.

Per info: lat Rocca Sanvitale, tel. 0521.829055; iat@fontanellato.org

L'evento è organizzato da A.t.i. SocioCulturale coop. soc.onlus, Coop. Parmigianino, PierreCiCodess, Ge.S.In.



CERVIGNANO

FIORI, ACQUE E CASTELLI

Nelle belle terre friulane, dove la storia è un incontro di civiltà diverse fuse in modo forse unico in Italia, a poca distanza da Udine sorge - nel comune di Cervignano del Friuli - il borgo medievale di Strassoldo con le sue casette del XVI secolo, ben conservato e di raro fascino.

L'appuntamento è nel weekend del **31 marzo-1 aprile** nelle mura dell'antico maniero con In primavera: Fiori, acque e castelli, l'intrigante manifestazione - giunta alla 15ª edizione - che unisce il fascino della storia a quello degli oggetti creati dall'intelligenza e dall'arte degli uomini di oggi e di ieri: antiquari, artigiani, artisti, decoratori e vivaisti sono infatti i protagonisti di questa due giorni.

Grande è la qualità degli oggetti esposti e selezionati con cura dai padroni di casa, ma ancora maggiore è il fascino delle sale in cui l'evento si svolge: si tratta infatti dei millenari manieri gemelli di Strassoldo conosciuti anche come i 'castelli d'acqua' per la loro straordinaria collocazione lungo la linea delle risorgive tra il Tagliamento e l'Isonzo.

Non è solo un percorso tra oggetti di straordinaria fattura, ma si rivive l'atmosfera magica di un surreale intreccio tra il presente e un passato ricco di avvenimenti che hanno scandito la storia della famiglia Strassoldo le cui origini sembrano risalire ai Longobardi. È certo che fin dal Medioevo agli Strassoldo fu affidata la giurisdizione della zona e di altre terre in Friuli e Carinzia.

L'antico maniero, indicato in una stampa del '700 come il 'Castello delle due torri' (se ne può vedere ancora una alta 18 metri) appare oggi articolato in Castello di Sopra e Castello di sotto, frutto della divisione in due rami della famiglia avvenuta nel corso dei secoli.

La manifestazione, svolgendosi in entrambi i castelli, permette di avere un'idea dell'imponenza di questa struttura medievale testimone nei secoli di innumerevoli eventi d'arme e d'amore (nelle sue sale Franziska Romana Strassoldo sposò il conte Radetzky): un motivo in più per scoprire un altro di quegli angoli che rendono unico il nostro Paese. (info: www.castellodistrassoldo.it)



LAGO DI COSTANZA

CARNEVALE SVEVO-ALEMANNO

A due passi dall'Italia intorno allo splendido lago di Costanza (il terzo in Europa per estensione), si può vivere l'esperienza di uno dei Carnevali più originali: si tratta del Fasnacht (o Carnevale Svevo-alemanno) caratterizzata da risvolti mistici e simbolici.

Le radici - medievali - della festa derivano dalla rielaborazione cristiana di antichi riti pagani, primo fra tutti quello della fine dell'inverno con la cacciata degli spiriti maligni simboleggiati da maschere grottesche di streghe, matti e diavoli. Spettacolo nello spettacolo sono le maschere - preziosi lavori di locali artigiani - che, tramandate di generazione in generazione, rappresentano un patrimonio artistico e una testimonianza del periodo in cui sono state realizzate.

Poiché il Fasnacht è cultura e tradizioni locali e ogni centro ha i suoi 'personaggi', il Carnevale è iniziato a fine gennaio con il 'raduno dei matti' cioè delle 68 corporazioni carnevalesche del carnevale Svevo-alemanno.

Pur nella diversità cortei in strada, balli in maschera e concerti dei 'matti' (rappresentazioni simili a riviste) sono eventi presenti in tutti i Carnevali intorno al lago.

Ogni giorno si svolgono sfilate in maschera, ma una delle più belle e coinvolgenti è quella del Giovedì Grasso a Costanza (**16 febbraio**). Fin dal mattino i Narren risvegliano con un certo baccano la città: è l'inizio della festa che si svilupperà nelle strade e nelle piazze del centro storico per tutta la giornata concludendosi a sera (anzi a notte alta) con un pellegrinaggio nei vari locali tra gli ottimi e saporiti piatti della tradizione gastronomica e fiumi di allegre note (www.konstanz-tourismus.de).

Il 18 febbraio l'appuntamento è a Überlingen alla corte di Hänsele (una curiosa maschera del XVIII secolo) per iniziare con la Hänselejuck (corteo mascherato di oltre mille Hänsele), una divertentissima 'tre giorni' che proseguirà la domenica successiva con la sfilata delle maschere e dei carri allegorici e lunedì 20 con l'Hemdglonkerumzug: centinaia di maschere in camicia da notte bianca e con un berretto a punta attraversano rumorosamente la città accompagnate da musica (www.ueberlingen.de).

Per il Martedì Grasso c'è da sbizzarrirsi in una delle tante località adagate sulla costa.

Il Carnevale può essere l'occasione divertente per vivere tradizioni e cultura di un popolo a noi vicino in una delle zone più belle del Baden-Württemberg godendo del fascino invernale del lago (anche se gli inverni ormai miti privano della visione dello specchio acqueo ghiacciato) e di quello di un'eccellente gastronomia accompagnata da splendidi vini. (info: www.tourism-bw.com)

TERMINI IMERESE CARNEVALE TERMITANO

A Termini Imerese, a pochi chilometri da Palermo, **dal 18 al 21 febbraio** gli appassionati della più antica, universale e trasgressiva festa ('semel in anno licet insanire' dicevano i latini a proposito di questa festa che permetteva per un giorno di rovesciare le convenzioni sociali) potranno assistere al momento culminante del più antico Carnevale della Sicilia. La prima edizione risale infatti al 1876 e da allora ha sempre sottolineato - con l'allegria e l'ironia proprie del Carnevale - le vicende tristi o allegre dell'Isola e del Paese.

L'edizione 2012 in realtà inizia il 12 febbraio con la pubblica consegna da parte del sindaco delle chiavi della città ai Nanni, i due arzilli vecchietti che sfilano per le strade della città sul carro loro dedicato e trainato da due cavalli bianchi (U nannu ca' nanna in capu a carrozza imperiale). Sabato 18 e domenica 19 febbraio sono previste le due sfilate dei carri allegorici (sei in concorso e il carro dei Nanni) e dei sei gruppi mascherati per le strade di Termini Bassa mentre il 21 (Martedì Grasso) il corteo carnevalesco si sposterà a Termini Alta, valorizzando così tutti i 'tesori' del Paese.

Ma il vero tesoro abitanti e amministratori l'hanno trovato in se stessi sapendo rimbocarsi le maniche (anche con la celebrazione del Carnevale) e reagire al difficile momento creato dalla chiusura dello stabilimento della Fiat. Un esempio per la Sicilia e per il Paese, ma anche per i singoli, che indica come sia inutile 'piangersi addosso', ma più costruttivo affrontare con un sorriso, anche se amaro, difficoltà quali la crisi economica (protagonista del carro Viemuci ri supra dedicato al Presidente del Consiglio) o il rapporto Sicilia-mafia del carro Sicilia Bedda.

Solo serenità e allegria invece in quelli dedicati ai bambini. Sketch e concerti gratuiti spargeranno (tutti i giorni dal 18 al 21) un mare d'allegria e di musica ai cui ritmi tutti potranno ballare dimenticando per un momento i propri problemi. Che è poi da sempre lo spirito del Carnevale. (info: www.ilcarnevaletermitano.it)



ALTO ADIGE - TIROLO SALUTARE L'INVERNO SULLE CIASPOLE

In moltissime località dell'Alto Adige o del Tirolo austriaco sono stati predisposti eventi, escursioni con o senza guida, percorsi di diverse difficoltà per chi vuol godersi quest'ultimo scorcio di montagna invernale.

L'elenco degli appuntamenti sarebbe lungo, avendo una cadenza quasi giornaliera: **fino al 31 marzo** dal Rosengarten-Latemar alla Val Venosta, dalle montagne intorno a Innsbruck alla Val Fiscalina è un fiorire di iniziative, anche a condizioni vantaggiose viste la bassa stagione e le difficoltà economiche del momento.

E cosa c'è di meglio di una bella passeggiata facendosi assorbire dall'aria pura e dal silenzio sui sentieri innevati tra panorami di incomparabile bellezza che si aprono improvvisi? Naturalmente con le ciaspole ai piedi.

In quel piccolo gioiello incontaminato che è Tires ai piedi del Catinaccio sono stati predisposti molti percorsi che consentono a tutti (anche se principianti) di misurarsi con le ciaspole. Il calendario degli appuntamenti può essere conosciuto sfogliando il sito (www.rosengarten-latemar.com)

Nell'affascinante Val Venosta c'è solo l'imbarazzo della scelta: con una buona esperienza di ciaspole nulla di più bello del salire dai 1.900 metri di Solda alla Malga dei Vitelli (2.248 m.) con una splendida vista sulle cime altoatesine, o da Tübbe percorrere la Valle Aringa. Se invece si è principianti, l'appuntamento è con il percorso (tutto oltre i 2.000) che porta alla Marla Lyfi in Val Martello: simpatico pensare che sotto la neve d'estate crescono fragole di eccezionale bontà, oppure raggiunto il Passo Resia 'ciaspolare' lungo l'itinerario che segue il Lago di San Valentino. (info: www.valvenosta-altoadige.info).

Chi non c'è mai stato non può mancare uno dei tanti appuntamenti con le ciaspole in Val Fiscalina, bella sempre, ma particolarmente suggestiva d'inverno con i boschi innevati e un silenzio ovattato rotto solo dal rado fruscio degli sci di fondo e da qualche uccello: addentrarsi sui facili sentieri che si aprono improvvisi su scorci dell'orologio di Sesto o - per chi ha un po' di allenamento - raggiungere la Croda Rossa partendo da Bad Moos e sostando ai rifugi Prati di Croda Rossa e Rudi è uno dei modi più belli per dare alla montagna un arrivederci al prossimo anno. (info: www.badmoos.it).

Se poi si vuol fare un'esperienza originale, ecco la passeggiata (organizzata il martedì e il sabato con la guida di un istruttore) che partendo dal rifugio Patscherkofel (vicino a Innsbruck) raggiunge dolcemente i 2.000 m. dominando la splendida vallata dell'Inntal. Nella magnifica valle Sellraintal a Gries, invece, si può usufruire (una volta alla settimana fino ad aprile) di un corso di prova gratuito sulle ciaspole: un modo per salutare l'inverno... imparando l'arte per l'anno prossimo. (info: www.innsbruck.info).

VAL VENOSTA

ANTICHI RITI

È un febbraio ricco di appuntamenti con il proprio passato quello offerto dalla Val Venosta ai turisti che hanno scelto quest'affascinante area tra Svizzera ed Austria per vivere a contatto con una natura incontaminata, protetti dall'occhio vigile dell'Ortles, la più alta e imponente montagna altoatesina.

S'inizia il **16 febbraio** a Prato dello Stelvio con la corsa dei Zusseln (impersonati da ragazzi del paese vestiti di bianco con addobbi di carte e pesanti e rumorosi campanacci legati alla vita). Lo spirito è quello del Carnevale e infatti la corsa avviene sempre di giovedì grasso: ecco quindi uomini travestiti da cavalli bianchi e personaggi tra maschere e simbolo come Zoch e Pfott (il vecchio e la vecchia che rappresentano l'inizio dell'attività nei campi) che aprono il classico corteo chiuso rumorosamente dagli Zusseln cui è affidato il compito di allontanare il freddo e risvegliare il grano.

Si prosegue il 19 e 21 febbraio con la Mascherata e i balli tipici di quelle montagne.

Il **26 febbraio** da Silandro a Malles fino a Tubre in Val Monastero viene riproposta una delle più antiche e suggestive usanze altoatesine: lo Scheibenschlagen. Si tratta di un rito contadino, di chiara derivazione pagana, propiziatorio per la fertilità dei campi e la ricchezza del raccolto.

È molto complesso e inizia una settimana prima con una mobilitazione generale per raccogliere legna, paglia e tronchi di legno speciale che vengono poi lavorati per predisporre i diversi materiali necessari alla cerimonia che avviene sempre la prima domenica di quaresima.

Il momento culminante è all'imbrunire con l'accensione del fuoco in varie fasi con un grande effetto scenografico.

Oggi si ammira lo spettacolo, un tempo probabilmente se ne traevano auspici per il raccolto.

Si tratta di tradizioni che fanno (insieme a tante altre) parte della cultura del nostro Paese e che è bello conoscere e conservare rappresentando le radici storiche di un popolo e la sua forza.

(info: www.valvenosta-altoadige.info).



VILLACH

MASCHERE, ALLEGRIA E NATURA

Maschere e allegria saranno i protagonisti il **18 e 19 febbraio** del Carnevale di Villach, secondo alcuni il più importante in Austria, certamente quello che può abbinare a una grande ricchezza di maschere (ne sfileranno oltre 3.000) e di colori un ambiente di grande bellezza dalla natura incontaminata, certamente uno dei più belli della Carinzia.

Recarsi a Villach in questo weekend (ancor meglio se si ha la possibilità di abbinare qualche altro giorno di vacanza, magari approfittando della vicinanza con S. Valentino) significa poter ancora usufruire di una neve fantastica per sciare su splendide piste o per passeggiare nella natura intatta ad esempio del monte Dobratsch o rilassarsi dallo stress quotidiano nelle ultracentenarie terme di Warmbad immergendosi nelle acque - molto benefiche e curative - della piscina Urquellbecken costruita direttamente sulla fonte termale e quindi riempita in modo naturale e costante.

Momento culminante del Carnevale è partecipare o assistere alla grande sfilata del 18 febbraio con carri, ballerine, sbandieratori, bande e trampolieri di circa 150 gruppi - provenienti da tutta l'Austria - che fanno da corte al Principe e alla Principessa.

La festa in realtà inizia fin dal mattino con i concerti dei complessi che suonano per le vie cittadine accompagnando le tentazioni dei banchetti enogastronomici e trasformando le solitamente pacate vie di Villach in un turbinio di allegria, canti e balli che dureranno fino a notte inoltrata quando - dopo la premiazione dei carri, dei gruppi e delle maschere più belle - la festa si trasferirà nei ristoranti e bar del centro storico in gara nel proporre gli splendidi e saporiti piatti della tradizione carinziana. Senza dimenticare gli ottimi vini e le particolari birre.

(Info: www.region-villach-at)

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

VICENZA, 22 - 25 MARZO: **GITANDO E GITANDO.ALL 2012, IL SALONE DEL TURISMO E DELLA VACANZA ALL'ARIA APERTA PER TUTTI**

Anche quest'anno grande attenzione al turismo accessibile, perché chiunque possa usufruire dell'offerta turistica in piena libertà

Primavera, tempo di prendersi un break dal grigiore cittadino, di tornare in contatto con la natura e di respirare la propria libertà all'aria aperta. Proprio in coincidenza con l'avvio della stagione più mite, sinonimo di sport, di vacanza e di tempo libero, **dal 22 al 25 marzo** torna presso la Fiera di Vicenza **Gitando 2012**, il Salone del campeggio e del turismo, manifestazione di riferimento per tutti gli amanti della vacanza all'aria aperta. Come evoluzione naturale di Tempo Libero, la storica manifestazione ospitata nei padiglioni della fiera vicentina e di cui raccoglie un'eredità di 44 edizioni, Gitando si

propone di essere punto d'incontro e di riferimento nazionale per la promozione del settore turistico, forte anche di una location incastonata al centro della prima regione italiana per vocazione turistica, il Veneto. Una manifestazione che nelle ultime edizioni ha visto crescere costantemente il numero di espositori, arrivando a 31 mila presenze con 225 espositori nel 2011, in cui le migliori strutture ricettive si propongono per offrire a tutti la più ampia scelta possibile e in cui gli appassionati avranno la possibilità di visitare un intero padiglione dedicato a caravan, autocaravan, tende, case mobili e relativi accessori.

Il turismo accessibile è protagonista con Gitando.all

Ma la libertà di poter vivere pienamente e senza preclusioni il proprio tempo libero deve poter essere di tutti. Per questo nel corso delle ultime edizioni, Fiera di Vicenza ha raccolto i segnali che provenivano dal mondo della vacanza ed ha dedicato sempre più spazio ed attenzione al Turismo Accessibile, attento, cioè, alle esigenze particolari di persone che devono affrontare disabilità motorie, visive, uditive o difficoltà determinate dall'età o problematiche di tipo alimentare. Nasce così, nel 2009, **Gitando.all**, il Salone del Turismo Accessibile, frutto della collaborazione tra Fiera di Vicenza ed il network Village For All, che nel breve volgere di tre anni ottiene una grande attenzione da parte delle Istituzioni. Dall'Edizione 2012, Fiera di Vicenza si propone di consolidare ulteriormente Gitando.all per declinare in maniera più completa il binomio "Turismo - Accessibilità", sulla base del principio: ciò che è adatto ai disabili è utile e comodo per tutti.

In Italia la disabilità interessa 4 milioni di persone e sono circa 2 milioni le famiglie che vivono con una o più persone disabili. In Europa si stima che il numero di persone portatrici di disabilità sia di 65 milioni. Proprio per venire incontro alle esigenze di una così larga fetta di popolazione Gitando.all si propone di essere la manifestazione più importante per il turismo accessibile in Europa. Ma anche di favorire e sviluppare i contatti tra la persona disabile e la sua famiglia, le associazioni, le istituzioni e le aziende che producono ausili e soluzioni dedicate all'autonomia durante la vacanza.

Importante il contributo della Regione del Veneto indirizzato alla sensibilizzazione sui temi della disabilità e dell'inclusione dei soggetti disabili. La Regione ha infatti presentato un progetto di eccellenza, a valenza triennale, sullo Sviluppo del Turismo Sociale, ottenendo l'approvazione e il finanziamento del Governo Italiano. Ha deciso altresì la costituzione di una Commissione tecnica permanente composta, oltre che dalla Regione stessa, dalle sette Province e da Fiera di Vicenza che ne diventerà anche sede operativa. Sia la Commissione Europea, che il Governo nazionale, infatti, hanno dedi-



cato al tema della disabilità impegno e risorse, direttamente o attraverso loro emanazioni.

Tutto ciò consolida la collaborazione tra Fiera di Vicenza e Regione, già sviluppata nelle passate Edizioni e getta le basi per Iniziative sinergiche con il Governo Italiano, ENIT Agenzia Nazionale Turismo e Istituzioni europee.

Eventi in programma

Fitto, anche per questa edizione di Gitando, il calendario di eventi, seminari, workshop e iniziative legate alla formazione e alla comunicazione in programma nel corso della manifestazione. Saranno coinvolte le scuole nell'ambito di un progetto Education, per far approfondire agli studenti il mondo della disabilità attraverso il contatto diretto con atleti disabili. Tra gli appuntamenti principali in agenda un Meeting Internazionale sulle Best Practice del Turismo Accessibile Europeo che coinvolgerà Ministero del Turismo, ENIT (Ente Nazionale Italiano del Turismo), l'ENAT (European Network for Accessible Tourism), EDF (European Disability Forum), Confindustria – Assotravel e BITS (Bureau International du Tourisme Sociale).

Il tema della collocazione lavorativa delle persone disabili e delle opportunità che l'assunzione di un disabile offre alle aziende sarà invece tema portante di due incontri, "Executives for all – Lavorare nel turismo" e "Tutti possono lavorare nel turismo per tutti". Un Workshop intitolato "Buy Italy for All" sarà invece l'occasione per la promozione di prodotti del Turismo e del Turismo accessibile italiano con sellers italiani e buyers stranieri.

Spazio poi all'esperienza di Andrea Stella, un personaggio noto per il suo impegno in favore dei diritti delle persone colpite da disabilità. Il velista disabile, che nel 2011 ha attraversato l'Oceano Atlantico in catamarano portando con sé le bandiere della Regione del Veneto e di Fiera di Vicenza, illustrerà le prossime fasi dell'iniziativa "I diritti solcano l'oceano" che prossimamente individuerà 10 persone disabili in varie località marittime per un giro del mondo in regata con l'obiettivo di promuovere la carta dei diritti delle persone disabili promulgata dall'ONU e il Manifesto del Turismo Accessibile Italiano.

La promozione di quest'ultimo - un documento sottoscritto nella precedente edizione da ENAT e che pone l'Italia in una posizione all'avanguardia in questo campo - proseguirà quest'anno con alcune iniziative che mirano a diffondere la consapevolezza, in modo particolare tra i giovani studenti. ■



GORIZIA

DAL PAESAGGIO AL TERRITORIO L'arte interpreta i luoghi

In occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia nella nuova e centrale sede espositiva dell'ex Monastero delle Clarisse - facente parte di un imponente sistema conventuale del 600/700 poi divenuto Magazzino Militare e danneggiato durante la Grande Guerra - riportato a nuova vita grazie a un lungo e accurato restauro teso a salvare il preesistente, una mostra che attraverso circa 70 opere compie un'interessante analisi sui rapporti tra arte e ambiente nel secolo scorso. Tre le aree cronologico-tematiche attraverso cui si snoda tale rapporto dialettico. La prima mette in evidenza come il paesaggio nella prima metà del '900 sia stato un'espressione delle varie identità locali oltreché di quella nazionale. Significative tra le altre di Ardengo Soffici *Veduta (Vista) dal Poggio* soffusa di dolce melanconia e di Gino Parin una *Trieste, Piazza Unità d'Italia* immersa in una nebbia vespertina e sublimata dai festeggiamenti dell'annessione all'Italia dopo il primo conflitto mondiale. Bene sono illustrate nella seconda sezione le nuove forme di naturalismo che tra primi anni '50 e metà anni '60 vedono una manifestazione



Ardengo Soffici,
Veduta (Vista) dal Poggio

più libera di forma e colore come tra gli altri il variegato *Senza nome* di Afro oltre a posizioni più individuali come quelle di Baj e Tancredi. I lavori di Schifano, Novelli e Cavaliere e in un certo senso anche quelli più visionari di Guttuso costituiscono un ponte verso la terza area. In questa si susseguono pitture, sculture e fotografie dal clima dell'Arte Povera fino alle nuove e articolate indagini sui luoghi, anzi sul territorio non più luogo da contemplare, ma modello operativo di una creatività frutto di analisi critica. Tra gli artisti si segnalano Giuseppe Penone e Ugo La Pietra. Un'esposizione da vedere per conoscere i vari e multiformi mutamenti culturali verificatisi nell'arco di un secolo.

Informazioni utili

Sede: Gorizia: Museo di Santa Chiara, Corso Verdi 18
Orario: 10.00 - 19.00 da martedì a domenica - lunedì chiuso - La biglietteria chiude mezz'ora prima
Durata: fino al 26 feb. 2012
Biglietto mostra: intero euro

8.00, ridotto euro 5.00/3.00, scuole gratuito
Info e prenotazioni:
tel. 0481 550744/383287,
www.comune.gorizia.it
Catalogo: Comune e Villa Manin Editore

CONEGLIANO (TV)

BERNARDO BELLOTTO Il Canaletto delle Corti europee



Bernardo Bellotto, *Il sobborgo dei barcaioli a Pirna*

Conegliano rende omaggio con 60 opere al vedutismo, fenomeno innovativo caratterizzante il 700 artistico europeo, e a Bernardo Bellotto (Venezia 1722 - Varsavia 1780) pittore e incisore straordinariamente dotato anche se meno noto del celebre zio Canaletto (Antonio Canal) nella cui bottega entra come apprendista nel 1736, manifestando talento precoce. Luminosità argentea, ombreggiature decise, precisione nelle architetture (tanto che le sue tele sono state utilizzate per ricostruire Varsavia dopo il secondo conflitto mondiale) e deliziosi verde smeraldo dell'acqua sono caratteristiche che l'artista affina e matura durante i suoi viaggi nel Nord Europa come dimostra il percorso della mostra dai dipinti giovanili di Venezia alle vedute di città italiane e di capitali europee. Al di là dei fraintendimenti generati dall'utilizzo da parte del Nostro del soprannome di 'Canaletto' quasi mai usato come firma dallo zio e del

fatto che all'epoca ci sono altri membri della famiglia (Bernardo Canal, padre di Canaletto, e Pietro Bellotto fratello di Bernardo) sparsi in Europa a esercitare l'arte della pittura resta la straordinaria qualità di Bernardo le cui opere lasciano un segno in chi le vede. Si aprono pagine brulicanti di vita come *Pirna dalla riva destra dell'Elba, con la strada maestra presso il sobborgo di Posta* dominata dal placido fiume o *Il sobborgo dei barcaioli a Pirna* con l'evidente contrasto rispetto all'architettura del castello e la dignità dei battellieri e ancora la vivace *Veduta del sobborgo Cracovia dalla colonna di Sigismondo III* utile appunto alla ricostruzione postbellica di Varsavia che nel '700 conta 100.000 abitanti. Il "palazzo in villa" *Liechtenstein a Vienna visto da est* offre anche con l'ausilio della prospettiva uno scorcio della più tranquilla vita degli aristocratici: un salto nel passato da non perdere.

Informazioni utili

Sede: Conegliano/TV:
Palazzo Sarcinelli, Via XX Settembre 132
Orario: 9.00 - 19.00 lunedì, martedì, mercoledì e giovedì 9.00 - 21.00 venerdì e sabato - 9.00 - 20.00 domenica
La biglietteria chiude 45 minuti prima

Durata: fino al 15 aprile '12
Biglietto mostra: intero euro 10.00, ridotto euro 8.00/7.00/5.00, ridotto scuole euro 5.00
Info e prenotazioni: n. verde gratuito 800 775083, www.bellottoconeigliano.it
Catalogo: Marsilio Editori

LUGANO

HAITI

Roberto Stephenson Fotografie
2000-2010Roberto Stephenson, *Jerusalem Art Gallery*

Coinvolgente ed emozionante l'esposizione realizzata dal Museo delle Culture nei sereni ambienti di Villa Ciani a Lugano dove risaltano con forte icasticità le dolose e insieme solari fotografie scattate con lo spirito di chi è testimone diretto di una realtà. Si dipanano in 5 sezioni 100 immagini, accompagnate da musiche e poesia, che descrivono una natura splendida, incontaminata, quasi primordiale: madre amorevole che accoglie in un territorio ricco di fascino e matrigna crudele che lascia l'uomo inerme di fronte ai suoi sommovimenti improvvisi e devastanti. Autore di questo viaggio dall'interno è Roberto Stephenson. Nato a Roma da padre haitiano e madre italiana, ha iniziato la professione da adolescente cercando stimoli in diverse parti del mondo finché ha deciso di abbandonare la comoda vita della civiltà andando ad abitare ad Haiti dove anche per la sua professione non ha tutto sottomano. Ecco allora che

crea nuove tecniche per analizzare approfonditamente l'anima haitiana dal 2000 al 2010 quando un terribile terremoto muta tutti nel fisico e nell'anima, acuendo diversità e contraddizioni. I visi raccontano esperienze, gioie e dolori e, anche se si è piccoli e protetti come *Altagrace*, si possono mostrare perplessità. E nel dolore conseguente alle distruzioni a Port-au-Prince e in ogni dove riprendere a sognare con la tecnica di Roberto che sovrappone il passato al presente o il presente a una speranza di futuro come in *Jerusalem Art Gallery* o nei fantasmi di tende colorate in cui si guardano le stelle e quel Dio nel quale gli Haitiani non hanno perso la fiducia. In fondo il nostro artista, cantautore delle piogge del suo popolo, tiene accesa la fiaccola della speranza e solo come la piroga della foto con le coordinate geografiche 18° 5'58.54N 73°56'24.08W dir S aspetta che quel timido raggio di sole squarci il cielo.

Informazioni utili

Sede: Lugano: Villa Ciani, Parco Civico (entrata da Corso Elvetia di fronte al Casinò)
Orario: 10.00 – 18.00 da martedì a domenica - lunedì chiuso
Durata: fino al 26 feb. 2012

Biglietto mostra: intero CHF 12.00, ridotto CHF 8.00, gratuito fino a 16 anni
Info e prenotazioni: 0041 588666960, www.mcl.lugano.ch
Catalogo: GAMM Giunti Editore

VERONA

IL SETTECENTO A VERONA

Tiepolo, Cignaroli, Rotari
la nobiltà della pittura

Verona alla ricerca delle proprie radici razionaliste, che affondano in quel Settecento illuminato in cui, pur essendo soggetta a Venezia, dà avvio a innovazioni e iniziative in molti campi (artistico, architettonico, scientifico, agricolo, commerciale ed editoriale), approfondisce la conoscenza del proprio passato attraverso una magniloquente mostra. Ne emerge una città sfaccettata: non solo chiusa, conformista e bigotta come possono fare pensare la grande presenza di pittura sacra e alcuni condizionamenti dell'epoca, ma anche aperta al nuovo e all'ospitalità di grandi come Tiepolo e capace di fare emergere all'interno del proprio cuore artisti dallo stile ispirato a un classicismo diverso da quello di Venezia. Rifulgono non solo in patria, ma anche a livello internazionale Pietro Antonio Rotari - soprannominato il "pittore della corte russa" per avervi lavorato lungamente finendo i suoi giorni alla corte imperiale di San Pietroburgo dove era giunto ai tempi della zarina Elisabetta - e Giambettino Cignaroli, fondatore dell'omonima Accademia di Pittura, entrambi portabandiera di un classicismo innova-

Pietro Antonio Rotari,
Testa di fanciulla

tore e moderno durato un secolo grazie all'illuminato Scipione Maffei. 150 tra dipinti, disegni, documenti, libri illustrati e stampe provenienti da importanti musei stranieri e italiani raccontano quella temperie culturale prettamente veronese con testimonianze di deliziosi piccoli ritratti femminili di Rotari chiamati *Testa di fanciulla*. Nella sezione dedicata ai vedutisti spiccano *Veduta di Verona con Castelvecchio e il Ponte Scaligero da monte dell'Adige* e *Veduta di Verona con il Ponte Navi* di Bernardo Bellotti con il fiume come punto focale di una città dinamica. Da non perdere di Giambattista Tiepolo il delizioso *Omaggio a Pulcinella incoronato* parodia di squisita fattura della vita politica dell'epoca.

Informazioni utili

Sede: Verona: Palazzo della Gran Guardia, Piazza Bra
Orario: 9.30 – 19.30 - La biglietteria chiude 45 minuti prima
Durata: fino al 9 aprile 2012
Biglietto mostra: intero

euro10.00, ridotto euro 8.00/4.00

Info e prenotazioni:

02 61836444,
www.settecentoaverona.it
Catalogo: Silvana Editoriale

DUE MOSTRE IN PARALLELO A RIMINI E SAN MARINO

RIMINI

DA VERMEER A KANDINSKY



Settanta opere, un meraviglioso percorso d'arte e di bellezza, sintetizzano in modo efficace un periodo che va dal Cinquecento ai maestri contemporanei. La mostra proposta a Rimini, a Castel Sismondo, per volontà della Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini, è una imperdibile carrellata di autentici capolavori e, insieme, l'omaggio che grandi istituzioni museali europee e nord americane, tra le principali al mondo, hanno voluto fare a Marco Goldin per i 15 anni di attività della sua Linea d'ombra. La mostra apre con una densa sezione dedicata alla pittura veneta del Cinquecento ovvero ad uno dei periodi tra i più fecondi dell'arte italiana. La successiva sezione ci introduce alla "Pittura in Italia nel Seicento". Per tornare al fascino di Venezia, stavolta nel Settecento.

Si prosegue con una sezione dall'Italia alla Spagna con una ampia, spettacolare sezione dedicata a "El siglo de Oro", ovvero alla grande arte iberica del Seicento. Dal secolo d'Oro spagnolo a quello, non meno prezioso, d'Olanda. Paesaggi, atmosfere e ritratti ci accompagnano nella sezione dedicata a "La pittura in Inghilterra tra Settecento ed Ottocento". Non poteva naturalmente mancare una sezione, ampia, riservata a "L'età dell'Impressionismo". E' questo un ambito su cui Goldin ha focalizzato per anni la sua attenzione, porgendo al pubblico italiano opere spesso mai arrivate in Italia. Infine il gran finale con la "Pittura del XX secolo in Europa" (parallelo all'indagine sulla pittura del Novecento in America proposta nella mostra di San Marino).

Informazioni utili

Sede: Rimini, Castel Sismondo,
Durata: 21 gennaio - 3 giugno 2012
Orario: da lunedì a venerdì: 9 - 19; sabato e domenica: 9 - 20
Ingresso: intero euro 10, ridotti euro 8. Ulteriori sconti a chi visita anche le mostre organizzate da Linea d'ombra

bra a San Marino ("Da Hopper a Warhol. Pittura americana del XX secolo a San Marino") e al Palazzo Ducale di Genova ("Van Gogh e il viaggio di Gauguin").
Informazioni e prenotazioni: www.lineadombra.it tel. 0422.429999 biglietto@lineadombra.it

SAN MARINO

DA HOPPER A WARHOL.

Pittura americana del XX secolo



Non si è mai fatta in Italia una mostra sulla pittura americana del XX secolo, che la analizzi e la percorra completamente. Solo, di tanto in tanto, qualche esposizione monografica. La rassegna di San Marino, "Da Hopper a Warhol. Pittura americana del XX secolo a San Marino", non ha ovviamente l'ambizione di tracciare questo percorso nella sua interezza, perché il numero di opere, una ventina, non lo consente. Ma si presenta comunque come la prima circostanza in cui, attraverso nomi celebri, la vicenda pittorica statunitense del Novecento viene almeno raccontata lungo tutto lo scorrere del secolo.

La mostra è proposta a Palazzo SUMS dal 21 gennaio al 3 giugno (in parallelo alla grande mostra riminese "Da Vermeer a Kandinsky. Capolavori dai musei del mondo a Rimini"). Anche in questo caso l'esposizione è curata da Linea d'ombra di Marco Goldin.

La mostra prende in considerazione tutti i momenti fondamentali, a partire dal realismo di Edward Hopper da un lato e di Thomas Hart Benton dall'altro, fino all'esperienza così particolare di Georgia O'Keeffe. Già da questi primi nomi si comprende come la partenza della rassegna sammarinese sia straordinaria, con il realismo adamantino e stordente di Hopper, la cosiddetta visione regionale di Benton e la secchezza in cui si mescolano descrizione e metafisica della O'Keeffe.

Ovviamente non può mancare una sosta attorno all'opera dei due più alti rappresentanti della Pop Art, Andy Warhol e Roy Lichtenstein, a cominciare da una celebre versione, del primo tra i due, di Jacqueline Kennedy (Jackie, 1964), dunque nel pieno del clima storico della Pop. La mostra infine si chiude con l'omaggio al maggiore pittore americano che si riconnette straordinariamente al realismo di Hopper. Si tratta di Andrew Wyeth, le cui facciate di case di provincia bianchissime nella luce del sole sono la quintessenza della visione ancora eroica della pittura. Ma l'ultima immagine sarà un grande quadro di Keith Haring, uno dei più celebrati artisti americani degli ultimi decenni.

Informazioni utili

Sede: Repubblica di San Marino, Palazzo SUMS,
Durata: 21 gennaio - 3 giugno 2012
Orario: da lunedì a venerdì: 10 - 18; sabato e domenica: 10 - 19.
Ingresso: intero euro 5, ridotti euro 3. Ulteriori sconti a chi visita anche le mostre organizzate da Linea d'ombra a

Rimini ("Da Vermeer a Kandinsky. Capolavori dai musei del mondo a Rimini") e al Palazzo Ducale di Genova ("Van Gogh e il viaggio di Gauguin").
Informazioni e prenotazioni: www.lineadombra.it tel. 0422.429999 biglietto@lineadombra.it

Filippo Palizzi, *Fanciulla sulla roccia a Sorrento*

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



- Fino al 19 febbraio

MILANO (Triennale), PELLE DI DONNA. IDENTITÀ E BELLEZZA TRA ARTE E SCIENZA: avvincente indagine sull'organo più esteso del corpo quale espressione di individualità, appartenenza sociale e artificialità. Fino al 19 febbraio 2012. Info: 02 72434208, www.pelledidonna.boots-laboratories.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.fondazionecortona.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.italiainitaliani.com

- Fino al 26 febbraio

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

- Fino al 2 marzo

TORINO (Biblioteca della Regione Piemonte), LE ALI DELLA STORIA: l'Aeronautica Militare Italiana dalle origini alla 2ª Guerra Mondiale: interessanti e inedite testimonianze della storia dell'arma che ha avuto un ruolo fondamentale nella storia del Piemonte. Fino al 2 marzo. Info: 011 5757371, www.consiglioregionale.piemonte.it

- Fino al 4 marzo

ROMA (Complesso del Vittoriano, Gipsoteca), ANTICA CARTOGRAFIA D'ITALIA: seducente viaggio nella storia della cartografia italiana per comprendere come nei secoli si sia delineata l'identità tra Nazione e Stato formatosi nel 1861. Fino al 4 marzo 2012. Info: 06 69202049, www.associazionegiovaneeuropa.eu

- 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 all'8 marzo

CATANIA (Museo Civico Castello Ursino), LE DONNE CHE HANNO FATTO L'ITALIA: excursus in cinque sezioni sul graduale inserimento della donna nel contesto sociale dell'Italia unita dal 1861 a oggi. Fino all'8 marzo 2012. Info: 095 345830, www.comune.catania.it

- Fino al 18 marzo

PAVIA (Castello Visconteo), LA PITTURA ITALIANA DEL XIX SECOLO. DAL NEOCLASSICISMO AL SIMBOLISMO: dopo il successo all'Hermitage il racconto di cultura, società, idee, storia civile e luoghi dell'Italia durante l'Ottocento. Fino al 18 marzo 2012. Info: 0382 33853, www.museicivici.pavia.it

- Fino al 1° aprile

BOLOGNA (Palazzo Re Enzo) poi MILANO (Triennale), DA ZERO A CENTO, LE NUOVE ETÀ DELLA VITA: intrigante, divertente e istruttiva analisi sui mutamenti della condizione umana nell'ultimo secolo. Fino al 1° aprile 2012, Info: www.dazeroacentolamostra.it

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

Carnevale, motore del turismo



Così Gianni Rodari canta in poesia il "suo" carnevale, perché, sia pure tra crisi, preoccupazioni, difficoltà, paure, ansie siamo arrivati al mese più pazzo dell'anno ed è giusto scriverne.

Un carnevale diverso, quello che ci apprestiamo a vivere, ma anche molto più consapevole della realtà delle cose e della necessità di essere un tantino più seri anche nel momento delle burle e delle maschere.

Il turismo ha bisogno del carnevale, non solo per le tante manifestazioni che mette in campo, per i sapori e gli odori che offre, per la moltitudine di persone che sa muovere, ma anche, o forse soprattutto, perché questa è la festa della diversità del nostro Paese, della sua capacità di coinvolgere la gente ed anche di creare i presupposti per sinergie vere che fanno molto bene all'industria del tempo libero e quindi all'economia italiana.

E' sufficiente recarsi nei borghi, anche nei più piccoli, per vedere una moltitudine di volontari all'opera, che si danno da fare per ricreare antiche tradizioni, ma anche per innovarsi e per proporle, con qualche novità, ai turisti ed alla popolazione.

Perché il carnevale rappresenta una

***"Viva i coriandoli
di Carnevale,
bombe di carta
che non fan male!
Van per le strade
in gaia compagnia
i guerrieri dell'allegria"***

"festa vera" nella quale usi, costumi, tradizioni, momenti di vita, di cultura si uniscono in una grande festa di popolo. Rappresenta, questa festa, l'esaltazione della capacità di trasformarsi per offrire una realtà diversa, ma non posticcia delle nostre città.

Non mi riferisco solo ai "grandi carnevali" quelli che occupano pagine dei giornali e spazi in televisione, ma anche a quelli piccoli, egualmente interessanti, identicamente importanti per il loro intrinseco valore e per la capacità di saper creare sinergia con il mondo produttivo e con quello culturale d'ogni località, anche della più piccola.

Così enogastronomia, arte, ricordi, tradizioni si sposano e formano un insieme in grado di coinvolgere le persone, di appassionarle, di far rinascere quella voglia di "turismo genuino" che anni di posticcio e di virtuale avevano cercato,

invano, di cancellare.

Certo, la crisi batte e le preoccupazioni sono forti: ma chi ha detto che il carnevale è solo allegria?

E' anche presa di coscienza, capacità di mettersi in discussione, elemento d'approfondimento sociologico e culturale per una comunità.

Il turismo all'aria aperta di questo è assolutamente conscio e è per questo che da sempre ha nel carnevale il proprio momento d'avvio e di ripresa dopo le feste di fine anno.

Tra le mimose che fioriscono e le maschere che impazzano, i veicoli ricreazionali si muovono in spazi nuovi, alla ricerca delle novità, ma anche del riconoscimento pieno della funzione che svolgono: un valore aggiunto per l'economia nazionale in grado di aiutare il settore a riprendersi su basi nuove, più concrete, assolutamente meno posticce.

Allora il carnevale non è solo il "carpe diem" d'Orazio che invita a godere "del giorno che passa, confidando meno che puoi nel domani", ma diviene un elemento per costruire quel "nuovo turismo" che poi altro non è che il riconoscimento della funzione del territorio in tutte le sue stagioni, in tutti i suoi momenti reali di vita. ■

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

<p>Piemonte Cod. 15 Prezzo: € 29,00 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!

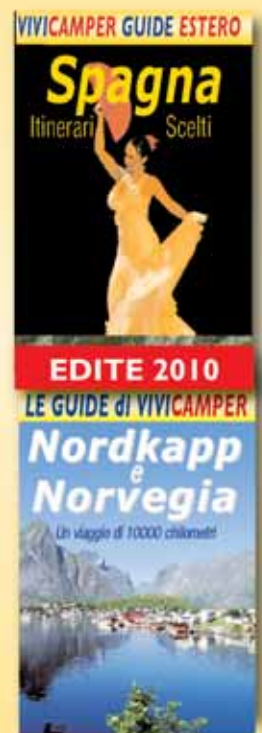


“Magici Week-End 2” propone - dopo il grande successo del primo volume - nuove ed entusiasmanti mete per le vostre vacanze “brevi”...

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.

NORME DI CIRCOLAZIONE IN EUROPA

Il Sig. Paolo di Rieti ci scrive chiedendoci di fornirgli notizie circa le principali norme del codice della strada in vigore Spagna, Svizzera, Francia e Germania.

Riportiamo le principali ed indispensabili regole di comportamento in vigore.

SPAGNA: La velocità consentita in città è di 50 km/h, fuori città 90, in autostrada 120 km/h. Per l'eccesso di velocità, si pagano multe da 301 a 600 euro, più la sospensione della patente da uno a tre mesi, a seconda della gravità dell'infrazione. Per la guida in stato di ebrezza il limite è di 0,5 g/l, la sanzione va dai 301 ai 600 euro, più nei casi gravi, la sospensione della patente per tre mesi più una pena detentiva.

SVIZZERA: La velocità consentita in città è di 50 km/h, fuori città 80, in autostrada 120 km/h. Per l'eccesso di velocità, occorre fare una distinzione, nei centri abitati, fino a 15 km/h in più, multa fino a 151 euro. Fuori dalla città, fino a 30 km/h in più, multa fino a 267

euro. Per eccessi superiori decide il giudice, fino a 3024 euro. Per la guida in stato di ebrezza il limite è di 0,5 g/l, la sanzione è al massimo di 362 euro.

FRANCIA: La velocità consentita in città è di 50 km/h, fuori città 90, in autostrada 130 km/h. Per l'eccesso di velocità, per il superamento dei limiti sotto i 20 km/h la sanzione è di 68 euro, da 20 a 29 km/h 135 euro, da 30 a 50 km/h 135 euro e sospensione della patente fino a tre anni. Oltre i 50km/h in più, 1500 euro e patente sospesa per tre anni. Per la guida in stato di ebrezza il limite è di 0,5 g/l, la sanzione è di 135 euro (90 se pagata entro tre giorni). oltre 0,8 g/l 4500 euro, patente sospesa fino a tre anni o arresto fino a

due anni e confisca dell'auto

GERMANIA: La velocità consentita in città è di 50 km/h, fuori città 100, in autostrada è di norma libera, ciò vuol dire che non ci sono limiti, solo su alcune tratte il limite è di 130 km/h. Per l'eccesso di velocità, ci sono più fasce: fino a 20 km/h in più, la multa va da 15 a 35 euro; fino a 25km/h, 50 euro; fino a 30kmh, 60 euro; fino a 40 km/h 100 euro e un mese senza patente; fino a 60km/h in più, 175 euro, stop della patente per due mesi; oltre i 70 km/h, 425 euro e sospensione di tre mesi della patente. Per la guida in stato di ebrezza il limite è di 0,5 g/l, la sanzione è di 250 euro e sospensione della patente per un mese.

Come guidare sul fondo ghiacciato ed evitare sinistri stradali

Il Sig. Francesco di Rovereto ci chiede suggerimenti per una guida corretta sul fondo stradale ghiacciato al fine evitare spiacevoli incidenti. Ci sentiamo di dare alcuni semplici consigli di guida e comportamentali che se rispettati con diligenza ci faranno evitare di trovarci in spiacevoli situazioni di pericolo e ci faranno evitare di essere responsabili e causa di sinistri stradali. Il verificarsi di un incidente stradale spesso riflette la scarsa attenzione, l'imprudenza o l'incapacità del conducente, ma c'è anche un altro fattore in gioco, generalmente le cattive condizioni della strada e condizioni atmosferiche che influiscono, quindi vi consigliamo di:

- Se vi trovate su una strada con quantità eccessiva di ghiaccio sul fondo stradale, per evitare incidenti e rottura della vostra autovettura, occorre ridurre notevolmente la velocità, cercando di mantenerla quanto più possibile uniforme ed evitare brusche manovre come: accelerazioni, frenate, sterzate, ecc.
- Far attenzione all'uso di marce basse nella percorrenza di forti discese o salite ripide, maggiore. In presenza di lunghi tratti ghiacciati è opportuno inoltre aumentare di circa tre o quattro volte la distanza di velocità
- Tenere rigorosamente la mano in



modo da distanziarsi dalla traiettoria dei veicoli che seguono, che procedono e che si incrociano, inoltre attraversare con particolare prudenza e attenzione le zone della carreggiata non esposte al sole, quindi che si trovano in ombra e affrontare le curve in velocità moderata.

- Inoltre è buona norma, sempre che quando guidi tu sia in perfette condizioni psico-fisiche. Ciò significa che se hai bevuto troppo, se hai fatto uso di stupefacenti, o se hai preso farmaci che possono compromettere la tua lucidità al volante, è meglio che tu non prenda l'auto; Allaccia sempre la cintura di

sicurezza, e regola gli specchietti retrovisori come meglio limitando e dosando l'azione del freno, che assume in questa occasione un'importanza preferisci, in modo da avere una visuale perfetta di tutto. Non utilizzare assolutamente il cellulare mentre sei alla guida, a meno che tu non abbia un apposito auricolare che ti permetta di tenere entrambe le mani al volante. In ogni caso, un'eventuale telefonata fatta a queste condizioni non deve mai durare più di alcuni minuti, in quanto può, man mano che va avanti distrarti dalla guida, e dai rischi che essa comporta per la tua e l'altrui incolumità. ■



**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:

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

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS



N. 43.57417°
E. 13.50545

A GITANDO.ALL noi ci saremo e voi?

Voi trovare la vacanza giusta per te, la tua famiglia, i tuoi amici? Vuoi vedere le novità in fatto di vacanze all'aria aperta? Vuoi capire cosa c'è di nuovo, di economico, di adatto alle tue esigenze, scoprire quale ausilio ti renderà più autonomo durante la vacanza? Allora anche tu non puoi mancare a Vicenza il prossimo 22-25 marzo al Salone del Turismo e della Vacanza all'aria aperta per Tutti Organizzato da Fiera Vicenza con la consulenza di Village for all - V4A® in collaborazione con la Regione Veneto e patrocinato dell'Unione Europea oltre a trovare le tue vacanze puoi anche scoprire quali sono le ultime novità in fatto di Turismo Accessibile, di Ausili per la tua autonomia in vacanza, scoprire nuovi servizi e nuovi prodotti di cui non immaginavi nemmeno l'esistenza.

Un evento unico in Europa sul Turismo Accessibile che nel 2011, alla sua terza edizione, ha registrato numeri da record con 32mila visitatori.

Nel 2011 hanno partecipato il Ministro al Turismo, Il Presidente dell'ENIT, Il



Vicepresidente dell'ADAC e testimonial della manifestazione sono stati l'attrice e giornalista Antonella Ferrari, il pilota Alex Zanardi che assieme al velista Andrea Stella hanno incontrato oltre 600 ragazzi per parlare delle loro esperienze, i successi ma anche di valori, come lo sport e

l'inclusione, che sono colonne portanti di tutta questa manifestazione.

Se vuoi scoprire le novità e restare aggiornato sugli eventi previsti iscriviti alla newsletter di V4A, è gratuita e sempre aggiornata.

Noi ci saremo e voi?

BUY ITALY FOR ALL®

Il prodotto Italia del turismo accessibile

Torna a Gitando.all il business del turismo accessibile con la seconda edizione del Workshop "Buy Italy for all" che rappresenta l'unica grande opportunità annuale per gli operatori di incontrare tour operator, agenzie di viaggio e associazioni, italiani ed internazionali, interessate ad "acquistare" il prodotto Italia del Turismo Accessibile.

Il workshop è riservato agli operatori turistici italiani, proprietari di strutture ricettive, ad es: hotel, agriturismo, campeggi e villaggi, B&B, ecc... interessati promuovere e commercializza-



re la propria offerta turistica anche sul mercato internazionale.

Per accreditarsi o avere maggiori

informazioni: info@villageforall.net
www.buyitalyforall.com - www.villageforall.net

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

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!



Outdoors Experience

Outdoors Experience è la nuova manifestazione dedicata al camper, al turismo all'aria aperta e ai tanti modi e mezzi per viverlo, che darà vita alla seconda edizione presso la Fiera Roma, dal 23 al 26 Febbraio 2012.

La manifestazione si rivolge ad un mercato tanto importante quanto ampio, pronto a recepire nuovi ed efficaci stimoli, per rilanciare, attraverso la voglia di vacanza in libertà, un settore che sa mettere a disposizione prodotti, destinazioni e servizi per tutti i gusti e le tasche.

L'appuntamento con Outdoors Experience è nello strategico abbinamento con la sesta edizione di BIG BLU, il Salone della Nautica e del Mare e alla quarta edizione di World Fishing, il Salone dedicato alla pesca sportiva.

La Federazione Nazionale A.C.T.ITALIA è stata chiamata a patrocinare la manifestazione e ben volentieri parteciperà con uno stand presidiato per accogliere i propri Club affiliati provenienti da tutta



Italia.

Anzi, per dare maggiore lustro ad una manifestazione di settore collocata nel centro Italia, con effetti verso il meridione, ha deciso di organizzare in contemporanea la propria Conferenza di Organizzazione e l'Assemblea generale in un contesto di alto profilo.



IL PROGRAMMA DI MASSIMA AVRÀ LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

Mercoledì 22 febbraio 2012

Pom. e sera: arrivo degli equipaggi e sistemazione in area dedicata presso la nuova Fiera di Roma

Giovedì 23 febbraio 2012

Mattina: continua l'accoglienza
Pomeriggio: visita dei padiglioni della Fiera

Venerdì 24 febbraio 2012

Mattina: visita dei padiglioni della Fiera
pomeriggio: visita guidata da individuare
sera: convenzione con spettacolo (da scegliere tra quelli in programma)

Sabato 25 febbraio 2012

Mattina: Manifestazione ACTItalia presso una sede istituzionale:
Saluti delle autorità
Conferenza di organizzazione
Assemblea Generale
buffet a fine riunione
Pomeriggio: libero per la visita della città.

Domenica 26 febbraio 2012

Mattina libero per partecipare alla benedizione del Papa in Piazza S. Pietro o per visitare i giardini del Quirinale con concerto di mezzogiorno.

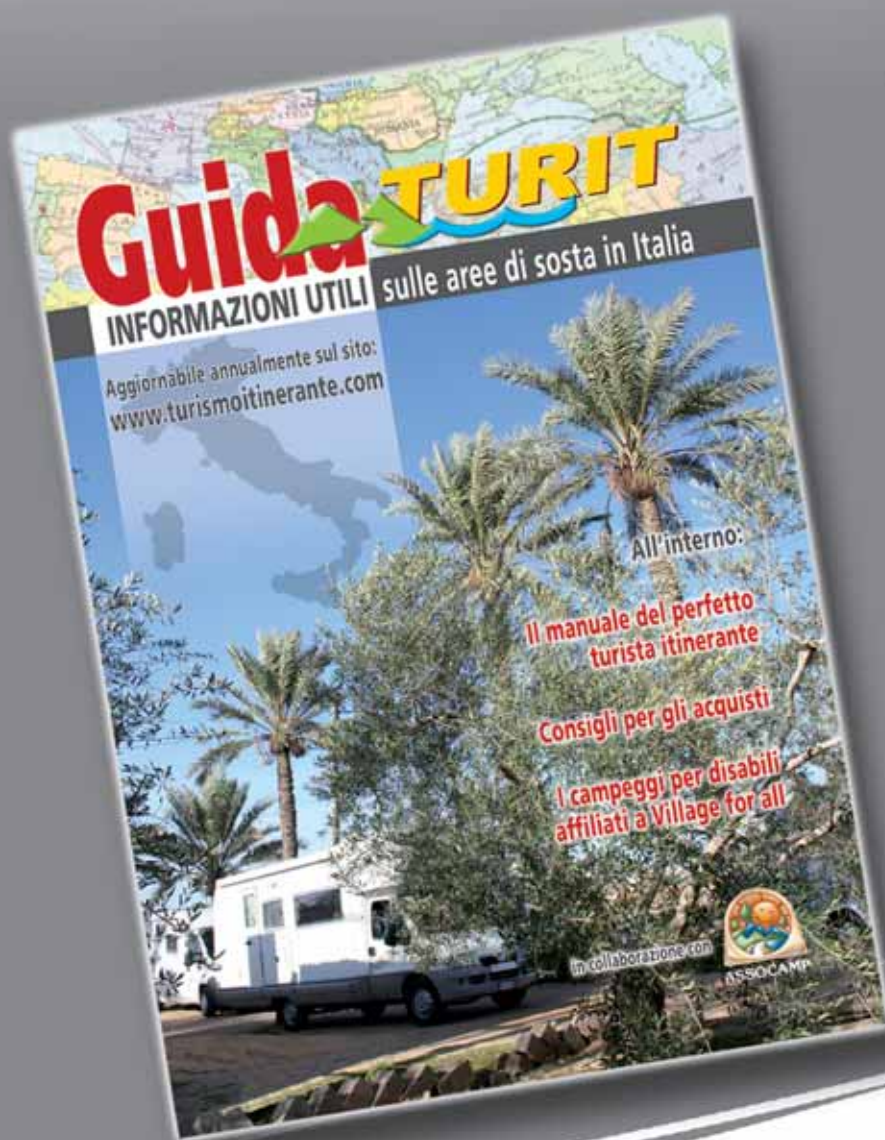
Il programma definitivo sarà divulgato attraverso il sito www.actitalia.it

Ai nostri Club affiliati un arrivederci Roma,

*Il Presidente
Pasquale Zaffina*

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)



Show
Ciao campeggio®

GITANDO

LIBERI DI...

La Rassegna del Camping e del Caravanning a **Vicenza**



FIERA DI VICENZA
22-25 Marzo 2012



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

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 730 GLM



Arca P 730 GLM: l'evoluzione dello spazio e dell'eleganza

Intimo e raffinato è il veicolo ideale per la coppia che ama viaggiare, ma anche per la famiglia. Il nuovo profilato Arca P 730 GLM su chassis Fiat è dotato di un confortevole letto matrimoniale in coda e un grande letto basculante (140 cm) a movimentazione elettrica. La cucina è equipaggiata al top: piano di lavoro in VTR, caratteristica di Arca, con lavabo integrato, piano cottura in acciaio inox così come la cappa, il frigo è da 160 lt a doppia porta, forno a gas (OPT), ampi spazi di stivaggio tra cui un innovativa colonna attrezzata a scomparsa.

Vivibilità interna assicurata da un ampio living con dinette di circa 1,4 m che può offrire comodamente spazio fino a sei persone, vista la presenza di un divanetto laterale e dei sedili girevoli in cabina.

Nell'area bagno è situata la doccia con piatto in vetroresina, posta in un vano a dedicato a sé stante; wc e lavabo immediatamente di fronte in un vano sul lato opposto.

L'elegante camera da letto in coda è caratterizzata da un letto matrimoniale (140x210 cm), con sistema elettrico ad altezza variabile (OPT). L'illuminazione a LED in tutto il veicolo assicura bassi consumi, in linea con la Green Vision Arca.

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 730 GLM, con stesso layout e dotazioni, è stato sviluppato da Arca su meccanica Renault: si tratta del P 740 GLM.



CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE Arca P 730 GLM Fiat Alko
 Fiat Ducato Euro 5; 2,3 litri con potenza di 130 cv oppure Fiat Ducato 2,3 litri con potenza di 150 cavalli oppure Fiat Ducato 3,0 litri con potenza di 180 cv.
 Telaio Alko - 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 7300 mm - Larghezza 2350 mm
 Altezza 3090 mm - Passo 4343 mm
 Massa in ordine di marcia: 3160 kg
 Posti omologati 4 - Posti letto 4+2
 Posti a tavola 5
 Letto basculante: 1940x1300
 Letto matrimoniale posteriore: 2100 x 1400

CARATTERISTICHE Arca P 740 GLM Renault
 Renault 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+2
 Posti a tavola 5
 Letto basculante: 1940 x 1300
 Letto matrimoniale posteriore: 2100x1400

CARATTERISTICHE in comune a entrambi i modelli

Cucina - Lavello cucina in vetrorerisna - 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 - Serbatoi - Acqua potabile: 80 litri (100 su P740GLM) + 70 optional (80 su P740GLM) - 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.



CARTHAGO Chic e-line



Carthago Chic e-line integrali

Veicolo elegante con confort della categoria Premium ed esclusiva concezione degli spazi abitativi tipo „Yachting“.

Costruito su Fiat Ducato con telaio ribassato AL-KO e carreggiata allargata assale posteriore.

Autonomia sopra la media, utilizzo durante tutto l'anno con tutti i tipi di clima anche quelli più rigidi, sono le peculiarità di questa gamma.

Con una altezza interna di 2,12m in soggiorno ed il grande gruppo sedute anteriore arrotondato gli Chic e-line e s-plus sono ai massimi livelli relativamente a spazi e confort in questa categoria di veicoli.





CARATTERISTICHE

Chic e-line 44

Gruppo sedute arrotondato con panca laterale, bagno comfort e cucina angolare con Lavello doppio

Integrale
Fiat Ducato
AL-KO 35 light / 40 heavy
Passo: 4143 mm
Posti letto fissi/variabili: 4/5
Posti viaggio: 4/5

- veicolo compatto meno di 7m di lunghezza
- gruppo sedute arrotondato con panca laterale adatto fino a 6 persone
- Cucina ad angolo con Lavello doppio
- bagno comfort con doccia separata
- armadio porta abiti alto, Ulteriore armadio porta abiti sotto letto posteriore
- Letto posteriore 140 / 130 x 210 cm
- Spogliatoio
- grande letto basculante 160 x 195 cm
- garage per moto



Vai sul sito de "Gli Itinerari Gustosi"

NOTIZIE E APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI QUOTIDIANI

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

www.itinerarigustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA



Gli itinerari Gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

Gli itinerari gustosi

140

Anno 18°
Febbraio 2012

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Nella Coumba Freide, un carnevale di sapori

In Italia il gelato piace e... si vende

Vallée d'Aoste: Jambon de Bosses D.O.P.

L'Università dei Sapori di Perugia
riscorre la canapa in cucina



Trigno-Sinello:
un territorio vedi e gusta

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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



Le tendenze gastronomiche prevalenti puntano verso due direzioni: da un lato, si colloca la “dieta mediterranea”, da poco riconosciuta dall’Unesco “Patrimonio dell’Umanità”, per le sue riconosciute proprietà salutistiche; dall’altro lato, ci sono i cosiddetti “fast food” tra i quali primeggia il famoso McDonald’s.

Mentre sulla prima tendenza prevalgono giudizi oltremodo positivi, sulla seconda, che pure continua a macinare successi, le critiche non mancano. Confinare, finora, nell’ambito del passaparola e del pettegolezzo, sono letteralmente esplose in seguito a un involontario passo falso della stessa McDonald’s, che ha lanciato una campagna pubblicitaria su Twitter finalizzata a incoraggiare gli utenti del social media a descrivere le loro esperienze (positive!) con il gigante del fast food. In realtà, l’invito si è rivelato un boomerang per il mittente (McDonald’s) sotto forma di una valanga di insulti. Tra le migliaia di tweet, accuse di avvelenamento da hamburger, di provocare obesità con cibi spazzatura e critiche alla politica antisindacale e antianimalista dell’azienda accusata di maltrattare, in ugual misura, dipendenti messicani e mucche texane da macello.

Lo scandalo è finito sulle prime pagine del Financial Times e ha costretto McDonald’s, a ritirare la campagna pubblicitaria nel giro di poche ore. Ciò non significa una resa. Significa piuttosto che le multinazionali bersaglio di questi attacchi, da parte dei social network, stanno già cercando il modo per rispondere rapidamente a potenziali attacchi.



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, Salvatore Longo

Sommario

4 Fatti & Commenti

10 Itinerari

- Trigno-Sinello: un territorio vedi e gusta
- Nella Coumba Freide, un carnevale di sapori

18 Dossier

- In Italia il gelato piace e... si vende

22 Gastronomia

- Vallée d’Aoste: Jambon de Bosses D.O.P.
- L’Università dei Sapori di Perugia riscopre la canapa in cucina

27 Ricetta

28 Eventi gustosi

34 Recensioni

SALUTE: LA DIETA MEDITERRANEA ALLUNGA VITA

L'allungamento della vita di 2-3 anni per effetto della dieta mediterranea verificato da una ricerca svedese trova conferma pratica tra gli italiani che hanno una speranza di vita alla nascita tra i primi nel mondo con una media 78,8 anni per gli uomini e 84,1 per le donne. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il risultato di una ricerca svedese che per quaranta anni ha monitorato la dieta di migliaia di settantenni della provincia di Goteborg. Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati un elisir di lunga vita per gli italiani. Ma il futuro è preoccupante per effetto soprattutto del progressivo abbandono dei principi della dieta mediterranea a favore del consumo di cibi grassi e ricchi di zucchero come le bibite gassate da parte delle giovani generazioni. Ben il 34 per cento dei piccoli cittadini italiani di 8 e 9 anni è lontano dal peso forma: oltre un milione è sovrappeso (22,1 per cento del totale) e 400mila (11,1 per cento) sono obesi, secondo il monitoraggio effettuato dal progetto "Okkio alla salute". Dall'indagine è emerso che il 23 per cento dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura e che il 48 per cento assume quotidianamente bevande zuccherate e gassate.

L'UNESCO BOCCIA LA PIZZA

Dopo la dieta mediterranea, diventata Patrimonio dell'Umanità Unesco nel 2010, sembrava che il 2012 sarebbe stato l'anno della pizza napoletana. E invece, come emerge da un incontro promosso dall'Unesco a Dubai, l'unica candidata italiana ad entrare tra i beni Patrimonio dell'Umanità, sarà la Liuteria cremonese. Un'occasione di sviluppo persa, sia per il comparto che per la città di Napoli, "vittima dell'indifferenza della città", almeno per il presidente del Comitato di tutela della Pizza Napoletana, Rosario Lopa.



NEGLI ACQUISTI DI PESCE PRIVILEGIARE IL PRODOTTO ITALIANO

Secondo ImpresaPesca Coldiretti, per portare in tavola pesce realmente Made in Italy - che, oltre ad essere gustoso, viene venduto ad un prezzo molto più contenuto rispetto a scelte estere che pesano su tasche ed ambiente - occorre saperlo scegliere, magari acquistando direttamente dal pescatore, laddove possibile. Se si vuole acquistare un prodotto pescato nel Mediterraneo, bisogna verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37". E per garantirsi la qualità, il pesce fresco deve avere una carne dalla consistenza soda ed elastica, le branchie di colore rosso o rosato e umide e gli occhi non secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole. Infine meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne mentre, per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.

Il settore della pesca vede impegnate - precisa ImpresaPesca Coldiretti - 13.500 imbarcazioni mentre la top-ten delle produzioni è guidata dalle alici, seguite da vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada e sugarelli. La classifica delle produzioni per volume di fatturato vede invece primeggiare il nasello, davanti ad alici, seppie, gamberi bianchi, scampi, pesce spada, gamberi rossi, vongole, pannocchie e sogliole. Eppure tre piatti di pesce su quattro che si consumano in Italia sono stranieri, ma nessuno lo sa, soprattutto per quanto riguarda quello servito al ristorante dove ImpresaPesca Coldiretti chiede venga introdotta anche l'indicazione della provenienza nei menu.

E per concludere ecco i segreti per scegliere il pesce fresco:

- Acquistarlo, laddove possibile, direttamente dal produttore che garantisce la freschezza del pescato.
- Verificare sul bancone l'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37" se si vuole acquistare prodotto pescato del Mediterraneo.
- Verificare che la carne abbia una consistenza soda ed elastica, che le branchie abbiano un colore rosso o rosato e siano umide e gli occhi non siano secchi o opachi, mentre l'odore non deve essere forte e sgradevole.
- Per molluschi e mitili, è essenziale che il guscio sia chiuso.
- Meglio non scegliere i pesci già mutilati della testa e delle pinne.

Fonte: ImpresaPesca Coldiretti

TASSA SUL VINO? NO. MA SUL "JUNK FOOD" ...

Il Ministro della Salute Renato Balduzzi l'ha detto chiaro: "l'ipotesi di una tassa sul vino è priva di fondamento". Ma, altrettanto chiaramente, ha detto che una "tassa di scopo" per finanziare la sanità è "un'ipotesi allo studio, e si dovrebbe trattare, comunque, di prelievi capaci anche di diminuire gli effetti negativi sulla salute". Insomma, se l'idea di tassare il vino non è passata, per ora, l'ipotesi di colpire il cosiddetto "junk food" (nella cui definizione originaria sono, però, incluse anche le bevande alcoliche, ndr) ha trovato meno opposizione, se non supporto. Per la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, ad esempio, il 10% della popolazione italiana sarebbe obesa, con un costo sociale di 8,3 miliardi, il 6,7% della spesa pubblica sanitaria. E una tassa ne scoraggerebbe il consumo, e farebbe entrare più risorse allo Stato. In Paesi come Usa e Francia, poi, tasse su cibi molto grassi, bevande zuccherate e simili, sono già realtà. Certo, per molti è meglio la via dell'educazione al cibo, come ha ricordato il fondatore di Slow Food Carlo Petrini. Ma l'ipotesi che a determinare il prezzo di quello che mangiamo non siano più solo i costi di produzione e il mercato, ma anche i "valori nutritivi", è meno remota ...



VINO: BOOM DEL PROSECCO IN USA (+31% EXPORT SPUMANTI)

Il prosecco conquista gli Stati Uniti dove aumentano del 31 per cento le bottiglie di spumante Made in Italy esportate nel 2011. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti, sulla base dei dati relativi ai primi otto mesi dell'anno. E' dunque particolarmente importante per la produzione nazionale la stretta nei confronti delle contraffazioni messa in atto con la notifica di modifica degli allegati dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino che riconosce il Prosecco DOC (e superiore DOCG). Con un aumento record del 24 per cento nelle bottiglie spedite all'estero lo spumante italiano batte lo champagne nel mondo dove la maggioranza dei brindisi delle feste di fine anno saranno Made in Italy, grazie proprio alle performance realizzate in pochi anni soprattutto dal prosecco che rappresenta oltre la metà dello spumante prodotto in Italia.

IN AUMENTO I CASI DI CELIACHIA E DI DEPRESSIONE

Sembra che chi soffre di celiachia, e in particolar modo le donne, sia più soggetto a sviluppare la depressione e i disturbi alimentari come l'anoressia e la bulimia. A sostenerlo, è un nuovo studio condotto da un team di ricercatori della Pennsylvania State University, e pubblicato su "Chronic Illness".

Gli esperti, hanno preso in esame 177 donne di età superiore ai 18 anni, con diagnosi di celiachia, a cui è stato chiesto di rispondere ad una serie di domande, attraverso il web, basate sulle proprie esperienze fisiche, emozionali e comportamentali. In questo modo, gli scienziati hanno indagato a fondo cosa comportasse una dieta senza glutine, hanno valutato i sintomi, e come questi interferissero con le funzioni fisiologiche, le esperienze vissute, e la gestione dello stress, ma non solo, anche i sintomi della depressione clinica, la frequenza dei pensieri e dei comportamenti associati al mangiare e all'immagine corporea di sé. I ricercatori, infatti, hanno scoperto come l'adozione di una dieta senza glutine da parte dei partecipanti coincidesse con una maggiore vitalità, livelli più bassi di stress, diminuzione dei sintomi depressivi, tuttavia, anche chi gestiva molto bene la propria malattia riportava comunque episodi più frequenti di depressione e una serie di questioni raggruppate intorno all'immagine corporea, il peso e la forma fisica in misura maggiore rispetto alla popolazione generale.

In conclusione, lo studio sembra suggerire che anche se la celiachia viene gestita in maniera corretta può essere fonte di stress, che a sua volta, può essere la molla scatenante di problemi psicologici legati all'immagine di sé e di sintomi depressivi.

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



STUDIO U.S.A.: LE NAZIONI PIÙ RICCHE HANNO PIÙ FAST FOOD, PIÙ GIRO VITA E PIÙ OBESI

L'obesità potrebbe rappresentare un indesiderato effetto collaterale delle politiche di libero mercato. E' quanto emerge da un'analisi di 26 nazioni ricche, che mostra come i paesi a maggiore concentrazione di fast food per abitante abbiano tassi di obesità maggiori rispetto a quelli di paesi a più bassa densità.

Lo studio, pubblicato dal Cufrad sul sito www.alcolnews.it, è stato finanziato da una sovvenzione dell' Economic and Social Research Council mentre a condurre la ricerca è stato Roberto De Vogli, professore associato alla U-M School of Public Health. "Non è un caso – spiega - se i paesi con i più alti tassi di obesità e concentrazione di fast food sono in prima linea nella liberalizzazione dei mercati come Stati Uniti, Regno Unito, Australia, Nuova Zelanda e Canada, contrapposti a Giappone e Norvegia che hanno politiche di mercato più regolamentate e restrittive. Negli Stati Uniti per esempio – prosegue -, i ricercatori hanno trovato 7,52 fast food per 100.000 abitanti, ed in Canada 7,43 fast food per 100.000 abitanti. Il tasso di obesità viene riportato pari al 31,3% nei maschi e al 33,2% nelle femmine statunitensi, e pari al 23,2% dei maschi ed al 22,9% delle femmine canadesi. Paragoniamo questi dati con quelli del Giappone con 0,13 fast food per 100.000 abitanti e con la Norvegia con 0,19 fast food per 100.000 abitanti e con tassi di obesità del 2,9% per i maschi e del 3,3% delle donne in Giappone, mentre in Norvegia abbiamo il 6,4% di maschi obesi ed il 5,9% di femmine obese".

Secondo Roberto De Vogli, infine, il dibattito pubblico è troppo focalizzato su elementi genetici e su altri fattori individuali e trascura componenti globali della società che stanno condizionando i comportamenti nel mondo.



L'ANNO ZERO DEL NO AL CANCRO (A TAVOLA)

Niente profezie apocriche, piuttosto astinenza dalla cattiva alimentazione, giacché negli ultimi due o tre decenni è apparso chiaro quello che non si ignorava millenni prima: il legame fra alimentazione e salute. Moriamo più a causa del cibo che del tabacco.

Ecco alcuni propositi o consigli di prevenzione alimentare, prima del collasso del sistema sanitario, in seguito alle cosiddette "malattie del benessere".

Avvertenza: non sono né vegetariano, né vegano, né crudista, né fruttariano (sic), al più mi professo cristiano.

1) Evitare per quanto possibile il consumo di alimenti e proteine di origine animale: carne (rossa o bianca che sia), uova, latte e formaggi. Ci sono decine e decine di studi, anzi centinaia, per quanto obnubilati o adombrati, che dimostrano i legami fra tale dieta e varie forme di cancro. Nonostante ciò, negli ultimi 30 anni il consumo di carne è più che decuplicato.

2) Aumentare il consumo di alimenti e proteine di origine vegetale (mangiando fino a saziarsi!), poco raffinati, che costituiscono la miglior dieta possibile contro il cancro e i tumori, contro l'epidemia del diabete nel mondo, ma anche contro diverse malattie croniche. Anche nel caso se ne soffre già. Verdura, frutta e cereali non raffinati sono anche il miglior alimento possibile per i reni e le ossa, cuore, gli occhi e il cervello. Disfunzione cognitiva, cardiopatie, ictus, l'Alzheimer, impotenza e perfino malattie immuni possono dipendere da quello che mangiamo.

3) Ridurre il consumo di alimenti fatti con zuccheri e farine e oli raffinati. Ossia trattati a livello industriale. La farina 00 è il primo alimento industriale della storia.

4) Affrancarsi dalle equazioni fallaci e fruste quale vitamina C = arancia (se ne trova molta di più nei peperoni, nei broccoli, nei piselli o nelle fragole); latte vaccino = ossa più solide (non pochi studi attestano il contrario); vitamina D = integratori alimentari (basta essere esposti al sole per 15 minuti ogni 2-3 giorni)

5) Astenersi dagli integratori vitaminici (quindi dai loro effetti collaterali) e da un visione riduzionistica che bada a singole sostanze nutritive anziché all'alimento che contiene un insieme di sostanze: "Più pensiamo che una singola sostanza chimica caratterizzi un cibo, più ci addentriamo nell'idiozia".

6) Liberarsi da una visione farmacologica della vita e dall'etichetta di "consumatori". Tenere a mente che buona parte dei milioni di euro dei contribuenti, attraverso il Ministero della Salute, finanzia l'industria farmaceutica attraverso progetti per lo sviluppo di farmaci, integratori o apparecchiature.

7) Aborrirle le diete temporanee e dai nomi improbabili

8) Dimenticare l'Rda.

9) Ridurre al minimo il consumo di alcol, che è associato ai tumori del cavo orale, della faringe, della laringe, dell'intestino, del fegato e della mammella.

10) Leggere i libri di John McDougall, T. Colin Campbell, Caldwell B. Esselstyn.

La dieta più salutare per l'uomo è anche quella più salutare per il pianeta. Chi mangia alimenti di origine vegetale, a parità di calorie e anzi assumendo molte più calorie è più snello. Le scelte alimentari condizionano il metabolismo, l'iniziazione/promozione/regressione di tumori, l'energia e il benessere d'ogni individuo ma anche dell'ambiente in cui vivono tutti gli altri.



FORMAGGI DOP: QUALITÀ A FAVORE DEL CONSUMATORE

È stato accolto con soddisfazione dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago l'accordo politico raggiunto in ambito comunitario che introduce la possibilità, nel rispetto delle regole della libera concorrenza, di programmare e gestire i volumi produttivi dei prodotti caseari a Denominazione di Origine Protetta.

La proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio dovrà essere definitivamente adottata dall'aula di Strasburgo, nel prossimo mese di febbraio. A quel punto l'accordo avrà immediata e diretta applicazione negli Stati membri, che su richiesta di una organizzazione dei produttori o interprofessionale, oppure di un Consorzio di tutela riconosciuto, potranno introdurre regole di programmazione dell'offerta produttiva, previo accordo stipulato da almeno due terzi dei produttori. Programmazione che potrà avere una durata massima triennale, comunque rinnovabile, e che non dovrà danneggiare gli altri prodotti o comprendere fissazione di prezzi. Nell'ottica del rispetto del libero mercato, le misure introdotte non potranno essere discriminatorie rispetto all'ingresso nella Dop di nuovi soggetti né dovranno danneggiare i piccoli produttori.

A questo proposito un recente studio condotto da Pierre Merel, dell'Università della California, ha dimostrato come la possibilità di adattare domanda e offerta consenta una migliore ripartizione del valore aggiunto tra gli attori della filiera produttiva (allevatori, produttori, stagionatori), senza comportare impatti negativi in termini di prezzo per il consumatore finale. "Al contrario – afferma il presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Roberto Gasparini – la stabilizzazione dei volumi produttivi contribuisce al mantenimento della qualità, aumentando così i vantaggi per il consumatore finale, ulteriormente garantito rispetto alla salubrità dei formaggi Dop".

QUANDO IL PROSECCO INCONTRA LA CABALA

Cantina Produttori di Valdobbiadene si appresta a immettere sul mercato una 'special edition' di spumanti Prosecco D.O.C che proietta la cantina nella ristretta nicchia di mercato delle bollicine kosher: il Val d'Oca Prosecco D.O.C. Argento extradry e il Prosecco D.O.C. extradry Millesimato, che si differenzia per la bottiglia in vetro blu. Il termine kosher - o anche kasher - significa in lingua ebraica 'atto', 'adatto', e viene impiegato per definire alimenti preparati in conformità con le particolari regole alimentari ebraiche.

Nell'Ebraismo il rapporto vino e religione è molto importante e un osservante può bere solo il vino realizzato con i sacri metodi del kasherut, ovvero le regole stabilite dall'Antico Testamento in campo enogastronomico. Al di là degli aspetti strettamente legati all'osservanza della dottrina in materia di alimentazione, cibi e vini kosher stanno conoscendo negli ultimi anni una diffusione e apprezzamenti via via crescenti anche presso i consumatori evoluti, per i quali 'kosher food' è sinonimo di purezza e di prodotto sicuro, messo in vendita solo dopo una miriade di controlli.

Una parte delle migliori uve Glera raccolta dai soci nell'area della denominazione Prosecco, durante l'ultima vendemmia è stata lavorata da personale ebraico opportunamente assistito da tecnici della cantina.

Il risultato di questo minuzioso lavoro sono le due diverse tipologie di prosecco la cui origine e Kasherut viene garantita su ogni bottiglia dalla sigla DOC e dai timbri della Orthodox Union, di Rav. Locci, e di SOVA.

Per maggiori informazioni: www.proseccokosher.com



DIMAGRIRE CON IL SUSHI PER LA PROVA COSTUME

Lestate si avvicina e il girovita è un po' cresciuto? I ristoranti sosushi, che hanno fatto del cibo sano, genuino e leggero uno dei loro punti di forza (Sara Roversi co-founder di sosushi è autrice assieme a Aisu Horotsugu e il nutrizionista Domenico Tiso del libro "Sushi gusto e benessere") hanno pensato a una dieta al sushi. Da lunedì a venerdì un menù ipocalorico, gustoso e leggero, pensato dai nutrizionisti di sosushi, una soluzione light e piacevole per riprendere forma senza accorgersene. Questa dieta è solo un suggerimento che non si vuole ovviamente sovrapporre a quelle degli specialisti, soprattutto se i chili da perdere sono tanti, le calorie sono indicative e si rifanno alle porzioni servite nei punti vendita sosushi.



LE DIETE FUNZIONANO, A PATTO CHE DIVENTINO UNO STILE DI VITA

Se le diete finiscono sotto accusa in Inghilterra, dove l'associazione Endangered Bodies protesta contro l'inconsistenza di regimi alimentari che non aiutano a rimanere magri nel tempo, in Italia aumenta il numero di persone che vorrebbe dimagrire. Se si considera che il 40% degli italiani è in sovrappeso e che in molti si sentono grassi senza esserlo, ben un adulto su due pensa di doversi mettere a dieta. Ma funzionerà? "Sì - secondo il presidente della Società italiana di scienza dell'alimentazione Pietro Antonio Migliaccio - a patto che la dieta diventi uno stile di vita sano e costante nel tempo".

Da "Wine News" n.778



E' ON-LINE IL PORTALE PIÙ GUSTOSO DELLA RETE

Quanti sanno che il nome "prosciutto" deriva dal latino "prae exustus", ovvero ben asciutto? O che la sugnatura serve ad impedire alle parti muscolose del prosciutto di seccare troppo rapidamente? E che il segreto del San Daniele fosse il microclima delle colline della città friulana? Per tutti coloro che non conoscessero queste e molte altre curiosità sul mondo del prosciutto da oggi è on-line www.prosciutto.it, il portale del principe dei salumi.

Che sia prosciutto, jamón, presunto, Schinken, jambon oppure speck, dopo aver visitato Prosciutto.it chiunque potrà ritenersi esperto in materia! Prosciutto.it infatti accompagnerà il navigatore in un viaggio alla scoperta delle principali produzioni italiane e internazionali, riconosciute dall'Unione Europea come DOP e IGP. All'interno di Prosciutto.it sono stati "messi sulla mappa" tutti i più importanti prosciutti del mondo: storia, fasi di lavorazione, proprietà nutrizionali, caratteristiche organolettiche, abbinamenti in tavola e zone di produzione di oltre 30 prosciutti e tante altre curiosità sono da oggi fruibili a tutti i navigatori della rete, in italiano e inglese. Il tutto corredato da un utile glossario per chiarire, ai meno esperti, tutti i termini tecnici utilizzati sul portale.

Prosciutto.it diventa così la capitale virtuale del prosciutto, ed è pronto ad accogliere tutti coloro che amano gustare questo magnifico prodotto, sano e genuino. Sarà, infatti, sulle pagine del blog e sulle pagine Facebook (<http://www.facebook.com/prosciutto.it>) e YouTube (<http://www.youtube.com/ProsciuttoPuntolt>) di Prosciutto.it che i "prosciutto lovers" potranno interloquire e commentare o inviare i propri contributi: video, ricette originali, segnalazioni di degustazioni, proposte di abbinamenti, anche i più bizzarri.

RESVERATROLO NEL VINO ROSSO È SCANDALO NEGLI USA

È passata da alcuni anni la regola che un bicchiere di vino rosso al giorno farebbe bene alla salute, credo sostenuto da studi scientifici apparentemente ineccepibili che dimostravano come i polifenoli ma soprattutto un componente 'magico' dell'uva rossa avesse una azione protettiva sul cuore e favorisse la longevità. Certo una buona notizia per il nostro Paese che dell'ottimo vino rosso è produttrice ed esportatrice. E poi siamo abituati a fidarci quasi ciecamente di tutto quello che viene dalla voce della scienza e da quei 'ricercatori' che passano l'esistenza nei laboratori a capire cosa ci fa bene e cosa no. Invece è appena esploso lo scandalo: i ricercatori della prestigiosa Università del Connecticut avrebbero 'truccato' abilmente i risultati delle ricerche (forse non poi così eclatanti) per far emergere i benefici della bevanda e della sua 'arma segreta', il resveratrolo. Il maggiore indagato, già 'scaricato' dall'ateneo che ha provveduto a bloccare tutti i fondi delle ricerche in corso che lo vedevano protagonista, è il Direttore del Centro di Ricerca Cardiovascolare, dottor Dipak Das che ha rifatto il 'trucco' a circa 24 studi dal 2002 pubblicati su 11 delle più prestigiose riviste. Sarebbero state turlupinate l'American Journal of Physiology, Heart and Circulatory Physiology e molte altre il che però fa sorgere negli addetti ai lavori un dubbio: possibile che nessuno in dieci anni non si sia accorto di nulla? Se così fosse, forse i criteri di revisione dei comitati delle riviste sono un pochino all'acqua di rose. Specialmente perchè sin che si tratta di un bicchiere di vino passi, ma la maggior parte delle volte gli studi riguardano il funzionamento, l'efficacia e la sicurezza dei farmaci.

Johann Rossi Mason

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



NEVE, PANE E GRAPPA: VACANZA GOLOSA IN VAL VENOSTA

Trenta impianti di risalita all'avanguardia, 126 km di piste, 8 aree dedicate al fondo, biathlon. La Val Venosta è il paradiso per gli sportivi più preparati, ma anche per i principianti e per i bambini che si avvicinano allo sci, con 5 scuole, tra cui la migliore scuola di sci dell'arco alpino a Passo Resia e un maestro d'eccezione a Trafoi, il campione Gustav Thöni. Ma queste montagne offrono anche tante altre possibilità per divertirsi: conoscere il paesaggio invernale con le ciaspole, passeggiate su sentieri battuti, visite a piccole cittadine medievali come la bellissima Glorenza, imparare a fare il pane con la contadina e degustare grappe in un maso.

Per chi non vuole rinunciare alla settimana bianca, ma oltre al divertimento sulla neve cerca qualcosa di diverso ci sono due pacchetti che offrono attività alternative. Si può imparare a fare il pane con la contadina in un maso, oppure lasciarsi andare ai sapori della montagna con una degustazione di grappe al Fohlenhof di Lasa, la città del marmo, scoprire i lati più nascosti della Val Venosta con le racchette da neve, fare una passeggiata alla scoperta del paesaggio seguendo sentieri battuti o un salto nel passato visitando la suggestiva cittadina medievale di Glorenza. Info: Consorzio Turistico Val Venosta, tel. 0473.620480, www.valvenosta-altoadige.info, info@valvenosta-altoadige.info.



VAL D'ULTIMO A CHILOMETRO ZERO

In Val d'Ultimo si vive a chilometro zero. In questa valle altoatesina, la più estesa del Sudtirolo che dai pressi di Merano si dirada per 50 chilometri fino ai piedi del gruppo montuoso dell'Ortles.

I prodotti tipici locali derivano dall'attività agricola e possono essere acquistati direttamente ai masi, nei negozi di alimentari della zona e distribuiti nei mercati dove vengono vendute senza intermediazioni, né imballaggio e nessun costo di conservazione. L'acqua pura arriva dai torrenti come il Valsura (lungo circa 41 km) alla sorgente di S. Valburga. Sono in totale 15 i laghi della Val d'Ultimo tra naturali e artificiali e sono sparsi lungo le montagne, anche a quote relativamente alte (oltre i 2.000m), ove è possibile pescare le varietà di trote della Val d'Ultimo, particolarmente grandi e genuine grazie alla limpidezza delle acque dei laghi. In autunno, la raccolta dei funghi è regolata: finferli e porcini sono poi venduti nel mercato dei contadini. Anche le mucche allevate nei masi contribuiscono ad aiutare l'economia delle famiglie con il latte, da cui i contadini ricavano formaggi. Le erbe aromatiche vengono raccolte ed essiccate per essere utilizzate in cucina negli infusi o come aromi per carni e latticini. Lo Schüttelbrot è una pagnotta piatta tipica di questa valle, molto croccante e aromatizzata con sale, cumino, coriandolo e semi di finocchio.

Per info: Associazione Turistica Val d'Ultimo - tel. 0473 79 53 87 - www.valdultimo.info - info@valdultimo.info - www.dolomiti.it



Trigno-Sinello: un territorio vedi e gusta

Vasto, centro storico dalla marina



Il comprensorio è costituito dai territori costieri di Vasto e San Salvo fino al lido di Casalbordino, e dai comuni del Medio e Alto Vastese

Foto gentilmente concesse dalla Società Consortile Trigno Sinello

Il territorio del Trigno-Sinello è situato a cavallo tra Abruzzo e Molise. Parte dalle splendide spiagge Punta Aderci, e risale a monte, alzandosi a quote elevate, attraverso alcuni dei paesaggi più suggestivi e selvaggi d'Abruzzo. Il comprensorio è costituito dai territori costieri di Vasto e San Salvo fino al lido di Casalbordino, e dai comuni del Medio e Alto Vastese.

Attraversata dalle vallate del Trigno e del Sinello, quest'area è segnata da panorami unici con crinali punteggiati da casali e ville che insieme ai borghi incastellati portano i segni della riorganizzazione benedettina che seguì la caduta dell'impero romano.

Qui, forse più che altrove, convivono le due anime delle genti di Abruzzo: la costa è territorio di pescatori e marinai, ma basta voltare le spalle alle spiagge per scoprirne il volto montano. E così, scavalcando colline ricoperte da olivi, viti e frutteti, si apprezzano i profumi della Majella e dei boschi cedui.

Lambita dalle acque del Mar Adriatico, la costa alterna lunghe spiagge di sabbia a insenature con piccoli promontori rocciosi e punte a cui sono fieramente agganciati i caratteristici trabocchi. Un susseguirsi di falesie e scogliere, di paesaggi agricoli e macchia mediterranea, di tonalità brillanti di verdi e blu. Qui la vegetazione cresce spontaneamente e, catturando e trattenendo i granelli di sabbia, dà vita alle dune, offrendo in diversi periodi dell'anno lo spettacolo di inaspettate fioriture.

Il mare vastese è tutto questo, con le località premiate con la prestigiosa "Bandiera Blu", simbolo e certificazione di acque pulite e di valori ambientali ben custoditi.

Dalle spiagge attrezzate e dalle Riserve Naturali costiere ci si sposta in breve tempo verso lo splendido entroterra fatto di natura, borghi arroccati, castelli, zone archeologiche. Chiese, abbazie ed eremi s'incontrano ai margini di boschi secolari, tra campi seminati, o nel silenzio profondo di vasti altipiani e di pascoli verdi, su colline affacciate sul mare. Un tesoro inestimabile per chi desidera una vacanza che mescoli sapientemente mare e cultura, riposo e natura. Un'eccellente e genuina gastronomia, moderne strutture ricettive e ricreative, manifestazioni culturali e artistiche, sagre e feste patronali ►



Vasto, Punta Aderci



Vasto, Trave



Vasto, Via Adriatica e passeggiata archeologica

ti porteranno allo scoperta di un territorio ricco di storia, natura e cultura.

TRADIZIONE GASTRONOMICA

È difficile trovare luoghi dove i sapori e le tradizioni culinarie si sono conservati così integri da ogni contaminazione ed omologazione del gusto. I sapori della gastronomia abruzzese vengono da lontano, dal profondo della storia di questa regione, da secoli di esperienza nella coltivazione della terra, nell'allevamento, nella lavorazione delle materie prime.

E se il vino e l'olio rappresentano le voci più importanti nell'economia agricola locale, le prime a fregiarsi delle diverse denominazioni e indicazioni di origine con l'olio extravergine Dop e il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano Doc, se si scava un po' più a fondo ci si accorge che nell'Abruzzo meridionale esiste un patrimonio alimentare e gastronomico di incredibile varietà e originalità, di cui la punta di diamante è l'irresistibile "ventricina", incoronata "regina dei salumi italiani".

La cucina del Vastese ha molte anime, per la varietà del territorio e delle culture che in essa convivono. C'è l'evoluzione della cucina agro-pastorale, quella dei contadini e dei pastori delle zone mon-



Vasto, Piazza Rossetti

tane e pedemontane, fatta di piatti semplici e saporiti, di carni ovine, zuppe e minestre, formaggi ed erbe aromatiche e la cucina marinara, che declina la varietà del pescato sposando il patrimonio di ortaggi e verdure delle colline a ridosso della costa. Piatto tipico e principe della cucina marinara è il brodetto alla vaste, una saporita zuppa di pesce colorata di pomodoro fresco che nasce per poter utilizzare tutta le varietà di pesce i scoglio che costituivano “la scafetta”, il piccolo cesto che il pescatore poteva far proprio. Oggi è un piatto speciale, che può includere frutti di mare, scampi, seppie, merluzzo, triglia, scorfano, palombo, razza e molte altre specie minori.

Che sia di mare o di terra, questa cucina è sempre stata considerata “semplice”, perché fa uso esclusivo dei prodotti del territorio ed è frutto di poche elaborazioni, eppure rivela tocchi di grande creatività in molte ricette, spesso scaturite da necessità nutrizionali o da scarsa disponibilità e varietà delle materie prime, che hanno spinto le vecchie generazioni a utilizzarle o a metterle insieme in maniera originale. È il caso di un piatto come le “pallotte cace e ove”, nato per sopperire alla scarsità di carne. Assoluta originalità in una combinazione forte di sapori mediterranei nella prepa- ▶



Lentella paese



S. Buono paesaggio



Palmoli



Pallotte cacio e uovo



Ventricina

► razione della scapece, una particolare conserva di pesce tipica del litorale vastese a base di aceto e zafferano. Si pensi anche agli originali metodi di cottura usati in un piatto tipico come “l’agnello sotto il coppo”, dove la carne viene disposta direttamente su una piastra arroventata dalla brace, sotto un grosso coperchio che richiama chiaramente la cultura pastorale, la transumanza e la preparazione dei cibi all’aperto.

La pasta fatta in casa è altro punto di forza della gastronomia regionale. In tutto il territorio vastese si possono facilmente trovare le ‘sagne a pèzze’ o ‘taccanelle’, tagliate con la caratteristica forma a rombo irregolare o gli “ndorciolloni”, una pasta fresca tagliata a mano con un arnese tipico della cucina abruzzese, la “chitarra”.

Tra le specialità del territorio, come detto, il posto d’onore va ai salumi da taglio, come il “prosciuttill” o la salamella di fegato al vino cotto di Schiavi di Abruzzo, ma soprattutto alla rossa ventricina, prodotta sapientemente in tutta la zona ed in special modo a Guilmi, Scerni, Palmoli, Carunchio, Castiglione Messer Marino, Carpineto e Roccaspinalveti, da accostare a squisiti formaggi pecorini. Nell’entroterra si incontrano altri prodotti di grande pregio come i rinomati carciofi di Cupello, varietà “mazzaferrata”, teneri e dal caratteristico foro all’apice, o i tartufi -sia bianchi che neri- che fanno dell’Abruzzo una delle regioni d’Italia più importanti per quantità e qualità.

Inoltre, le incontaminate zone montane e pedemontane, così ricche di erbe aromatiche e di fiori, sono l’ambiente ideale per l’importante produzione di miele. Legati alle feste e alle tradizioni locali ci sono i dolci tipici come, la cicerchiata, la pizza dolce, i bocconotti, i caggionetti coi ceci, i mostaccioli, i celli ripieni, le ferratelle, il pandolce aragonese, il torroncino agli agrumi, magari da abbinare a un bicchierino di tradizionale vino cotto o di ratafià. ■

I pesci del brodetto alla vastese



Brodetto di pesce alla vastese

Originale ed antichissima tradizione locale, il brodetto è orgoglio della cucina marinara tipica vastese, perché impiega, nella caratteristica manipolazione, prodotti selezionati tratti dal mare Adriatico e dagli orti delle colline di Vasto. Il pesce, secondo la tradizione, deve essere fresco, pescato fra Ortona e Vasto e deve essere almeno di cinque, sei varietà. Razze, triglie, sepioline, noce, testone sono cucinati con aglio, peperoncino piccante e pomodoro fresco a pezzetti. La preparazione, nonostante sia un piatto semplice, è molto accurata ed è oggetto di secolari diatribe, nonché di un vero e proprio “disciplinare”.

“Lu vrudatte”, come viene chiamato in dialetto, si differenzia dagli altri guazzetti della costa adriatica per la semplicità degli ingredienti, non prevede soffritti, né l’aggiunta di acqua, brodo o aceto. Le varietà vanno messe nel tegame, una alla volta, a seconda della resistenza, in modo che cuociano insieme in venti minuti. Il pesce è cucinato intero e durante la cottura va scosso roteando il tegame, non girato, per evitarne la rottura. I giusti tempi di cottura delle varie specie ittiche e il tegame di terracotta, “tijelle di coccio”, in cui il pesce è cucinato, fanno il resto: rompere la tijella equivale a rompere un patrimonio di sapienza e aromi.





Nella Coumba Freide, un carnevale di sapori

Nella "Valle Fredda" si rivivono gli arcaici riti propiziatori legati alla fine della stagione invernale e all'arrivo della primavera. Protagoniste: le Landzette

Nell'inverno valdostano il carnevale è uno degli eventi più significativi dell'anno: numerose località rivivono con feste e maschere dall'origine lontana gli arcaici riti propiziatori legati alla fine della stagione invernale e all'arrivo della primavera. Nella Valle del Gran San Bernardo compaiono le Landzette, le maschere tipiche del car-

nevale dei paesi della "Coumba Freide", la "valle fredda" per i venti che spirano per gran parte dell'anno.

Anche se la prima notizia documentata risale al XV secolo, è solo nel 1800, dopo lo scollinamento del colle del Gran San Bernardo da parte delle truppe napoleoniche che prende il via la tradizionale sfilata delle Landzette, i costumi ispirati appunto alle divise

dell'esercito francese.

Durante il corteo carnevalesco, organizzato di paese in paese nel corso dei mesi precedenti la quaresima, le Landzette sono ospiti della popolazione, visitano le famiglie, entrano nelle case, ballano e scherzano per le strade e nelle piazze, mangiano e bevono ciò che viene loro offerto.

Le Landzette vengono così accolte a



Dove acquistare

Vallée d'Aoste

Jambon de Bosses Dop

Tibias Baucii

Hameau de Saint-Léonard, 10 -
11010 Saint-Rhémy-en-Bosses
(AO)

Info Tel. 02.45409478

jdb@contattofebe.it;

www.jambondebosses.it

Valle d'Aosta Chardonnay

Maison Anselmet

di Giorgio Anselmet

Frazione La Crête, 194

11018 Villeneuve

Tel +39 0165.95419

Cell. +39 3484127121

anselmet@vievini.it;

www.maisonanselmet.vievini.it

gustare un'ottima e ricchissima merenda valdostana che onora il territorio, un tripudio di prodotti della Valle, i più ricchi per onorare gli ospiti. E allora ecco offrire Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, Motzetta prodotta solo con carne valdostana, fontina e tome e, a ricordare la tradizione che voleva l'unica panificazione dell'anno realizzata in questo periodo, fette di pane nero con miele e burro di panna, il tutto abbinato ad uno dei più importanti vini locali, come lo Chardonnay della Maison Anselmet.

Niente di più vero, dunque, del detto "se è di montagna, il gusto ci guadagna": quando parliamo di Jambon, di Lardo, di Motzetta, di Fontina, di Burro di panna, di Vini, parliamo di un patrimonio enogastronomico ricchissimo, legato a una cultura contadina 'eroica' che, in un territorio sicura-

mente non confortevole, non meccanizzabile, non facile, ha saputo trasformare e valorizzare le materie prime locali, dalle carni al latte, dai formaggi al miele, al vino e alle erbe.

Come le Landzette anche certi prodotti sono patrimonio della tradizione.

Ecco quindi il Re dei crudi: il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, un prosciutto crudo speziato con timo, ginepro ed erbe di montagna, prodotto unicamente nella piccola comunità di Saint-Rhémy-en-Bosses, a 1600 metri di quota. Grazie a una tecnica di produzione tramandata nei secoli, all'abilità dei suoi curatori e a piccoli antichi segreti, lo Jambon possiede un gusto inimitabile: deciso e aromatico, con una delicata venatura di selvatico. Gioiello di un territorio e di un popolo, tutto il processo di lavorazione è sottoposto a controlli costanti tra cui

la scelta delle migliori cosce di suini italiani di razza pregiata, la salatura con metodi manuali e l'attenta stagionatura. Il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop è distribuito in selezionati punti vendita nelle principali città italiane ed estere. Concludiamo la nostra merenda con polenta concia e un buon vino valdostano come ad esempio il Valle d'Aosta Chardonnay Eleve en Fut de Chene 2010 di Maison Anselmet, un grande vino bianco affinato in barrique, dal colore giallo paglierino vivo e dal profumo di pompelmo, fiori di campo, timo e burro. Questo vino pluripremiato è il degno coronamento di questa merenda d'alta qualità. ■

Le date del carnevale valdostano variano a seconda delle località, in un periodo che dura fino al 25 febbraio 2012



dossier



In Italia il gelato piace e... si vende

L'artigianato alimentare e dolciario italiano sfida la crisi con prodotti sempre più apprezzati sia in Italia che all'estero. Per il gelato è stata superata la spesa di 100 euro a famiglia

In Italia sono attive oltre 36.000 gelaterie artigianali che danno lavoro a oltre 93.000 addetti. I gelati movimentano anche una notevole spesa. Per il 2011 le stime prevedono un consumo globale fino a 2,5 miliardi. Significherebbe che è stata superata la spesa di 100 euro annui a famiglia.

Le gelaterie sono molto presenti nel Nordovest italiano (10.438 imprese con un totale di 28.651 lavoratori) e nel Mezzogiorno (10.502 imprese con 22.891 lavoratori). Seguono il Nordest con 8.412 imprese e 22.163 lavoratori e il Centro (7.029 con 19.321 lavoratori). La Lombardia si aggiudica il primato per numero di gelaterie sul territorio: 6.093 imprese dove lavorano 17.849 addetti. Al secondo posto il Veneto (3.512 gelaterie con 8.827 addetti), poi Emilia Romagna (3.273, 9.065) e Lazio (3.136, 7.718).

Panificazione. Secondo rilevazioni ASSIPAN, Associazione Italiana Panificatori e Affini, in Italia risultano in attività 18.095 panetterie e 2.854 panifici industriali e artigianali. Queste 20.949 imprese occupano 60.000 addetti. La produzione di prodotti di panetteria e pasticceria mostra un fatturato di 9.183.577, mentre quello del commer-

cio al dettaglio di pane e pasticceria ammonta a 1.292.477. Nel 2010, le famiglie hanno consumato pane e cereali per 26.564 milioni di euro (erano stati 26.206 milioni nel 2009 e 26.733 milioni nel 2008). L'attuale crisi economica sta mettendo alla prova anche il settore della panificazione, tuttavia riesce ancora a mantenere soddisfacenti livelli di produzione e commercializzazione. Nell'ambito del programma di liberalizzazione generale delle attività economiche e del comparto, in particolare, sempre più esercizi del comparto si stanno indirizzando verso questa tipologia di commercio.

Dolciario. L'artigianato alimentare e dolciario italiano sfida la crisi con prodotti sempre più apprezzati sia in Italia che all'estero. In particolare i dolci delle ricorrenze, panettoni, pandori, panforti ecc, sono sempre più richiesti se prodotti dalle piccole aziende artigiane. Nel corso delle festività del 2011, secondo i primi dati disponibili, gli acquisti di panettoni e pandori di fattura artigianale sono aumentati del 5-7% circa, superando complessivamente le 10mila tonnellate.

In Italia sono 7 milioni e mezzo le famiglie che hanno scelto dolci artigianali

per le festività natalizie e fine anno. Si tratta, dunque, di circa il 30% della popolazione italiana con punte particolarmente elevate in Lombardia (1,3 milioni di famiglia), Campania (700mila) e Sicilia (670mila).

Nel 2011, rispetto al 2010 (settembre su settembre) le aziende del settore panificazione, pasticceria, ristorazione e cioccolateria sono aumentate dell'1,4% pari a 1.227 unità in più, portando così il totale a 88.732 imprese con 260.609 addetti. Le regioni in cui nell'ultimo anno si è registrato il maggior incremento di imprese sono state la Lombardia (+4%), l'Umbria (+2,8%) e il Piemonte (+2%). Quasi la metà delle aziende (42.633) appartiene al segmento della panificazione e pasticceria, seguite da quelle di preparazione di alimenti da asporto (31.886).

I nostri dolci artigianali sono sempre più apprezzati all'estero. Nei primi 8 mesi del 2011 l'export ha registrato un aumento dell'8,6% per un controvalore di 224 milioni di euro. I principali mercati d'esportazione sono la Francia, la Germania e l'Austria.

Fonte: Ispo. Confartigianato. Cna. Col-diretti - Assipan

SIGEP 2012, non solo gelateria e pasticceria, ma tanto altro

La 33° edizione del SIGEP, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, che si è svolta a Rimini Fiera dal 21 al 25 gennaio 2012, è stato un evento di risonanza mondiale. Lo certifica la presenza di espositori e artigiani provenienti dai cinque continenti.

Pur essendo una manifestazione fieristica prevalentemente rivolta agli addetti ai lavori, SIGEP ha accolto i numerosissimi visitatori occasionali in una atmosfera dolcissima, resa tale dall'offerta di continui assaggi e degustazioni. Ma non solo: SIGEP è stata anche un continuo spettacolo fatto di artigiani che, nel classico abbigliamento degli chef, creavano i loro prodotti davanti a un pubblico incuriosito e ammirato, oppure partecipavano a vere e proprie competizioni nelle quali mettevano in gioco le loro capacità professionali.

Fra i grandi appuntamenti, per la gelateria da segnalare la Coppa del Mondo di Gelateria, quest'anno allargata a tredici Paesi e dedicata al tema "I frutti della Terra e del Mare". Per la pasticceria c'è stato il Gran Galà della Pasticceria, dedicato ai grandi maestri internazionali della pasticceria. E ancora: il Campionato nazionale pasticceria e cioccolateria juniores under 22, il Campionato italiano seniores di pasticceria a squadre, le novità dell'area espositiva Tech Pasta e





► delle aree eventi Sigep Coffee e Cake Design, quest'ultima dedicata alla decorazione. Per la panificazione il campionato mondiale Sigep Bread Cup, con dieci nazioni in gara.

Le sorprese non sono finite: dopo l'eccezionale Guinness centrato nel 2011 (il cono più grande del mondo) quest'anno c'è stato un altro temerario tentativo: battere il record per il cioccolatino più

grande del mondo. Il Guinness dei Primati per il cioccolatino più grande mai realizzato se lo è aggiudicato Mirco Della Vecchia: 802 kg di peso rispetto al precedente record, 196,3 kg, realizzato ad Halle, presso Halloren Chocolate Museum nel 2008. A certificare il peso effettivo il giudice ufficiale Lorenzo Veltri, inviato dalla sede di Guinness of The World di Londra per presenziare alle ope-

razioni e certificare il nuovo record che ora finirà sulla pubblicazione che, dopo la sua prima uscita nel 1955, è divenuta talmente diffusa da essere sopravanzata solo da Bibbia e Corano.

Sul fronte espositivo, da rimarcare la novità di BIOSIGEP: ingredienti, processi e percorsi per il biologico e l'ecosostenibilità, con il riconoscimento alle imprese che hanno introdotto l'uso dei prodotti biologici nella filiera del dolciario artigianale unito ad una ricerca della sostenibilità ambientale della produzione stessa. Nell'ambito del progetto, sabato 21 gennaio si è svolto il BioDay, dedicato alla presentazione di percorsi di integrazione Bio in laboratorio, dedicato a gelatieri, pasticciere, panificatori. Salute, non solo gusto!

C'è poi da segnalare un'apposita sezione riservata ad un'altra grande eccellenza artigianale italiana, ovvero la pasta, con TECHPASTA, Tecnologie e ingredienti per la pastificazione artigianale. Un'altra interessante novità è stata rappresentata da SIGEP COFFEE, dedicato all'intera filiera del caffè, dalla coltivazione della pianta sino all'espresso e all'utilizzo in pasticceria e cioccolateria.

Era dedicata all'intera filiera della panificazione artigianale la sesta edizione della SIGEP BREAD CUP, il campionato internazionale della panificazione di SIGEP. La Coppa ha riproposto la presenza di squadre provenienti da dieci paesi, con 40 concorrenti e 80 fra professionisti e allievi a sostegno. L'organizzazione è stata curata da Rimini Fiera, il coordinamento è del Club Arti & Mestieri. Le nazioni in gara sono state: Francia, Australia, Germania, Spagna, Portogallo, Inghilterra, Israele, con alcune grandi novità come il Marocco, che ci ha avvicinato al mondo della panificazione nordafricana, il Messico un grande rientro nel campionato per una squadra che già in passato aveva gareggiato con grande simpatia e fantasia proponendo i prodotti dell'area centro americana e il Mali.

Fra gli eventi clou del 33° SIGEP, il Campionato Italiano Pasticceria Seniores, che



si è svolto il 24 gennaio 2012 alla Pastry Arena. La prova era valida per la qualificazione a La Coup du Monde de la Pâtisserie Lione 2013.

Una particolare attenzione stata dedicata all'universo femminile, grazie al quale il dolce artigianale si è tinto di rosa, sabato 21 e domenica 22, con una straordinaria ribalta dedicata alle migliori Maestre pasticciere del mondo. La figura femminile è in grande ascesa in questa professione e in tutti i mercati emergenti sono in particolare le donne a rappresentare una qualità elevatissima. Le nazioni in gara sono state 10: Brasile, Francia, Giappone, Italia, Korea, Messico, Polonia, Stati Uniti, Taiwan e Germania. ■



SIGEP, L'EVENTO ESPOSITIVO DEI RECORD



Il cioccolatino più grande del mondo

Si è conclusa mercoledì 25 gennaio, presso RiminiFiera, la 33° edizione del SIGEP, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, un'edizione senz'altro da record sia per il grande afflusso di pubblico che per le molte manifestazioni di grande richiamo, come i campionati mondiali e nazionali di pasticceria, gelateria, ecc.

L'evento clou è stato comunque rappresentato dal conseguimento di un primato da Guinness. Il Sigep ci ha comunque abituato a successi di questo tipo perché, dopo l'eccezionale Guinness centrato nel 2011 (il cono gelato più grande del mondo), quest'anno c'è stato un altro temerario tentativo: battere il record per il cioccolatino più grande del mondo. C'è riuscito Mirco Della Vecchia con un "cioccolatone" di 802 kg di peso che supera il precedente record, 196,3 kg, realizzato ad Halle, presso Halloren Chocolate Museum nel 2008. A certificare il peso effettivo, il giudice ufficiale Lorenzo Veltri, inviato dalla sede di Guinness of The World di Londra per presenziare alle operazioni e certificare il nuovo record che ora finirà sulla pubblicazione che, dopo la sua prima uscita nel 1955, è divenuta talmente diffusa da essere sopravanzata solo da Bibbia e Corano.

La caffettiera più piccola del mondo

Ancora un primato a Sigep, il 33° Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali in corso a Rimini Fiera.

Dopo il cioccolatino più grande del mondo ecco la caffettiera più piccola del mondo. 19 millimetri di altezza e divisibile in 5 pezzi come una qualsiasi moka. Bastano 10 gocce d'acqua che s'inseriscono con una siringa nell'apposito bollitore e pochi granelli di caffè macinato. Si chiude il tutto, si prende un accendino e in 25 secondi il caffè più ristretto del pianeta è pronto. Da versare, naturalmente, nell'apposita mini tazzina.

La mini moka è opera di Pietro Marmo, pavese, orafo dall'età di 15 anni che, da qualche anno, ha iniziato a lavorare nel settore del caffè. "Mi sono accorto che mancavano opere di oreficeria nel settore e ho iniziato a realizzarle io", racconta. Ecco allora i primi chicchi d'oro e diamanti, i braccialetti e i ciondoli a tema. È subito un successo. Tra le opere dell'artigiano è da segnalare anche la Collezione Pedrocchi, realizzata ad hoc per l'omonimo storico caffè padovano per i 150 anni dell'Unità d'Italia e i 180 anni del Caffè





Vallée d'Aoste: Jambon de Bosses D.O.P.

Tutti i segreti di un prosciutto unico nel suo genere

Un prosciutto dalle origini antiche

Adagiato ai piedi del Colle del Gran San Bernardo, a 1.600 metri di quota, Saint-Rhémy-en-Bosses è un piccolo villaggio dalla forte vocazione turistica, tra le cui ricchezze culturali, ambientali e gastronomiche può vantare la produzione di un prosciutto dalla naturale bontà, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P..

La Valle del Gran San Bernardo, sin dal Medioevo una tra le vie di transito più praticate dell'Europa occidentale nonché centro di traffici commerciali, fu depredata dai Saraceni, ragion per cui una comunità di canonici agostiniani decise di edificare una chiesa e un ospizio dove accogliere i passanti, dare loro cibo ed alloggio e soccorrerli in caso di necessità.

Ben presto i signori più potenti, i vescovi e i papi si accorsero dell'importanza dell'opera di assistenza offerta dagli Agostiniani e li ricompensarono con benefici e donazioni tra cui già figura lo Jambon de Bosses.

Altre numerose testimonianze, tratte

dai registri inventariali di vendita o scambio di "Tybias porci" risalenti al XIV secolo, confermano la presenza dello Jambon de Bosses fin dall'antichità.

Una produzione, quella del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P., arrivata fin a noi senza sostanziali varianti grazie alla passione della piccola comunità di Saint-Rhémy-en-Bosses desiderosa di mantenere questa lunga tradizione secondo i suoi più rigorosi canoni conservando le peculiarità di questa antica ma sempre attuale prelibatezza.

La qualità certificata

Tra le numerose qualità che hanno permesso a questo inimitabile prosciutto di ottenere la Denominazione di Origine Protetta troviamo da un lato l'ambiente con un microclima particolare; dall'altro l'abilità degli uomini, la produzione artigianale e la tecnica tramandata nei secoli e alla quale la comunità è ancora profondamente legata.

Questo marchio, che si definisce nell'assoluta identificazione del prodotto, prevede una serie di controlli

costanti tra cui la scelta delle cosce di suini, la salatura con metodi manuali, l'attenta stagionatura e altre piccole attenzioni uniche nel loro genere. Riconosciuta dalla Comunità Europea con Reg. CE n° 1263 del luglio 1996 e garantita dal Ministero delle Risorse Agricole e Forestali, la D.O.P. attesta la conformità di tutta la filiera produttiva ai parametri previsti dal disciplinare di produzione, assicurando la massima qualità ai consumatori e, al tempo stesso, tutelando il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P..

La fase produttiva inizia dalla selezione delle migliori cosce di suini italiani di razza pregiata e prosegue con le varie fasi di un metodo di lavoro antico e sempre uguale in grado di mantenere inalterate le virtù di questo prosciutto crudo unico nel suo genere.

L'aggiunta di erbe aromatiche in fase di salatura, l'attenta frizione delle carni e la particolare stagionatura sono quindi alcuni tra i molti segreti che rendono questo prosciutto inimitabile. ■

SCHEDA TECNICA

Iter di preparazione

La coscia di suino, attentamente scelta tra carni di altissima qualità, viene salata a secco, con aggiunta di aromi naturali, per circa venti giorni, durante i quali viene massaggiata per favorire la fuoriuscita di siero e sangue. Dopo tale periodo viene lavata, asciugata e messa a stagionare.

All'inizio della stagionatura la testa del femore e le superfi ci esposte vengono ricoperte con abbondante pepe macinato grossolanamente per evitare l'ossidazione.

Composizione

a) Materia prima: coscia di suino di razza pregiata (suino pesante italiano) proveniente da allevamenti situati nel territorio delle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto e Emilia Romagna. I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele, e alimentati negli ultimi due mesi con sostanze ad alto contenuto proteico, con esclusione di mangimi concentrati. Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg e di età non inferiore ai nove mesi.

b) Coadiuvanti tecnologici: sale, pepe macinato e in grani, salvia, rosmarino, aglio, ginepro, timo e alloro.

c) Additivi: tutti gli additivi, ivi compreso il salnitro, sono espressamente vietati dalle "norme relative alla tutela della denominazione di origine e tipica dello Jambon de Bosses".

Maturazione

15-20 giorni in ambienti freschi sotto sale e aromi; alternativamente in cantina umida e nel fi enile, o nella camera del prosciutto che ogni baita possiede, che abitualmente è rivestita di legno per evitare bruschi sbalzi di temperatura e che è preferibilmente esposta a Nord.

Periodo di stagionatura

Da 12 a 24 mesi in luogo fresco: in genere nel "rascard", costruzioni di legno delle case rurali, che fungono anche da fi enili.

Area di produzione

Comune di Saint Rhémy en Bosses in Valle d'Aosta, a circa 1600 mt. di quota.

Caratteristiche organolettiche

Profumo: delicato di carne stagionata, aromatico.

Sapore: leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico.

Caratteristiche fisiche

Forma: naturale semi-pressata, con legatura a mezzo di corda passante nella parte superiore del gambo.

Peso: non inferiore ai 7 kg.

Aspetto esterno: colore giallo paglierino con superfi cie liscia della cute nella parte esterna, leggermente pieghettata nella parte interna della coscia.

Aspetto al taglio: massa muscolare compatta, soda di colore rosso vinoso con fi bra consistente; lardo sodo e brillante talora con sfumatura rosa sulla parte esterna.





L'Università dei Sapori di Perugia riscopre la canapa in cucina

In collaborazione con il Museo della Canapa di Sant'Anatolia di Narco in Umbria e alla luce della normativa del 2009 del Ministero della Salute Italiano che ha riconosciuto le proprietà nutrizionali della canapa, è in atto un'operazione di rilancio sulla tavola di un ingrediente antico ma dimenticato, derivante dalle coltivazioni di canapa diffuse in diverse parti d'Italia fin dalla prima metà del Novecento. La riscoperta di questo prodotto in cucina lo si deve alla constatazione che è ricco di olio di carboidrati, vitamine, fibra grezza e sali minerali, come seme di proteine di alta qualità, fibre solubili e insolubili, vitamine, minerali e acidi grassi essenziali.

Da pianta curativa e fibra tessile a ingrediente segreto in tavola: la canapa, il cui nome scientifico è Cannabis Sativa, fa il suo ingresso in cucina con le nuovissime ricette degli chef dell'Università dei Sapori di Perugia, Centro Nazionale di Formazione e Cultura Alimentare

La canapa entra in cucina in forme diverse - per lo più come farina, foglie, semi o olio - arricchendo le

pietanze con un tocco di novità sano e nutriente grazie al quale l'ottimo risultato è garantito. Il suo gradevole sapore dolciastro, che richiama quello delle nocciole, si presta infatti a combinazioni di sapori tutte da scoprire. Esistono attestazioni anche molto antiche dell'uso della canapa in cucina, soprattutto nelle ricette italiane di qualche secolo fa, e proprio a questa antica tradizione si sono ispirati gli chef dell'Università dei Sapori di Perugia, riscoprendo le potenzialità di questa pianta e creando con essa ricette originali, sane e appetitose.

Una delle proposte degli chef dell'Università dei Sapori è per esempio il Tortino di zucca in crosta di cavolo

verza con fonduta allo zafferano e pesto di canapa. Per realizzare il pesto è necessario passare le foglie in acqua bollente per qualche secondo e poi frullarle con olio extravergine in un mixer ad immersione. Altra possibilità d'impiego della canapa in cucina è nella Vellutata di patate con cannelloni verdi di canapa alle lenticchie e guanciale croccante. In questo caso protagonista dell'impasto per i cannelloni verdi è proprio la farina di canapa, da unire con la classica farina 00 per realizzare la sfoglia. Ultimo tocco al piatto i semi di canapa, da distribui-

re sui cannelloni insieme al guanciale croccante.

Terza ricetta consigliata dagli chef è il Medaglione di vitello bardato con funghi porcini e verdure tornite e canapa. Anche qui la pianta è presente in due forme diverse, in qualità di seme e di olio, entrambi posti a condimento del filetto una volta terminata la cottura. Infine gli chef dell'Università dei Sapori non dimenticano i palati più golosi e propongono una ricetta dolce in cui la canapa accompagna ed esalta gli altri sapori. E' il caso del Semifreddo al sedano nero e lime con spuma

alla canapa e cru di cioccolato, in cui troviamo l'utilizzo direttamente delle foglie di canapa, messe in infusione con la panna montata e lo zucchero per realizzare la spuma da accompagnare al semifreddo.

Quattro ricette gustose, dunque, da provare per riportare in tavola il sapore dimenticato ma appetitoso della canapa, ingrediente versatile nell'arte culinaria, ricco di nutrienti, capace di rendere originale ogni piatto: l'Università dei Sapori, è proprio il caso di dirlo, ha riscoperto l'uso più stupefacente della canapa, quello in cucina.

La canapa in cucina: antiche ricette italiane

Esistono attestazioni anche molto antiche dell'uso della canapa in cucina, soprattutto nelle ricette italiane di qualche secolo fa. Una testimonianza, per esempio, si trova nel frammento 26 di un libro di cucina del XIV secolo in cui si legge la ricetta dei "Tortelli con fiori di canapaccia": "Togli questi fiori di canapaccia senza foglie e cuocili colla pancia del porco. Quando ella è presso che cotta (metti) a bollire li fiori e (quando) la carne è cotta, batti ciascuno per se. Togli finissimo cascio, altrettanto quanto è la carne, e fine spezie e fa tortelli."

Anche altre ricette, provenienti per lo più da trattati di epoca rinascimentale, confermano l'uso diffuso della canapa come ingrediente culinario, come quella della "Minestra di canapuccia", descritta da Jean de Bockenheim nel suo *Registre de cuisines*: "Prendila, puliscila bene in acqua calda e falla bollire lentamente finchè in superficie non sarà addensata. Togli allora lo strato superiore e passalo al setaccio in modo che ne esca l'acqua. Mettila sul fuoco con pan grattato e cipolle arrostiti nell'olio. Diluiscila con l'acqua dove ha bollito, aggiungi zafferano e altre spezie. Servi in una scodella e cospargi di uva passa. E sarà buono per gli infermi."

Altra Minestra a base di canapa è quella descritta da Platina Bartolomeo nel *De honesta voluptate et valetudine*: "Per dodici convitati puoi preparare una minestra di canapa nel modo seguente. Fa cuocere una libbra di semi di canapa ben mondati, fino a quando si siano sciolti; poi passali per lo staccio insieme con una libbra di mandorle e mollica di pane grattato intrisa in

acqua, stemperando con brodo magro. Metti poi al fuoco rimestando spesso con un cucchiaino. Infine, quando è vicina alla cottura, aggiungi mezza libbra di zucchero, mezza oncia di zenzero e un pizzico di zafferano con acqua di rose. Non appena è cotta, servi dividendola in scodelle e spargendovi sopra spezie dolci in polvere. Mi sembra che questo piatto assomigli molto ▶





► ai pericolosi senesi. Da tanti ingredienti pregiati si ricava in ogni caso una pietanza poco pregevole. E' infatti pesante da digerire e provoca nausea e male di stomaco."

Sempre a lui si deve la ricetta di un non meglio specificato "Piatto di canapa": "Per un giorno e una notte lascia in acqua dei semi di canapa e butta via quelli che vengono a galla perché non sono sani. Pesta invece gli altri insieme con mandorle ben mondate. Diluisci poi il composto con brodo di piselli, aggiungendovi un po' di zucchero e

acqua di rose. Fa cuocere il tutto per un ottavo d'ora all'incirca. Di questo piatto Cassio Emina ha una pessima opinione, perché a suo parere non ne esiste un altro più nocivo."

Ecco quindi la ricetta della Focaccia di canapa ancora firmata Platina Bartolomeo: "Far cuocere dei semi di canapa fino a quando la buccia si stacca da sé. Poi pestali in un mortaio insieme con mandorle ben mondate, diluisci il tutto con acqua fresca e passa per lo staccio. Deve bollire per poco tempo

con un po' di sale e di zucchero; se ti piace, puoi aggiungere del pepe. Poi torna a farlo bollire. Fa tostare nel frattempo delle fette di pane, posane uno strato in una casseruola, mettivi sopra un po' del composto e poi fanne altri tre o quattro strati. Infine spargivi sopra spezie in polvere, preferibilmente dolci. Sta alla larga da questa vivanda quanto più ti è possibile perché nutre poco e male, provoca nausea, mal di stomaco e di ventre e indebolisce la vista."

Abbiamo infine testimonianza anche della preparazione di una "Suppa fatta di semente di canapa" descritta dal Maestro Martino da Como nel suo *La cucina italiana del Quattrocento*: "Per fare suppa fatta di semente di canapa fary buglire no pocho dela sementa dela canepa tanto che se incomenza di aprire e pistalla ben nel mortaro mettendo in essa uno pocho de armandolle piste distemperando con acqua fresca e broddo de piselli passando per la stamegna la metteray a buglire con uno pocho de sale zucharo abastanza uno pocho de pipero se al gusto ti pare bono uno altro lasseray buglire per spazio de uno miserere e havray di pane tagliate in fette e bruscollate conzandolle a pocho a pocho in scudelle o in piattelli supra del lacte di quella semenza di grado in grado poy li metteray di sopra bone spezie dolze e mander alla ala tavolla." ■

L'Università dei Sapori

L'Università dei Sapori - Centro Nazionale di formazione e Cultura dell'Alimentazione, è l'ente leader nel settore della formazione professionale che si distingue dagli altri istituti specifici dell'alimentazione in Italia per un'offerta più completa e variegata di corsi caratterizzati da un approccio globale alle diverse aree didattiche: operative, culturali, antropologiche e commerciali.

La Scuola, nata nel 2000 su iniziativa della Confcommercio della Provincia di Perugia, si rivolge specificatamente alle imprese del settore alimentare per aiutarle a gestire le opportunità di sviluppo, definire i nuovi profili professionali di qualità ed efficienza. L'Università è una vera e propria "palestra gastronomica" di alto livello nella quale acquisire, al fianco di qualificati professionisti del settore, le tecniche di lavoro più coerenti con le prassi professionali.

La crescente mole di attività (solo nel 2010 sono stati erogati 21759 ore di formazione e formati oltre 500 disoccupati/inoccupati e oltre 2500 lavoratori provenienti dal mondo delle imprese del settore alimentare e della ristorazione) che vengono realizzate anche all'estero (Romania, Polonia, Serbia, Bulgaria, Brasile, Canada) ha richiesto oggi una sede più spaziosa e funzionale dove realizzare le attività formative e i progetti futuri a livello internazionale.

Due cuori e...

La festa di San Valentino è una fra le tante inventate dai commercianti, per vendere regali, dolciumi, fiori...vale dunque la pena aderire a questa “festa degli innamorati”?

Credo di sì se è un evento condiviso, altrimenti meglio optare per un buon film dove almeno si evita il dialogo. Se si è così fortunati di avere un partner che si ricorda di voi più di una volta all'anno allora è giusto farsi coinvolgere dalla festa dell'amore.

Si può festeggiare al ristorante (per esperienza, una volta la presentazione del conto rovinò tutto) o in qualunque altro posto adatto a ricordare piacevoli incontri, ma il top dei top è preparare con le proprie mani qualcosa di speciale per l'amata/o.

Non mi addentrerei in virtuosismi creativi, come il disastroso menù di certi amici, tutto a base di cioccolata che contribuì non poco alla loro successiva separazione. Rimarrei sul delicato-raffinato come questi ravioli, a forma di cuore, ripieni di pere e gorgonzola e insisterei sulla coreografia. Certe musiche schiantano il cuore e se le poesie d'amore messe come segnaposto hanno fatto il loro tempo, io le riesumerei... costano poco e fanno felice tanti. Mai fare economia sul vino, la qualità è un elemento fondamentale, come i brindisi.

Ricordarsi inoltre che il santo coltivava e regalava rose rosse...o di altro colore.

Ravioli pere e noci

Per 2 persone.

Pasta: gr. 200 di farina, 2 uova.

Ripieno: 100 gr. di gorgonzola, 1



pera,

Salsa: Burro, 5 gherigli di noci, parmigiano grattugiato, 4 foglie di salvia, sale.

Prima di elaborare la ricetta è fondamentale sapere se è gradito il gorgonzola, se non lo fosse, optare su altri ottimi formaggi morbidi, unitamente a pecorino e parmigiano.

Pelare la mela, tagliarla a cubetti e farla ammorbidire in padella con una noce di burro. A cottura ultimata, versare quasi tutti i cubetti (lasciarne qualcuno per la decorazione) in una ciotola dove il gorgonzola è stato lavorato con una forchetta. Mescolare l'insieme e lasciare raffreddare.

Con farina, uova e un pizzico di sale tirare la sfoglia a mano, o con la macchinetta. Dall'impasto ricavare, con l'apposito stampo (anche disegnando a mano col coltello), un cuore di una certa dimensione (pic-

coli cuori tanti ravioli, grande cuore uno solo).

Premere bene i bordi sovrapposti dei cuori per evitare la fuoriuscita del ripieno e, se è il caso, rifilare la pasta. Tritare i gherigli di noce finemente. Far bollire i ravioli nell'acqua bollente ed estrarli quando salgono in superficie, deporli delicatamente in una padella dove è stata sciolta una noce di burro, leggermente salato e aromatizzato dalle foglie di salvia. Aggiungere le noci tritate e padellare per qualche secondo. Solo alla fine, aggiungere sopra i ravioli parmigiano grattugiato e qualche cubetto di mela lasciato precedentemente da parte. La vostra fantasia vi suggerirà come meglio impiattare questa delizia.

P.S. Nella mia foto i cuori sono tre, perchè arriva sempre il terzo incomodo.

E G eventi gustosi

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo



VAL CASEIS GRAN DIETA DEL FONDISTA

L'appuntamento è il **18 e il 19 febbraio** nella suggestiva Val Caseis (una valle laterale circa a metà della Val Pusteria) con la 29ª edizione della Gran Fondo Val Caseis, una delle più classiche competizioni di questa splendida disciplina che permette di vivere la natura e di godere la magica atmosfera dei boschi e dei prati innevati.

Si prevede che saranno oltre 2.500, provenienti da circa 30 Paesi, i partecipanti tra amatori e agonisti che si sfideranno sulle bianche piste sabato nello 'stile classico' e domenica nella 'tecnica libera'.

Il Gran Fondo però è un evento ghiotto anche per gli spettatori non solo perché li accoglie in uno scenario tra i più belli e per il ricco programma di eventi predisposto 'a latere' della competizione, ma anche perché fornisce l'occasione per gustare una cucina particolarmente sana e saporita. Non solo per i canederli (che a metà gennaio sono stati i protagonisti della mitica maratona loro dedicata in Val Caseis: segnarsi l'appuntamento per l'anno prossimo e prepararsi convenientemente poiché la vera difficoltà è... riuscire a gustare tutte le varianti di questo piatto-simbolo), ma per i molti piatti che sarà possibile assaporare lungo le piste.

Fino a quando la neve permetterà di sciare infatti si potrà gustare la famosa dieta del fondista: gnocchi di patate ripieni alla mela e allo speck o canederli di zucca con formaggio locale all'hotel Stoll, zuppa d'orzo con le tipiche Tirtlan (frittelle ripiene di crauti o patate o semi di garofano) all'hotel Waldheim o il Kaiserschmarr'n con mirtilli rossi allo Sporthotel St. Martin o ancora un tris di canederli con crauti al Ristorante Talschlussütte.

Poi chi scia consuma e gli altri...

(info: www.plandecorones.com)

ROMA

ITALIA BEER FESTIVAL

A Milano le strutture cariche di storia delle ex Officine Caproni (momento importante dell'aeronautica italiana), divenute dopo un attento recupero lo Spazio Antologico ospiteranno **dal 9 all'11 marzo** la 7ª edizione di Italia Beer Festival, manifestazione che - partita da Milano - è divenuta itinerante per rispondere alla crescente popolarità delle birre artigianali italiane.

L'evento milanese rappresenta un'importante occasione per conoscere quanto avviene in un settore dinamico e in crescita che sta mietendo successi anche in Paesi simbolo per la birra come l'Alsazia: nel Mondiale de la Bière a Strasburgo nel 2011 il birrifico toscano Amiata ha vinto la medaglia d'oro continuando i successi ottenuti dai birrifici piemontesi Croce di Malto e Grado Plato che negli anni precedenti avevano conseguito la medaglia di platino.

Gli appassionati potranno gustare birre ottenute da prodotti del territorio (dalle castagne al basilico fino al tartufo) o da ingredienti originali come erbe rare o luppoli orientali o dell'emisfero australe: la ricerca di gusti che possano personalizzare fortemente la propria produzione sta alla base del successo dei nostri microbirrifici. È la tradizionale creatività italiana applicata a un prodotto antico come la birra, già conosciuta ai tempi degli Egizi e nella Sardegna preromana.

Laboratori di degustazione o dedicati alle novità sul mercato o agli abbinamenti con i cibi affiancheranno i banchi-assaggio in cui saranno proposte centinaia di birre rigorosamente artigianali.

La gastronomia sarà rappresentata da banchi-assaggio dedicati a salumi, formaggi, cioccolato e dolci.

Italia Beer Festival è realizzata dall'Associazione Degustatori Birra che organizza il Campionato Italiano delle Birre Artigianali di cui nel corso della manifestazione verranno proclamati i vincitori.

(info: www.degustatoribirra.it)





MONFERRATO GOLOSARIA

La primavera può essere annunciata in tanti modi: in epoca pagana il risveglio della terra era celebrato con riti propiziatori specialmente per quanto concerneva le attività agricole, cerimonie poi riprese dal Cristianesimo sotto varie forme e giunte - soprattutto nelle campagne - fino ai giorni nostri o almeno fino a quando il mondo globalizzato non ha cancellato le antiche tradizioni o il loro spirito.

Poi furono le rondini il segno dell'arrivo della primavera: da anni in città sono sempre più rare.

In Monferrato - terra di castelli, grandi vini, grandi prodotti e grandi piatti - da circa sei anni in linea con le tradizioni golose del territorio è Golosaria Monferrato che annuncia il ritorno della bella stagione con due weekend di festa e assaggi tra i castelli della zona.

Dal 2 al 4 marzo sarà ad Alessandria, Casale Monferrato e comuni del circondario, mentre nel weekend successivo (9-11 marzo) ad Asti con la Fiera dei vini della Luna di marzo ambientata nel palazzo Enofila che è un po' un simbolo per questa 'capitale' del buon bere.

Inutile presentare Golosaria, manifestazione di eccellenze gastronomiche ma che si propone con un ricco programma di iniziative ed eventi di formare e informare il pubblico di 'buongustai' che quei prodotti - frutto della passione e dell'ingegno di agricoltori, vignaioli, artigiani, allevatori, norcinai, ... - possono apprezzare e gustare con gioia.

Per chi ama il Monferrato in concomitanza con la mostra è in uscita l'applicazione per iPhone e iPad de Il Golosario-Monferrato con l'aggiornamento continuo degli eventi e dei punti di riferimento del territorio durante tutto l'anno.

(info: www.golosaria.it)

FAENZA VINI AD ARTE

Il 19 e 20 febbraio il Romagna Doc Sangiovese sarà in mostra al Museo della ceramica a Faenza sottolineando con l'originale manifestazione Vini ad Arte la sinergia tra due eccellenze di questa terra unica: la ceramica e il Sangiovese - il vitigno forse più versatile e generoso della viticoltura italiana - dalle cui uve nascono vini famosi nel mondo come il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano, oltre naturalmente al Sangiovese di Romagna.

I 35 produttori presenti - con cui sarà possibile confrontarsi, calice in mano - daranno il benvenuto alla nuova doc Romagna presentando, oltre all'anteprima delle Riserve 2009, i migliori Sangiovese in un banco-assaggio che nel gioco delle tonalità e delle sfumature delle diverse proposte terrà testa ai variegati colori delle ceramiche esposte. E poter ammirare con un bicchiere di buon vino in mano ceramiche frutto dell'arte e della fantasia di artisti di tutto il mondo è la particolarità che distingue e dà un valore aggiunto a Vini ad Arte rispetto ai tanti banchi-assaggi che specialmente nella stagione delle 'anteprime' assumono a volte toni magniloquenti.

Novità dell'edizione 2012 sarà la valutazione delle potenzialità per il Romagna doc Sangiovese che una speciale commissione di enologi darà della vendemmia appena conclusa.

Altre due iniziative completeranno il palinsesto 2012: l'11° Master del Sangiovese (riservato a sommelier professionisti e degustatori abilitati Ais) che designerà il 20 febbraio al termine di un pubblico e appassionante confronto tra i quattro finalisti il massimo esperto di vitigno Sangiovese e il 1° Concorso Grafico Arte e Vino - Vino e Arte con il quale viene sottolineato il legame tra queste due espressioni della cultura.

(Info: www.enotecaemiliaromagna.it , tel. 0542 673782)



REGALEALI PITTURA E CUCINA

Originale e intrigante l'iniziativa a cura di Fabrizia Lanza di sviluppare dal 24 al 31 marzo un corso abbinato di Cucina e pittura delle erbe commestibili, due realtà apparentemente lontane, ma che hanno in comune cultura e creatività.

Innanzitutto l'eccezionalità della location: la Tenuta vinicola Tasca d'Almerita a Regaleali - a metà strada tra Palermo e Agrigento, nel cuore di una Sicilia antica e misteriosa - che merita una visita solo per degustarne gli eccellenti vini, tra cui il favoloso Diamante, vino dolce di rara eleganza.

La cucina protagonista di questa full immersion sarà ovviamente quella della tradizione dell'alta cucina familiare siciliana, realizzata con materie prime rigorosamente coltivate in azienda. Nella tenuta vi è infatti un orto-giardino (curato direttamente da Fabrizia) di agrumi, aromi e rose antiche.

Si potranno conoscere e assaporare (naturalmente dopo aver imparato a cucinarli) 'classici' come la pasta fatta in casa con i mazzareddi amari e la ricotta, la pasta con i broccoli arriminati, le sarde a beccafico, l'agnello con la menta, la celebre cassata, la testa di turco... in un vero festival di profumi ammalianti e sublimi sapori, com'è la cucina siciliana quando è fatta bene.

E sulla bravura della docente non c'è da dubitare: Fabrizia Lanza è chef per passione, insegna annualmente al Master in Gastronomy della Boston University ed è figlia d'arte (la scuola di cucina è stata fondata dalla madre Anna Tasca Lanza che l'ha portata a notorietà mondiale).

Il programma prevede al mattino i corsi di pittura e al pomeriggio quelli ai fornelli.

Le lezioni del mattino sono svolte da Renata Bonzo (insegna presso l'Orto Botanico di Brera): si tratta di pittura botanica ad acquarello, uno stimolo a osservare la natura nei dettagli e ad apprezzarne i doni nei minimi particolari.

Idilliaco l'habitat in cui le lezioni si svolgono: le vigne e gli uliveti dell'azienda, le rose, gli agrumeti, gli orti e il frutteto di Fabrizia ed è un approccio autentico e familiare a un mondo di piaceri e di creatività che ha nella pittura e nel cibo una meravigliosa opportunità di esprimersi.

(Info: www.annatascalanza.com)



RIOLO TERME IL PIATTO VERDE

Riole Terme dal 12 al 16 marzo torna a essere la capitale della cucina a base di erbe aromatiche con la rassegna - giunta alla 20ª edizione segno di validità e successo - Il piatto verde.

Cuore della rassegna è il Concorso per la miglior ricetta realizzata con erbe aromatiche che, oltre a una sezione riservata alle scuole alberghiere italiane ed europee, si rivolge a tutti gli appassionati che vogliono cimentarsi inviando la ricetta di un piatto (a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert) che utilizzi almeno una delle seguenti: cerfoglio, finocchio, noce moscata, menta, dragoncello, aneto, rosmarino, calendula, ruta, ortica, salvia, malva, lavanda, camomilla, levistico, alcheringhi. Si tratta delle erbe che nelle precedenti edizioni sono state utilizzate nelle ricette vincitrici.

Le ricette inviate saranno vagliate da una giuria di esperti e i finalisti verranno ospitati nelle giornate dedicate alla gara. Il vincitore - proclamato nel corso della Cena di Gala del 16 marzo - sarà premiato con un weekend benessere al Grand Hotel delle Terme di Riolo.

Nei giorni del Piatto Verde si svolgerà anche - vero arricchimento goloso - la sesta edizione di The First, iniziativa dedicata alla cultura enogastronomica interpretata da grandi cuochi. I protagonisti di quest'anno saranno le due stelle Michelin Philippe Léveillé (Miramonti l'Altro a Concesio) e Gianni D'Amato (Il Rigoletto di Reggiolo) che si esibiranno rispettivamente il 12 e il 13 marzo realizzando menù a base di erbe e prodotti del territorio. E la Romagna offre tanta materia prima di grande qualità, basti pensare allo Scalogno di Romagna Igp, all'olio di Brisighella Dop o al Carciofo moretto (solo per citare alcune chicche). Farsi sfuggire queste occasioni gourmand più uniche che rare sarebbe da rimpiangere per tutta la vita.

(info: tel. 0546 71044, progetti.sda@racine.ra.it)

TORINO CIOCCOLATÒ

Glosi di tutta Italia, l'appuntamento per voi è a Torino dal **2 all'11 marzo** con la nuova edizione di "Cioccolato". Un'occasione da non perdere per approfondire la tradizione cioccolatiera di Torino e del Piemonte e di divertirsi con le tante iniziative proposte quali: incontri con gli esperti, degustazioni, attività culturali e di animazione, iniziative ludico-didattiche per bambini, legate al cioccolato made in Italy e internazionale.

Organizzato dal Gruppo Apice, Cioccolato gode del patrocinio della Città di Torino, della Provincia di Torino, della Regione Piemonte, di UnionCamere Piemonte e della Camera di Commercio I.A.A. di Torino, oltre che delle principali associazioni di categoria, quali Ascom, Confesercenti, Cna, Confartigianato e Casartigiani.

Prestigiosa anche la presenza, per la prima volta a Torino, dell'Academy of Chocolate di Londra che ha scelto Cioccolato per selezionare alcuni dei migliori cioccolati italiani a cui assegnare il proprio ambito riconoscimento.

"Nel solco della migliore tradizione enogastronomica del nostro territorio, ogni anno Cioccolato si conferma uno dei più attesi appuntamenti della città – sottolinea Maurizio Braccialarghe, Assessore alla Cultura, Turismo e Promozione della città – che ogni volta, ha il piacere di stupire i molti avventori con un'esperienza irripetibile, con l'Arte del Gusto, ascrivendosi a pieno titolo nel novero delle più interessanti iniziative culturali della città."

"Cioccolato – afferma il Direttore Artistico di Cioccolato Eugenio Guarducci - si svolgerà prevalentemente in Piazza Vittorio Veneto ma sarà l'intera città ad essere protagonista attraverso il cioccolato".



FERMO TIPICITÀ

Iniziato ufficialmente il countdown che porterà alla 19a edizione di Tipicità, Made in Marche festival! Le più buone specialità della nostra terra, le esclusività di nicchia, i sapori, i profumi ed anche i prodotti del "saper fare" marchigiano, tornano alla ribalta a Fermo, **dal 19 al 21 marzo**. Una maratona lunga tre giorni, quella di Tipicità, tra incontri di qualità, eventi e tanto, tanto divertimento per tutti! E, al centro della scena, torna a brillare il meglio del nostro territorio, i "gioielli" delle Marche riuniti in un'unica, grande, affascinante confezione. Quest'anno, come non mai, dopo aver superato la soglia della maggiore età, Tipicità si propone di mostrare il lato più frizzante delle Marche! Quindi la primavera sarà festeggiata nel segno della tradizione, dei prodotti tipici e delle produzioni di alta qualità, il tutto mixato in una girandola di sensazioni ed emozioni che, come testimoniato dalla nuova grafica, porteranno a Fermo un autentico tripudio di suoni, colori, profumi e naturalmente ... tantissimo gusto!

Come di consueto, in questi giorni, Tipicità dà appuntamento a tutti gli appassionati del viver bene alla Fiera di Milano, nella sua "ambasciata" allestita nel contesto internazionale della BIT-Borsa Internazionale del Turismo.



ROCCA SAN VITALE IL GUSTO DEL CAMMINO

Domenica **11 marzo** e domenica **9 maggio**, visite fuori porta: "Il gusto del cammino" con degustazioni a tema in Rocca in collaborazione con i Musei del Cibo, ristoranti e bar del paese. Domenica 12 febbraio: aperitivo d'amore dedicato alla Festa di San Valentino. Domenica 11 marzo e domenica 9 maggio visite fuori porta in corrispondenza della mostra-mercato "La dispensa dei Sanvitale". Verrà proposta ai turisti – grandi e piccoli – una speciale visita guidata fuori porta partendo dal Santuario delle Beate Vergine del Rosario, dal Voltone e dall'antica fossa circondariale, si percorrerà il centro storico con attenzione particolare alle architetture del borgo, agli antichi lavatoi, ai camini che connotano i tetti delle case, a chiese ed oratori, fino ad arrivare alla Rocca Sanvitale, ubicata nel cuore del borgo. Si scopriranno percorsi inediti...L'appetito vien camminando. Al termine, saranno proposte ai partecipanti degustazioni di prodotti tipici a tema in Castello in collaborazione con i Musei del Cibo di Parma, ristoranti e bar del paese.

Per conoscere le varie proposte: Iat Rocca Sanvitale, tel. 0521.829055. La prenotazione è obbligatoria.

ACQUALAGNA IL TARTUFO SI REGALA!

È tempo di Tartufo e Carnevale! In Acqualagna una ricetta esplosiva che mette in piazza una festa unica in Italia e davvero bizzarra: qui il tartufo si regala, anzi si lancia dai carri in maschera!

Il 19 febbraio 2012 in Acqualagna dalle ore 10.00 si svolgerà la celebre Fiera Regionale del Tartufo Nero Pregiato, giunta alla sua 29 edizione con stand di tartufi freschi, degustazione di prodotti tipici e specialità artigianali locali, ristorazione tipica con menù al tartufo nero e... nel pomeriggio il mondo si rovescia, subentra la legge del carnevale e il tartufo... invece di acquistarlo si regala! Ad inaugurare la pazzia una sfilata di carri in maschera e dalle ore 16.00 si apriranno le finestre che si affacciano in piazza Mattei, dove si svolge la consueta Fiera del Tartufo e...da una di queste finestre inizierà il lancio dei tartufi impacchettati come caramelle.

Non mancheranno gli stand della ristorazione e degustazione di menù al tartufo nero a soli 20 euro.

Alle ore 9.30 presso Teatro A.Conti si terrà come di consueto il convegno internazionale sulla tartuficoltura che quest'anno avrà come tema di discussione e confronto "un nuovo approccio alla coltivazione nel tuber melanosporum". E' utile ricordare che il tartufo nero ha un prezzo inferiore al bianco pregiato così da essere molto più avvicinabile e gustato in abbondanza!!

Per informazioni sui prezzi che cambiano quotidianamente in base alla disponibilità è consigliato consultare la borsa del tartufo sul sito www.acqualagna.com
Tutte le info al sito www.acqualagna.com



ONAV LOMBARDIA IL 2012 È DA DEGUSTARE

Non solo far degustare, ma far conoscere la cultura del vino ed educare al consumo consapevole. E' questa la linea guida di Onav Lombardia che anche nel 2012 scenderà in campo contro l'abuso degli alcolici, sostenendo la divulgazione di una corretta cultura del bere orientata alla qualità anziché alla quantità. Inizierà da fine gennaio il nuovo calendario di lezioni dedicate agli amanti dell'enologia, ma soprattutto ai giovani. E' proprio a questi ultimi che Onav Lombardia dedica le attenzioni maggiori, anche grazie alle sezioni speciali come Onav Young, per gli iscritti appena maggiorenni che si avvicinano per la prima volta a questo mondo.

Tante le date già in programma:

MILANO

Lunedì 13 febbraio, alle 21, prenderà il via il corso di Milano. La sede è quella di Via Termopili, 12. Per informazioni e prenotazioni sul corso di Milano contattare: Vito Intini al 335 - 5358 981

PAVIA

Martedì 14 febbraio, alle 20.30, primo appuntamento con le lezioni per diventare assaggiatori di vino organizzate da Onav Lombardia a Pavia. La sede del corso è Villa Nuova Italia, Piazza Vittorio Veneto 41 a Broni. Per informazioni e prenotazioni sul corso di Pavia contattare: Marco Graziano al 348- 0182380

BERGAMO

Originali le lezioni pensate dalla sezione di Bergamo: **Dall'8 febbraio al 6 giugno 2012** il corso diventa itinerante in alcune cantine della Valcalepio. Dalla scoperta dei sensi e della loro memoria alla conoscenza di tecniche e segreti dell'enologia, questo corso sarà un vero e proprio viaggio nel mondo del vino. Diciotto le tappe in programma per ottenere la patente di assaggiatori. Il corso avrà inizio presso la sala Consiliare San Pantaleone di Grumello del Monte. Per informazioni e prenotazioni sul corso itinerante di Grumello del Monte contattare: Simonetta Carminati al 334 - 6782033

BRESCIA

Il 13 marzo inizierà il corso itinerante di Onav Lombardia in alcune aziende produttrici della Franciacorta. La prima tappa è in programma il 13 marzo alle 20.30 presso l'azienda Fratelli Berlucchi di Borgonato di Cortefranca. Mentre quello, sempre itinerante, nella zona del lago di Garda prenderà il via **il 2 aprile**, alle ore 20.30, nella sede di "Enoteca Garda & Vino" a Moniga del Garda per poi portare alla scoperta di alcune aziende produttrici della zona Garda Classico.

Per informazioni e prenotazioni sul corso itinerante di Brescia contattare: Fabio Finazzi al 334-6782034

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.

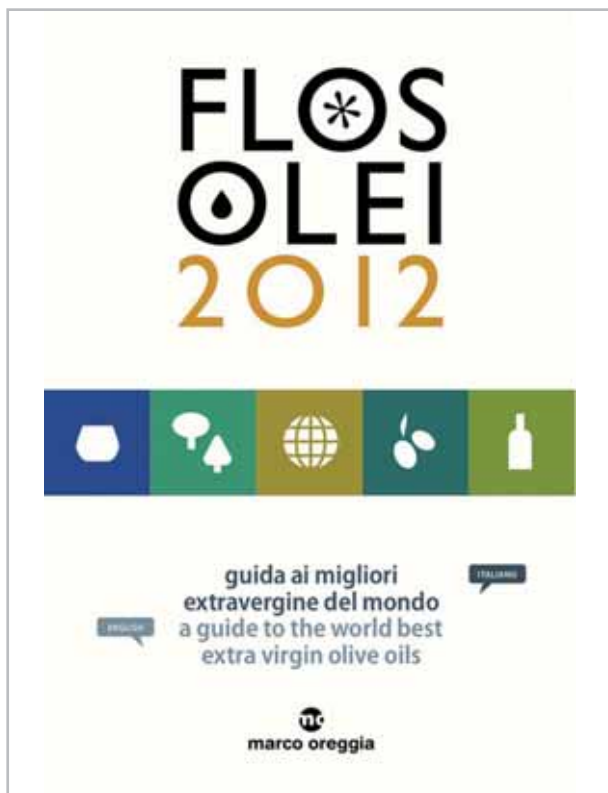
Per vedere l'elenco completo sempre aggiornato dei centri convenzionati vai su www.turismoitinerante.com e richiedi subito la tessera!



Centri Convenzionati	
<p>TURIT L'AMICO PER VOI L'AMICO CONVENZIONATO</p> <p>CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Tezzele 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio La Dorsina 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p>	<p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.it</p> <p>AG - Tezzele Campeggio Giove del Tonno 360300000 - 0445/411111 - 0445/411111 www.tezzelecampeggio.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



FLOS OLEI 2012, l'unica guida mondiale sull'extravergine

È uno dei momenti più attesi dell'anno da appassionati e addetti ai lavori. Per chi gravita nel mondo dell'extravergine, o semplicemente lo apprezza, la presentazione di "Flos Olei", la guida curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli, è un appuntamento irrinunciabile.

460 schede cui si aggiungono 195 oli segnalati, per un totale di 655 etichette di altissima qualità in rappresentanza di ben 43 nazioni, tra le quali va segnalata la new entry dell'Etiopia e della regione Galizia (Spagna). Ogni nazione ha una propria introduzione che ne racconta storia, produzione, caratteristiche; con Italia e Spagna che, in quanto Paesi leader del settore, possono contare su una capillare suddivisione per singola regione.

"Tante novità quest'anno - racconta Marco Oreggia, vero e proprio divulgatore internazionale dell'extravergine - a cominciare dalla simbolistica della Guida, con una segnalazione particolare per gli extravergine Dop, Igp e Bio. E poi un simbolo anche a rappresentare quelle etichette che possono contare su un rapporto qualità/prezzo davvero interessante. Sono circa 90 (il 20% delle aziende presenti in Guida) e abbiamo voluto premiarle per la loro capacità di proporre altissima qualità a costi accessibili. Un servizio per loro ma soprattutto per i consumatori".

In doppia lingua, italiano e inglese, ricca di immagini e contenuti, con mappe e schede di facile lettura, Flos Olei può contare anche su un'unica versione per le applicazioni iPhone e iPad delle quali si potrà scaricare, a scelta, la versione Mondo, la versione Europa, quella Italia o la versione gratuita dei "The Best 20".

C'È TORTA PER TE il gusto soffice del web

Valle' ha convinto 16 autorevoli blogger a svelare le ricette del loro dessert soffice preferito e a raccontarle in prima persona. Ne è nato un libro speciale. E non solo perché è una novità assoluta per l'Italia, ma anche perché Vallè devolve l'intero ricavato delle vendite alla campagna Nastro Rosa della LILT contro il tumore al seno.

Si chiama "C'è torta per te. Il gusto soffice del web", il libro ideato da Valle' Italia e pubblicato da Trenta Editore, che rappresenta un'autentica novità per il mercato italiano perché è il primo ricettario firmato dalle blogger. Dal panettone con le mele alla "torta olio di gomito", dalla New York cheese cake alla schiacciata alla fiorentina, dalla crostata di maggio alla "torta di mele più buona del mondo" è davvero difficile resistere alla tentazione di mettersi ai fornelli e preparare con le proprie mani i deliziosi dessert creati e raccontati dalle più famose blogger italiane (tra cui Marina Malvezzi, Anna Gentile, Elena Policella, insieme ai cuochi delle cucine Vallè). Donne che non solo hanno svelato i loro segreti in cucina, ma ne hanno raccontato le emozioni, le storie e i frammenti di vita che rendono speciale ciascuna ricetta.

"C'è torta per te. Il gusto soffice del web", in vendita in libreria e sul sito www.lavalledelbenessere.com al prezzo di copertina di 14 euro. Pp 72





**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



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!